


Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа з мікрохвильовим режимом




Обов'язково прочитайте інструкції з експлуатації та монтажу перед встановленням, інсталяцією та введенням в експлуатацію. Завдяки цьому ви захистите себе та уникнете пошкоджень.

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	5
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	14
Огляд	15
Елементи управління	16
Кнопка «Ввімк./Вимк.»	17
Дисплей	17
Сенсорні кнопки	17
Символи	19
Принцип роботи	20
Вибір пункту меню	20
Змінювання налаштувань у списку вибору	20
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами	20
Вибір режиму роботи або функції	20
Введення цифр	21
Активація MobileStart	21
Устаткування	22
Типова табличка	22
Комплект поставки	22
Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково	22
Пристрої безпеки	25
Поверхні з покриттям PerfectClean	25
Перше введення в експлуатацію	26
Miele@home	26
Основні налаштування	27
Перше нагрівання духовки	28
Установки	29
Огляд налаштувань	29
Виклик меню «Установки»	31
Мова 	31
Поточний час	31
Освітлення	31
Дисплей	32
Гучність	32
Одиниці	32
Швидкий старт НВЧ	33
Попкорн	33
Booster	33
Рекомендов. температур.	33
Рекоменд. потужності	33
Залишк. хід вентилятора	34
Безпека	34
Miele@home	35
Віддалене оновлення	35

Дистанційне керування	36
Активація MobileStart.....	36
Версія програм. забезпе.....	36
Торгівля	36
Заводські установки.....	37
Години експлуатації.....	37
Таймер	38
Головне меню та підменю	39
Мікрохвильовий режим	40
Принцип роботи.....	40
Вибір посуду	40
Відповідний посуд	41
Невідповідний посуд.....	42
Перевірка посуду	43
Кришка	44
Керування	45
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування	45
Зміна температури.....	45
Зміна потужності мікрохвиль	46
Встановлення часу приготування	46
Зміна встановленої тривалості приготування	47
Видалення встановленого часу приготування.....	47
Припинення приготування в режимі Режим НВЧ	47
Переривання процесу приготування.....	48
Попереднє нагрівання робочої камери	48
Booster.....	48
Швидкий старт НВЧ і Попкорн	49
Автоматичні програми	50
Категорії	50
Використання автоматичних програм.....	50
Вказівки щодо використання.....	50
Інше використання	51
Розморожування.....	51
Сушіння.....	53
Розігрівання	54
Приготування.....	57
Консервування	59
Заморожені продукти/Готові страви	61
Підігрівання посуду	61
Випікання	62
Підказки для випікання	62
Вказівки щодо таблиць для готування.....	62
Вказівки до режимів роботи.....	62

ЗМІСТ

Смаження	64
Поради щодо смаження.....	64
Вказівки щодо таблиць для готування.....	64
Вказівки до режимів роботи.....	65
Приготування на грилі	66
Підказки для приготування на грилі.....	66
Вказівки щодо таблиць для готування.....	66
Вказівки до режимів роботи.....	67
Очищення та догляд	68
Невідповідні мийні засоби	68
Видалення нормальних забруднень	69
Видалення сильних забруднень.....	70
Опускання нагрівального елемента гриля	71
Що робити, якщо	72
Сервісна служба	76
Куди звертатись у разі виникнення несправностей.....	76
Гарантійний термін	76
Установлення	77
Розміри вбудовування.....	77
Встановлення у верхню чи нижню шафу	77
Вигляд збоку	78
Під'єднання та вентиляція.....	79
Вбудовування духовки.....	80
Підключення електроживлення.....	80
Таблиця для готування	82
Тісто для кексу.....	82
Пісочне тісто	83
Дріжджове тісто	84
Сирно-олійне тісто	84
Бісквітне тісто	85
Заварне тісто, листове тісто, білкове тісто.....	85
Пікантні страви	86
Яловичина	87
Телятина	88
Свинина	88
Баранина, дичина	89
Птиця, риба	90
Дані для дослідних організацій	91
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1	91
Страви для перевірки згідно з EN 60705 (мікрохвильовий режим ).....	92
Технічні характеристики	93
Технічний регламент.....	93
Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля	93
Гарантія якості товару	94

Заходи безпеки та застереження

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

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

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

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

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

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

Використання за призначенням

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

► Ця духовка не призначена для використання на відкритому повітрі.

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

Використання з іншою метою недопустиме.

► небезпека займання через наявність легкозаймистих матеріалів. Якщо сушити легкозаймисті матеріали із застосуванням мікрохвильового режиму роботи, з них випаровується вся волога. Внаслідок цього ці матеріали можуть висушитись і загорітись.

Заборонено використовувати духовку для зберігання та сушіння легкозаймистих матеріалів.

Заходи безпеки та застереження

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

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

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

► Ця духовка має 1 енергоефективне джерело світла F.

Якщо у вас є діти

► Роботу приладу можна заблокувати, щоб діти не змогли без Вашого нагляду його включити.

► 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 8 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини. Не дозволяйте дітям ставати та сідати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

Техніка безпеки

▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть становити для споживача непередбачену загрозу. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.

▶ Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного.

Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

▶ Пошкодження духовки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте духовку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.

▶ Пошкоджений увімкнений прилад може пропускати мікрохвилі назовні, що є небезпечним для користувача. Не використовуйте духовку в таких випадках:

- Дверцята деформовано.
- Шарніри дверцят послаблені.
- Є видимі отвори або тріщини на корпусі, дверцятах або стінах робочої камери.



▶ Електробезпека духовки гарантована тільки в тому разі, якщо її належним чином підключено до захисного заземлення. Цієї основоположної умови безпечної експлуатації необхідно обов'язково дотримуватися. Якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся зі спеціалістом з електромонтажу.

▶ Щоб уникнути пошкоджень приладу, параметри підключення (частота та напруга), наведені на заводській табличці духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся з фахівцем.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ 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 нестационарних 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 враження електрострумом і порушення функціонування духовки. У жодному разі не відкривайте корпус духовки.
- ▶ 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 й обслуговування, а також у разі здійснення ремонтних робіт необхідно від'єднати духовку від електромережі. Переконайтеся в цьому таким чином:
 - вимкніть запобіжник на розподільному щитку або
 - повністю викрутіть нарізний запобіжник на електрощитку або
 - витягніть із розетки електричну вилку (за наявності). Не тягніть за шнур. Завжди беріться за вилку.
- ▶ Для бездоганної роботи духовка потребує достатнього доступу холодного повітря. Стежте за тим, щоб ніщо не перешкоджало доступу холодного повітря (наприклад, вбудовування планок термозахисту в ніші). Потрібне холодне повітря не має нагріватись іншими джерелами тепла (наприклад, духовками на твердому паливі).
- ▶ Якщо духовку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте його під час використання. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Внаслідок цього духовка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли духовка повністю охолоне.

Належна експлуатація



- ▶ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується. Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.
- ▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята приладу зачиненими, щоб ймовірно полум'я згасло. Зупиніть процес приготування і вийміть мережну вилку з розетки. Відкрийте дверцята приладу лише після того, як дим вийде із робочої камери.
- ▶ 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.
- ▶ Зверніть увагу на те, що тривалість приготування, розігрівання та розморожування з мікрохвильовим режимом часто значно менша, ніж без мікрохвильового режиму. Надто довгий час приготування призводить до висихання та навіть самозаймання продуктів. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування на грилі. Не використовуйте режим Режим НВЧ  для висушування квітів, прянощів, хлібу чи булочок. Ніколи не використовуйте режим гриля для висушування квітів або трав. Використовуйте режим Конвекція плюс  і обов'язково стежте за процесом!
- ▶ Якщо під час приготування страв ви використовуєте алкогольні напої, пам'ятайте, що алкоголь випаровується за високих температур. Ця пара може зайнятися на нагрівальних елементах.
- ▶ 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.

Заходи безпеки та застереження

▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію духовки. З цієї причини слід накривати продукти.

▶ Накопичення тепла може пошкодити духовку.

У жодному разі не вкривайте днище робочої камери, наприклад, алюмінієвою фольгою або захисною фольгою.

Якщо ви хочете поставити в робочу камеру готову страву для зберігання або підігріти посуд, використовуйте для цього виключно режим 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.

▶ Духовка не призначена для чищення та дезінфекції предметів першої необхідності, оскільки через це температура може підніматися. Ви можете отримати опіки під час виймання предметів із робочої камери.

▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та щоб вона була достатньо високою.



Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались і враховуйте вказаний час вирівнювання під час розморожування, розігрівання або приготування.

