


# Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа



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

# ЗМІСТ

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Заходи безпеки та застереження</b> .....  | 6  |
| <b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....                                     | 14 |
| <b>Огляд</b> .....   | 15 |
| <b>Елементи управління</b> .....   | 16 |
| Кнопка «Ввімк./Вимк.» .....  | 17 |
| Датчик наближення .....  | 17 |
| Сенсорні кнопки .....  | 18 |
| Дисплей із сенсорним керуванням .....  | 19 |
| Символи .....  | 20 |
| <b>Принцип роботи</b> .....  | 21 |
| Вибір пункту меню .....  | 21 |
| Гортання .....   | 21 |
| Вихід із пункту меню .....   | 21 |
| Зміна значення або налаштування .....  | 21 |
| Змінювання налаштувань у списку вибору .....   | 21 |
| Введення цифр за допомогою ролика .....  | 21 |
| Введення цифр за допомогою блоку цифр .....  | 21 |
| Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....                                 | 22 |
| Введення літер .....   | 22 |
| Індикація контекстного меню .....  | 22 |
| Переміщення пунктів .....  | 22 |
| Показ розкривного меню .....   | 23 |
| Позначення Помічник .....  | 23 |
| Активація MobileStart .....  | 23 |
| <b>Устаткування</b> .....  | 24 |
| Типова табличка .....  | 24 |
| Комплект поставки .....  | 24 |
| Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково ....                         | 24 |
| Пристрої безпеки .....   | 30 |
| Поверхні з покриттям PerfectClean .....  | 30 |
| Устаткування, що підходить для піролізу .....  | 30 |
| <b>Перше введення в експлуатацію</b> .....   | 31 |
| Miele@home .....   | 31 |
| Основні налаштування .....   | 32 |
| Перше нагрівання духовки й промивання системи пароутворення .....                              | 33 |
| <b>Установки</b> .....   | 35 |
| Огляд налаштувань .....  | 35 |
| Відкривання меню «Установки» .....   | 38 |
| Мова  ..... | 38 |

|  |           |
|--|-----------|
| Поточний час.....  | 38        |
| Дата .....   | 39        |
| Освітлення.....  | 39        |
| Стартова сторінка .....                                    | 39        |
| Дисплей .....  | 39        |
| Гучність .....   | 40        |
| Одиниці.....   | 40        |
| Booster .....  | 40        |
| Швидке охолодження .....                                   | 41        |
| Підтримання тепла .....                                    | 41        |
| Рекомендовані температури.....                             | 42        |
| Піроліз .....  | 42        |
| Залишк. хід вентилятора.....                               | 42        |
| Камера в робочій камері.....                               | 42        |
| Датчик наблиз. ....  | 43        |
| Безпека.....   | 43        |
| Розпізнавання мебл. фронту .....                           | 44        |
| Miele@home .....   | 44        |
| Дистанційне керування .....                                | 45        |
| Активація MobileStart .....                                | 45        |
| SuperVision .....  | 45        |
| RemoteUpdate .....   | 46        |
| Версія прогр. забезпечення .....                           | 47        |
| Правова інформація .....                                   | 47        |
| Торгівля.....  | 47        |
| Заводська установка.....                                   | 47        |
| <b>Сигнал + Таймер.....</b>                                | <b>48</b> |
| Використання функції Сигнал .....                          | 48        |
| Використання функції Таймер .....                          | 49        |
| <b>Головне меню та підменю.....</b>                        | <b>50</b> |
| <b>Рекомендації щодо економії електроенергії.....</b>      | <b>52</b> |
| <b>Керування .....</b>                                     | <b>54</b> |
| Зміна значень і налаштувань для процесу приготування ..... | 54        |
| Змінення температури та внутрішньої температури їжі .....  | 54        |
| Встановлення часу приготування.....                        | 55        |
| Зміна встановленої тривалості приготування .....           | 55        |
| Видалення встановленого часу приготування .....            | 55        |
| Переривання процесу приготування .....                     | 56        |
| Попереднє нагрівання робочої камери .....                  | 56        |
| Booster.....   | 57        |
| Попереднє нагрівання.....                                  | 57        |

# ЗМІСТ

---

|  |    |
|--|----|
| Швидке охолодження .....                               | 58 |
| Підтримання тепла .....                                | 59 |
| Crisp function .....                                   | 60 |
| Зміна режиму роботи .....                              | 60 |
| <b>Конвекція з паром</b> .....                         | 61 |
| Початок процесу приготування з Конвекція з паром ..... | 61 |
| Випаруйте залишки води .....                           | 64 |
| <b>Автоматичні програми</b> .....                      | 66 |
| Категорії .....  | 66 |
| Використання автоматичних програм .....                | 66 |
| Вказівки щодо використання .....                       | 66 |
| Пошук .....  | 67 |
| <b>Спец. викорис.</b> .....                            | 68 |
| Розморожув. ....                                       | 68 |
| Сушіння .....  | 69 |
| Розігрівання посуду .....                              | 70 |
| Підходження дріждж. тіста .....                        | 70 |
| Підтримання тепла .....                                | 70 |
| Низькотемпер. приготування .....                       | 71 |
| Консервування .....                                    | 73 |
| Заморожені продукти/Готові страви .....                | 75 |
| <b>MyMiele</b> .....                                   | 76 |
| <b>Персональні програми</b> .....                      | 77 |
| <b>Випікання</b> .....                                 | 80 |
| Поради щодо випікання .....                            | 80 |
| Вказівки щодо таблиць для готування .....              | 80 |
| Вказівки до режимів роботи .....                       | 81 |
| <b>Смаження</b> .....                                  | 82 |
| Поради щодо смаження .....                             | 82 |
| Вказівки до таблиць для готування .....                | 82 |
| Вказівки до режимів роботи .....                       | 83 |
| Термощуп .....   | 84 |
| <b>Приготування на грилі</b> .....                     | 88 |
| Підказки для приготування на грилі .....               | 88 |
| Вказівки щодо таблиць для готування .....              | 88 |
| Вказівки до режимів роботи .....                       | 89 |
| <b>Очищення та догляд</b> .....                        | 90 |
| Невідповідні мийні засоби .....                        | 90 |
| Видалення нормальних забруднень .....                  | 91 |

---

|  |     |
|--|-----|
| Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)..... | 92  |
| Очищення робочої камери за допомогою Піроліз.....            | 93  |
| Очищення від накипу.....                                     | 96  |
| Демонтаж дверцят.....  | 100 |
| Демонтаж дверцят.....  | 101 |
| Вбудовування дверцят.....                                    | 104 |
| Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip..... | 105 |
| Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля.....   | 106 |
| <b>Що робити, якщо ...?</b> .....                            | 107 |
| <b>Сервісна служба</b> .....                                 | 113 |
| Куди звертатись у разі виникнення несправностей.....         | 113 |
| Гарантійний строк.....                                       | 113 |
| <b>Установлення</b> .....                                    | 114 |
| Розміри вбудовування.....                                    | 114 |
| Встановлення у верхню чи нижню шафу.....                     | 114 |
| Вигляд збоку.....  | 115 |
| Під'єднання та вентиляція.....                               | 116 |
| Вбудовування духовки.....                                    | 117 |
| Підключення електроживлення.....                             | 118 |
| <b>Таблиця для готування</b> .....                           | 119 |
| Тісто для кексу.....   | 119 |
| Недріжджове тісто.....                                       | 120 |
| Дріжджове тісто.....   | 121 |
| Сирно-олійне тісто.....                                      | 122 |
| Бісквітне тісто.....   | 122 |
| Заварне, листове, білкове тісто.....                         | 123 |
| Страви зі спеціями.....                                      | 124 |
| Яловичина.....   | 125 |
| Телятина.....  | 126 |
| Свинина.....   | 127 |
| Баранина, дичина.....  | 128 |
| Птиця, риба.....   | 129 |
| <b>Дані для дослідних організацій</b> .....                  | 130 |
| Страви перевірки згідно з EN 60350-1.....                    | 130 |
| Клас енергоефективності.....                                 | 131 |
| Технічний паспорт для побутових духовок.....                 | 131 |
| <b>Технічний регламент</b> .....                             | 132 |
| <b>Авторські права та ліцензії</b> .....                     | 133 |
| <b>Гарантія якості товару</b> .....                          | 134 |

## Заходи безпеки та застереження

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

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

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

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

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

### Використання за призначенням

- ▶ Цю духовку призначено для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.
- ▶ Ця духовка не призначена для використання на відкритому повітрі.
- ▶ Використовуйте прилад виключно в побутових цілях для розморожування, приготування, випікання, смаження, приготування на грилі, сушіння й консервування продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.
- ▶ Особам, які за станом здоров'я або через брак досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися духовкою, не рекомендовано використовувати її без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи. Такі люди можуть використовувати духовку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.

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

### Якщо у вас є діти

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

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

► Дітям не дозволяється очищувати або ремонтувати духовку без нагляду.

► 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 травмування через гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. Під час піролізу духовка нагрівається більше, ніж у звичайному режимі роботи.


Не дозволяйте дітям торкатися приладу під час піролізу.

## Заходи безпеки та застереження

---

▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 15 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини.

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

▶ Якщо ви натиснете сенсорну кнопку , дверцята автоматично повністю відчиняться. Дверцята можуть ударити маленьких дітей або тварин.

Коли ви відчиняєте дверцята дистанційним керуванням через голосового асистента, духовка видасть звуковий сигнал (якщо їх увімкнено). Відчиняючи дверцята, стежте за тим, щоб у відповідній зоні нікого не було. Не вимикайте звукові сигнали.

### Техніка безпеки

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

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

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

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

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



## 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 ураження 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.

## Заходи безпеки та застереження

---



- ▶ Для бездоганної роботи духовка потребує достатнього доступу холодного повітря. Стежте за тим, щоб ніщо не перешкоджало доступу холодного повітря (наприклад, вбудовування панелей термозахисту в ніші). Потрібне холодне повітря не має нагріватись іншими джерелами тепла (наприклад, духовками на твердому паливі).
- ▶ Якщо духовку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте його під час використання. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Внаслідок цього духовка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли духовка повністю охолоне.

### Належна експлуатація

- ▶ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується. Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.
- ▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. У жодному разі не використовуйте духовку для обігріву приміщень.
- ▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання. Не залишайте духовку без нагляду під час приготування їжі з використанням олії або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть духовку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.
- ▶ Тривалий час приготування їжі на грилі призводить до пересихання та самозаймання страви. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.
- ▶ Певні продукти швидко висихають і можуть загорітися через високу температуру під час застосування грилю. У жодному разі не використовуйте режими з грилем для випікання булочок, хліба, сушіння трав або квітів. Для цього використовуйте режим Конвекція плюс  або Верхн./Нижн. жар .

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Якщо під час приготування страв ви використовуєте алкогольні напої, пам'ятайте, що алкоголь випаровується за високих температур. Ця пара може зайнятися на нагрівальних елементах.
- ▶ У разі використання залишкового тепла для зберігання їжі в теплому стані висока вологість повітря та конденсат можуть спричинити корозію духовки. Крім того, може бути пошкоджено панель керування, стільницю чи шафу для вбудовування. Залиште духовку ввімкненою та встановіть найнижчу температуру у вибраному режимі. У такому разі вентилятор автоматично залишається ввімкненим.
- ▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію духовки. З цієї причини слід накривати продукти.
- ▶ Емаль робочої камери внаслідок акумуляції тепла може тріскатись і відлущуватись.  
У жодному випадку не застеляйте дно робочої камери алюмінієвою або захисною фольгою.  
Якщо потрібно поставити щось у робочу камеру тимчасово або підігріти посуд, використовуйте для цього виключно режим Конвекція плюс  або Запікання  без функції Booster.
- ▶ Дно робочої камери може пошкодитись, якщо совати по ньому посудом. Якщо ви ставите каструлі, сковороди або інший посуд у робочу камеру, не совайте ними по дну.
- ▶ Небезпека отримання травм від водяної пари. Якщо на гарячій поверхні розлити холодну рідину, утвориться пара, що становить ризик отримання опіків. Крім того, гаряча поверхня може пошкодитися через раптову зміну температури. Ніколи не лийте холодну рідину безпосередньо на гарячу поверхню.
- ▶ Небезпека травмування через пару. У процесах із конвекцією й під час випаровування залишкової води із системи утворюється пара, яка може призвести до сильних опіків. Під час парового удару або випаровування залишкової води не відкривайте дверцята.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та була достатньо високою. Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались.
- ▶ Не придатний для використання в духовці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити духовку або зайнятися.  
Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використовувати в духовці. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.
- ▶ Внаслідок нагрівання продуктів у закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не стерилізуйте, а також не нагрівайте банки.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.
- ▶ Навантаження на дверцята становить максимум 15 кг. Не ставьте, не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Переконайтесь, що між дверцятами та робочою камерою нічого не зацемлено. 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.

- ▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»). Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Грубі забруднення в робочій камері можуть призвести до утворення густого диму. Очистьте грубі забруднення перед запуском піролізу.
- ▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганами). Духовка та область біля неї завжди мають бути чистими. Пошкодження, спричинені паразитами, не підпадають під гарантійні зобов'язання.

### Приладдя

- ▶ Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудовування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачено. Крім того, може бути втрачена гарантована якість приладу.
- ▶ Деко Гурме Miele HUB 5000/HUB 5001 (якщо доступно) не можна ставити на рівень 1 завантаження. Дно робочої камери буде пошкоджено. Через малу відстань і акумуляцію тепла емаль може тріснути або відлущитися. Не ставте дека на найвищі напрямні рівня 1, оскільки в такому разі не забезпечується захист від вислизання. В основному використовуйте рівень 2.
- ▶ Використовуйте лише термощуп Miele, який входить до комплекту. Якщо термощуп пошкоджено, замініть його новим оригінальним термощупом Miele.
- ▶ У разі дуже високих температур пластикові деталі термощупа можуть розплавитися. Не використовуйте термощуп у режимі гриля. Не зберігайте термощуп у робочій камері.
- ▶ Дуже високі температури під час піролізу можуть пошкодити непридатне для піролізу приладдя. Перед початком піролізу вийміть із робочої камери все приладдя, не призначене для піролітичного очищення. Це також стосується приладдя, що додається й не призначене для піролізу (див. розділ «Чищення та догляд»).

# 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.

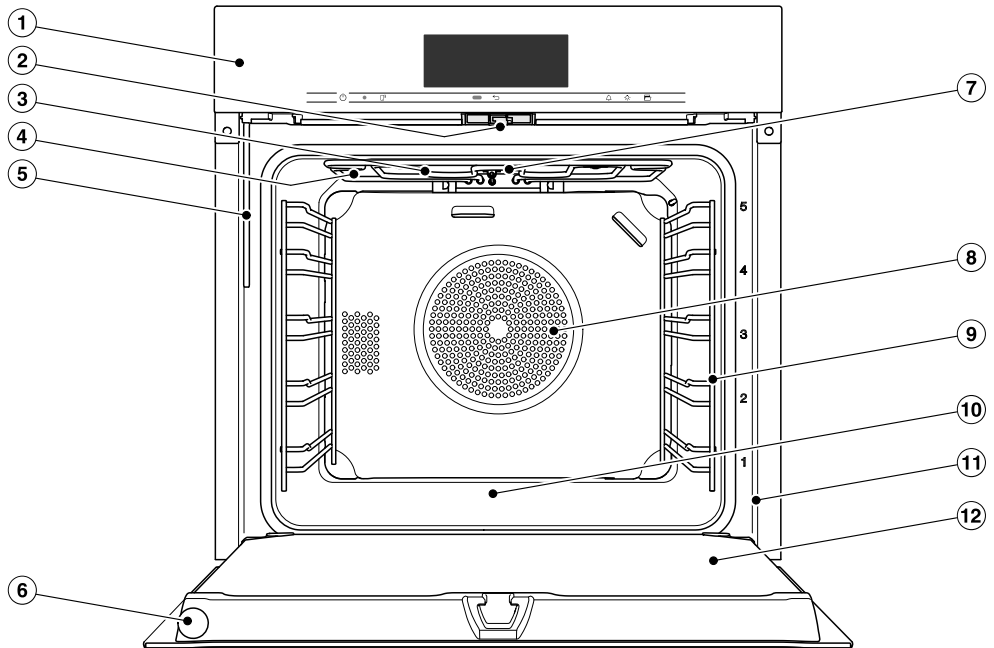
## Утилізація відпрацьованого приладу

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.



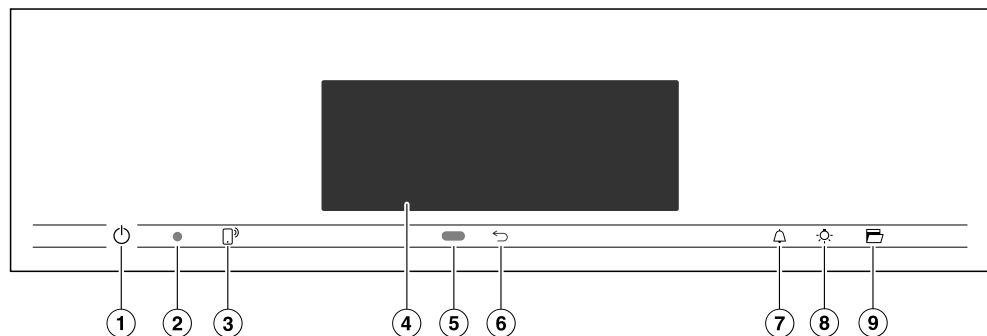
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для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







Духовка



- ① Елементи керування
- ② Замок дверцят
- ③ Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля з приймальною антеною для безпроводного термощупа
- ④ Отвори для подачі пари
- ⑤ Всмоктувальна трубка для системи пароутворення
- ⑥ Бездротовий термощуп
- ⑦ Камера
- ⑧ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ⑨ Бічні напрямні з 5 рівнями
- ⑩ Робоча камера з нижнім нагрівальним елементом, що знаходиться під нею
- ⑪ Фронтальна рама з типовою табличкою
- ⑫ 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 <sup>®</sup>  
Для керування духовкою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Дисплей із сенсорним керуванням  
Для індикації інформації й використання
- ⑤ Датчик наближення  
Для ввімкнення освітлення робочої камери й дисплея, а також для підтвердження звукових сигналів під час наближення
- ⑥ Сенсорна кнопка   
Для поетапного повернення назад
- ⑦ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення таймера або сигналу тривоги
- ⑧ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑨ Сенсорна кнопка   
Для відчинення дверцят




### Кнопка «Ввімк./Вимк.»

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

За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати духовку.