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


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

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

Заходи безпеки та застереження

- ▶ **Небезпека травмування через гарячу страву.** Під час розігрівання продукту тепло утворюється безпосередньо в ньому, а посуд залишається прохолодним (виняток: жаростійкий фаянсовий посуд). Посуд нагрівається лише внаслідок передачі тепла від самого продукту. Після виймання продукту перевірте, чи досяг він потрібної температури. Не орієнтуйтеся на температуру посуду. **Стежте за тим, щоб температура була прийнятною, особливо в разі нагрівання дитячого харчування!** Після розігрівання розмішайте дитяче харчування, або струсіть його і, перш ніж годувати дитину, обов'язково спробуйте дитяче харчування самі.
- ▶ **Небезпека травмування через надлишковий тиск у закритому посуді або пляшках.** У закритому посуді чи в пляшках під час нагрівання виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху. У жодному разі не розігривайте продукти чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.
- ▶ Якщо ви розігриваєте яйця без шкаралупи, яєчний жовток може виплеснутися від високого тиску. Проколить оболонку жовтка в кількох місцях.
- ▶ Якщо яйця розігривати в шкаралупі, вони розриваються навіть після того, як їх вийняли з робочої камери. Готуйте яйця в шкаралупі лише в спеціальному посуді. Не розігривайте зварені на круто яйця в режимі Режим НВЧ .
- ▶ Продукти з щільною шкірочкою, наприклад, томати, ковбаса, картопля в мундирі, баклажани, можуть лопнути під час розігрівання або приготування. Проколить ці продукти кілька разів або надріжте їх, щоб пара могла виходити.
- ▶ Ртутні або рідинні термометри не витримують високих температур і легко б'ються. Для перевірки температури страви зупиніть роботу приладу. Для вимірювання температури страви використовуйте спеціальний термометр.
- ▶ Подушки-грілки з насінням, вишневими кісточками чи гелем або подібні речі можуть зайнятися навіть після того, як їх вийняли з робочої камери. Не нагрівайте їх у духовці.
- ▶ Посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок, у порожнини яких може потрапити волога. Під час випаровування утворюється сильний тиск, внаслідок чого може виникнути вибухоподібне руйнування (виняток: із порожнин належним чином виходить повітря). Не використовуйте посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок для роботи в режимі Режим НВЧ .

Заходи безпеки та застереження

▶ Пластиковий посуд, що не підходить для використання в режимі роботи Режим НВЧ  та в мікрохвильових режимах роботи. Не допускається використання металевого посуду, алюмінієвої фольги, столових приборів, посуду з металевим покриттям, кришталю з вмістом свинцю, підносів із рифленими краями, нетермостійкого посуду з пластмаси, дерев'яного посуду, металевих кліпсів, пластмасових і паперових кліпсів із дротом усередині, а також пластмасових стаканів із неповністю знятою алюмінієвою кришкою (див. розділ «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду»).

▶ Не придатний для використання в духовці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити духовку або зайнятися.


У режимах без мікрохвиль використовуйте лише такий пластиковий посуд, який можна використовувати в духовці. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.


▶ Небезпека займання через наявність займистих матеріалів. Слід використовувати лише пластиковий посуд із характеристиками, зазначеними в розділі «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду».

Не залишайте духовку без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу й інших легкозаймистих матеріалів.


▶ До складу теплозберігального пакування входить зокрема й тонкий шар алюмінієвої фольги, від якої відбиваються мікрохвилі. Папір, що покриває алюмінієву фольгу, може нагріватися, що призводить до його займання.

У жодному разі не використовуйте мікрохвильовий режим для розігрівання продуктів у теплозберігальному пакуванні, наприклад, у пакетах для курей-гриль.

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

Завжди використовуйте скляний лоток у режимі роботи Режим НВЧ , а також як полицю для невеликих форм.

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

Натомість використовуйте режим роботи Конвекція плюс .

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

Заходи безпеки та застереження

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

Особливості поверхонь із нержавіючої сталі:

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

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

Очищення та догляд

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

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

▶ У разі потрапляння на стінки робочої камери з нержавіючої сталі продуктів, що містять кухонну сіль, одразу ж ретельно видаляйте їх, щоб уникнути утворення корозії.

▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, 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.

▶ Miele надає гарантію на постачання запчастин після завершення серійного виробництва духової шафи на термін до 15 років, але не менше 10 років.

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

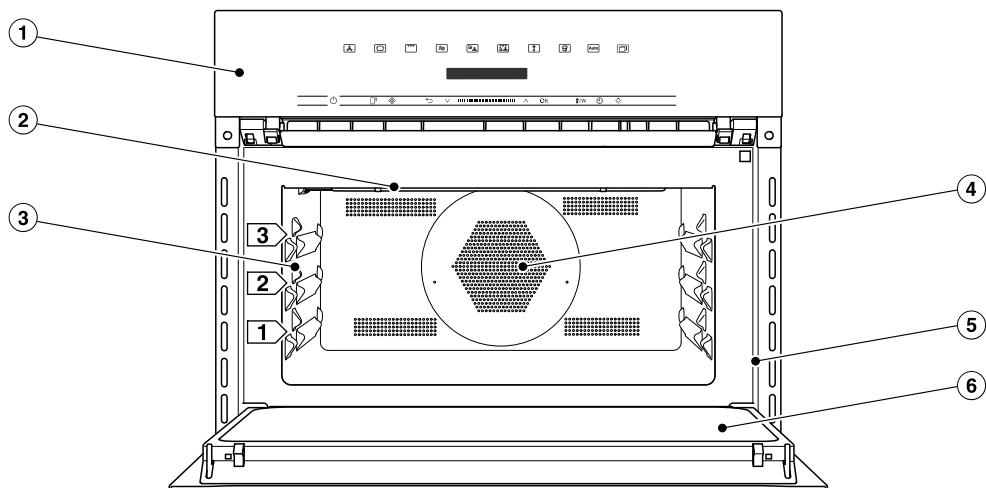
Утилізація відпрацьованого приладу

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



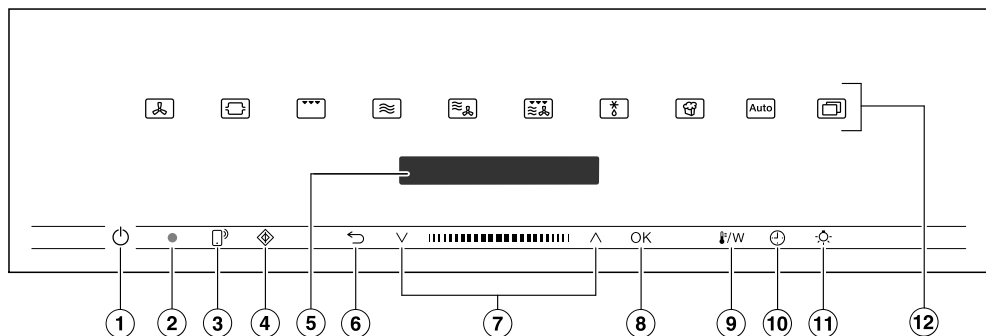
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для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










Духовка




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

Елементи управління



- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні
Для ввімкнення та вимкнення духовки
- ② Оптичний роз'єм
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Сенсорна кнопка 
Для керування духовкою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Сенсорна кнопка 
Для запуску функції Швидкий старт НВЧ
- ⑤ Дисплей
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ⑥ Сенсорна кнопка 
Для поетапного повернення назад і перемикання між пунктами меню під час процесу приготування
- ⑦ Зона навігації з кнопками зі стрілками  і 
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑧ Сенсорна кнопка **OK**
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑨ Сенсорна кнопка /W
Щоб змінити температуру або потужність
- ⑩ Сенсорна кнопка 
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑪ Сенсорна кнопка 
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑫ 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>Якщо вам потрібно керувати духовкою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати налаштування Дистанційне керування і натиснути цю сенсорну кнопку. Після цього загориться сенсорна кнопка та стане доступною функція MobileStart.</p> <p>Поки горить ця сенсорна кнопка, ви можете керувати духовкою за допомогою мобільного пристрою (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).</p>
	<p>За допомогою цієї кнопки запустить функцію Швидкий старт НВЧ. Процес приготування здійснюється з максимальною потужністю мікрохвиль (1000 Вт) і часом приготування 1 хвилина (див. розділ «Швидкий старт НВЧ»). Повторне натискання цієї сенсорної кнопки поетапно збільшить тривалість приготування.</p> <p>Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли не здійснюється інший процес приготування.</p>
	<p>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>
<i>OK</i>	<p>Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете підтвердити, сенсорна кнопка <i>OK</i> світиться помаранчевим кольором.</p> <p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна викликати такі функції, як вимкнення таймера, збереження змінених налаштувань або підтвердження вказівок.</p> <p>За допомогою сенсорної кнопки <i>OK</i> можна запускати, переривати та продовжувати процес приготування в мікрохвильовій печі.</p>

Елементи управління

Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Під час фази нагрівання та під час процесу приготування ви можете змінювати температуру або потужність мікрохвиль за допомогою цієї сенсорної кнопки.</p> <p>У режимах роботи без мікрохвиль можна змінювати температуру.</p> <p>У режимах роботи з мікрохвильовою піччю можна змінювати потужність мікрохвиль.</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>OK</i> .
	Таймер
	Галочка позначає поточне 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 духовою шафою 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 помаранчевим 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 \checkmark .

- 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 встановіть значення, наприклад, температуру.
- У Інші : прогорніть список вибору, доки не засвітиться необхідний пункт меню.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

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 *OK*.


Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

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

Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

Ваша духовка оснащена скляним лотком і решіткою.

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

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

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


Скляний лоток



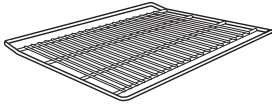
Скляний лоток можна використовувати в усіх режимах роботи.

Скляний лоток може пошкодитися через значне коливання температури.

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

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

Решітка з фіксатором проти вислизання



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

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час приготування їжі решітка нагрівається.

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

Утворення іскор може пошкодити духовку та решітку.

Використовуйте решітку тільки під час приготування в режимі Режим НВЧ [☞].

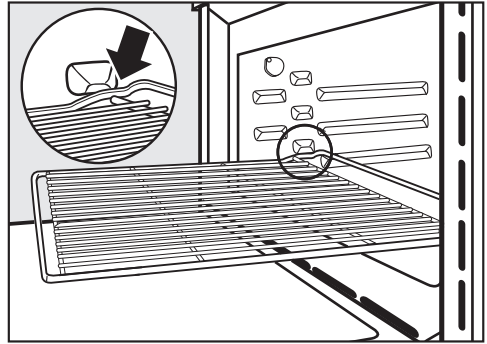
Ставте решітку лише на рівень, а не на дно робочої камери.