### Датчик наближення

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






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

# Елементи управління

## Сенсорні кнопки

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

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

| Сенсорна кнопка   | Функція  |
|---|--|
|    | Якщо вам потрібно керувати духовкою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати параметр Дистанційне керування і доторкнутися до цієї сенсорної кнопки. Після цього сенсорна кнопка засвітиться й функція MobileStart стане доступною.<br><br>Коли ця сенсорна кнопка світиться, ви можете керувати духовкою за допомогою мобільного пристрою (додаткові відомості (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»)). |
|    | Залежно від того, в якому меню ви знаходитесь, ви потрапите до меню на рівень вище або до головного меню.  |
|    | Коли на дисплеї з'являється меню або відбувається процес приготування, у будь-який момент часу можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць) або таймер (див. розділ «Сигнал і таймер»).   |
|   | Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.<br><br>Залежно від вибраного налаштування освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.   |
|  | Дверцята відчиняються за допомогою доторкання до сенсорної кнопки. Для закриття натисніть на дверцята рукою або кухонним рушником в області фронтальної рами до фіксації.  |

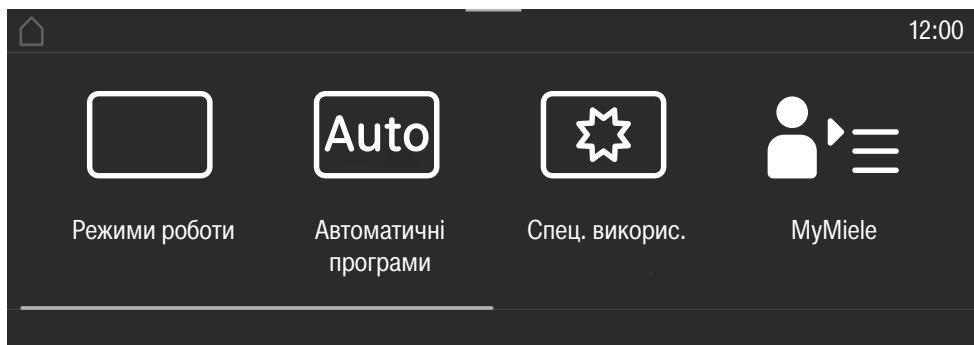
### Дисплей із сенсорним керуванням

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


Доторкайтеся до дисплея лише пальцями.

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

Сенсорний дисплей розділений на декілька ділянок.



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

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

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

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

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










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

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

# Елементи управління

## 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 <b>OK</b> . |
|  | Вказівка щодо наступних пунктів меню, які не помістилися на сторінку.  |
|  | Символ тривоги   |
|  | Таймер   |
|   | Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.   |
|  | Блокування ввімкнення або кнопок ввімкнені (див. розділ «Установки», підрозділ «Безпека»). Керування заблоковано.                          |
|  | Внутрішня температура при використанні термощупа   |
|  | Дистанційне керування (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування Дистанційне керування   вкл)          |
|  | SuperVision (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування SuperVision   Індикація SuperVision   вкл)      |

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

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

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

## Вибір пункту меню

- Доторкніться до потрібного поля чи значення на сенсорному екрані.



## Гортання

Ви можете гортати вправо або вліво.

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

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

## Вихід із пункту меню

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

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

## Зміна значення або налаштування

### Змінювання налаштувань у списку вибору

Поточні налаштування виділені **оранжевим** кольором.

- Доторкніться до необхідного налаштування.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

### Введення цифр за допомогою ролика

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

Змінена цифра збережена.

### Введення цифр за допомогою блоку цифр

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

З'являється цифровий блок.

- Доторкніться до необхідної цифри.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена.

# Принцип роботи

---

## Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

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

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

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

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Введення літер

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

- Доторкніться до бажаної літери або цифри.

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

- Доторкніться до **зберегти**.

Назву буде збережено.

## Індикація контекстного меню

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


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

## Переміщення пунктів

Ви можете розташувати персональні програми у зворотній послідовності в MyMiele.

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

## Показ розкритого меню

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


- За допомогою оранжевої лінії під заголовком витягніть розкритве меню.
- Виберіть параметр, який ви хочете змінити.  
Активні налаштування позначено оранжевим кольором. Неактивні налаштування позначаються чорним або білим кольором залежно від кольорової схеми (див. розділ «Установки», підрозділ «Дисплей»).
- Посуньте розкритве меню вгору або доторкніться до сенсорного дисплея за межами вікна меню, щоб закрити його.


## Позначення Помічник

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


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

## Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

# Устаткування

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

## Типова табличка

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

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

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

## Комплект поставки

- Інструкція з експлуатації й монтажу щодо керування функціями духовки
- Книга рецептів для автоматичної програми та різних режимів роботи
- Термошуп
- Ключ
- Шурупи для закріплення духовки в ніші
- Таблетки для очищення від накипу й пластиковий шланг із тримачем для очищення системи пароутворення від накипу
- Різне устаткування

## Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

Устаткування залежить від моделі.

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

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


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

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

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



## Бічні напрямні

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

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

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

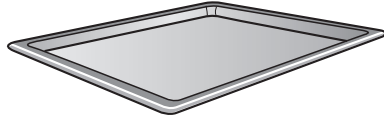
Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

Напрямні FlexiClip (за наявності) встановлюються на нижню стійку.

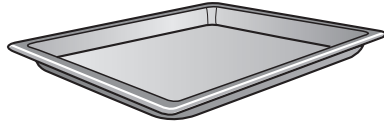
Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»).

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

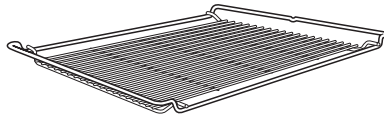
Деко для випікання HBB 71:



Універсальний піддон HUBB 71:



Решітка HBBR 72:



Завжди ставте це устаткування між стійками рівня в бічні напрямні.

Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу.

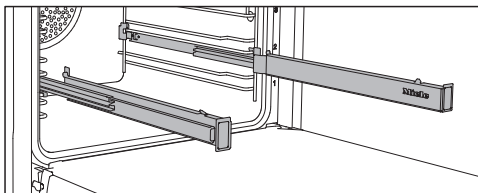
На коротшій стороні устаткування по середині розташовано виступ. Він запобігає вислизанню устаткування з бічних напрямних, якщо потрібно лише частково висунути його.



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

# Устаткування

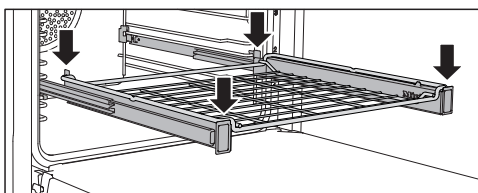
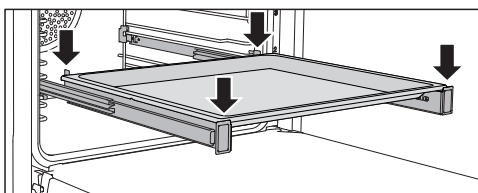
## Напрявні FlexiClip HFC 72



Напрявні FlexiClip можна використовувати на рівні 1–4.

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

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



Максимальне навантаження на напрявні FlexiClip складає 15 кг.

## Встановлення й знімання напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

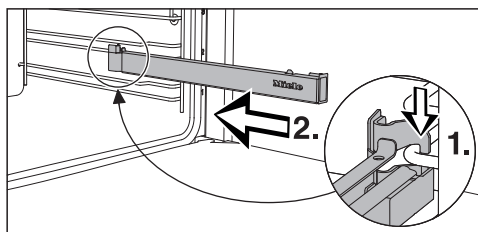
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

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

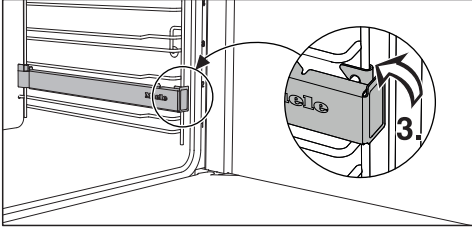
Напрявні FlexiClip вбудовуються між стійками рівня.

Вбудуйте напрявні FlexiClip так, щоб напис Miele був праворуч.

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



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

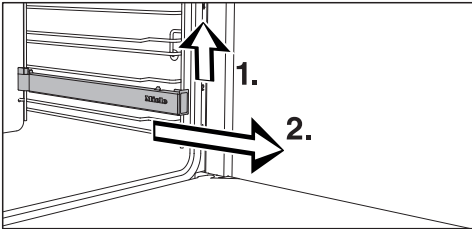


- Закріпіть напрямну FlexiClip на нижній стійці рівня (3.).

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

Щоб вийняти напрямну FlexiClip, виконайте такі кроки:

- Повністю вставте напрямну FlexiClip.



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

## Круглі форми для випікання



### 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

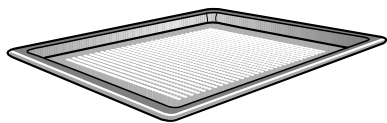
**НBFП 27-1** призначена спеціально для приготування випічки зі свіжого дріжджового та сирно-олійного тіста, хліба та булочок. Дрібні отвори сприяють підрум'яненню низу страви. Її також можна використовувати для сушіння/в'ялення.

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

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

## Устаткування

### Деко Гурме, перфороване HBBL 71



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

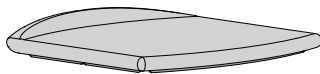
Дрібні отвори сприяють зажарюванню низу страви.

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

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

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

### Камінь для випічки HBS 60

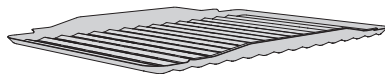


З каменем для випічки ви отримаєте оптимальні результати під час приготування страв, для яких важлива скоринка знизу, наприклад, піца, кіш, хліб, булочки, пікантна випічка та подібне.

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

- Вставте решітку й поставте на неї камінь.

### Деко для гриля та смаження HGBV 71

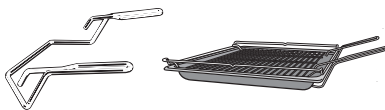


Деко для гриля та смаження встановлюється на універсальний піддон.

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

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

### Пристрій для виймання дек HEG



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

## Деко Гурме HUB із кришкою HBD

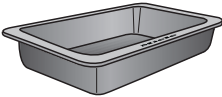
На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні. Як і решітка, деко оснащено захистом від вислизання. Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

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

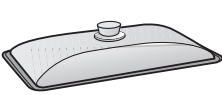
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вказуйте модель.

**Глибина: 22 см**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

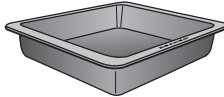


HBD 60-22

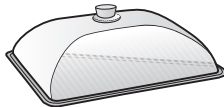


**Глибина: 35 см**

HUB 5001-XL\*

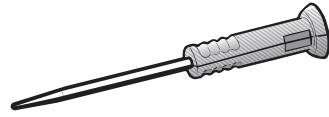


HBD 60-35



\* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

## Термощуп



Духовка оснащена безпровідним термощупом, за допомогою якого можна точно стежити за температурою страви під час приготування (див. розділ «Смаження», підрозділ «Термощуп»). Термощуп зберігається у дверцятах.

Частково вставлений у гніздо для зберігання термощуп може пошкодитися під час закривання дверцят.

Повністю вставляйте термощуп назад у гніздо після кожного використання.

## Устаткування для очищення та догляду

- Ключ  
За допомогою ключа ви можете відчинити дверцята у разі порушення електропостачання. Для цього вставте ключ із зовнішнього краю дверцят навкоси в зазор між панеллю керування та дверцятами.
- Таблетки для очищення від накипу й пластиковий шланг із тримачем для очищення духовки від накипу
- Універсальна серветка з мікрофібри від Miele
- Засіб для чищення духовок від Miele

# Устаткування

## Пристрої безпеки

- **Блокування ввімкнення**   
(див. розділ «Налаштування», підрозділ «Безпека»)
- **Блокування кнопок**  
(див. розділ «Налаштування», підрозділ «Безпека»)
- **Охолоджувальний вентилятор**  
(див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).
- **Автоматика вимкнення**  
Автоматика вимкнення автоматично активується, якщо духовка була ввімкнена впродовж надзвичайно довгого часу. Тривалість періоду залежить від вибраного режиму роботи.
- **Вентильовані дверцята**  
Дверцята виконані зі скла, частково із жаровідштовхувальним покриттям. Під час роботи приладу повітря додатково подається через дверцята, так що зовнішнє скло дверцят залишається холодним. Дверцята можна вийняти та розібрати для чищення (див. розділ «Чищення та догляд»).
- **Блокування дверцят** для піролізу  
На початку піролізу дверцята закриваються з міркувань безпеки. Дверцята будуть заблоковані, доки температура в духовці не стане меншою за 280 °С.

## 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:

- Універсальний піддон
- Деко для випікання
- Деко для гриля та смаження
- Деко Гурме, перфороване
- Кругла форма для випікання, перфорована
- Кругла форма для випікання

## Устаткування, що підходить для піролізу

Прочитайте вказівки в розділі «Чищення та догляд».

Нижче описане устаткування може залишатись у робочій камері під час піролізу:

- Бічні напрямні
- Направні FlexiClip HFC 72
- Решітка

## Miele@home

Духовку оснащено інтегрованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

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

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

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

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

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

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

## Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

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

## Доступність Miele@home

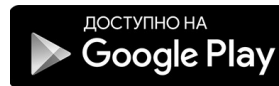
Використання мобільного додатка Miele@mobile залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

Інформацію про доступність можна знайти на веб-сайті [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Додаток Miele@mobile


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



# Перше введення в експлуатацію

## Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання духовка нагрівається.

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

Коли духовку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

## Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.

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

## Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.

## Налаштування Miele@home

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

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

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

## Налаштування дати

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

## Встановлення поточного часу

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

## Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.

Перше введення в експлуатацію завершено.




# Перше введення в експлуатацію



## Перше нагрівання духовки й промивання системи пароутворення

Під час першого нагрівання духовки можуть виникнути неприємні запахи. Вони потім зникнуть, якщо ви нагріватимете порожню духовку щонайменше одну годину. Крім того, доречно промити систему пароутворення.

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

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

З'явиться головне меню.

- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть Конвекція з паром .
- Виберіть Кон. з паром + Конвекц. плюс .

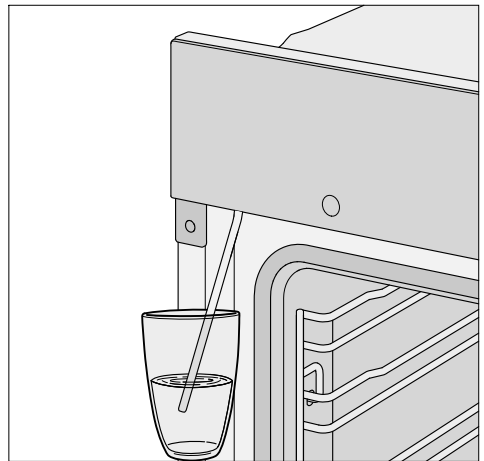
З'являється рекомендована температура (160 °C).

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

- Встановіть максимально можливу температуру (250 °C).
- Виберіть далі.
- Виберіть автоматично.

З'являється вказівка для процесу всмоктування.

- Наповніть ємність потрібною кількістю водопровідної води.
- Відкрийте дверцята.
- Відкиньте вперед всмоктувальну трубку зліва під панеллю керування.



- Занурте трубку в ємність із водопровідною водою.
- Підтвердьте, натиснувши ОК.

Процес всмоктування починається.

Фактично всмоктаної кількості рідини може бути менше, ніж приготованої, тому частина рідини залишається в ємності.


- Після процесу всмоктування вийміть ємність і зачиніть дверцята.

## Перше введення в експлуатацію

Ще раз чутно короткий звук роботи насоса. Всмоктується вода, що залишилась у трубці.

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.


Через певний час автоматично запуститься паровий удар.

 **Небезпека отримання травм від водяної пари.**


Пара, що виходить, дуже гаряча.

Під час парового удару не відкривайте дверцята.

Нагрівайте духовку мінімум одну годину.

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

### Очищення робочої камери після першого нагрівання

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**





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

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

- Вийміть усе устаткування з робочої камери й промийте його вручну (див. розділ «Чищення та догляд»).
- Очищуйте робочу камеру теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.
- Видаліть залишки засобу із захисної панелі камери на стелі робочої камери.
- Потім висушіть зовнішні поверхні м'яким рушником.

Закрийте дверцята приладу, коли внутрішній простір духовки висохне.

## Огляд налаштувань

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

\* Налаштування виробника

## Установки

| Пункт меню                    | Можливі налаштування  |
|-------------------------------|---|
| Booster                       | вкл*<br>викл  |
| Швидке охолодження            | вкл*<br>викл  |
| Підтримання тепла             | вкл<br>викл*  |
| Рекомендовані температури     |   |
| Піроліз                       | з рекомендац.<br>без рекомендац.*   |
| Залишк. хід вентилятора       | часове регулювання<br>температурне регулювання*   |
| Камера в робочій камері       | вкл<br>викл*  |
| Датчик наблиз.                | Підсвітка вкл. при приближ.<br>в поточному процесі пригот.*   завжди вкл   викл<br>Дисплей вкл. при приближ.<br>вкл   викл*<br>Зв. сигн. тихіше при приближ.<br>вкл*   викл |
| Безпека                       | Блокування ввімкнення <br>вкл   викл*<br>Блокування кнопок<br>вкл   викл*                  |
| Розпізнавання мебл.<br>фронта | вкл<br>викл*  |
| Miele@home                    | Активувати<br>Деактивувати<br>Статус з'єднання<br>Встановити знову<br>в початк. стан<br>Налаштувати   |
| Дистанційне керування         | вкл*<br>викл  |


\* Налаштування виробника

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

\* Налаштування виробника

# Установки

## Відкриття меню «Установки»

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

Ви перебуваєте в головному меню.

■ Виберіть  Установки.

■ Виберіть потрібне налаштування.




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

## Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

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

## Поточний час

### Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл

На дисплеї завжди показано поточний час.

Якщо окрім цього вибрати налаш-

тування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на дотик, а датчик наближення автоматично розпізнаватиме, коли ви наближаєтеся до дисплея.

Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | 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.

## Відображення

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

У разі цифрового відображення додатково з'являється дата.

## Формат часу

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

## Встановити

Встановіть години та хвилини.

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

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

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

## Дата

Ви маєте налаштувати дату.

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

## Освітлення


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

## Стартова сторінка

Налаштування виробника приладу передбачають, що після ввімкнення духовки на дисплеї з'являється головне меню. Замість головного меню

на стартову сторінку можна встановити безпосередньо режими роботи або меню MyMiele (див. розділ «MyMiele»).


Змінену стартову сторінку буде показано лише після наступного ввімкнення духовки.

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

## Дисплей

### Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-  максимальна яскравість
-  мінімальна яскравість

### Кольорова схема

Виберіть світлу або темну кольорову схему для дисплея.

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

### QuickTouch

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

- вкл  
Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вим-

## Установки

кнення, сенсорні кнопки та датчик наближення спрацьовують, навіть коли духовку вимкнено.

- викл

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

## Гучність

### Звук. сигнали

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

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

Гучність цього сигналу регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- ■■■■■■■■

максимальна гучність

- □■■■■■■□

Звуковий сигнал вимкнено

### Тони кнопок

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


- ■■■■■■■■

максимальна гучність

- □■■■■■■□

Тон сенсорних кнопок вимкнено

## Мелодія привітання

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

## Одиниці

### Температура

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

## Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

- вкл

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

- викл

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

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



## Швидке охолодження

За допомогою функції Швидке охолодження можна швидко охолодити їжу та робочу камеру після завершення процесу приготування.

Ця функція корисна, якщо потрібно негайно запустити автоматичну програму, для якої робоча камера має бути холодною.

Крім того, за допомогою функції Підтримання тепла після завершення процесу приготування можна підтримувати їжу в теплому стані без випадкового впливу на саму їжу.

- вкл  
Функцію Швидке охолодження ввімкнено. Після завершення процесу приготування дверцят автоматично відкриваються й утворюється зазор. Охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру.
- викл  
Функція Швидке охолодження вимкнена. Після завершення процесу приготування дверцят будуть зачинені. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.

Ви також можете ввімкнути та вимкнути функцію Швидке охолодження із розкривного меню.

Якщо духовку встановлено за фасадом меблів, виконайте інструкції в розділі «Установки», підрозділ «Розпізнавання мебл. фронта».

## Підтримання тепла

За допомогою функції Підтримання тепла після завершення процесу приготування можна підтримувати їжу в теплому стані без випадкового впливу на саму їжу. Встановлена температура для підтримки їжі в теплому стані зберігається щонайбільше протягом 2 години (Установки | Рекомендовані температури | Підтримання тепла).

Функцію Підтримання тепла можна використовувати лише з функцією Швидке охолодження.

- вкл  
Функцію Підтримання тепла ввімкнено. Після завершення процесу приготування дверцят автоматично відкриваються й утворюється зазор. Охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру до попередньо встановленої температури.  
Після досягнення відповідної температури дверцят знову автоматично закриваються для підтримання їжі в теплому стані.
- викл  
Функція Підтримання тепла вимкнена. Після завершення процесу приготування дверцят будуть зачинені. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.

Ви також можете ввімкнути та вимкнути функцію Підтримання тепла із розкривного меню.

Якщо духовку встановлено за фасадом меблів, виконайте інструкції в розділі «Установки», підрозділ «Розпізнавання мебл. фронта».

## Установки

### Рекомендовані температури

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

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

- Виберіть необхідний режим роботи.

З'являється рекомендована температура та діапазон, у якому її можна змінювати.

- Змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Ви також можете змінити рекомендовану температуру для функції Підтримання тепла.

### Піроліз

Ви можете налаштувати прилад так, щоб рекомендація щодо піролізу з'являлася (з рекомендац.) чи ні (без рекомендац.).

### Залишк. хід вентилятора

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

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

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

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

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

### Камера в робочій камері

Якщо вибрано параметр Камера в робочій камері | вкл, ви можете отримувати зображення робочої камери на мобільний пристрій під час приготування.

На мобільний пристрій потрібно попередньо встановити мобільний додаток Miele@mobile і систему Miele@home (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).

Коли дверцята будуть зачинені, камера час від часу створюватиме знімок їжі, що розміщується на найвищому рівні.

Освітлення робочої камери ввімкнене протягом всього процесу приготування для досягнення оптимальних умов передавання.

За потреби параметри приготування можна налаштувати за допомогою мобільного додатку Miele@mobile.


## Датчик наближ.

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

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


## Підсвітка вкл. при приближ.

- в поточному процесі пригот. Щойно ви підходите до сенсорного дисплея під час виконання процесу приготування, освітлення робочої камери вмикається. Освітлення робочої камери автоматично вимикається через 15 секунд.
- завжди вкл. Щойно ви підходите до сенсорного дисплея, освітлення робочої камери вмикається. Освітлення робочої камери автоматично вимикається через 15 секунд.

- вкл. Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд.

## Дисплей вкл. при приближ.

- вкл. Якщо показано поточний час, щойно ви наблизитеся до сенсорного дисплея, духовка увімкнеться та з'явиться головне меню.

- вкл. Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть духовку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

## Зв. сигн. тихіше при приближ.

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


## Безпека

### Блокування ввімкнення

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


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

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

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

# Установки

## 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 кнопки ОК щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.

- Викл

Блокування кнопок деактивовано.

Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

## Розпізнавання мебл. фронта

- Вкл

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

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

- Викл

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

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

Під час використання духовки завжди залишайте дверцята меблів відчиненими.

Зачиняйте дверцята меблів лише тоді, коли духовка повністю охолоне.

## Miele@home

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

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

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

- Активувати

Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано.

Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.

- Дезактивувати

Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.

- Статус з'єднання

Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.

- Встановити знову

Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.

- В початк. стан

Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Функція бездротової локальної мережі вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною мережею скидається до заводської установки. Щоб використовувати Miele@home, слід 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.

- Налаштувати


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


## Дистанційне керування

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


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

## Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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


Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

## SuperVision

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

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

## Індикація SuperVision

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

# Установки

## Індик. в режимі очікування

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

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

## Список приладів

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

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

## RemoteUpdate

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

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

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

### Увімкнення/вимкнення

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

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

### Процес виконання віддаленого оновлення

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

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

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

## Версія прогр. забезпечення

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

## Права інформація

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

## Торгівля

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

## Демо-режим


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

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

## Заводська установка


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

# Сигнал + Таймер

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



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


## Використання функції Сигнал


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


### Встановлення звукового сигналу


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

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

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


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

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

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

Акустичний і візуальний сигнали ви-микаються.

### Зміна сигналу


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

З'являється встановлений час для сигналу.

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

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

### Видалення сигналу

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


З'являється встановлений час для сигналу.

- Виберіть видалити.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Сигнал буде видалено.



## Використання функції Таймер

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

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



- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.


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


## Налаштування таймера


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


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

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

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


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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або необхідного таймера на дисплеї.

Акустичний і візуальний сигнали вимикаються.

## Змінення часу таймера


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

З'являється встановлене значення таймера.

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

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


















## Видалення таймера

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







З'являється встановлене значення таймера.

- Виберіть видалити.
  - Підтвердьте, натиснувши закрити.
- Таймер скасовано.

## Головне меню та підменю



| Меню   | Стандартне значення | Зона       |
|--|---------------------|------------|
| Режими роботи                   |                     |            |
| Конвекція плюс                  | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Верхн./Нижн. жар                | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Конвекція з паром               |                     |            |
| Конв. з паром + Авт. смаж.      | 160 °C              | 130–230 °C |
| Кон. з паром + Конвекц. плюс    | 160 °C              | 130–250 °C |
| Конв. з паром + Інт. випікання  | 170 °C              | 130–250 °C |
| Конв. з паром + Вер./Ниж. ж.    | 180 °C              | 130–280 °C |
| Інтенсивне випікання            | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Автоматика смаження             | 160 °C              | 100–230 °C |
| Нижній жар                      | 190 °C              | 100–280 °C |
| Верхній жар                     | 190 °C              | 100–250 °C |
| Гриль великий                   | 240 °C              | 200–300 °C |
| Гриль малий                     | 240 °C              | 200–300 °C |
| Гриль з обдуванням              | 200 °C              | 100–260 °C |
| Запікання                       | 190 °C              | 100–250 °C |
| Автоматичні програми          |                     |            |

## Головне меню та підменю

| Меню  | Стандартне значення | Зона      |
|---|---------------------|-----------|
| Спец. викорис.   |                     |           |
| Розморожув.   | 25 °C               | 25–50 °C  |
| Сушіння   | 60 °C               | 30–70 °C  |
| Розігрівання посуду   | 80 °C               | 50–100 °C |
| Підходження дріждж. тіста   |                     |           |
| Підходження тіста 15 хв.  | –                   | –         |
| Підходження тіста 30 хв.  | –                   | –         |
| Підходження тіста 45 хв.  | –                   | –         |
| Низькотемпер. приготування  | 100 °C              | 80–120 °C |
| Підтримання тепла   | 75 °C               | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                     |           |
| Персональні програми   |                     |           |
| Установки    |                     |           |
| Догляд   |                     |           |
| Очищення від накипу   |                     |           |
| Піроліз   |                     |           |

# Рекомендації щодо економії електроенергії


## Процес приготування

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

## Використання залишкового тепла

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

## Налаштування

- Виберіть елемент керування параметрами Дисплей | QuickTouch | викл, щоб зменшити витрати енергії.
- Виберіть параметр освітлення робочої камери Освітлення | викл або "вкл." на 15 сек.. Ви можете в будь-який час ввімкнути освітлення духовки за допомогою сенсорної кнопки .

## Режим збереження енергії

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

# Керування

- Ввимкніть духовку.

З'являється головне меню.

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

З'являється режим роботи та рекомендована температура.

- Змініть за потреби рекомендовану температуру.

Рекомендована температура збережеться протягом кількох секунд. Температуру можна змінити пізніше, вибравши температурний дисплей.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

З'являється встановлена й фактична температури та розпочнеться фаза нагрівання.

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

- Виберіть **завершити** після приготування.
- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть духовку.

## Зміна значень і налаштувань для процесу приготування


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


Залежно від режиму роботи можна змінювати такі налаштування:

- Температура
- Тривалість
- Готово o
- Старт o
- Booster
- Попереднє нагрівання
- Швидке охолодження
- Підтримання тепла
- Crisp function

## Змінення температури та внутрішньої температури їжі

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

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

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

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## Встановлення часу приготування

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

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

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

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

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

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

**Старт о** можна задати час початку процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.

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

## Зміна встановленої тривалості приготування

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

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

## Видалення встановленого часу приготування

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

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

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

# Керування

## Переривання процесу приготування

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

Коли функцію Швидке охолодження ввімкнено, після завершення процесу готування дверцята автоматично відкриваються, утворюється зазор, а охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру.

За допомогою елемента закрити можна повернутися до головного меню.

## Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Виберіть завершити.

З'явиться головне меню.

## Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Виберіть відмінити.

З'явиться Припинити процес приготування?.

- Виберіть так.

З'явиться головне меню.




## Попереднє нагрівання робочої камери

Функція **Booster** дає змогу швидко розігріти робочу камеру в певних робочих режимах.

Функцію **Попереднє нагрівання** можна використовувати з будь-яким робочим режимом. Її слід вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Якщо ви встановили час приготування, він не мине, доки не буде досягнуто встановленої температури й доки ви не завантажите їжу.

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.





- У більшості випадків ви можете поставити страву в холодну духовку одразу, щоб використовувати тепло під час фази нагрівання.
- Під час наступних процесів приготування й використання таких режимів потрібне попереднє нагрівання робочої камери:
  - Чорний хліб, ростбіф і філе в процесі приготування **Конвекція** , **Конвекція з паром**  та **Верхн./Нижн. жар** 
  - Пироги та випічка з коротким часом приготування (до 30 хвилин) і тісто для делікатних страв (наприклад, бісквіт) у режимі приготування **Верхн./Нижн. жар**  (без функції **Booster**)



## Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

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

- Конвекція плюс 
- Верхн./Нижн. жар 
- Автоматика смаження 
- Конвекція з паром 

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

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

Під час приготування таких страв вимикайте функцію Booster.

### Booster для ввімкнення або вимкнення процесу приготування

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

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

Приклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру. Якщо для цього процесу ви хочете вимкнути функцію Booster, виконайте наведені нижче дії.

- Витягніть розкривне меню.

Booster позначено оранжевим.

- Виберіть Booster.

Booster позначено чорним або білим, залежно від кольорової схеми.

- Закрийте розкривне меню.

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

### Попереднє нагрівання

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

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

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

Відразу розпочніть процес приготування без відкладеного початку роботи.

# Керування

---

## Увімкнення Попереднє нагрівання

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

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

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

- Витягніть розкривне меню.

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

- Виберіть Попереднє нагрівання.

Попереднє нагрівання позначено оранжевим.

- Закрийте розкривне меню.

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

- Помістіть страву в робочу камеру, щойно це буде можливо.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

## Швидке охолодження

За допомогою функції Швидке охолодження можна швидко охолодити їжу та робочу камеру після завершення процесу приготування.

## Вімкнення та вимкнення Швидке охолодження для процесу приготування

Якщо змінити параметр Швидке охолодження | вкл, можна вимкнути функцію для одного процесу приготування окремо.

Відповідним чином можна вимкнути функцію для одного процесу приготування, якщо змінити параметр Швидке охолодження | викл.

Наприклад: ви вибрали режим роботи й необхідні налаштування, наприклад температуру.

Ви хочете вимкнути функцію Швидке охолодження для цього процесу приготування.

- Витягніть розкривне меню.

Швидке охолодження позначено оранжевим.

- Виберіть Швидке охолодження.

Швидке охолодження позначається чорним або білим кольором залежно від кольорової схеми.

Якщо функція Підтримання тепла також ввімкнена, з'являється Якщо дезактивувати «Швидке охолодження», «Підтримання тепла» також вимикається..

- За потреби підтвердьте повідомлення за допомогою кнопки ОК.
- Закрийте розкривне меню.

Функції Швидке охолодження та Підтримання тепла вимикаються. Після завершення процесу приготування дверцята будуть зачинені. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.

## Підтримання тепла

За допомогою функції Підтримання тепла після завершення процесу приготування можна підтримувати їжу в теплому стані без випадкового впливу на саму їжу.

Встановлена температура для підтримки їжі в теплому стані зберігається (див. розділ «Установки», підрозділ «Рекомендовані температури»).

Якщо ви використовуєте термошуп, температура робочої камери для підтримання теплового стану приблизно на 20 °C більша, ніж температура всередині страви.

Функцію Підтримання тепла можна використовувати лише з функцією Швидке охолодження.

Якщо змінити параметр Підтримання тепла | вкл, можна вимкнути функцію для одного процесу приготування окремим.

Відповідним чином можна вимкнути функцію для одного процесу приготування, якщо змінити параметр Підтримання тепла | викл.

## Ввімкнення Підтримання тепла для процесу приготування

Наприклад: ви вибрали режим роботи й необхідні налаштування, наприклад температура.

Ви хочете ввімкнути функцію Підтримання тепла для цього процесу приготування.

- Витягніть розкривне меню.

Підтримання тепла позначається чорним або білим кольором залежно від кольорової схеми.

- Виберіть Підтримання тепла.

Якщо функція Швидке охолодження також вимкнена, з'являється Для «Підтримання тепла» потрібне «Швидке охолодження». Функція також активується..

- За потреби підтвердьте повідомлення за допомогою кнопки **ОК**.

Підтримання тепла та Швидке охолодження позначено оранжевим.

- Закрийте розкривне меню.

Функції Підтримання тепла та Швидке охолодження ввімкнено. Після завершення процесу приготування дверцята автоматично відкриваються й утворюється зазор. Охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру до попередньої встановленої температури.

Після досягнення відповідної температури дверцята знову автоматично закриваються для підтримання їжі в теплому стані.

# Керування

---

## Вимкнення Підтримання тепла для процесу приготування

Наприклад: ви вибрали режим роботи й необхідні налаштування, наприклад температура.

Ви хочете вимкнути функцію Підтримання тепла для цього процесу приготування.

- Витягніть розкривне меню.

Підтримання тепла позначено оранжевим.

- Виберіть Підтримання тепла.

Підтримання тепла позначається чорним або білим кольором залежно від кольорової схеми.

Параметр для функції

Швидке охолодження не змінюється.

- Закрийте розкривне меню.

Функція Підтримання тепла вимкнена.

Після завершення процесу приготування дверцята будуть зачинені. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.

## Crisp function

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

Крім того, завдяки цій функції птиця вкривається хрусткою скоринкою.

## Увімкнення Crisp function

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

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

Якщо для цього процесу ви хочете увімкнути функцію Crisp function, вико-найте наведені нижче дії.

- Витягніть розкривне меню.

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

- Виберіть Crisp function.

Crisp function позначено оранжевим.

- Закрийте розкривне меню.

Функцію Crisp function увімкнено.

## Зміна режиму роботи

Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.


- Виберіть символ вибраного режиму роботи.

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





- Виберіть новий режим роботи.

З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.

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

Вашу духовку оснащено системою пароутворення для контролю рівня вологості під час процесу приготування. Під час випікання, смаження або приготування в режимі Конвекція з парою  оптимальна подача пари й розподілення повітря забезпечать рівномірний результат приготування та випікання.

Функцію контролю рівня вологості можна комбінувати з іншими режимами розігрівання:

- Конв. з парою + Авт. смаж. 
- Кон. з парою + Конвекц. плюс 
- Конв. з парою + Инт. випікання 
- Конв. з парою + Вер./Ниж. ж. 

Після вибору робочого режиму встановіть температуру й виберіть тип і кількість парових ударів (автоматично, вручну чи з таймером).

Через всмоктувальну трубку зліва під панеллю керування свіжа водопровідна вода всмоктується в систему пароутворення.

Інші рідини призведуть до пошкодження духовки.

У режимах із підтриманням рівня вологості використовуйте виключно водопровідну воду.