Використання решітки

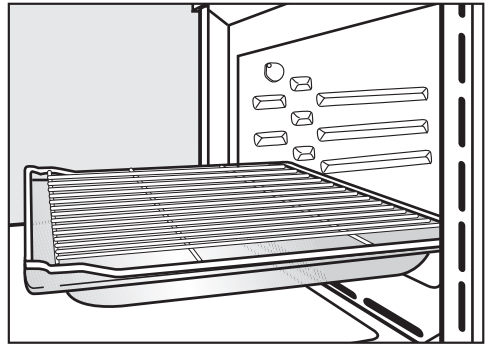
Решітку оснащено захистом від вислизання. Цей захист запобігає вислизанню решітки назовні, якщо її потрібно лише частково висунути з робочої камери.

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

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



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



- Для певних видів приготування їжі (наприклад, для запікання на решітці) використовуйте решітку разом зі скляним лотком.
Тільки в цьому випадку захист від вислизання слід розташовувати спереду.
- Не завантажуйте решітку понад 8 кг.

Устаткування

Круглі форми для випікання

Круглі форми для випікання можна пошкодити в мікрохвильовому режимі.

Не використовуйте круглі форми для випікання в режимах Режим НВЧ (🌀), НВЧ + Автомат. смажен. (🍳), НВЧ + Конвекція плюс (🌀🍳), НВЧ + Гриль (🔥) або НВЧ + Гриль з обдуван. (🌀🔥).



Неперфорована кругла форма

НBF 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 для випікання та смаження

AirFry НBFР 27-1 використовується так само, як і **перфороване деко для випікання та смаження AirFry НBBL 71**.

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

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

Деко Гурме НВD із кришкою НВD

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

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

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

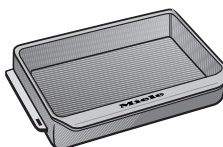
Зовнішня поверхня дека Гурме має антипригарне покриття та підходить для індукційних панелей.

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

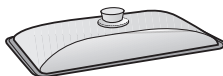
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вкажіть модель.

Глибина: 22 см

HUB 62-22

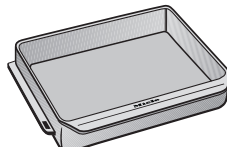


HBD 60-22



Глибина: 35 см*

HUB 62-35



HBD 60-35




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

Устаткування для очищення та догляду

- Універсальна серветка з мікрофібри від Miele
- Засіб для чищення духовок від Miele

Пристрої безпеки

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

Поверхні з покриттям PerfectClean

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

Готову страву можна з легкістю 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
- Решітка
- Кругла перфорована форма для випікання та смаження AirFry
- Кругла форма для випікання

Перше введення в експлуатацію

Miele@home

Духовку оснащено інтегрованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

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

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

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

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

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

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

Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

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

Доступність Miele@home

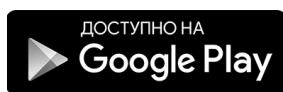
Використання мобільного додатка Miele залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

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


Додаток Miele

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



Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання духовка нагрівається.

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

Коли духовку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.

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

Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.

Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться Налашт. «Miele@home».

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, підтвердьте дію за допомогою кнопки *OK*.
- Якщо ви хочете встановити налаштування пізніше, виберіть опцію пропустити й підтвердьте дію за допомогою кнопки *OK*.
Детальну інформацію про відкладання налаштування наведено в розділі «Установки», підрозділі «Miele@home».
- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть необхідний спосіб з'єднання.

На дисплеї та в мобільному додатку Miele ви зможете виконати наведені далі кроки.

Встановлення поточного часу

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

Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.


Перше введення в експлуатацію завершено.

Перше введення в експлуатацію


Перше нагрівання духовки

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

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

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з духовки й устаткування.
- Вийміть устаткування з робочої камери та промийте його (див. розділ «Чищення та догляд»).
- Очистьте робочу камеру перед нагріванням вологою серветкою, щоб видалити пил або можливі залишки пакування.
- Увімкніть духову шафу 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).
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

Нагрівайте духову шафу мінімум одну годину.

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

Чищення робочої камери після першого нагрівання

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**






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

Перед очищенням вручну дайте нагрівальному елементу та робочій камері охолонути.

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


Закрийте дверцята духовки, коли робоча камера висохне.

Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	... deutsch english ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл* викл нічне вимкнення Формат часу 12 годин 24 години* встановити
Освітлення	вкл «вкл» на 15 секунд* викл
Дисплей	Яскравість  QuickTouch вкл викл*
Гучність	Сигнали тону Мелодії*  Соло-звук  Тони кнопок  Melody вкл* викл
Одиниці	Вага г* фунт/унція фунти Температура °C* °F
Швидкий старт НВЧ	Потужність Тривалість
Попкорн	Тривалість
Booster	вкл* викл
Рекомендов. температ.	
Рекоменд. потужності	


* Налаштування виробника



Установки

Пункт меню	Можливі налаштування
Залишк. хід вентилятора	температ. регулюван.* часове регулювання
Безпека	Блокування кнопок вкл викл* Блокування ввімкнен.  вкл викл*
Miele@home	активувати дезактивувати Статус з'єднання встановити знову в початковий стан встановити
Дистанційне керування	вкл* викл
Віддалене оновлення	вкл* викл
Версія програм. забезпе.	
Торгівля	Демо-режим вкл викл*
Заводські установки	Установки приладу Рекоменд. потужності Рекомендов. температур.

* Налаштування виробника

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.

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

Освітлення

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

Установки

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.
- вимк
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

Вага

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

Температура

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

Швидкий старт НВЧ

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

- Потужність
Ви можете встановити таку потужність мікрохвиль: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт або 1000 Вт.
- Тривалість
Максимально можлива тривалість приготування залежить від обраної потужності мікрохвиль:
80–300 Вт: максимум 10 хвилин
450–1000 Вт: максимум 5 хвилин

Попкорн

Для запуску мікрохвильового режиму для приготування попкорну слід попередньо встановити потужність мікрохвиль 850 Вт і тривалість приготування 2:50 хв. Це відповідає вказівкам більшості виробників щодо приготування попкорну в мікрохвильовій печі.

Максимальна тривалість приготування не може перевищувати 4 хвилини. Потужність мікрохвиль фіксована та її не можна змінювати.

Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

- вкл
Функція Booster автоматично вмикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Нагрівальний елемент 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.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.






Зміна рекомендованої температури також впливає на відповідний мікрохвильовий режим роботи.

Рекоменд. потужності

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

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

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

- Режим НВЧ :
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
- НВЧ + Автомат. смажен. , НВЧ + Конвекція плюс , НВЧ + Гриль  і НВЧ + Гриль з обдуван. :
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт
- Виберіть необхідний режим роботи.
- Змініть рекомендовану потужність.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

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

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

У разі зберігання страв теплими в робочій камері за встановленого 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 *OK* щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.
- вискл
Блокування кнопок деактивовано. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

Блокування ввімкнен.

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

Якщо функцію блокування ввімкнення активовано, функції таймера та MobileStart можна використовувати й надалі.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- вкл
«Блокування ввімкнення» активовано. Перед початком використання духової шафи слід доторкнутися до сенсорної кнопки *OK* та утримувати її протягом принаймні 6 секунд.
- вискл
Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися духовою шафою як зазвичай.

Miele@home

Ця духовна шафа є одним із побутових приладів Miele@home. Цю духову шафу оснащено модулем бездротової мережі, тому вона підходить для бездротового зв'язку.

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

- активувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано. Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.
- дезактивувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- встановити знову
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
- в початковий стан
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Бездротова локальна мережа вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною

мережею скидається до заводського налаштування. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Скиньте налаштування мережі, якщо ви утилізуєте, продаєте або вводите в експлуатацію духовку, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до духовки.

- ВСТАНОВИТИ

Це налаштування доступне, лише якщо немає з'єднання з бездротовою локальною мережею. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Віддалене оновлення

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

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

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

Установки

Ввімкнення/вимкнення

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

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

Процес виконання віддаленого оновлення

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

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

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

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

Оновлення може тривати кілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:


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


Дистанційне керування

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


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

Активация MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

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 духової шафи в магазині без нагрівання. Для побутового використання це налаштування не потрібне.

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

Заводські установки


- Установки приладу
Усі змінені налаштування буде видалено, і відновляться налаштування виробника.
- Рекоменд. потужності
Змінені значення потужності мікрохвиль відновляться до налаштувань виробника.
- Рекомендов. температ.
Змінені значення рекомендованих температур відновляться до налаштувань виробника.

Години експлуатації

Вибравши Інші  | Години експлуатації, ви можете відобразити загальну кількість годин роботи вашої духової шафи.

Таймер

Використання функції Таймер

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


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

- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.


Налаштування таймера


Якщо ви вибрали налаштування Дисплей | QuickTouch | викл, 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 світитиметься 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
Автоматика смаження 	160 °C	100–230 °C
Гриль 	3	1–3
Режим НВЧ 	1000 W	80–1000 W
НВЧ + Конвекція плюс 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
НВЧ + Гриль з обдуван. 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Розморожування 	25 °C	25–50 °C
Попкорн 	850 W	–
Автоматичні програми 		
Інші 		
Конвекція Есо	190 °C	100–230 °C
Гриль з обдуванням	200 °C	100–220 °C
НВЧ + Гриль	300 W 3	80–300 W 1–3
НВЧ + Автомат. смажен.	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Установки 		
Години експлуатації		

Мікрохвильовий режим


Принцип роботи


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

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

Користь мікрохвиль


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

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

Завжди використовуйте скляний лоток у режимі роботи Режим НВЧ , а також як полицю для великих форм.