Під час приготування вода у вигляді пари подається в робочу камеру. Отвори для подачі пари розташовані в задньому лівому кутку стелі робочої камери.

## Відповідні страви

Паровий удар триває приблизно 5–8 хвилин. Кількість і час подачі парових ударів залежить від страви:



- **Дріжджове тісто** краще підніметься, якщо дати паровий удар на початку приготування.
- **Хліб та булочки** піднімуться краще за умови впливу пари до початку. Скоринка стане більш блискучою, якщо запрограмувати ще один паровий удар у кінці випікання.
- Під час **смаження жирного м'яса** паровий удар до початку приготування сприяє витоплюванню жиру.

Не підходить для приготування видів тіста із високим вмістом води, наприклад, білкової випічки. Під час приготування подібних продуктів потрібен процес висушування.

**Повідомлення:** Використовуйте рецепти або мобільний додаток Miele@mobile для отримання інструкцій.

## Початок процесу приготування з Конвекція з парою

Утворення конденсату на внутрішньому склі дверцят під час парового удару є нормальним явищем. Цей конденсат випарується під час процесу приготування.

- Підготуйте страву й поставте її в робочу камеру.
- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть Конвекція з парою .

## Конвекція з парою

- Виберіть необхідний режим роботи з контролем рівня вологості. Процеси приготування однакові для всіх режимів розігрівання.

З'являється рекомендована температура.

### Встановлення температури

- Змініть за потреби рекомендовану температуру.
- Виберіть далі.
- За потреби ввімкніть функцію Попереднє нагрівання у розкритому меню.

З'явиться параметр для активації парового удару.

### Вибір парового удару

- Виберіть автоматично, вручну або з таймером.
  - автоматично  
Після фази нагрівання духовка автоматично утворить 1 паровий удар.
  - вручну  
Ви активуєте 1, 2 або 3 парових удари через сенсорний дисплей.
  - з таймером  
Ви встановлюєте час для парових ударів. Духовка активує 1, 2 або 3 парових удари у встановлений час.

Якщо ви ставите страви, наприклад, булочки чи хліб, у попередньо нагріту камеру, запускайте парові удари вручну й вмикайте функцію Попереднє нагрівання. Запустіть перший паровий удар одразу після встановлення страви в робочу камеру.

Якщо вибрано кілька парових ударів, другий паровий удар повинен запуститись за температури принаймні 130 °C в робочій камері.

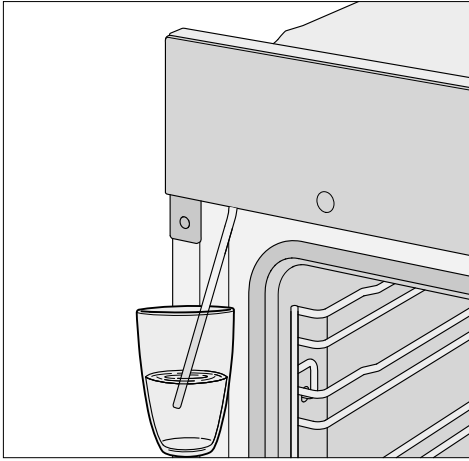
Якщо слід скористатися функцією Попереднє нагрівання, зверніть увагу на фазу нагрівання для парових ударів, що подаються вручну, або парових ударів за часом (див. розділ «Керування», підрозділ «Попереднє нагрівання»).

- Виберіть кількість парових ударів (для парових ударів вручну або з таймером).
- За потреби встановіть час для парових ударів.
- Виберіть далі.

З'являється вказівка для процесу всмоктування.

### Підготовка води й початок процесу всмоктування

- Наповніть ємність потрібною кількістю водопровідної води.
- Відкрийте дверцята.
- Відкиньте вперед всмоктувальну трубку зліва під панеллю керування.



- Занурте трубку в ємність із водопровідною водою.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Процес всмоктування починається.

Фактично всмоктаної кількості рідини може бути менше, ніж приготованої, тому частина рідини залишається в ємності.

Процес всмоктування можна в будь-який момент перервати й знову продовжити за допомогою **Стоп** або **Старт**.

- Після завершення процесу всмоктування вийміть ємність і закрийте дверцята.

Ще раз чути короткий звук роботи насоса. Всмоктується вода, що залишилась у трубці.

Вмикається нагрівання робочої камери та охолоджувальний вентилятор. З'являється встановлена й фактична температури.

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

Якщо ви вибрали з таймером, ви можете перевірити час перед активацією **i** Інформація.

### Початок парового удару

**!** Небезпека травмування через пару.

Пара може призвести до сильних опіків.

Крім того, конденсат, що утвориться з пари, потрапляє на панель керування й збільшує час реагування сенсорних кнопок і сенсорного дисплея.

Не відкривайте дверцята під час парового удару.

### автоматично

Після фази нагрівання паровий удар запуститься автоматично.

Вода у вигляді пари подається в робочу камеру й з'являється **Пар. імпульс**.

Після парового удару **Пар. імпульс** згасне.

- Страва готується до кінця.

### вручну

Ви можете запускати парові удари, щойно з'явиться **Пар. імпульс** і **Старт** засвітиться зеленим.

## Конвекція з парою

Зачекайте, поки закінчиться фаза нагрівання, щоб пара рівномірно розподілилась у теплій робочій камері.

**Повідомлення:** Для часу запуску парових ударів орієнтуйтеся на дані рецептів у кулінарній книзі або в мобільному додатку Miele@mobile. Для нагадування часу скористайтесь функцією Таймер .

- Виберіть Старт.

Паровий удар запускається. Старт деактивується.

- Дійте так само, щоб запустити інші парові удари, коли Старт загориться зеленим.

Після останнього парового удару Старт деактивується.

- Страва готується до кінця.

### з таймером

Духовка запускає кожен паровий удар через встановлений час.

Пар. імпульс загориться після запуску парового удару.

Після останнього парового удару Пар. імпульс згасне.


- Страва готується до кінця.

### Випаруйте залишки води


Під час приготування в режимах із контролем вологості, які не перериваються, вода в системі на залишається. Вода рівномірно розподілиться за кількістю парових ударів.

Якщо під час приготування в режимах із підтриманням рівня вологості процес перерветься вручну або вна-

слідок порушення електропостачання, не випарувана вода залишиться в системі пароутворення.

Під час наступного використання Конвекція з парою  або автоматичної програми з контролем рівня вологості з'явиться Випаруйте залишки води.

- По можливості одразу запустіть процес випаровування залишкової води, щоб під час наступного приготування на страву випаровувалась лише свіжа вода.

 **Небезпека травмування через пару.**

Пара може призвести до сильних опіків.

Не відкривайте дверцята під час парового удару.


Процес випаровування залишкової води залежно від кількості води може тривати до 30 хвилин.

Робоча камера нагрівається, вода, що залишилась, випаровується, і волога залишається в духовці та на дверцятах.

- Важливо видалити конденсат у робочій камері та на дверцятах після того, як робоча камера охолоне.



## Одразу здійснити випаровування води

 **Небезпека травмування через пару.**

Пара може призвести до сильних опіків.

Не відкривайте дверцята під час парового удару.

- Виберіть режим роботи або автоматичну програму з контролем рівня вологості.

З'явиться запит Випарув. залишки води?.

- Виберіть так.

На дисплеї з'явиться Випаруйте залишки води і поле для введення часу.

Почнеться випаровування залишкової води. Ви можете стежити за процесом.

Указаний час залежить від кількості води, що перебуває в системі пароутворення. Протягом процесу випаровування залишків води час може коригуватися залежно від кількості води в системі.

Наприкінці випаровування залишків води з'являється Готово.

- Виберіть закрити.

Тепер ви можете виконати процес приготування в робочому режимі або автоматичній програмі з контролем рівня вологості.

Під час випаровування води волога конденсується на стінках робочої камери й на дверцятах. Після охолодження робочої камери обов'язково видаліть цей конденсат.

## Пропуск випаровування залишкової води

За несприятливих обставин під час подальшого всмоктування води може відбутися переливання води із системи пароутворення в робочу камеру.

По можливості не переривайте процес випаровування залишкової води.

- Виберіть режим роботи або автоматичну програму з контролем рівня вологості.

З'явиться Випарув. залишки води?.

- Виберіть пропустити.


Тепер ви можете виконати процес приготування в робочому режимі або автоматичній програмі з контролем рівня вологості.

Під час наступного вибору режиму або автоматичної програми з контролем рівня вологості, а також під час вимкнення духовки надійде повторний запит випаровування залишкової води.

# Автоматичні програми

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

## Категорії

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

## Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .

З'являється список.

■ Виберіть бажану категорію.


З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

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

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.

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

## Вказівки щодо використання

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

## Пошук

(залежно від мови)

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

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

Увійдіть у головне меню.

- Виберіть Автоматичні програми .

З'явиться список категорій.

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

У нижньому рядку з'явиться кількість отриманих результатів пошуку.

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

- Виберіть XXРезульт.: .

З'являться знайдені категорії та автоматичні програми.

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

Запуститься автоматична програма.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Спец. викорис.


---

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:


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

### Розморожув.

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

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Розморожув..
- За потреби змініть рекомендовану температуру й встановіть тривалість.

Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.

### Поради

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


## Сушіння

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












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

- Видаліть шкірку та зернята з продукту для сушіння й за потреби подрібніть його.
- Залежно від розміру рівномірно розподіліть продукт для сушіння на решітці або універсальному піддоні. Якщо ви використовуєте решітку та універсальний піддон, поставте його під решітку.


**Повідомлення:** За наявності можна використовувати перфороване деко Гурме.

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Сушіння.
- За потреби змініть рекомендовану температуру й встановіть тривалість.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Розподіліть продукт для сушіння на універсальному піддоні через рівномірні проміжки.

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

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

Функція спеціального використання/ Режим роботи


 Функція спеціального використання Сушіння

 Режим роботи Конвекція плюс

 Температура,  Тривалість сушіння

- Якщо в робочій камері утворюється конденсат, зменште температуру.

## Виймання продукту для сушіння

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час виймання продукту користуйтеся кухонними рукавицями.

- Дайте висušеним фруктам або овочам охолонути.

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


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


## Спец. викорис.

### Розігрівання посуду

Попереднє підігрівання страв запобі-  
гає їх швидкому охолодженню.

Використовуйте жаростійкий посуд.

- Поставте решітку на рівень 2 і на неї поставте посуд для підігрівання. Залежно від розміру посуду ви можете поставити його на решітку й вийняти бічні напрямні.
- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Розігрівання посуду.
- За потреби змініть рекомендовану температуру й встановіть час.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.


 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка на-  
грівається. Ви можете отримати  
опіки в разі доторкання до на-  
грівального елемента, робочої ка-  
мери або приладдя. На нижній сто-  
роні посуду можуть утворитися по-  
одинокі краплі води.

Користуйтеся кухонними рукави-  
цями під час виймання страви.

### Підходження дріждж. тіста


Ця програма розроблена для підход-  
ження дріжджового тіста.

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Підходження дріждж. тіста.
- Виберіть час підходження.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

### Підтримання тепла

Продукти в робочій камері можуть  
залишатися теплими протягом кіль-  
кох годин.

Щоб не допустити псування продук-  
тів, виберіть якомога менший час.

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

### Низькотемпер. приготування

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

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

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

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

У результаті приготування м'ясо стає ніжним і соковитим.

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

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


- Відразу після приготування м'ясо можна різати. Воно не потребує «відпочинку».

- До часу подавання страви тримайте м'ясо в духовці, щоб воно лишалось теплим. Це не вплине на результат приготування.
- Покладіть м'ясо на попередньо підігріті тарілки та подавайте з гарячим соусом, щоб воно не так швидко охолонуло. М'ясо має оптимальну температуру для споживання.


**Повідомлення:** Увімкніть функцію Підтримання тепла в розкривному меню, щоб після приготування страва залишалася теплою й не довелося її повторно розігрівати.

### Використання опції «Спеціальне використання Низькотемпер. приготування»

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

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

## Спец. викорис.

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**

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

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

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

- Зачиніть дверцята.

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


### Використання режиму роботи Верхн./Нижн. жар

Виконайте інструкції до таблиць для готування наприкінці цього документа.

Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому. Вимкніть функцію Booster під час попереднього нагрівання.

- Поставте універсальний піддон із решіткою на рівень 2.
- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть режим роботи Верхн./ Нижн. жар  і температуру 120 °C.
- Вимкніть функцію Booster у розкривному меню.

- Попередньо нагрійте робочу камеру з решіткою й універсальним піддоном протягом приблизно 15 хвилин.
- Під час нагрівання робочої камери добре обсмажте шматок м'яса з усіх боків.

 **Небезпека опіків гарячими поверхнями.**


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

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також під час будь-яких дій у гарячій камері приладу.

- Покладіть обсмажене м'ясо на решітку.
- Зменште температуру до 100 °C (див. розділ «Таблиця для готування»).
- Приготуйте м'ясо до кінця.




### Консервування

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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


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

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

### Підготовка фруктів і овочів

Дані вказані для 6 банок по 1 л.

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

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

Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.



## Спец. викорис.


### Консервування фруктів і огірків


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

### Консервування овочів


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

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

 Температура та час випарювання після появи «бульбашок»

 Температура та час повторного нагрівання

### Виймання скляних банок після консервування

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Після консервування банки дуже гарячі.

Під час виймання банок користуйтеся кухонними рукавицями.

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

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

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

### Заморожені продукти/ Готові страви

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

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

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


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

### Приготування заморожених продуктів/готових страв

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

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

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

Під MyMiele  можна зберігати програми, що часто використовуються.

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

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




## Додавання пунктів

Ви можете додати до 20 пунктів.

■ Виберіть MyMiele .

■ Виберіть Додати пункт.

Ви можете вибирати пункти з наступних рубрик:

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

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

В списку з'являється вибраний підпункт із відповідним символом.

■ Дійте так само для введення наступних пунктів. Для вибору будуть запропоновані ще не вибрані пункти.

## Видалення пунктів

■ Виберіть MyMiele .

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

■ Виберіть видалити.

Пункт буде видалено зі списку.

## Переміщення пунктів

■ Виберіть MyMiele .

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

■ Виберіть перемістити.

Навколо пункту з'явиться оранжева рамка.

■ Перемістіть пункт.

Пункт знаходиться на бажаній позиції.

Ви можете створити та зберегти до 20 персональних програм.

- Ви можете комбінувати до 10 етапів приготування, щоб точно дотримуватись улюблених або найчастіше використовуваних рецептів. Для кожного етапу можна ввести індивідуальні параметри, наприклад, режим роботи, температуру та тривалість або внутрішню температуру.
- Ви можете вибрати рівні для своєї страви.
- Ви можете ввести назву програми, що відповідає вашому рецепту.


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

Інші можливості для створення персональних програм:

- Після завершення автоматичної програми збережіть її в персональних програмах.
- Після завершення процесу приготування збережіть його зі встановленим часом.

Після цього введіть назву програми.

## Створення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .

- Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести параметри для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї:

- Виберіть і підтвердьте необхідні параметри.

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

Введено всі налаштування для першого етапу приготування.


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

- Якщо потрібні інші етапи, виберіть додати і дійте, як описано в першому етапі.
- Коли всі етапи приготування введено, виберіть Зад. рівень приготуван..
- Виберіть і підтвердьте бажані рівні.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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

- Виберіть зберегти.
- На клавіатурі введіть назву програми.

# Персональні програми

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


- Коли ви ввели назву програми, виберіть зберегти.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **ОК**.

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

## Запуск персональної програми

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

Залежно від налаштувань програми з'являються такі пункти меню:

- Запустити одразу  
Програма запускається відразу. Відразу вмикається нагрівання робочої камери.
- Готово o  
Вкажіть час, коли програма має закінчитись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
- Старт o  
Вкажіть час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.
- Показати етапи приготуван.  
На дисплеї з'являється загальна інформація щодо налаштувань.

- Відобразити дії  
З'являються необхідні дії, наприклад для того, щоб розмістити страву.

- Виберіть необхідний пункт меню.
- Підтвердьте вказівку щодо того, на який рівень слід поставити страву, натиснувши **ОК**.

Програма починається відразу або у встановлений час.


За допомогою  інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли додавати або перевіряти продукти.

Під час процесу приготування можна вмикати та вимикати функції Швидке охолодження і Підтримання тепла за допомогою розкривного меню.

- Після завершення програми виберіть закрити.

## Зміна етапів приготування

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

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно змінити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть змінити.
- Виберіть етап приготування, який необхідно змінити, або додати, щоб додати ще один етап приготування.
- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.


- За потреби запустити змінену програму, не змінюючи її, виберіть запустити.
- Змінивши всі налаштування, виберіть зберегти.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

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

### Перейменування персональних програм

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

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


- Коли ви змінили назву програми, виберіть зберегти.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Програму перейменовано.


### Видалення персональної програми

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

Програму видалено.

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

### Переміщення персональної програми

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

Навколо пункту з'явиться оранжева рамка.

- Перемістіть програму.

Програма знаходиться на бажаній позиції.

# Випікання

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

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

## Поради щодо випікання

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

## Використання паперу для випікання

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

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

## Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

### Вибір температури 🌡️

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

### Вибір тривалості ⌚

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

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

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




## Вказівки до режимів роботи

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

## Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Використання Конвекція плюс

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

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

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

## Поради

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

## Використання Конвекція з парою

Використовуйте цей режим роботи з бажаним режимом розігрівання для приготування з контролем рівня вологості.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Використання Інтенсивне випікання

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

**Не** використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки.

- Поставте пиріг на рівень 1 чи 2.

## Використання Верхн./Нижн. жар

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

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

- Поставте продукт на рівень 1 або 2.

## Використання Запікання

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

- Поставте продукт на рівень 2.