Вибір посуду


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

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

Під час розігрівання в закритому посуді чи пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху.

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

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

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


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

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

Матеріал і форма посуду, що використовується, впливають на тривалість розігрівання та приготування. Добре зарекомендував себе плоский посуд круглої й овальної форми. Рів-

номірність нагрівання продуктів у таких формах краща, ніж під час використання прямокутних форм.


Відповідний посуд

 **Небезпека займання** через наявність легкозаймистих матеріалів. Одноразова пластикова упаковка або інші легкозаймисті матеріали можуть зайнятися та пошкодити духовку.


Не залишайте ввімкнену духовку без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу й інших займистих матеріалів.

Ви можете використовувати такий посуд і матеріали:

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


 **Ризик травмування** через гарячий посуд.





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

- Пластиковий посуд і одноразові пластикові упаковки в режимі роботи Режим НВЧ 

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

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

Використовуйте пластиковий посуд тільки в режимі Режим НВЧ .


Не використовуйте пластиковий посуд у режимах НВЧ + Автомат. смажен. , НВЧ + Конвекція плюс , НВЧ + Гриль  або НВЧ + Гриль з обдуван. .

- Пластиковий посуд для мікрохвильових печей
У спеціалізованих магазинах продається також спеціальний пластиковий посуд для мікрохвильових печей.
- Посуд зі стиропору
Для короткочасного нагрівання їжі
- Пластикові пакети для варіння
Для розігрівання та приготування їжі, попередньо проколовши пакет у декількох місцях. Крізь отвори виходитиме пара. Це запобігає утворенню високого тиску та розриванню пакета.
Крім того, існують спеціальні паро-

Мікрохвильовий режим

пропускні пакети для готування, які не потрібно проколювати. Дотримуйтеся приписів на пакуванні.









- Мішок і рукав для запікання
Дотримуйтеся рекомендацій виробника.

 **Небезпека займання через металеві елементи.**

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

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

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

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

- Алюмінієві лотки без кришки для розморожування та розігрівання готових страв
Продукти нагріваються лише зверху. Якщо ви перекладете готову страву з алюмінієвого лотка в посуд, що придатний для використання в мікрохвильовому режимі, розподілення тепла буде рівномірнішим.

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

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


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

Невідповідний посуд

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

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

Не можна використовувати такий посуд і матеріали:

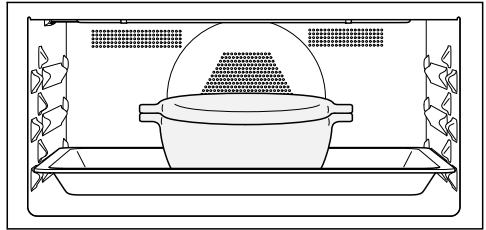
- Зазвичай металеві решітки (включно з решіткою, що постачається з приладом) **не** призначені для використання в режимі Режим НВЧ .


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

Перевірка посуду

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

Тестування посуду не допоможе виявити порожнини в елементах ручки.

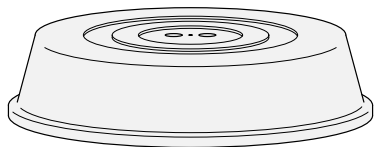


- Поставте скляний лоток на рівень 1 і розмістіть посередині порожній посуд.
- Зачиніть дверцята.
- Виберіть режим роботи Режим НВЧ .
- Встановіть найвищу потужність мікрохвиль (1000 Вт) і тривалість 30 секунд.
- Запустіть процес.
- Постійно стежте за станом посуду.
- За наявності іскор або шуму одразу відчиніть дверцята.

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


Мікрохвильовий режим

Кришка






Повідомлення: Кришку можна придбати в магазині.

- Вона перешкоджає надмірному виходу пари, особливо під час тривалого розігрівання.
- Вона прискорює процес розігрівання страви.
- Кришка запобігає висиханню страви.
- А також перешкоджає забрудненню робочої камери приладу.

- Під час приготування в режимі Режим НВЧ  використовуйте скляну або пластикову кришку, що придатна для мікрохвильового режиму.





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



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

Використовуйте кришку тільки в режимі Режим НВЧ .



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

Використовуйте посуд великого діаметру.

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

Якщо в режимі роботи Режим НВЧ  помістити продукти безпосередньо на дно робочої камери, прилад може пошкодитися. У робочому режимі Режим НВЧ  встановіть скляне деко на рівень 1 і **завжди** ставте на нього посуд для випікання.

- Увімкніть духову шафу.
- З'явиться головне меню.
- Поставте страву в робочу камеру.
 - Виберіть необхідний режим роботи.
- Тоді на дисплеї з'явиться режим роботи. Залежно від режиму роботи з'являються рекомендовані температури, потужність а також тривалість приготування.
- Змініть стандартне значення для процесу приготування та за потреби встановіть час приготування.

Згодом можна змінити температуру за допомогою зони навігації, потужність мікрохвиль за допомогою сенсорної кнопки /W і час приготування за допомогою кнопки .

- Підтвердіть всі зміни за допомогою сенсорної кнопки *OK*. Підтвердивши температуру, розпочніть процес приготування **без** мікрохвильового режиму.

У процесі приготування з використанням мікрохвильового режиму з'являється потужність НВЧ і тривалість приготування.

- Розпочніть процес приготування з мікрохвильовим режимом, натиснувши сенсорну кнопку *OK*.

Починається процес приготування.

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

Утворення мікрохвиль припиняється, якщо припинити процес приготування або відкрити дверцята. Ви можете продовжити процес приготування за допомогою сенсорної кнопки *OK*.

- Після приготування доторкніться до сенсорної кнопки вибору режиму роботи, щоб зупинити процес приготування.
- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть духову шафу.




Зміна значень і налаштувань для процесу приготування


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

Залежно від режиму роботи можна змінювати такі налаштування:

- Температура
- Потужність
- Тривалість
- Готовність о
- Старт о

Зміна температури

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

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

На дисплеї з'явиться встановлена температура.

- Змініть встановлену температуру за допомогою зони навігації.


Температура змінюється кроками в 5 °C.



Керування


- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

Зміна потужності мікрохвиль

Ви можете змінювати потужність мікрохвиль у робочому режимі Режим НВЧ  та в режимах роботи з мікрохвильовою піччю.

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки /W.

На дисплеї з'явиться встановлена потужність мікрохвиль.

- Змініть потужність мікрохвиль за допомогою зони навігації.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Процес приготування продовжується зі зміненою потужністю мікрохвиль.




Встановлення часу приготування





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

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



Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

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


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

- Тривалість
Встановіть час, необхідний для приготування страви. Після завершення цього часу нагрівання робочої камери автоматично вимикається. Максимальний час приготування, який можна встановити, залежить від вибраного режиму роботи.
- Готовність 
За допомогою цього пункту меню, встановіть час закінчення процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
- Старт 
Ця функція з'являється в меню першою, якщо ви встановили Тривалість або Готовність . За допомогою Старт  можна задати час початку процесу

приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.


- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Встановіть необхідний час.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- 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 *OK*.
- Виберіть *змінити*.

Цей пункт меню не з'являється під час змінювання часу приготування в режимі роботи з мікрохвильовим режимом, оскільки слід обов'язково встановлювати час приготування.

Час виділяється на світлому фоні.



- Змініть встановлений час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.
- Продовжте процес приготування з мікрохвильовим режимом, натиснувши сенсорну кнопку *OK*.

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

Повідомлення: У режимі Режим НВЧ  ви також можете змінити час приготування за допомогою зони навігації.

Видалення встановленого часу приготування


Під час роботи з мікрохвильовим режимом можна видалити лише встановлений час для *Готовність о* і *Старт о*. Слід обов'язково встановлювати час приготування.

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

Якщо під час роботи в режимі **без** мікрохвильового режиму видалити *Тривалість*, також видаляються встановлені значення часу для *Готовність о* і *Старт о*.

Якщо видалити *Готовність о* або *Старт о*, процес приготування починається з встановленим часом приготування.

Припинення приготування в режимі Режим НВЧ

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

Коли час приготування спливає, загоряється сенсорна кнопка *OK*.

- Доторкніться до сенсорної кнопки *OK*.

Керування


Припиняється процес приготування, а час приготування зупиняється.

Сенсорна кнопка **OK** засвітиться.

- Доторкніться до сенсорної кнопки **OK**.

Процес і час приготування буде продовжено.

Переривання процесу приготування

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

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 деяких режимах.



Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

- У більшості випадків можна поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло вже під час фази нагрівання.
- Розігріти камеру для приготування темного хлібного тіста та смаженої яловичини з філе в робочому режимі **Конвекція плюс** .

Booster

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

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

- Конвекція плюс 
- Автоматика смаження 

Якщо ви встановите температуру вище 100 °C і ввімкнете функцію **Booster**, робоча камера буде розігріватись у фазі швидкого розігрівання зі встановленою температурою. У такому разі нагрівальний елемент 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 вибрати необхідний режим роботи.

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

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


Ці функції можна використовувати лише тоді, коли не здійснюється інший процес приготування.
Завжди використовуйте скляний лоток.