# Смаження

## Поради щодо смаження

- Ви можете використовувати будь-який посуд із жаростійкого матеріалу, наприклад, деко, каструлю, скляну форму, рукав або пакет для запікання, глиняну форму, універсальний піддон, решітку або деко для гриля/смаження на універсальному піддоні (за наявності).
- **Попереднє нагрівання** робочої камери потрібне лише під час приготування ростбіфа й філе. В основному воно не потрібне.
- Для смаження м'яса використовуйте **закритий посуд**, наприклад, деко. У цьому разі м'ясо залишається соковитим. Робоча камера лишається чистішою, ніж після смаження на решітці. Залишиться достатньо соків для приготування соусу.
- Якщо ви використовуєте **рукав для запікання або рукав для запікання в мікрохвильовій печі**, зверніть увагу на вказівки, наведені на пакуванні.
- Якщо ви використовуєте **решітку або відкритий посуд для приготування їжі**, ви можете покрити м'ясо жиром, а також накрити або начинити м'ясо шматочками бекону.
- **Приправте** м'ясо й покладіть його в ємність для приготування. Обкладіть маленькими шматочками масла чи маргарину або полийте олією чи столовим жиром. У разі приготування великих пісних шматків м'яса (2–3 кг) і жирної птиці додайте приблизно 1/8 л води.





- Не поливайте м'ясо під час смаження великою кількістю рідини. Це вплине на результат **підсмаження**. Наприкінці приготування дозвольте трішки підрум'янитися. М'ясо запечеться інтенсивніше, якщо приблизно після половини часу приготування зняти кришку з посуду.
- Після закінчення процесу приготування вийміть страву з робочої камери, накрийте її й дайте **постояти** приблизно 10 хвилин. Тоді під час нарізання витікає менше соку.
- Шкірочка **птиці** буде хрусткою, якщо за 10 хвилин до закінчення приготування змастити страву малосолоною водою за допомогою щітки.

## Вказівки до таблиць для готування

Таблиці для готування містяться наприкінці цього документа.

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

## Вибір температури

- Загалом вибирайте найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо буде зовні коричневе, але не готове всередині.
- У режимах Конвекція плюс , Конвекція з парою  і Автоматика смаження  вибирайте температуру на 20 °C меншу, ніж у режимі Верхн./Нижн. жар .

- Вибирайте для шматків м'яса, які важать більше 3 кг, температуру прибіл. на 10 °С нижчу, ніж вказано в таблиці. Приготування триває трохи довше, але м'ясо рівномірно пропечеться та скоринка не буде занадто товстою.
- Для запікання на решітці вибирайте температуру приблизно на 10 °С 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
  - Ростбїф/філе: 8–10 хв/см
- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.


## Поради

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

## Вказівки до режимів роботи

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

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



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


## Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Використання Конвекція плюс або Автоматика смаження

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

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

У режимі роботи Автоматика смаження  духовка спочатку розігрівається до високої температури (прибіл. 230 °С). Щойно цієї температури досягнуто, температура в духовці автоматично знижується до встановленого (основного) значення.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Смаження

### Використання Конвекція з паром

Використовуйте цей режим роботи з бажаним режимом розігрівання для приготування з контролем рівня вологості.

- Поставте продукт на рівень 2.

### Використання Верхн./Нижн. жар

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

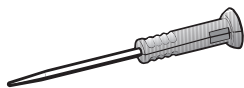
- Поставте продукт на рівень 2.

### Використання Запікання

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

- Поставте продукт на рівень 2.

## Термощуп



Із термощупом ви можете точно стежити за температурою під час приготування.

### Принцип роботи

Металевий наконечник термощупа вставляють у страву повністю, доки він не досягне ручки. На металевому наконечнику розташовано датчик

температури, який вимірює внутрішню температуру страви під час процесу приготування.

Датчик температури знаходиться приблизно на 2 см за наконечником. Вставляйте металевий наконечник у страву так, щоб датчик температури розташовувався посередині неї (див. розділ «Важливі вказівки щодо використання»).

Підвищення внутрішньої температури вказує на стан готовності страви. Встановлюйте вищу або нижчу внутрішню температуру залежно від бажаного ступеня готовності страви: повністю або середньо просмажена.

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

Приготування з термощупом і без нього приблизно однакове за часом.

Передача значення внутрішньої температури в електронну систему приладу відбувається за допомогою радіосигналу між передавачем у ручці термощупа та антеною на задній стінці, щойно страву з встромленим термощупом поставлена в робочу камеру.

Ідеальне передавання сигналу бездротової мережі можливе, лише якщо дверцята зачинені. Якщо відкрити дверцята під час приготування, наприклад, щоб додати води до страви, що смажиться, радіосигнал буде перервано. Він відновиться лише після того, як дверцята будуть зачинені. Ві-

дображення поточної внутрішньої температури на дисплеї відновиться за кілька секунд.









Датчик температури пошкодиться при температурі понад 100 °С. Вставлений у страву термощуп не може пошкодитись, оскільки максимально можлива внутрішня температура для встановлення складає 99 °С.

Якщо ви не використовуєте термощуп під час процесу приготування, не залишайте його лежати в робочій камері, завжди ставте його в гніздо в дверцятах.

## Можливості застосування

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

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

- Автоматика смаження 
- Конвекція плюс 
- Інтенсивне випікання 
- Верхн./Нижн. жар 
- Конв. з парою + Авт. смаж. 
- Кон. з парою + Конвекц. плюс 
- Конв. з парою + Інт. випікання 
- Конв. з парою + Верх./Ниж. ж. 

## Важливі вказівки щодо використання

Для забезпечення бездоганного функціонування візьміть до уваги наступні вказівки.

Металевий наконечник термощупа може відламатися.

У жодному разі не використовуйте термощуп для перенесення продукту.

- Не використовуйте металеві високі і вузькі ємності, оскільки вони послаблюють сигнал.
- Не розміщуйте металеві предмети над бездротовим термощупом, наприклад, кришки дека, алюмінієву фольгу або решітки з універсальним піддоном на рівні зверху. Скляну кришку можна використовувати.
- Не використовуйте одночасно ще один побутовий харчовий термометр із металу.
- Уникайте розміщення ручки термощупа в рідині, над стравою або на краю ємності.
- М'ясо можна покласти в каструлю або на решітку.
- Металевий наконечник термощупа має бути повністю занурений у страву до упору, а датчик температури доставати приблизно до середини. У цьому разі його ручка має вказувати чітко вгору, а не розташовуватися горизонтально або бути направленою в кутки робочої камери чи дверцят.

## Смаження

- Під час приготування птиці встроміть металевий наконечник термощупа в найтовстішу частину грудки. Для того, щоб знайти це місце, стисніть грудку великим і вказівним пальцями.
- Металевий наконечник не має торкатися кісток або жирових прошарків. Жир і кістки можуть стати причиною дострокового вимикання.
- Для приготування мрамурового м'яса з прошарками жиру встановлюйте найвище значення внутрішньої температури з діапазону, вказаного в таблиці для смаження.
- У разі використання алюмінієвої фольги, рукава для запікання або спеціального рукава для мікрохвильовки проштрикніть фольгу та вставте термощуп у середину продукту приготування. Ви можете також вставити термощуп у м'ясо у фользі. Дотримуйтесь у такій ситуації також рекомендацій виробника плівки.
- Термощуп у плаский продукт, наприклад, рибу, можна вставляти лише горизонтально. Для приготування таких страв використовуйте скляні або керамічні ємності, оскільки стінки металевого посуду перешкоджають проходженню радіосигналу.

Якщо термощуп під час процесу приготування вже більше не розпізнається, на дисплеї з'являється відповідна вказівка. Змініть позицію термощупа в страві.

### Використання термощупа

- Вийміть термощуп із гнізда в дверцятах.
- Повністю вставте металевий кінець термощупа в продукт до упору.

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


Ручка термощупа має бути направлена чітко вгору.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Зачиніть дверцята.
- Виберіть режим роботи або автоматичну програму.
- За потреби встановіть температуру та внутрішню температуру.

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Щойно буде досягнуто внутрішньої температури, процес приготування завершиться.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Ручка термощупа може нагрітися. Через це ви можете отримати опіки.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання термощупа.

**Повідомлення:** Якщо під час досягнення встановленої внутрішньої температури страва, на ваш розсуд, усе ще не готова, перемістіть термощуп або збільште внутрішню температуру і повторіть процес.

## Відкладений початок процесу приготування з використанням термощупа

Ви можете запустити процес приготування пізніше.

■ Виберіть **Старт o**.

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

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

## Індикація залишкового часу

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

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

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

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

## Приготування на грилі

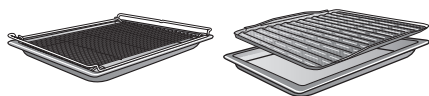
**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

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

Не використовуйте деко для випікання.



### Підказки для приготування на грилі

- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. Нагрівайте нагрівальний елемент верхнього жару/гриля протягом 5 хвилин, зачинивши дверцята.
- Швидко промийте м'ясо під холодною проточною водою та висушіть його. М'ясо перед приготуванням на грилі солити не потрібно, інакше з нього виступить сік.
- Нежирне м'ясо можна змастити олією. Не використовуйте інші жири, оскільки вони швидко темніють і утворюють запах.
- Почистьте рибу, поріжте її на шматочки та посоліть. Ви також можете полити рибу лимонним соком.

### Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

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

### Вибір температури

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

### Вибір рівня

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



## Вибір тривалості

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

**Повідомлення:** Якщо зверху шматок м'яса вже добре запікся, а всередині ще не готовий, поставте страву на нижчий рівень або зменште температуру. Так зверху м'ясо не буде занадто темним.

## Вказівки до режимів роботи

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

У разі дуже високих температур пластикові деталі термощупа можуть розплавитися.

Не використовуйте термощуп у режимі гриля.

Не зберігайте термощуп у робочій камері.

## Використання Гриль великий

Цей режим використовується для приготування на грилі плоских продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах. Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля розпікається до червоного кольору, завдяки чому з'являється необхідне теплове випромінювання.

## Використання Гриль малий


Цей режим використовується для приготування на грилі невеликої кількості плоских продуктів та для запікання у малих формах. Лише внутрішня частина нагрівальних елементів верхнього жару/гриля розпікається до червоного жару, що призводить до появи необхідного теплового випромінювання.

## Використання Гриль з обдуванням

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


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

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

 **Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом.**

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

Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

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

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

### Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору
- засоби для очищення від накипу на фронтальній панелі
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або паст, наждак)
- засоби для чищення з вмістом розчинників
- мийні засоби для очищення нержавіючої сталі
- засоби для чищення посудомийних машин
- засоби для чищення скла
- засоби для чищення склокерамічних панелей конфорок
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення кастрюль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- губки з еластичного пінопласту
- гострі металеві скребки
- сталеві мочалки
- вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів
- мийні засоби для духових шаф
- мочалки з нержавіючої сталі

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

Найкраще забруднення видаляти негайно.

Устаткування не підходить для миття в посудомийній машині (виключення становить безпровідний термощуп).

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

Для простого очищення рекомендуємо зробити ось що:

- Зніміть дверцята.
- Вийміть бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).
- Опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

### Видалення нормальних забруднень

По всьому контуру робочої камери знаходиться ущільнення із скловолокна, яке слугує ущільнювальною прокладкою внутрішньої сторони дверцят, яке внаслідок тертя або шкрябання може пошкодитись.

По можливості не очищуйте ущільнення зі скловолокна.

- 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 термощупа

- Очистьте термощуп вручну або в посудомийній машині.

## Очищення та догляд

### Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)

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

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

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

Не використовуйте сталеві мочалки для очищення захисної панелі камери, використовуйте лише жорстку сторону 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.

### Очищення робочої камери за допомогою Піроліз

Замість очищення вручну ви можете очистити робочу камеру за допомогою функції Піроліз .

Під час піролізу робоча камера нагрівається до температури понад 400 °C. Наявні забруднення розщеплюються під дією високих температур і перетворюються на попіл.

Доступно 3 ступені піролізу з різною тривалістю:

- Ступінь 1 для легких забруднень
- Ступінь 2 для сильніших забруднень
- Ступінь 3 для сильних забруднень

Після запуску піролізу дверцята автоматично блокуються. Ви можете їх відкрити лише після закінчення процесу піролізу.

Крім того, можна запустити піроліз із відстроченням, наприклад, щоб використати вигідні нічні тарифи на електроенергію.

Після процесу піролізу залишки забруднень (наприклад, попіл), утворення яких залежить від ступеня забруднення духовки, можна легко видалити.

### Підготовка до піролізу

Дуже високі температури під час піролізу можуть пошкодити непридатне для піролізу приладдя.

Перед початком піролізу вийміть із робочої камери все приладдя, не призначене для піролітичного очищення. Це також стосується приладдя, що додається й не призначене для піролізу.

Вказане нижче устаткування підходить для піролізу та може залишатися в робочій камері під час піролізу:

- Бічні напрямні
- Напрямні FlexiClip HFC 72
- Решітка HBBR 72
- Не виймайте устаткування, що підходить для піролітичного очищення.
- Поставте решітку на найвищий рівень.


Грубі забруднення в робочій камері можуть призвести до утворення густого диму.

Через пригорілі залишки на емальованих поверхнях можуть утворюватися стійкі кольорові або матові плями, які вже не можна видалити.

Перед початком піролітичного очищення видаліть грубі забруднення з робочої камери й емальованих поверхонь скребком для скла.


# Очищення та догляд

## Запуск піролізу

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час піролізу духовка нагрівається більше, ніж у звичайному режимі роботи.

Не дозволяйте дітям торкатися приладу під час піролізу.

- Виберіть Догляд .
- Виберіть Піроліз.
- Виберіть бажаний ступінь піролізу відповідно до рівня забруднення.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Ви можете розпочати піроліз одразу або змістити час запуску.

### Негайний запуск піролізу



- Якщо слід почати піроліз негайно, виберіть Запустити одразу.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Піроліз розпочнеться.

Дверцята автоматично блокуються. Після нагрівання робочої камери охолоджувальний вентилятор вимкнеться автоматично.

Освітлення робочої камери під час піролізу не вмикається.

З'являється час виконання піролізу, що лишився. Його не можна змінити.

Якщо протягом цього часу встановлений таймер, після закінчення часу лунає сигнал, блимає  і відлічується час. Після доторкання до сенсорної кнопки  оптичні й акустичні сигнали вимикаються.

### Запуск піролізу з відстроченням

- Якщо слід запустити піроліз із відстроченням, виберіть Старт о.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Встановіть час, щоб почати піроліз.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Дверцята автоматично блокуються. На дисплеї з'являється Старт о та встановлений час запуску.

До часу запуску ви можете наново встановити час запуску за допомогою Таймер.

Щойно досягнуто часу запуску, нагрівання робочої камери й вентилятор автоматично вмикаються та з'являється залишкова тривалість.


## Завершення піролізу

Щойно мине залишковий час, з'явиться підказка, що дверцята розблоковуються.

Після розблокування дверцят з'явиться Готово й пролунає звуковий сигнал.

- Підтвердьте вказівку за допомогою кнопки **OK**.
- Виберіть **закрити**.
- Вимкніть духовку.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Після піролізу духовка все ще дуже гаряча. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед видаленням залишків забруднень після піролізу та змачуванням бічних напрямних дайте нагрівальним елементам, робочій камері та приладдю охолонути.

- Очистьте робочу камеру й устаткування, що підходить для піролітичного очищення, від залишків після виконання піролізу (наприклад, попіл), що можуть утворитися залежно від ступеня забруднення робочої камери.
- Видаліть залишки засобу із захисної панелі камери. Ви можете потерти забруднення жорсткою стороною губки для миття посуду.
- Капніть кілька крапель жаростійкого рослинного масла на папір для випікання й змастіть напрямні.

Більшість забруднень можна очистити теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.

Залежно від ступеня забруднення на внутрішній стороні дверцят можна утворитися видима плівка. Її можна видалити губкою для миття посуду, скребком для скла або губкою з металеві спіралі (наприклад, Spontex Spirinett) і м'яким мийним засобом.

По всьому контуру робочої камери знаходиться ущільнення із скловолокна, яке слугує ущільнювальною прокладкою внутрішньої сторони дверцят, яке внаслідок тертя або шкрябання може пошкодитись. По можливості не очищуйте ущільнення зі скловолокна.

Емальовані поверхні внаслідок википання фруктових соків можуть змінити свій колір на тривалий час. Ці зміни кольору не впливають на особливості емалі. Не намагайтеся в будь-якому випадку видалити ці плями.

Не намагайтеся неодмінно видалити ці плями.

## Розсування напрямних FlexiClip

Після очищення на напрямних FlexiClip можуть залишитися кольорові або світлі плями. На особливості використання це не впливає.

- Після піролізу кілька разів зсуньте й розсуньте напрямні FlexiClip.

## Очищення та догляд

---

### Очищення від накипу

Систему пароутворення потрібно регулярно очищувати від накипу.

Ви можете будь-коли здійснити очищення від накипу.

Однак після певної кількості приготувань буде автоматично запроповано здійснити процес видалення накипу із системи пароутворення, щоб забезпечити бездоганну роботу приладу.

Останні 10 операцій приготування до процесу видалення накипу відображаються й відлічуються. Тому вимикаються режими роботи та автоматичні програми з контролем рівня вологості.

Ви зможете знову використовувати режими роботи після здійснення процесу очищення від накипу. Усі інші режими роботи та автоматичні програми без контролю рівня вологості можна використовувати далі.

### Хід процесу очищення від накипу

Якщо ви запустили процес очищення від накипу, він має здійснитися повністю та його не можна переривати.

Процес очищення від накипу триває приблизно 90 хвилин і здійснюється в кілька етапів:

1. Підготовка процесу очищення від накипу
2. Всмоктування розчину для очищення
3. Фаза дії
4. Процес промивання 1
5. Процес промивання 2
6. Процес промивання 3
7. Випаровування залишкової води



## Підготовка процесу очищення від накипу

Вам потрібна ємність місткістю приблизно 1 л.

Щоб не тримати ємність із підготованою рідиною для видалення накипу з трубкою для наповнення в руці, до вашого приладу додається пластиковий шланг із вакуумною присоскою.

Для досягнення оптимального результату очищення ми рекомендуємо використовувати спеціально розроблені компанією Miele таблетки для очищення від накипу, що додаються.


**Повідомлення:** Наступний комплект таблеток для очищення від накипу ви можете придбати в інтернет-магазині, у сервісній службі або в спеціалізованому магазині Miele.

Засоби для очищення від накипу, які містять, наприклад, лимонну кислоту, подібні кислоти або інші небезпечні речовини, наприклад, хлориди, можуть пошкодити прилад.

Крім того, у разі недотримання концентрації засобу для очищення від накипу прилад не очиститься належним чином від накипу.

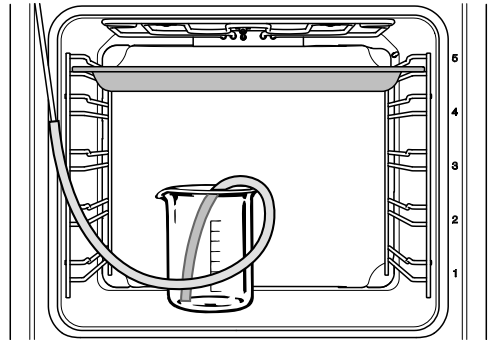
- Налийте в ємність приблизно 600 мл холодної водопровідної води й повністю розчиніть у ній таблетку для чищення.

## Здійснення процесу очищення від накипу

- Виберіть **Догляд** .
- Виберіть **Очищення від накипу**.

Якщо режим та автоматичні програми з контролем рівня вологості вже заблоковані, ви можете почати очищення від накипу, вибравши **ОК**.

- Поставте універсальний піддон до упору на найвищий рівень, щоб туди витікала рідина для очищення після фази дії. Підтвердьте вказівку за допомогою кнопки **ОК**.



- Поставте ємність із засобом для очищення на дно робочої камери.
- Закріпіть кінець пластикового шлангу на всмоктувальній трубці. Встановіть інший кінець трубки на дні ємності з розчином для очищення й закріпіть її там присоскою.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **ОК**.

Процес всмоктування починається. Чутно звуки роботи насоса.

Процес всмоктування можна в будь-який момент перервати й знову продовжити за допомогою **Стоп** або **Старт**.

## Очищення та догляд

Фактично всмоктоаної кількості розчину для очищення може бути менше, ніж приготованого, тому частина рідини залишається в ємності.

З'являється підказка, що процес всмоктування завершено.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Починається **фаза дії**. Ви можете стежити за відліком часу.

- Залиште ємність зі шлангом до всмоктувальної трубки в приладі, долийте ще 300 мл води, оскільки під час фази дії система всмоктує ще трохи води.

Приблизно кожні 5 хвилин система всмоктує трохи води. Чутно звуки роботи насоса.

Під час всього процесу освітлення робочої камери й охолоджувальний вентилятор залишаються ввімкненими.

У кінці фази дії чутно сигнал.

### Промивання системи пароутворення після фази дії

Після фази дії потрібно промити систему пароутворення, щоб видалити залишки засобу для чищення.

Для цього в систему пароутворення всмоктується трічі приблизно 1 л водопровідної води, яка збирається в універсальному піддоні.

- Вийміть універсальний піддон із рідиною після очищення, вилийте її й знову вставте піддон на найвищий рівень.

- Вийміть кінець пластикового шлангу з ємності.

- Вийміть ємність, ретельно промийте її й налейте приблизно 1 л свіжої води.

- Поставте ємність знову в прилад і знову закріпіть шланг у ємності.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Починається процес всмоктування для **першого процесу промивання**.

Вода по трубкам іде через систему пароутворення і витікає на універсальний піддон.

З'являється підказка для підготовки до **другого процесу промивання**.

- Вийміть універсальний піддон із рідиною після промивання, вилийте її та знову вставте піддон на найвищий рівень.

- Вийміть пластиковий шланг із ємності та наповніть її приблизно 1 л чистої водопровідної води.

- Поставте ємність знову в прилад і знову закріпіть шланг у ємності.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.


- Так само дійте й для **третього процесу промивання**.

Залиште в робочій камері універсальний піддон із рідиною після третього полоскання під час процесу випаровування залишкової води із системи.

### Випаровування залишкової води

Після третього процесу промивання починається випаровування залишкової води.

- Вийміть ємність і шланг із робочої камери.
- Зачиніть дверцята.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

 **Небезпека травмування через пару.**

Пара може призвести до сильних опіків.

Під час процесу випаровування залишкової води не відкривайте дверцята.

Вмикається нагрівання робочої камери, і з'являється тривалість для процесу випаровування залишкової води.


Тривалість, залежно від фактичної кількості залишкової води, буде автоматично коригуватись.


### Завершення процесу очищення від накипу

В кінці процесу випаровування залишкової води з'являється інформаційне вікно із вказівками щодо чищення після процесу видалення накипу.

- Підтвердьте, натиснувши **OK**.

Лунає звуковий сигнал, і з'являється **Готово**.

- Виберіть закрити.
- Вимкніть духовку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

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

- Вийміть універсальний піддон із зібраною рідиною.
- Очистьте охолоджену робочу камеру від конденсату та залишків засобу для видалення накипу.
- Закрийте дверцята духовки, коли робоча камера висохне.

## Очищення та догляд

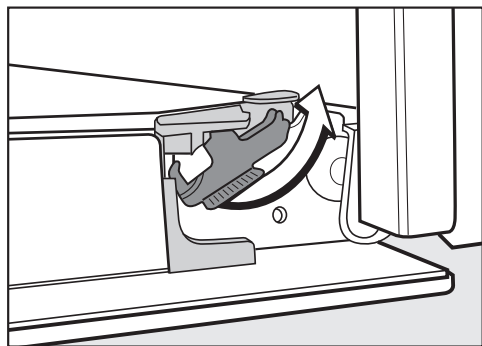
### Демонтаж дверцят

Дверцята важать приблизно 10 кг.



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

- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору.

Духовку можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

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

- Закрийте дверцята до упору.



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

## Демонтаж дверцят

Дверцята складаються з відкритої системи 4 дверцят частково зі скла із жаровідштовхувальним покриттям.

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

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

Внаслідок подряпин скло дверцят може пошкодитись.

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

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

Різні сторони скла дверцят мають різне покриття. Сторони, що розташовані до робочої камери, мають жаровідштовхувальні властивості.

Духовку буде пошкоджено, якщо вставити скло дверцят неправильною стороною.

Після очищення встановіть скло дверцят правильною стороною.

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

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

Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

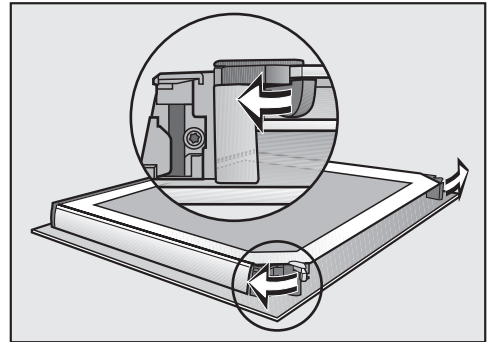
Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

**⚠** Небезпека травми через зачинення дверцят.

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

Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

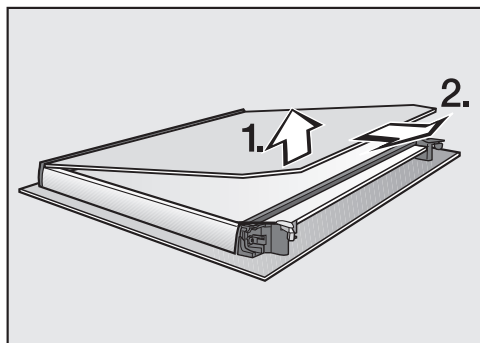
- Покладіть дверцята на м'яку поверхню (наприклад, кухонний рушник), щоб уникнути подряпин.



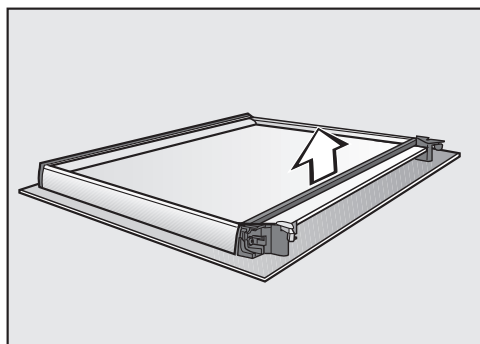
- Відкрийте обидва стопори панелей дверцят, повернувши їх всередину.

## Очищення та догляд

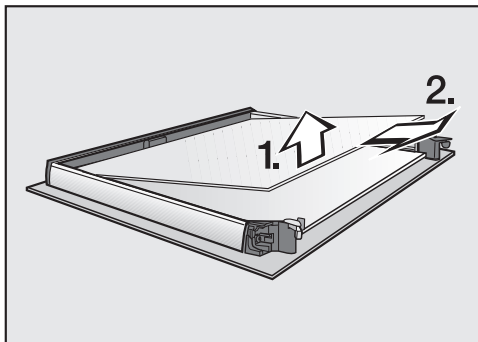
Вийміть одне за одним внутрішнє й обидва середніх скла:



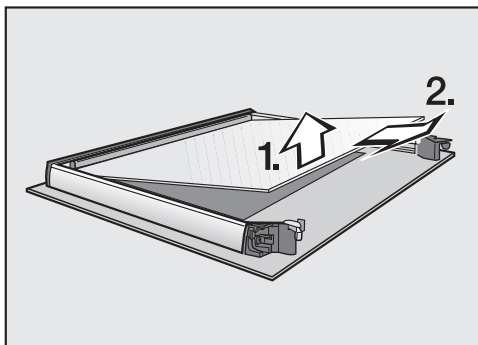
- Злегка підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.



- Зніміть ущільнення.



- Трохи підніміть верхню частину обох середніх шибок і вийміть їх зверху.

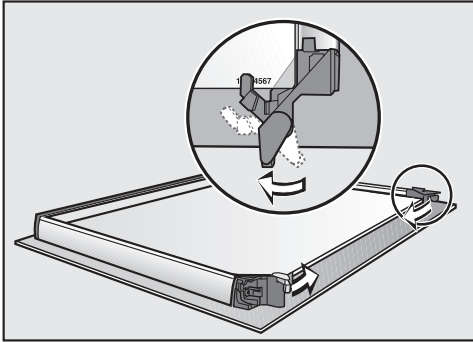


- Трохи підніміть низ середніх шибок і вийміть їх.
- Очищуйте скло дверцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.
- Протріть деталі сухою, м'якою серветкою.

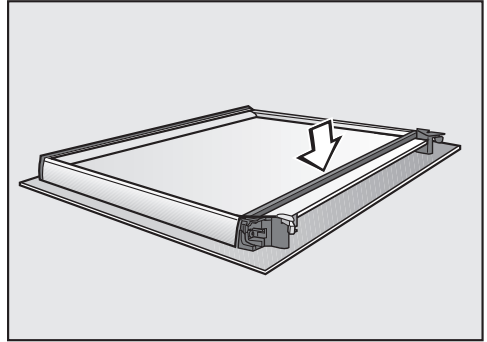
Потім знову ретельно зберіть всі деталі дверцят:

Обидва середніх скла є ідентичними. Для орієнтації для правильного вбудовування на склі надруковано матеріальний номер.

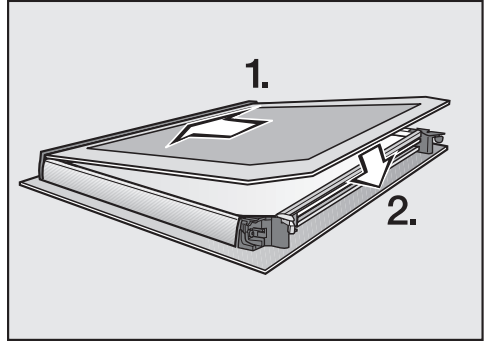
- Нижню частину середніх шибок встановіть так, щоб можна було прочитати матеріальний номер (не в переверненому/дзеркальному відображенні).



- Стопори шибок поверніть так, щоб вони лягли на нижню частину обох середніх шибок.
- Верхню частину середніх шибок встановіть так, щоб можна було прочитати матеріальний номер (не в переверненому/дзеркальному відображенні). Скло дверцят має розташовуватися на стопорах.

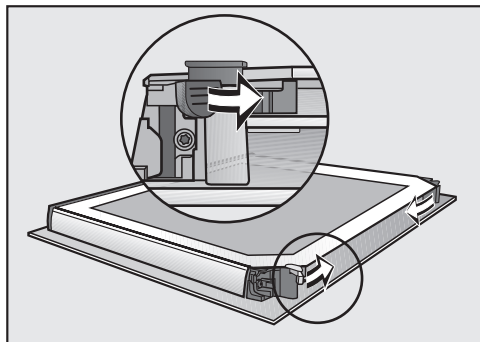


- Вставте ущільнення.



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

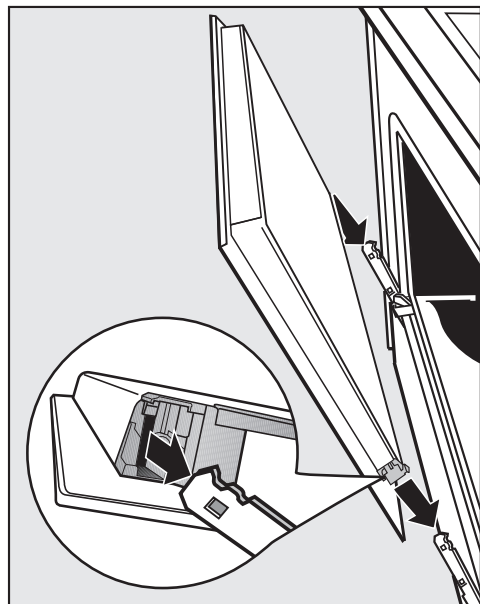
## Очищення та догляд



- Закрийте обидва стопори для скла, повернувши їх всередину.

Дверцята знову зібрано.

### Вбудовування дверцят

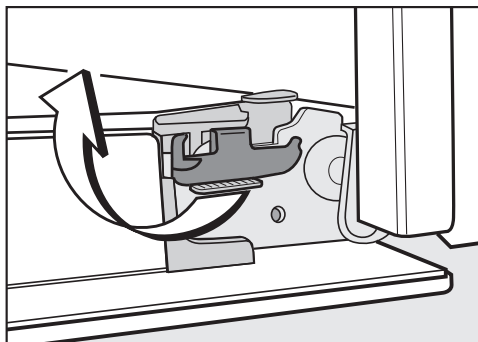


- Візьміться за дверцята збоку й вставте в тримачі шарнірів. Стежте за тим, щоб вони не перекошились.

- Повністю відкрийте дверцята.

Якщо фіксувальні скоби незаблоковані, дверцята можуть зійти з тримачів і пошкодитись.

Обов'язково заблокуйте фіксувальні скоби.



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально до упору.



### Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip

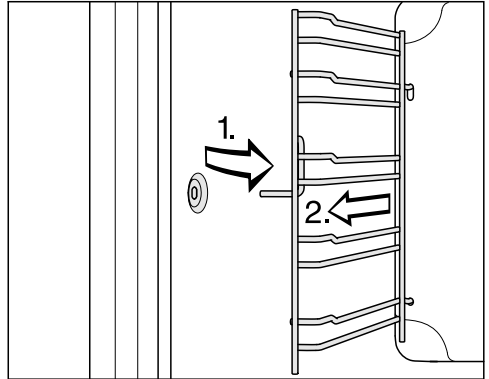
Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

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

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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



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


**Встановлення** виконується у зворотній послідовності.

- Знову зберіть усі деталі.

## Очищення та догляд

### Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

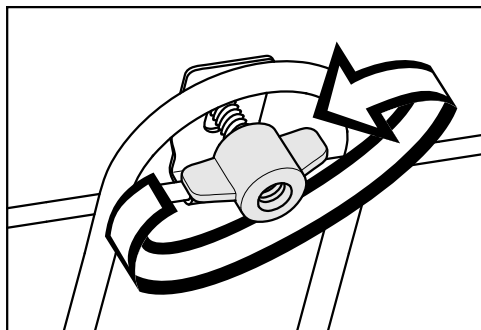
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

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

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

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

- Зніміть бічні напрямні.



- Послабте крильчатку гайку.

Нагрівальний елемент гриля можна пошкодити.

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

- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Тепер стелю робочої камери можна використовувати.

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

Камера буде пошкоджена, якщо захисна панель камери встановлена неправильно.





Ніколи не відкручуйте захисну панель камери.

- Видаліть залишки засобу із захисної панелі камери. Ви можете потерти забруднення жорсткою стороною губки для миття посуду.
- Після очищення підніміть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.
- Вставте крильчатку гайку й міцно її прикрутіть.
- Вставте бічні напрямні.