Швидкий старт НВЧ

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


Попередньо встановлена максимальна потужність 1000 Вт і тривалість 1 хвилина.

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


- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Збільшити час приготування можна повторно доторкаючись до сенсорної кнопки.

Відображається залишковий час.


В будь-який час можна перервати процес приготування за допомогою кнопки *OK* і продовжити або скасувати його за допомогою сенсорної кнопки .

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .


З'явиться головне меню.

Попкорн


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

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .


Показано поточний залишковий час.

В будь-який час можна перервати процес приготування за допомогою кнопки *OK* і продовжити або скасувати його за допомогою сенсорної кнопки .

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

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

З'явиться головне меню.

Автоматичні програми

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

Категорії

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

Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми **Auto**.

З'являється список.

■ Виберіть необхідну категорію.

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Вказівки щодо використання



- Під час використання автоматичних програм вам стануть у пригоді рецепти, що додаються. У кожній автоматичній програмі можна приготувати страву 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.


У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:

- Розморожування
- Сушіння
- Розігрівання
- Приготування
- Консервування
- Заморожені продукти/Готові страви

Розморожування

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

- Використовуйте один із наведених далі режимів роботи:
 - Режим роботи Розморожування  Встановіть температуру розморожування.
 - Режим роботи Режим НВЧ  Встановіть потужність мікрохвиль та час розморожування.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.


Поради

- Поставте продукт розморожуватися без упаковки на скляний лоток.
- Для розморожування птиці використовуйте скляний лоток із решіткою. Птиця не повинна лежати в рідині.

- Не розморожуйте м'ясо, птицю та рибу перед подальшим приготуванням до кінця. Достатньо, щоб продукти почали розморожуватися. Тоді поверхня стає досить м'якою, щоб увібрати приправи.


Використання режиму роботи Розморожування

Цей режим роботи розроблено для дбайливого розморожування продуктів.

- Виберіть Розморожування .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.


Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.

Використання режиму роботи Режим НВЧ

Як варіант, для розморожування можна використовувати режим роботи Режим НВЧ . Встановіть потужність мікрохвиль та час розморожування.

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




Використовуйте посуд, призначений для використання в мікрохвильовій печі.

- Виберіть Режим НВЧ .
- Встановіть потужність мікрохвиль та час розморожування відповідно до продукту, як вказано в таблиці.
- Вибирайте середнє значення часу.
- Покладіть їжу в скляний лоток і поставте його в робочу камеру на рівень 1.

Інше використання

Розморожування в режимі Режим НВЧ

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


 Потужність мікрохвиль,  Тривалість нагрівання,  Час вирівнювання

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





Сушіння

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

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

- За потреби очистьте продукт для сушіння від шкірки та кісточок і подрібніть його.
- Залежно від розміру рівномірно розподіліть продукт для сушіння (одним шаром) на решітці або на скляному лотку.
- Одночасно сушіть щонайбільше на 2 рівнях. Вставте продукти для сушіння на рівні 1+2. Якщо ви використовуєте решітку та скляний лоток, помістіть скляний лоток під решіткою.
- Виберіть Конвекція плюс .
- Змініть рекомендовану температуру й встановіть час сушіння.
- Продукти для сушіння потрібно розмістити на скляному лотку на однакових відстанях один від одного.


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

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

 Режим роботи,  Температура,  Час сушіння,  Конвекція плюс

- Якщо в робочій камері утворюється конденсат, зменште температуру.

Виймання продукту для сушіння

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час виймання продукту користуйтеся кухонними рукавицями.

- Дайте висušеним фруктам або овочам охолонути.


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

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

Інше використання

Розігрівання


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

 **Небезпека отримання опіків від гарячої страви.**

Якщо перегріти дитяче харчування, дитина може отримати опіки.

Розігривайте дитяче харчування лише протягом 30–60 секунд за потужності 450 Вт.


Після розігрівання розмішайте продукт, особливо дитяче харчування, або струсіть його й обов'язково перед тим, як годувати дитину, спробуйте самі, щоб уникнути завдання дитині опіків.

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

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

У жодному разі не розігривайте продукти чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

Небезпека травмування через гарячу рідину.

Під час варіння, особливо під час нагрівання рідини в режимі Режим НВЧ  може статися так, що температура кипіння досягнута, а типові бульбашки не утворюються. Рідина закипає нерівномірно.


Надмірне нагрівання може призвести до сильного википання продукту, внаслідок чого ви можете отримати опіки під час виймання посуду з гарячою рідиною. У разі несприятливих умов тиск може бути настільки великим, що дверцята відкриваються автоматично.

Перемішайте рідину перед нагріванням або кип'ятінням.

Після нагрівання зачекайте щонайменше 20 секунд, перш ніж вийняти контейнер із робочої камери.

Під час розігрівання можна також поставити в ємність скляний стрижень або подібний предмет (якщо є).


Використання режиму роботи Режим НВЧ


Режим роботи Режим НВЧ  добре підходить для підігрівання.

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

Використовуйте посуд, призначений для використання в мікрохвильовій печі.

Завжди використовуйте кришку, крім розігрівання панірованих страв.

- Помістіть у скляний лоток продукт, який потрібно розігріти, і накрийте його кришкою.
- Встановіть скляний лоток у робочу камеру на рівень 1.
- Виберіть Режим НВЧ .
- Установіть потужність мікрохвильової печі та час приготування залежно від продукту.
Значення для деяких продуктів можна знайти в таблиці.
- Переверніть, розділіть на частини або помішайте їжу кілька разів. Перемішуйте від зовнішніх країв до середини, оскільки зовнішні шари нагріваються швидше.

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**

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


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

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

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

Інше використання

Розігрівання в режимі Режим НВЧ

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

 Потужність мікрохвиль,  Тривалість,  Час вирівнювання

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


Приготування

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




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

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

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

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




Поради

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

Інше використання


Приготування в режимі Режим НВЧ

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

 Вага,  Тривалість,  Час вирівнювання


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

Консервування

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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



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

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

Підготовка фруктів і овочів

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


Використовуйте лише спеціальні банки, які можна придбати в магазині:

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

■ Використовуйте лише непошкоджені банки з гумовим кільцем.

- Перед варінням промийте скляні банки гарячою водою та заповніть не до кінця, залишаючи максимум 2 см до краю.
- Після наповнення очистіть краї банок чистою ганчіркою і гарячою водою та закрийте банки.
- Закривайте банки лише за допомогою прозорої клейкої стрічки. Не використовуйте металеві затискачі, оскільки в режимі Режим НВЧ  через це можуть утворюватись іскри.
- Вставте скляний лоток на рівень 1 і поставте на нього банки.

Використання режиму Конвекція плюс

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

Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.



Консервування фруктів і огірків


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


Консервування овочів

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


Інше використання

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

 температура та час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 температура та час повторного нагрівання

Використання режиму Режим НВЧ

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



Вчасно знизьте потужність мікрохвиль, щоб не переварити продукт.


Консервування фруктів і огірків


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

Консервування овочів


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

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

 Потужність і час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 Час повторного нагрівання

Виймання скляних банок після консервування

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Після консервування банки дуже гарячі.

Під час виймання банок користуйтеся кухонними рукавицями.

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

Готуйте їжу заново або залиште її охолонуту, 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

Підказки для пирогів, піци та багетів

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

Підказки для картоплі фрі, крокетів тощо


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

Приготування заморожених продуктів/готових страв


Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.
Запікайте пироги, піцу, картоплю фрі до золотистої скоринки, а не до темно-коричневої.

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

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 °С.

Небезпека опіків!

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання страви. 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.

Підказки для випікання

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

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

Вибір температури 🌡️

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

Вибір тривалості ⌚

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

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

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

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

Використання Конвекція Есо

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

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

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

Використання НВЧ + Конвекція плюс

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

Режим НВЧ + Конвекція плюс  особливо підходить для випікання тіста, яке потребує тривалого приготування, наприклад, дріжджового, сирно-олійного, здобного та пісочного тіста. Якщо ви використовуєте цей режим, час приготування буде скорочено.

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

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

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

Поради щодо смаження

- **Попереднє нагрівання** робочої камери потрібне лише для приготування ростбіфа та філе. У більшості випадків попереднє нагрівання не потрібне.
- Для смаження м'яса використовуйте **закритий посуд для приготування їжі**, наприклад, деко. Тоді м'ясо буде соковитим. Робоча камера буде чистішою, ніж у разі приготування на решітці. Залишиться достатньо соків для приготування соусу.
- Якщо ви використовуєте **рукав для запікання або рукав для запікання в 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 його начинити м'ясо шматочками бекону.
- **Приправте** м'ясо та помістіть його в посуд для приготування їжі. Обкладіть маленькими шматочками масла чи маргарину або полийте олією чи столовим жиром. У разі приготування великих пісних шматків м'яса (2–3 кг) і жирної птиці додайте приблизно 1/8 л води.
- Не поливайте м'ясо під час смаження великою кількістю рідини. Це вплине на **результат підсмаження**. Наприкінці приготування дозвольте трішки підрум'янитися. М'ясо запечеться інтенсивніше, якщо приблизно після половини часу приготування зняти кришку з посуду.
- Після закінчення процесу приготування вийміть страву з робочої камери, накрийте її та дайте **постояти** прибіл. 10 хвилин. Тоді під час нарізання з м'яса не виткатиме багато соку.
- Шкірочка **птиці** буде хрусткою, якщо за 10 хвилин до закінчення смаження змастити страву слабкосолоною водою за допомогою щітки.

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

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

Вибір температури 📏

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

Вибір тривалості ⌚

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

- Визначте тривалість приготування залежно від типу м'яса, помноживши висоту [см] на час приготування для 1 см [хв/см]:
 - Яловичина/дичина: 15–18 хв/см
 - Свинина/телятина/баранина: 12–15 хв/см
 - Ростбіф/філе: 8–10 хв/см

- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.

Поради

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

Вказівки до режимів роботи


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

Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс або Автоматика смаження


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


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

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

Використання НВЧ + Конвекція плюс або НВЧ + Автомат. смажен.

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

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


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

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

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

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

Приготування на грилі

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

Підказки для приготування на грилі



- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. Для попереднього підігрівання виберіть режим **без** використання мікрохвиль.
- Нагривайте нагрівальний елемент 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.
- Загалом для приготування на грилі використовуйте решітку.
- Змастіть решітку олією та покладіть на неї страву.

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.



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

Вибір температури

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

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

Вибір ступеня гриля

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

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

Вибір тривалості ⌚

- Смажте м'ясо пласкої форми або скибочки м'яса приблизно 6–8 хвилин із кожної сторони. Стежте за тим, щоб товщина шматків була приблизно однаковою, щоб тривалість приготування не надто відрізнялась.
- Вищі шматки готуйте прибл. 7–9 хвилин із кожної сторони.
- Готуйте печеню приблизно 10 хвилин на кожен сантиметр товщини.
- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.
- Щоб визначити **ступінь готовності**, натисніть на м'ясо ложкою. Так ви зможете визначити просмаження м'яса.
 - **По-англійськи/з кров'ю**
М'ясо все ще дуже еластичне, а всередині воно ще червоне.
 - **Середнє просмаження**
М'ясо злегка продавлюється, отже всередині воно рожеве.
 - **Повне просмаження**
М'ясо практично не продавлюється, отже воно повністю просмажене.

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

Вказівки до режимів роботи

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

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

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

Використання Гриль з обдуванням або НВЧ + Гриль з обдуванням

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

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


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

Використання Гриль або НВЧ + Гриль

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


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

Очищення та догляд

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

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

 **Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом.**

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

У жодному разі не використовуйте для чищення духовки парострумні очисники.

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

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

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

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

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

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору
- засоби для очищення від накипу на фронтальній панелі
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, скребка)
- 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 варильних поверхонь;
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення каструль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- губки з еластичного пінопласту
- гострі металеві скребки
- сталеві мочалки
- вибіркоче чищення із застосуванням механічних засобів
- мийні засоби для духовок
- спіралі з нержавіючої сталі

* дозволено в разі сильних забруднень на поверхнях із покриттям PerfectClean

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

Найкраще негайно видаляти забруднення.

Мити в посудомийній машині можна лише скляний лоток.

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

Для полегшення процесу очищення рекомендовано:

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

Видалення нормальних забруднень

Рідина всередині приладу пошкодить духовку.

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

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 та догляд

Видалення сильних забруднень

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

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

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

Використання мийних засобів для духовок

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

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

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

- Дайте очисному засобу подіяти відповідно до вказівок на упаковці.

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

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

Опускання нагрівального елемента гриля

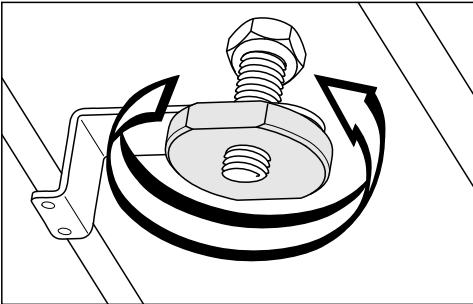
Якщо стеля робочої камери дуже брудна, ви можете скласти нагрівальний елемент верхнього жару/гриля й очистити її. Стелю робочої камери слід регулярно чистити м'яким рушником або губкою для миття посуду.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

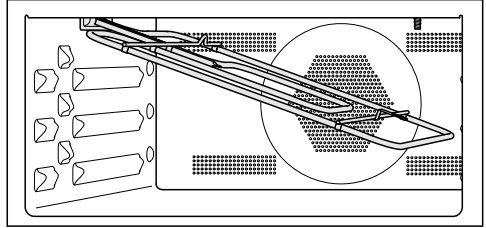
Дно робочої камери може бути подряпано внаслідок падіння гайки. Заради безпеки постеліть, наприклад, кухонний рушник на дно робочої камери.



- Послабте гайку.

Нагрівальний елемент гриля можна пошкодити.

У жодному разі не натискайте на нагрівальний елемент із силою.



- Обережно опустіть нагрівальний елемент гриля.

Планка на стелі робочої камери може пошкодитись.

Для чищення стелі робочої камери не використовуйте жорстку сторону губки для миття посуду.

Світлодіод на стелі робочої камери може пошкодитись.

За можливості не очищуйте його.

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





Що робити, якщо ...

Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У багатьох ситуаціях ви так заоща- дите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.



Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей на сайті www.miele.com/service.



Нижчеподані таблиці мають допомогти вам визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Проблема	Причина і усунення
Дисплей не світиться.	Ви вибрали налаштування Поточний час Індикація викл. Тому дисплей темний, якщо духовку вимкнено. ■ Відразу після ввімкнення духовки з'являється головне меню. Щоб постійно було показано поточний час, виберіть налаштування Поточний час Індикація вкл.
	Відсутнє електроживлення. ■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
Не чутно звукового сигналу	Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо. ■ Ввімкніть звуковий сигнал або збільште гучність за допомогою налаштування Гучність Сигнали тону.
Робоча камера не нагрівається.	Режим презентації активовано. Ви можете вибрати на дисплеї пункти меню та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює. ■ Вимкніть режим презентації за допомогою налаштування Торгівля Демо-режим викл.
Неможливо запустити процес приготування.	Для процесу з мікрохвильовим режимом дверцята приладу досі відчинені. ■ Перевірте, чи щільно зачинені дверцята.
	Для процесу з мікрохвильовим режимом не встановлено потужність або тривалість. ■ Перевірте, чи встановлено потужність і тривалість.
	Для процесу з мікрохвильовим режимом роботи введено не всі необхідні параметри. ■ Перевірте, чи встановили ви температуру, потужність мікрохвиль і тривалість.

Проблема	Причина і усунення
<p>Сенсорні кнопки не реагують.</p>	<p>Ви вибрали параметр Дисплей QuickTouch викл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують, коли духовку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>Духовку не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електроцирку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele. <p>Виникла проблема з керуванням.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і духовка не перезапуститься.
<p>Блокування ввімкнен.  з'являється на дисплеї під час увімкнення.</p>	<p>Блокування ввімкнення  увімкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Підтвердіть, натиснувши <i>OK</i>. <p>З'являється Натискайте 6 сек. «OK».</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до кнопки <i>OK</i> і утримуючи її щонайменше впродовж 6 секунд. ■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть параметр Безпека Блокування ввімкнен.  викл.
<p>На дисплеї з'являється Несправність вмережі.</p>	<p>Короткочасне порушення електропостачання. Внаслідок цього поточний процес перервано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку. ■ Знову запустіть процес.
<p>На дисплеї з'являється 12:00.</p>	<p>Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Наново встановіть час і дату.
<p>На дисплеї з'являється Макс. тривал. роботи.</p>	<p>Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Підтвердьте за допомогою кнопки <i>OK</i>. <p>Духовка знову готова до роботи.</p>

Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.	Проблема, яку не можна усунути самостійно. <ul style="list-style-type: none"> ■ Зверніться до сервісної служби Miele.
Коли під час режиму Режим НВЧ  відчиняються дверцята, не чути звуків роботи приладу.	Це не є несправністю! Якщо під час режиму Режим НВЧ  відчиняться дверцята, контактний вимикач у дверцятах вимикає мікрохвильовий режим й перемикає вентилятор на малу потужність.
Після приготування чути звук приладу, який працює.	Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор залишається ввімкненим (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).
Під час приготування з мікрохвильовим режимом чути незвичні звуки.	Ви використовуєте для приготування з мікрохвильовим режимом металевий посуд. <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи утворюються іскри під час використання металевого посуду (див. розділ «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду»).
	Під час приготування з мікрохвильовим режимом ви накрили страву фольгою. <ul style="list-style-type: none"> ■ За потреби зніміть кришку.
	Для приготування з мікрохвильовим режимом ви використали решітку. <ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготування з мікрохвильовим режимом завжди використовуйте скляний лоток.
Духовка вимкнулася самостійно.	Духовка вимикається автоматично для заощадження енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не відбувається жодних дій із керування приладом. <ul style="list-style-type: none"> ■ Увімкніть духовку знову.
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.	Вибрана температура не відповідає рецепту. <ul style="list-style-type: none"> ■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.
	Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта. <ul style="list-style-type: none"> ■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.