## Що робити, якщо ...?




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

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



| Проблема  | Причина і усунення  |
|---|---|
| <b>Дисплей не світиться.</b>  | <p>Ви вибрали параметр Поточний час   Індикація   викл. Тому якщо духовку вимкнено, дисплей темний.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Відразу після ввімкнення духовки з'являється головне меню. Щоб поточний час було показано постійно, виберіть параметр Поточний час   Індикація   вкл.</li></ul>   |
|   | <p>Відсутнє електроживлення.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li></ul>   |
| <b>Не чути звукового сигналу.</b>   | <p>Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Увімкніть звукові сигнали або збільште рівень гучності за допомогою Установки   Гучність   Звук. сигнали.</li></ul>   |
| <b>Робоча камера не нагрівається.</b>   | <p>Режим презентації активовано.</p> <p>Ви можете вибрати на дисплеї пункти меню та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть режим презентації за допомогою Установки   Торгівля   Демо-режим   викл.</li></ul>   |
| <b>Блокування ввімкнення  з'являється на дисплеї під час увімкнення.</b> | <p>Блокування ввімкнення  увімкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ви можете вимкнути блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до символу  й утримавши його принаймні впродовж 6 секунд.</li><li>■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть параметр Безпека   Блокування ввімкнення    викл.</li></ul> |

## Що робити, якщо ...?

| Проблема  | Причина і усунення   |
|---|--|
| <b>Сенсорні кнопки або датчик наближення не реагують.</b> | <p>Ви вибрали параметр Дисплей   QuickTouch   вимк. З цієї причини сенсорні кнопки та датчик наближення не реагують на вимкнення духовки.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Сенсорні кнопки та датчик наближення активуються відразу після ввімкнення духовки. За потреби духовку можна налаштувати так, щоб вона реагувала на доторкання до сенсорних кнопок і датчика наближення навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметр Дисплей   QuickTouch   вкл.</li></ul> |
|   | <p>Налаштування датчика наближення не встановлено.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Змініть налаштування датчика наближення через Установки   Датчик наближ..</li></ul>   |
|   | <p>Датчик наближення несправний.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Зверніться до сервісної служби.</li></ul>   |
|   | <p>Духовку не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку.</li><li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li></ul>  |
|   | <p>Якщо дисплей також не реагує, це означає, що виникла проблема з регулюванням.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і духовка не перезапуститься.</li></ul>  |



| Проблема   | Причина і усунення   |
|--|--|
| <p><b>Дверцята неможливо відкрити за допомогою сенсорної кнопки .</b></p> | <p>Ви вибрали налаштування Дисплей   QuickTouch   викл. У результаті сенсорна кнопка  не реагує після вимкнення духовки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення духовки. У разі потреби духовку можна налаштувати таким чином, щоб вона реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл.</li> </ul>  |
|  | <p>Духовка не підключена до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перевірте, чи вставлена мережеву вилка духовки в розетку.</li> <li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li> <li>■ Якщо потрібно відкрити дверцята, тому що, наприклад, у робочій камері приладу залишалась страва, відкрийте дверцята за допомогою ключа, що додається. Для цього вставте ключ із зовнішнього краю дверцят навскоси в зазор між панеллю керування й дверцятами. Ви також можете потягнути дверцята обома руками, доки вони не відкриються.</li> </ul> |
|  | <p>Піроліз розпочався.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> <b>Небезпека травмування через гарячу поверхню.</b><br/>Під час піролізу дверцята залишаються заблокованими, доки температура робочої камери не знизиться до 280 °C.<br/>У жодному разі не намагайтеся відчинити дверцята, як описано вище, ключем, що додається!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зачекайте, доки духовка не охолоне. Дверцята автоматично розблокуються, щойно температура робочої камери знизиться до 280 °C.</li> </ul>      |

## Що робити, якщо ...?

| Проблема  | Причина і усунення  |
|---|---|
| <b>На дисплеї з'являється</b><br>Несправність в мережі процес було припинено.                                     | Короткочасне порушення електропостачання.<br>Внаслідок цього поточний процес перервано.<br>■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку.<br>■ Знову запустіть процес.   |
| <b>На дисплеї з'являється</b><br>12:00.   | Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин.<br>■ Наново встановіть час і дату.   |
| <b>На дисплеї з'являється</b><br>Досягнуто максимальної тривалості роботи.  | Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано.<br>■ Підтвердьте за допомогою кнопки <b>OK</b> .<br>Духовка знову готова до роботи.  |
|  Помилка F32 з'явиться на дисплеї. | Не спрацьовує блокування дверцят для піролізу.<br>■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку. Потім перезапустіть піроліз.<br>■ Якщо підказка з'явиться знову, зверніться в сервісну службу Miele.                          |
|  Помилка F33 з'явиться на дисплеї. | Не спрацьовує розблокування дверцят для піролізу.<br>■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку.<br>■ Якщо блокування дверцят не вимикається, зверніться в сервісну службу Miele.   |
| Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.   | Проблема, яку не можна усунути самостійно.<br>■ Зверніться до сервісної служби.   |
| <b>На дисплеї з'являється</b><br>Нема сигналу від термощупу, змініть його положення в робочій камері.             | Термощуп не розпізнаний.<br>■ Змініть позицію термощупа в страві.<br>Якщо термощуп усе ще не розпізнаний, він пошкодився. Ви можете придбати новий термощуп у свого постачальника Miele або в сервісній службі Miele. |
| <b>Після вибору функції очищення від накипу на дисплеї з'являється</b><br>Зараз функція не доступна.              | Система пароутворення несправна.<br>■ Зверніться до сервісної служби.   |

| Проблема   | Причина і усунення  |
|--|---|
| <p><b>Після вибору автоматичної програми на дисплеї з'являється</b><br/>Керування рівнем вологості вийшло з ладу. Автоматичні програми працюють без вологи..</p> | <p>Система пароутворення несправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби.</li> </ul> <p>Ви також можете виконати автоматичну програму без функції контролю рівня вологості.</p>  |
| <p><b>Під час процесу з підтримання рівня вологості не всмоктується вода.</b></p>  | <p>Режим презентації активовано. Пункти меню можна вибирати за допомогою дисплею або сенсорних кнопок, але насос системи пароутворення не функціонує.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вимкніть режим презентації, вибравши <i>Установки</i>   <i>Торгівля</i>   <i>Демо-режим</i>   <i>викл.</i></li> </ul> <p>Насос системи пароутворення пошкодився.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби.</li> </ul> |
| <p><b>Після приготування чуто звук приладу, який працює.</b></p>   | <p>Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор залишається ввімкненим (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).</p>  |
| <p><b>Духовка вимкнулася самостійно.</b></p>   | <p>Духовка вимикається автоматично для заощадження енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не відбувається жодних дій із керування приладом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімкніть духовку знову.</li> </ul>   |
| <p><b>Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.</b></p>   | <p>Вибрана температура не відповідає рецепту.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.</li> </ul> <p>Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.</li> </ul>                                    |

## Що робити, якщо ...?

| Проблема  | Причина і усунення  |
|---|---|
| Пирог/випічка сильно підрум'янилася знизу.                            | <p>Ви вибрали неправильну температуру або рівень.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Певна різниця між ступенями підрум'янення існує завжди. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру й рівень.</li> </ul>   |
|   | <p>Матеріал або колір форми для випікання не підходять для режиму роботи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для режиму Верхн./Нижн. жар  світлі або блискучі форми не підходять. Використовуйте матові, темні форми.</li> </ul>   |
| Після проведення піролізу в робочій камері ще залишилися забруднення. | <p>Під час піролізу забруднення згорають і залишається попіл.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Очищайте попіл теплою водою, засобом для ручного миття посуду та чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри. Якщо залишилися грубі забруднення, почніть процес піролізу спочатку, із довшою тривалістю.</li> </ul>  |
| Під час встановлення або виймання устаткування чутно звуки.           | <p>Завдяки піролітичній поверхні бічних напрямних виникає ефект тертя під час встановлення або виймання устаткування.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для уникнення тертя капніть кілька крапель жаростійкого рослинного масла на папір для випікання й змастіть напрямні. Повторюйте процес після кожного піролізу.</li> </ul>  |
| Через певний час вимикається освітлення робочої камери.               | <p>Ви вибрали налаштування Освітлення   «вкл.» на 15 сек..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювала підсвітка, виберіть налаштування Освітлення   вкл.</li> </ul>   |
| Освітлення робочої камери вимкнено або не вмикається.                 | <p>Ви вибрали налаштування Освітлення   вкл.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімкніть освітлення робочої камери, доторкнувшись до сенсорної кнопки  і втримавши її протягом 15 секунд.</li> <li>■ За бажанням виберіть параметр Освітлення   вкл або "вкл." на 15 сек..</li> </ul> |
|   | <p>Освітлення робочої камери несправне.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби.</li> </ul>   |



### Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

Прийом у сервісній службі Miele можна узгодити за допомогою Інтернету за адресою [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

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

### Гарантійний строк

Гарантійний строк складає 2 роки.

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

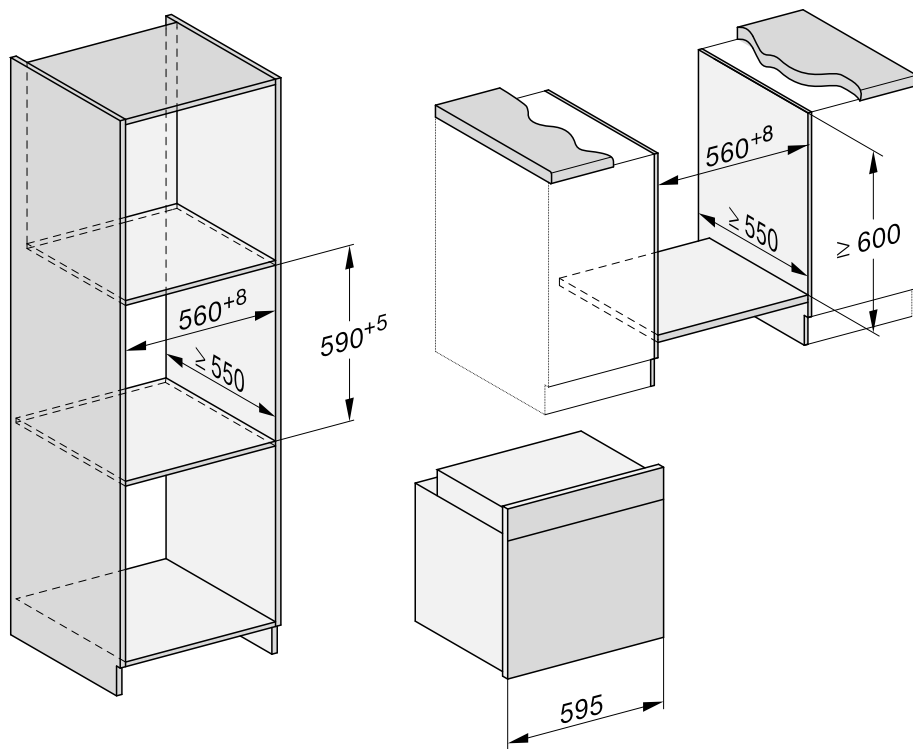
# Установлення

## Розміри вбудовування

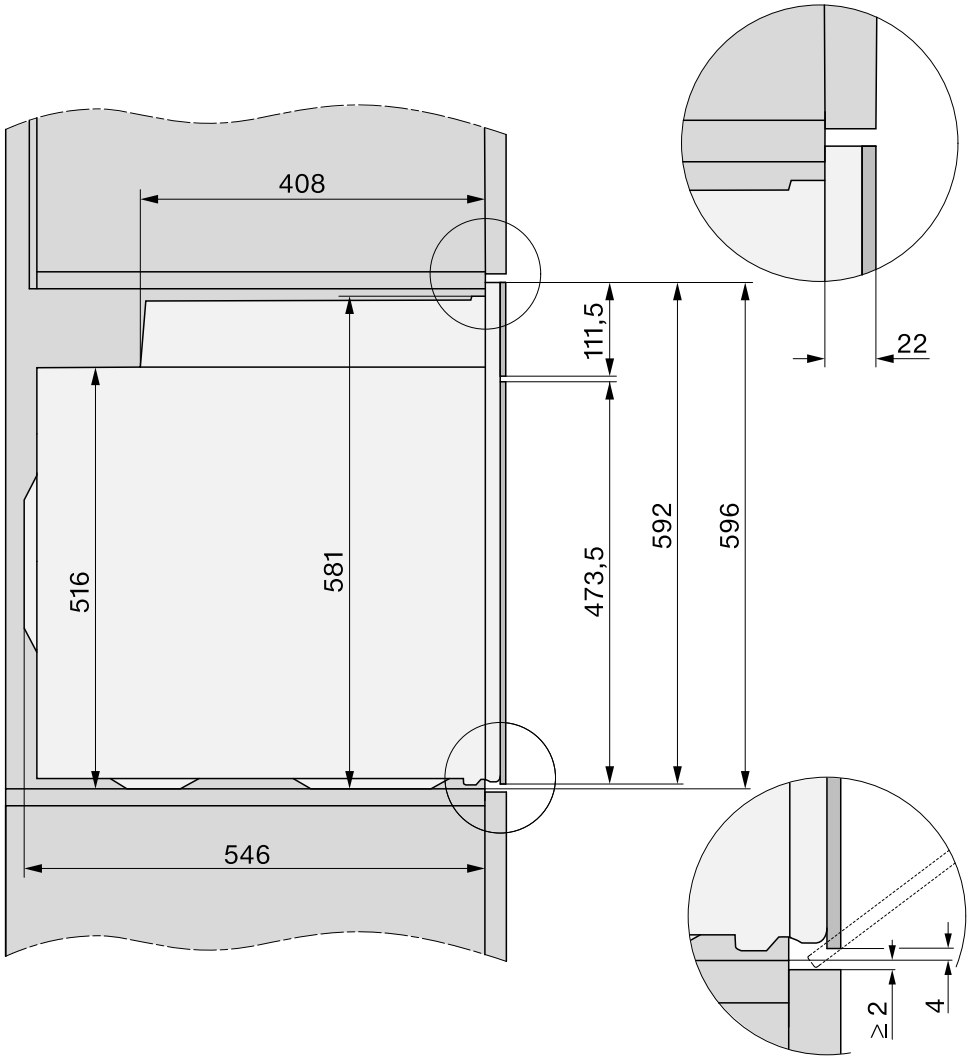
Розміри подаються в мм.

### Встановлення у верхню чи нижню шафу

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

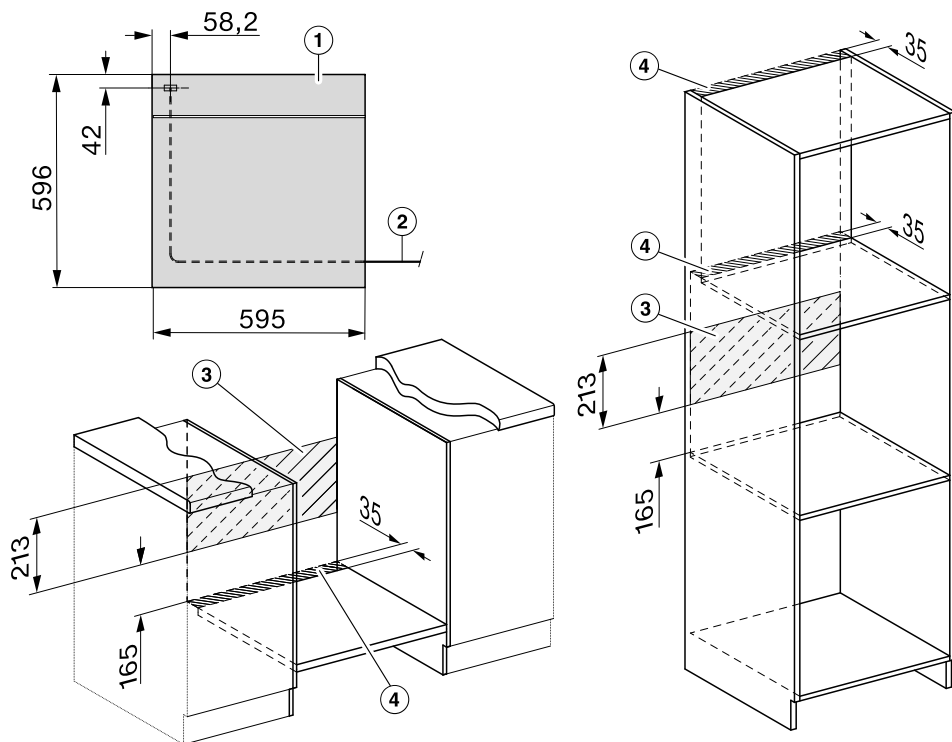


Вигляд збоку



# Установлення

## Під'єднання та вентиляція



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

## Вбудовування духовки

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

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

Під час вбудовування враховуйте наступне:


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

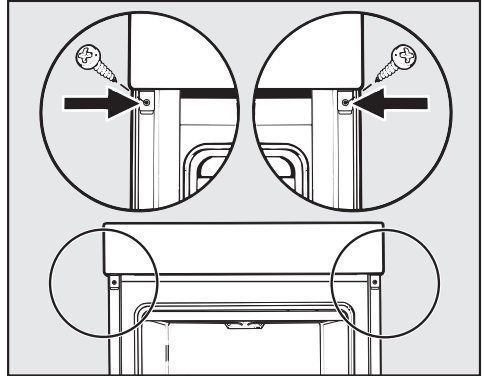
Не допускається встановлення планок термозахисту, що прилягають до бічних стінок ніші меблевої шафи.

- Підключіть духовку до електромережі.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу. Перед вбудовуванням доречно зняти дверцята й виїняти устаткування. Під час встановлення духовки в шафу вона стає легшою.

- Якщо слід демонтувати дверцята, підніміть їх посередині за допомогою ключа, що додається, або двома руками по бокам потягніть за дверцята, доки вони не відчиняться.
- Демонтуйте дверцята (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Демонтаж дверцят») і виїміть усе устаткування з духовки.

- Встановіть духовку в нішу й вирівняйте духовку.
- Знову ввімкніть електропостачання.
- Доторкніться до кнопки , щоб відкрити дверцята, якщо ви їх не зняли.



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

# Установлення

## Підключення електроживлення



### Небезпека травми!

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

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

Підключення необхідно здійснювати тільки до стаціонарної електропроводки із заземленням.

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

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

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

## Параметри підключення

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

Ці дані повинні співпадати із даними електромережі.

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

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

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

## Духова шафа
























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








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

Максимальна потужність указана на типовій табличці.

## Таблиця для готування

### Тісто для кексу

| Пирог/Випічка<br>(устаткування)  |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [хв] | CF |
|--|---|--|---|---|--|----|
| Маффіни (1 деко)   |  | 150–160  | –   | 2   | 25–35  | –  |
| Маффіни (2 дека)   |  | 150–160  | –   | 1+3   | 30–40 <sup>2</sup>   | –  |
| Маленькі кекси (1 деко)*   |  | 150  | –   | 2   | 30–40  | –  |
|  |  | 160 <sup>1</sup>   | –   | 3   | 23–33  | –  |
| Маленькі кекси (2 дека)*   |  | 150 <sup>1</sup>   | –   | 1+3   | 25–35  | –  |
|  |  | 150–160  | –   | 2   | 60–70  | –  |
| Пісочний пиріг (прямокутна форма,<br>30 см)                            |  | 150–160  | –   | 2   | 60–70  | –  |
|  |  | 155–165 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 60–70  | ✓  |
| Мармуровий, горіховий пиріг (прямокутна форма, 30 см)                  |  | 150–160  | –   | 2   | 60–70  | –  |
|  |  | 150–160  | –   | 2   | 60–70  | –  |
| Мармуровий, горіховий пиріг (форма для кексу/форма для бабки, Ø 26 см) |  | 150–160  | ✓   | 2   | 55–65  | –  |
|  |  | 150–160  | ✓   | 2   | 60–70  | –  |
| Фруктовий пиріг (деко)   |  | 150–160  | –   | 2   | 40–50  | ✓  |
|  |  | 155–165  | –   | 1   | 40–50  | ✓  |
| Фруктовий пиріг (розбірна форма, Ø 26 см)                              |  | 150–160  | ✓   | 2   | 55–65  | ✓  |
|  |  | 165–175 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 50–60  | ✓  |
| Основа для торта (форма для основи для торта, Ø 28 см)                 |  | 150–160  | –   | 2   | 25–35  | –  |
|  |  | 170–180 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 15–25  | –  |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.


