Проблема	Причина і усунення
<p>Пирогои/випічку надто підрум'янено знизу.</p>	<p>Ви вибрали неправильну температуру або рівень.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Завжди існує різниця між ступенями підрум'янення. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру та рівень. <p>Матеріал або колір форми для випікання не призначено для цього режиму роботи. Світлі блискучі форми з тонкими стінками не підходять. Вони відбивають теплове випромінювання духовки. У результаті цього страва отримує менше тепла, що призводить до нерівномірного або слабкого підсмажування страви у формі.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Використовуйте темні матові форми.
<p>Після встановленого часу продукти в режимі Режим НВЧ  не достатньо нагрілись або приготувалися.</p>	<p>Ви перервали процес приготування з мікрохвильовим режимом, але не запустили його знову.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Знову запустіть процес приготування, щоб продукт достатньо розігрівся або приготувався. <p>Під час приготування або розігрівання з мікрохвильовим режимом встановлено занадто малу тривалість.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи правильно вибрано тривалість за встановленої потужності мікрохвиль. Чим нижча потужність мікрохвиль, тим довша тривалість.
<p>Після розігрівання або приготування з мікрохвильовим режимом продукт дуже швидко охолонув.</p>	<p>Через особливості мікрохвиль тепло виникає спочатку в зовнішніх шарах продукту, а потім проникає досередини. Якщо нагрівати продукт із використанням високої потужності, він може бути гарячим ззовні, але ще прохолодним усередині. Під час подальшого вирівнювання температури продукт стає теплішим усередині й холоднішим ззовні.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Під час розігрівання страв із різними компонентами, наприклад, страв меню, встановлюйте меншу потужність і, відповідно, довшу тривалість розігрівання.
<p>Через короткий час вимикається освітлення робочої камери.</p>	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення «вкл» на 15 секунд.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювало освітлення, виберіть налаштування Освітлення вкл.
<p>Освітлення робочої камери вимкнено або не вмикається.</p>	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення вимк.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ввімкніть освітлення робочої камери на 15 секунд, доторкнувшись до сенсорної кнопки . ■ За бажанням виберіть налаштування Освітлення вкл або «вкл» на 15 секунд. <p>Освітлення робочої камери несправне.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Зверніться до сервісної служби Miele.

Сервісна служба

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті www.miele.com/service.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

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

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

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

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

Гарантійний термін

Гарантійний термін складає 2 роки.

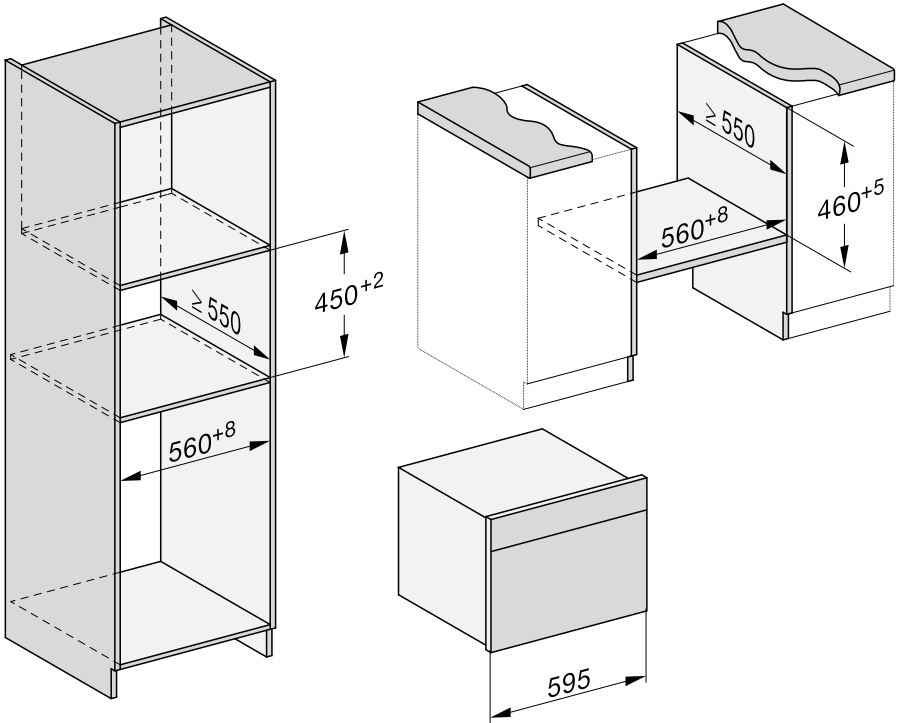
Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Розміри вбудовування

Розміри подано в мм.

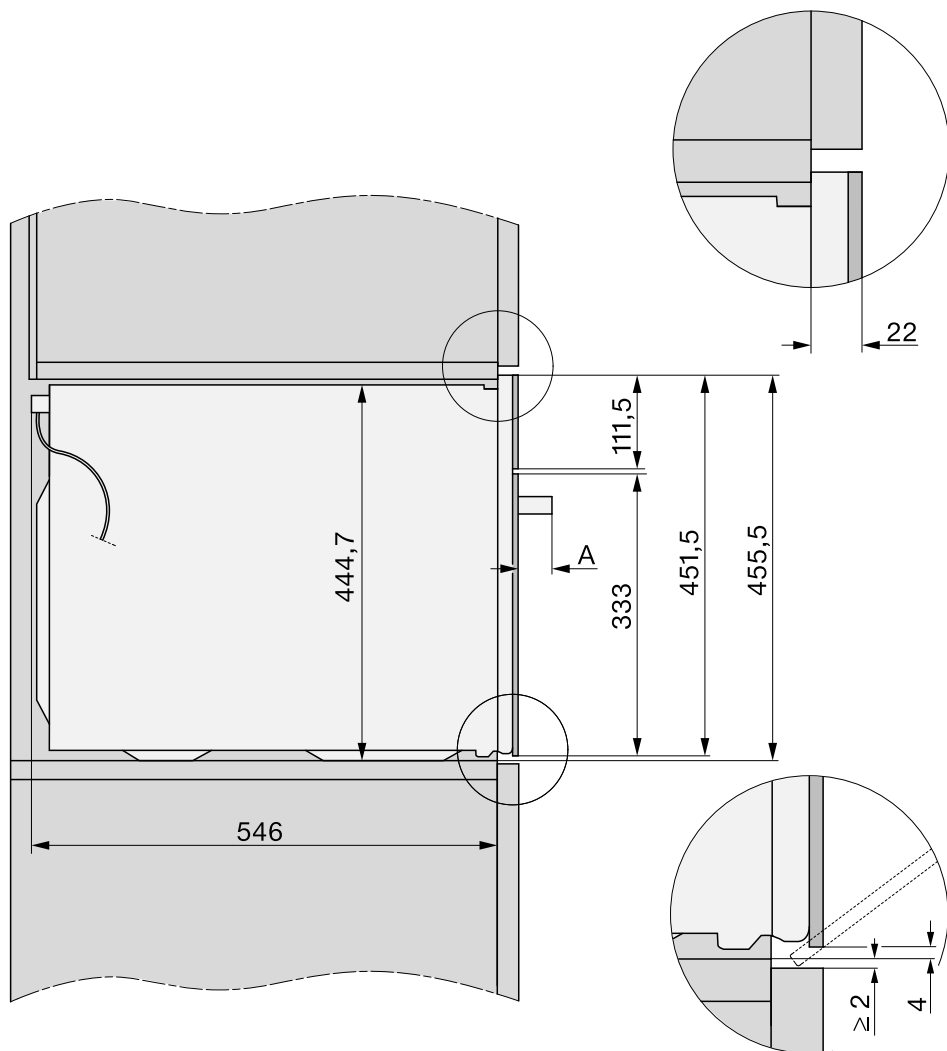
Встановлення у верхню чи нижню шафу

Якщо прилад потрібно вбудувати під варильною поверхню, візьміть до уваги вказівки щодо вбудовування варильної поверхні, а також висоту поверхні.



Установлення

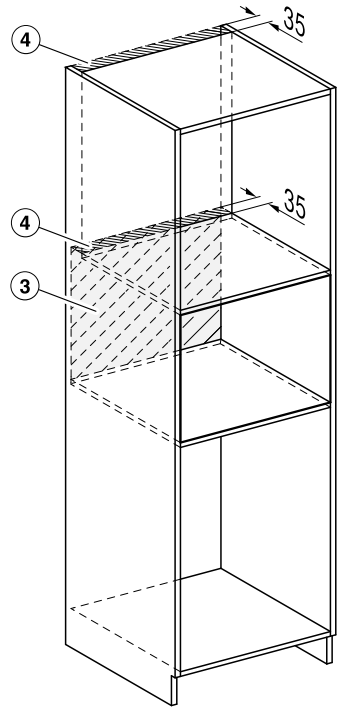
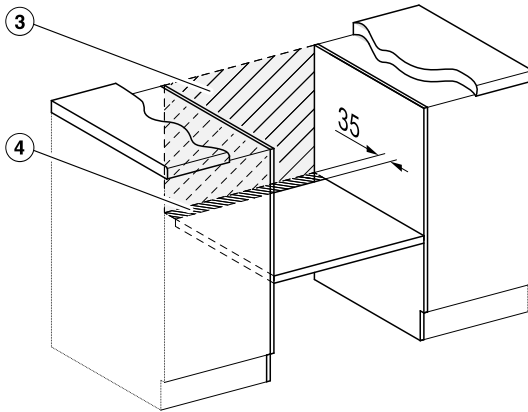
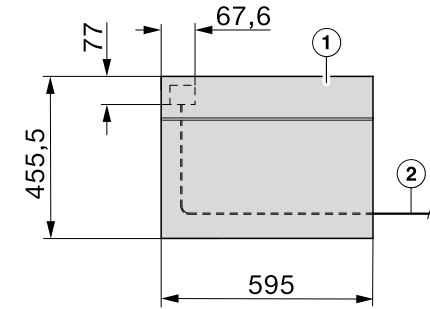
Вигляд збоку



A H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм

Під'єднання та вентиляція

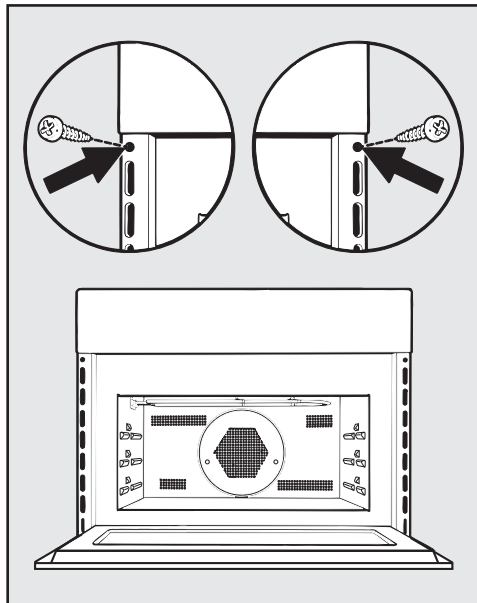


- ① Вигляд спереду
- ② Кабель для приєднання до мережі, довжина = 2.000 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ④ Вентиляційний отвір мін. 150 см²

Установлення

Будовування духовки

- Підключіть духову шафу до електромережі.
- Встановіть духову шафу в нішу та вирівняйте її.



- Відкрийте прилад і закріпіть його шурупами, що додаються, до бічних стінок шафи.

Підключення електроживлення

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

Номинал застосовуваного запобіжника має бути мінімум 16 А.

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

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

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

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

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

Якщо у вас є запитання до Miele, завжди вказуйте такі дані:

- Модель приладу
- Заводський номер
- Параметри підключення (напруга/частота/максимальна споживана потужність)

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

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

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

















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









Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного.

Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

Таблиця для готування

Тісто для кексу

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

 Режим роботи,  Температура,  Потужність мікрохвиль,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  НВЧ + Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.
















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







¹ Поставте форму для випікання в центр скляного лотка.

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

Таблиця для готування

Пісочне тісто

Пирого/випічка (приладдя)		 [°C]		 ³ ₁	 [Хв]
Печиво (1 скляний лоток)		140–150	✓	2	20–30
Фігурна випічка (1 скляний лоток)*		140	–	2	40–50
Фігурна випічка (2 скляні лотки)*		140	–	2+3	45–55 ²
Основа для торта (форма для торта, Ø 28 см)		150–160	✓	2	30–40
Чізкейк (розбірна форма, Ø 26 см)		150–160	✓	1	75–85
Яблучний пиріг (розбірна форма, Ø 20 см)*		160	–	1	110–120
Закритий яблучний пиріг (розбірна форма, Ø 26 см)		150–160	✓	1	65–75
Фруктовий пиріг із глазур'ю (розбірна форма, Ø 26 см)		150–160	✓	1	60–70
Фруктовий пиріг із глазур'ю (1 скляний лоток)		150–160	✓	2	55–65
Запіканка солодка (1 скляний лоток)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,
 Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.


















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








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

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










Таблиця для готування








Дріжджове тісто

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

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,
 Конвекція плюс,  NBCH + Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.








Сирно-олійне тісто

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



 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,
 Конвекція плюс,  NBCH + Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.

Таблиця для готування

Бісквітне тісто

Пироги/випічка (приладдя)		 [°C]		 ³ ₁	 [хв]
Бісквітний корж (2 яйця, розбірна форма, Ø 26 см)		170–180 ¹	–	1	15–25
Бісквітний корж (4 яйця, розбірна форма, Ø 26 см)		170–180 ¹	–	1	30–40
Бісквіт на воді (розбірна форма, Ø 26 см)*		190	–	2	20–30
Тонкий бісквітний корж (1 скляний лоток)		170–180 ¹	–	2	12–22


 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,

 Конвекція плюс,  Увімк., – Вимк.



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

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

Заварне тісто, листове тісто, білкове тісто















Пироги/випічка (приладдя)		 [°C]		 ³ ₁	 [хв]
Заварні тістечка (1 скляний лоток)		160–170		2	30–40
Пиріжки з листового тіста з начинкою (1 скляний лоток)		170–180		2	25–35
Мигдальні тістечка (1 скляний лоток)		120–130		2	35–45
Меренги/безе (1 скляний лоток, 6 штук Ø по 6 см)		80–100	–	2	120–150










 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,

 Конвекція плюс,  Увімк., – Вимк.

Таблиця для готування

Пікантні страви

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

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  НВЧ + Конвекція плюс,  Гриль великий,  Гриль з обдуванням, ✓ Увімк., – Вимк.

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

¹ Виберіть указаний ступінь гриля.












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









³ Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.

⁴ Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

Таблиця для готування

Яловичина

Страва (приладдя)		 [°C]		 ³ ₁	 [хв]	 ⁸ [°C]
Запечена яловичина, прибл. 1 кг (обсмажена під кришкою)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Яловиче філе, прибл. 1 кг ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Ростбіф, прибл. 1 кг ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Бургер ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Фрикадельки ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування, ⁸ Внутрішня температура,  Конвекція плюс, ³ Гриль великий, ✓ Увімк., – Вимк.

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

¹ Використовуйте решітку та скляний лоток.

² Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.

³ Виберіть указаний ступінь гриля.

⁴ Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

⁵ Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.

⁶ Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налийте прибл. 0,5 л рідини.

⁷ Переверніть страву, коли вона достатньо запечеться (1: тривалість грилювання для сторони 1, 2: тривалість грилювання для сторони 2).

⁸ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Телятина

Страва (приладдя)		+ [°C] + [Вт]		³	 [хв]	³ [°C]
Теляча печеня, прибл. 1,5 кг (деко з кришкою)	¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
Теляче філе, прибл. 1 кг (скляний лоток)	¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

Режим роботи, Температура, Booster, ³ Рівень, Тривалість приготування, ³ Внутрішня температура, Конвекція плюс, НВЧ + Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.

¹ Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.

² Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибл. 0,5 л рідини.

³ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Свинина

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

Режим роботи, Температура, Booster, ³ Рівень, Тривалість приготування,

⁷ Внутрішня температура, НВЧ + Автомат. смажен., НВЧ + Конвекція плюс,

² Гриль великий, ✓ Увімк., – Вимк.

¹ Використовуйте посуд, призначений для використання в мікрохвильовій печі.

² Виберіть указаний ступінь гриля.

³ Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.

⁴ Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибл. 0,5 л рідини.

⁵ Через половину часу приготування долийте 0,5 л рідини.

⁶ Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

⁷ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Баранина, дичина
















Страва (приладдя)		+ [°C] + [Вт]		³	 [хв]	⁴ [°C]
Стегно ягняти з кісткою, прибл. 1,5 кг (деко з кришкою)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Спинка ягняти без кістки (решітка на скляному лотку)	¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Спинка оленини без кістки (деко)	¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Спинка косулі без кістки (скляний лоток)	¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Стегно дикого кабана без кістки, прибл. 1 кг (деко з кришкою)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90












Режим роботи, Температура, Booster, ³ Рівень, Тривалість приготування, ⁴ Внутрішня температура, НВЧ + Автомат. смажен., Конвекція плюс, Автоматика смаження, ✓ Увімк., – Вимк.

- ¹ Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- ² Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- ³ Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибл. 0,5 л рідини.
- ⁴ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Птиця, риба

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

 Режим роботи,  Температура,  Booster,  ³ Рівень,  Тривалість приготування,  Внутрішня температура,  Автоматика смаження,  НВЧ + Автомат. смажен.,  Гриль з обдуванням,  НВЧ + Гриль з обдуван.,  НВЧ + Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.

* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60705.












¹ Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.


² Коли мине половина часу приготування на грилі, за можливості переверніть страву.

³ Через 30 хвилин приготування долийте 0,5 л рідини.

⁴ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1











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








Режим роботи,  Температура,  Booster, ³ Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Гриль великий, ✓ Увімк., – Вимк.

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

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60705 (мікрохвильовий режим)

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

 Режим роботи,  Потужність мікрохвиль,  Тривалість розморожування або приготування,  Час вирівнювання,  Режим НВЧ,  НВЧ + Конвекція плюс,  НВЧ + Гриль з обдуван.

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

Технічний регламент

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

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

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

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

Максимальна потужність передавача модуля бездротової локальної мережі	< 100 мВт
---	-----------

Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля

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

Крім того, цей комунікаційний модуль містить програмні компоненти, які розповсюджуються згідно з умовами ліцензійної угоди Open Source. Ви можете переглянути компоненти Open Source, відповідну інформацію про авторські права, копії відповідних дійсних умов ліцензії та (у разі потреби) додаткові відомості щодо умов ліцензії у веббраузері за IP-адресою (<http://<ip-адреса>/Licenses>). Зазначені там положення про відповідальність і гарантії відповідно до умов ліцензії Open Source застосовуються лише до відповідних власників авторських прав.

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 деталей зазначеного устаткування, клієнт зобов'язаний повернути представникові сервісної служби демонтовану деталь після закінчення ремонту (у момент усунення несправності устаткування).

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;
- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестабільними 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, zalивання, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні пластики і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частини 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 7240 VM**

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

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

(підпис)

М. П.

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

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

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

(підпис)

М. П.

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

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

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

_____ (підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

Дата	Опис недоліків	Зміст виконаної роботи, найменування і тип 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)

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

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

Н 7240 ВМ

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

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

Заповнює продавець

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

_____ (наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

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

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

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

Н 7240 ВМ

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

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

Заповнює продавець

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

_____ (наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

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

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраسه, 29, 33332 Гютерсло, 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»

01033 Київ, Україна

вул. Жиланська 48, 50А

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



H 7240 BM

uk-UA

M.-Nr. 12 540 370 / 02