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










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

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

# Таблиця для готування

## Недріжджове тісто

| Пирогои/Випічка<br>(у статкування)                     |    |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [ХВ] | CF |
|--|---|--|---|---|--|----|
| Печиво (1 деко)  |    | 140–150  | –   | 2   | 25–35  | –  |
|  |    | 150–160  | –   | 2   | 25–35  | –  |
| Печиво (2 дека)  |    | 140–150  | –   | 1+3   | 25–35 <sup>2</sup>   | –  |
| Фігурне печиво (1 деко)*                               |    | 140  | –   | 2   | 35–45  | –  |
|  |    | 160 <sup>1</sup>   | –   | 3   | 25–35  | –  |
| Фігурне печиво (2 дека)*                               |    | 140  | –   | 1+3   | 35–45 <sup>2</sup>   | –  |
| Основа для торта (форма для основи для торта, Ø 28 см) |    | 150–160  | ✓   | 2   | 35–45  | –  |
|  |    | 170–180 <sup>1</sup>   | ✓   | 2   | 20–30  | –  |
| Чізкейк (розбірна форма, Ø 26 см)                      |    | 170–180  | –   | 2   | 80–90  | –  |
|  |    | 160–170  | –   | 2   | 80–90  | –  |
| Яблучний пиріг (розбірна форма, Ø 20 см)*              |    | 160  | –   | 2   | 90–100   | –  |
|  |    | 180  | –   | 1   | 85–95  | –  |
| Закритий яблучний пиріг (розбірна форма, Ø 26 см)      |    | 180–190 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 60–70  | ✓  |
|  |    | 160–170  | –   | 2   | 60–70  | ✓  |
| Фруктовий пиріг із глазур'ю (розбірна форма, Ø 26 см)  |    | 170–180  | –   | 2   | 60–70  | –  |
|  |    | 150–160  | –   | 2   | 55–65  | –  |
| Фруктовий пиріг із глазур'ю (деко)                     |    | 170–180  | –   | 2   | 50–60  | ✓  |
|  |    | 160–170  | –   | 2   | 45–55  | ✓  |
| Солодка випічка (деко)                                 |   | 210–220 <sup>1</sup>   | ✓   | 1   | 45–55  | ✓  |
|  |  | 190–200  | –   | 2   | 40–50  | ✓  |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Екоконвекція,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання, ✓ ввімк., – вимк.

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












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










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



# Таблиця для готування

## Дріжджове тісто










| Пирог/Випічка<br>(устаткування)              |    |  [°C] |  |  5<br>1 |  [ХВ] | CF             |
|--|---|--|---|--|--|----------------|
| Бабка (форма для бабки, Ø 24 см)             |    | 150–160  | –   | 2  | 50–60  | –              |
|  |    | 160–170  | –   | 2  | 50–60  | –              |
| Різдвяний кекс                               |    | 150–160  | –   | 2  | 55–65  | –              |
|  |    | 160–170  | ✓   | 2  | 55–65  | –              |
| Тертий пиріг із фруктами/без фруктів (деко)  |    | 160–170  | –   | 2  | 35–45  | ✓              |
|  |    | 170–180  | –   | 3  | 45–55  | ✓              |
| Фруктовий пиріг (деко)                       |    | 160–170  | ✓   | 2  | 45–55  | ✓              |
|  |    | 170–180  | ✓   | 3  | 45–55  | ✓              |
| Яблучні слойки/Равлики з родзинками (1 деко) |    | 160–170  | ✓   | 2  | 25–35  | –              |
| Яблучні слойки/Равлики з родзинками (2 дека) |    | 160–170  | ✓   | 1+3  | 30–40 <sup>3</sup>   | –              |
| Білий хліб (подовий)                         |    | 190–200  | ✓   | 2  | 30–40 <sup>4</sup>   | –              |
|  |    | 190–200  | –   | 2  | 30–40  | –              |
| Білий хліб (прямокутна форма, 30 см)         |    | 180–190  | ✓   | 2  | 45–55  | –              |
|  |    | 190–200 <sup>1</sup>   | ✓   | 2  | 55–65 <sup>5</sup>   | ✓ <sup>6</sup> |
| Хліб із висівками (прямокутна форма, 30 см)  |    | 180–190  | ✓   | 2  | 55–65  | –              |
|  |   | 200–210 <sup>1</sup>   | ✓   | 2  | 55–65 <sup>5</sup>   | ✓ <sup>6</sup> |
| Підходження дріжджового тіста                |  | 30–35  | –   | – <sup>2</sup>   | –  | –              |








 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач,  Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Конвекція з паром + Конвекція плюс,  Конвекція з паром + Верхній/Нижній жар,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.

- 1 Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 2 Поставте решітку на дно робочої камери й зверху поставте ємність. Залежно від розміру ємності можна також вийняти бічні напрямні.
- 3 Ви можете вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.
- 4 Запускайте 1 паровий удар на початку приготування.
- 5 Запускайте 2 парові удари на початку приготування.
- 6 Через 15 хвилин після початку приготування ввімкніть функцію Crisp function (зменшення вологості).

# Таблиця для готування











## Сирно-олійне тісто








| Пирогои/Випічка<br>(устаткування)            |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [хв] | CF |
|--|---|--|---|---|--|----|
| Фруктовий пиріг (деко)                       |  | 160–170  | ✓   | 2   | 45–55  | ✓  |
|  |  | 170–180  | ✓   | 3   | 45–55  | ✓  |
| Яблучні слойки/Равлики з родзинками (1 деко) |  | 160–170  | –   | 3   | 25–35  | ✓  |
| Яблучні слойки/Равлики з родзинками (2 дека) |  | 150–160  | ✓   | 1+3   | 25–35 <sup>1</sup>   | ✓  |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.

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

## Бісквітне тісто

| Пирогои/Випічка<br>(устаткування)                   |   |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [хв] | CF |
|---|--|--|---|---|--|----|
| Бісквітний корж (2 яйця, розбірна форма, Ø 26 см)   |   | 160–170 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 15–25  | –  |
| Бісквітний корж (4–6 яєць, розбірна форма, Ø 26 см) |   | 150–160 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 30–40  | –  |
| Бісквіт на воді (розбірна форма, Ø 26 см)*          |   | 180  | –   | 2   | 25–35  | –  |
|   |   | 150–170 <sup>1</sup>   | –   | 2   | 25–45  | –  |
| Тонкий бісквітний корж (деко)                       |  | 180–190 <sup>1</sup>   | ✓   | 1   | 15–25  | –  |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.








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

<sup>1</sup> Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

# Таблиця для готування

## Заварне, листове, білкове тісто

| Пирог/Випічка<br>(устаткування)               |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[ХВ] | CF             |
|---|---|---|---|---|---|----------------|
| Заварні тістечка (1 деко)                     |  | 160–170   | –   | 2   | 30–40   | ✓              |
|   |  | 160–170   | –   | 2   | 25–35 <sup>1</sup>  | ✓ <sup>2</sup> |
| Пиріжки з листового тіста з начинкою (1 деко) |  | 180–190   | –   | 2   | 20–30   | –              |
| Пиріжки з листового тіста з начинкою (2 дека) |  | 180–190   | –   | 1+3   | 20–30 <sup>3</sup>  | –              |
| Мигдальні тістечка (макрони) (1 деко)         |  | 120–130   | –   | 2   | 25–50   | ✓              |
| Мигдальні тістечка (макрони) (2 дека)         |  | 120–130   | –   | 1+3   | 25–50 <sup>3</sup>  | ✓              |
| Меренги/Безе (1 деко, 6 шт.<br>по Ø 6 см)     |  | 80–100  | –   | 2   | 120–150   | ✓              |
| Меренги/Безе (2 дека, 6 шт.<br>по Ø 6 см)     |  | 80–100  | –   | 1+3   | 150–180   | ✓              |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Конвекція з парою + Конвекція плюс, ✓ ввімк., – вимк.












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

- 1 Запускайте 1 паровий удар через 8 хвилин після початку приготування.
- 2 Через 15 хвилин після початку приготування ввімкніть функцію Crisp function (зменшення вологості).
- 3 Ви можете вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

# Таблиця для готування

## Страви зі спеціями

| Страва<br>(у статкуванні)                                  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [ХВ] | CF |
|--|--|--|---|---|--|----|
| Запіканка з приправами (деко)                              |               | 220–230 <sup>3</sup>   | ✓   | 1   | 30–40  | ✓  |
|  |               | 180–190  | –   | 1   | 45–55  | ✓  |
| Цибульний пиріг (деко)                                     |               | 180–190 <sup>3</sup>   | ✓   | 2   | 25–35  | ✓  |
|  |               | 170–180  | –   | 2   | 30–40  | ✓  |
| Піца, дріжджове тісто (деко)                               |               | 170–180  | ✓   | 2   | 25–35  | ✓  |
|  |               | 210–220 <sup>3</sup>   | –   | 2   | 20–30  | ✓  |
| Піца, сирно-олійне тісто (деко)                            |               | 170–180  | ✓   | 2   | 25–35  | ✓  |
|  |               | 190–200 <sup>3</sup>   | ✓   | 3   | 25–35  | ✓  |
| Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)              |               | 200–210  | –   | 2   | 25–25  | –  |
| Тости* (решітка)   |               | 300  | –   | 3   | 5–8  | –  |
| Запечені/паніровані страви (наприклад, тости) <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 275 <sup>4</sup>   | –   | 3   | 3–6  | –  |
| Овочі на грилі <sup>1</sup>                                |  <sup>2</sup> | 275 <sup>4</sup>   | –   | 4   | 5–10 <sup>5</sup>  | ✓  |
|  |               | 250 <sup>4</sup>   | –   | 3   | 5–10 <sup>5</sup>  | ✓  |
| Рататуй (універсальний піддон)                             |               | 180–190  | –   | 2   | 40–60  | –  |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Екоконвекція,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання,  Гриль великий,  Гриль з обдуванням, ✓ ввімк., – вимк.

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

1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.

2 Залежно від кількості також можна використовувати Гриль малий .












3 Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.












4 Попередньо нагрійте робочу камеру впродовж 5 хвилин перед завантаженням страви.

5 Коли мине половина часу, необхідного для приготування, за можливості переверніть продукт.

# Таблиця для готування

## Яловичина

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

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup> Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Верхній/Нижній жар,  
 Екоконвекція,  Спеціальне використання (низькотемпературне приготування),  
 Гриль великий, ✓ ввімк., – вимк.










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

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Попередньо нагрійте робочу камеру впродовж 5 хвилин перед завантаженням страви.
- 5 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку, коли мине 90 хвилин із початку часу приготування, і долийте приблизно 0,5 л рідини.
- 6 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку, коли мине 100 хвилин із початку часу приготування, і долийте приблизно 0,5 л рідини.
- 7 Коли мине половина часу, необхідного для приготування, за можливості переверніть продукт.

# Таблиця для готування

## Телятина

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

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup> Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Верхній/Нижній жар,  
 Спеціальне використання (низькотемпературне приготування), ✓ ввімк., – вимк.

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку, коли мине 90 хвилин із початку часу приготування, і долийте приблизно 0,5 л рідини.

# Таблиця для готування

## Свинина

| Страва<br>(устаткування)                                 |              | <br>[°C]         |   | <sup>5</sup><br>1 | <br>[хв]                 | <br>[°C] |
|--|--------------|------------------|---|-------------------|--------------------------|----------|
| Запечена свинина/ошийок, приблизно 1 кг (деко з кришкою) |              | 160–170          | ✓ | 2                 | 130–140 <sup>5</sup>     | 80–90    |
|  |              | 170–180          | ✓ | 2                 | 130–140 <sup>5</sup>     | 80–90    |
| Запечена свинина зі шкварками, приблизно 2 кг (деко)     |              | 180–190          | ✓ | 2                 | 130–150 <sup>6,7,8</sup> | 80–90    |
|  |              | 190–200          | ✓ | 2                 | 130–150 <sup>7,8</sup>   | 80–90    |
| Свиняча вирізка, приблизно 350 г <sup>1</sup>            | <sup>2</sup> | 90–100           | – | 2                 | 70–90                    | 63–69    |
| Печена зі свинини, приблизно 1,5 кг (деко з кришкою)     |              | 160–170          | – | 2                 | 130–160 <sup>9</sup>     | 80–90    |
| Корейка, приблизно 1 кг (універсальний піддон)           |              | 150–160          | ✓ | 2                 | 50–60 <sup>6</sup>       | 63–68    |
| Корейка, приблизно 1 кг <sup>1</sup>                     | <sup>2</sup> | 95–105           | – | 2                 | 140–160                  | 63–66    |
| М'ясний рулет, приблизно 1 кг (універсальний піддон)     |              | 170–180          | ✓ | 2                 | 60–70 <sup>7</sup>       | 80–85    |
|  |              | 190–200          | ✓ | 2                 | 70–80 <sup>7</sup>       | 80–85    |
| Бекон для сніданку/бекон <sup>1</sup>                    | <sup>3</sup> | 300 <sup>4</sup> | – | 4                 | 3–5                      | --       |
| Ковбаска для смаження <sup>1</sup>                       | <sup>3</sup> | 220 <sup>4</sup> | – | 3                 | 8–15 <sup>10</sup>       | --       |








Режим роботи, Температура, Прискорювач, <sup>5</sup> Рівень, Час приготування,  
 Внутрішня температура, Автоматика запікання, Верхній/Нижній жар,  
 Екоконвекція, Конвекція з паром + Конвекція плюс, Спеціальне використання (низькотемпературне приготування), Гриль великий, ✓ ввімк., – вимк.

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Увімкніть функцію Crisp function (зменшення вологості). Залежно від кількості також можна використовувати Гриль малий
- 4 Попередньо нагрійте робочу камеру впродовж 5 хвилин перед завантаженням страви.
- 5 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку, коли мине 60 хвилин із початку часу приготування, і долийте приблизно 0,5 л рідини.
- 6 Після фази нагрівання запустіть 3 парові удари вручну рівномірно протягом всього часу приготування.
- 7 Коли мине половина часу, необхідного для приготування, долийте 0,5 л рідини.
- 8 Через 60 хвилин після початку приготування ввімкніть функцію Crisp function (зменшення вологості).
- 9 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку, коли мине 100 хвилин із початку часу приготування, і долийте приблизно 0,5 л рідини.
- 10 Коли мине половина часу, необхідного для приготування, за можливості переверніть продукт.

# Таблиця для готування

## Баранина, дичина

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

Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Верхній/Нижній жар,  Спеціальне використання (низькотемпературне приготування), ✓ ввімк., – вимк.

1 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.







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












3 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку, коли мине 50 хвилин із початку часу приготування, і долийте приблизно 0,5 л рідини.



# Таблиця для готування

## Птиця, риба

| Страва<br>(устаткування)   |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [хв] |  [°C] |
|--|---|--|---|--|--|---|
| Птиця, 0,8–1,5 кг<br>(універсальний піддон)                            |  | 170–180  | ✓   | 2  | 55–65  | 85–90   |
| Курка, приблизно 1,2 кг<br>(решітка на універсальному піддоні)         |  | 180–190 <sup>1</sup>   | –   | 2  | 60–70 <sup>3</sup>   | 85–90   |
| Птиця, приблизно 2 кг<br>(деко)  |  | 180–190  | ✓   | 2  | 100–120 <sup>4</sup>   | 85–90   |
|  |  | 190–200  | ✓   | 3  | 100–120 <sup>4</sup>   | 85–90   |
| Птиця, приблизно 4 кг<br>(деко)  |  | 160–170  | ✓   | 2  | 180–200 <sup>5</sup>   | 90–95   |
|  |  | 180–190  | ✓   | 2  | 180–200 <sup>5</sup>   | 90–95   |
| Риба, 200–300 г (наприклад, форель)<br>(універсальний піддон)          |  | 210–220 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 15–25 <sup>6</sup>   | 75–80   |
| Риба, 1–1,5 кг (наприклад, форель струмкова)<br>(універсальний піддон) |  | 210–220 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 30–40 <sup>6</sup>   | 75–80   |
| Філе риби у фользі, 200–300 г<br>(універсальний піддон)                |  | 200–210  | –   | 2  | 25–30  | 75–80   |









 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач,  5  
1 Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Гриль з обдуванням,  
 Верхній/Нижній жар,  Конвекція з парою + Верхній/Нижній жар,  Екоконвекція, ✓ ввімк., – вимк.

- 1 Попередньо нагрійте робочу камеру впродовж 5 хвилин перед завантаженням страви.
- 2 Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 3 Коли мине половина часу, необхідного для приготування на грилі, за можливості переверніть продукт.
- 4 На початку приготування налейте приблизно 0,25 л рідини.
- 5 Через 30 хвилин після початку приготування долийте 0,5 л рідини.
- 6 Запустіть 1 паровий удар вручну через 5 хвилин після початку приготування.

# Дані для дослідних організацій

## Страви перевірки з EN 60350-1

| Страва (устаткування)  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [ХВ] | CF |
|--|--|--|---|---|--|----|
| Маленькі кекси (1 деко для випікання <sup>1</sup> )                            |               | 150  | -   | 2   | 30–40  | -  |
|  |               | 160 <sup>4</sup>   | -   | 3   | 23–33  | -  |
| Маленькі кекси (2 дека для випікання <sup>1</sup> )                            |               | 150 <sup>4</sup>   | -   | 1+3   | 25–35  | -  |
| Фігурне печиво (1 деко для випікання <sup>1</sup> )                            |               | 140  | -   | 2   | 35–45  | -  |
|  |               | 160 <sup>4</sup>   | -   | 3   | 25–35  | -  |
| Фігурне печиво (2 дека для випікання <sup>1</sup> )                            |               | 140  | -   | 1+3   | 35–45 <sup>6</sup>   | -  |
| Яблучний пиріг (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 20 см)  |               | 160  | -   | 2   | 90–100   | -  |
|  |               | 180  | -   | 1   | 85–95  | -  |
| Бісквіт на воді (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 26 см) |               | 180  | -   | 2   | 25–35  | -  |
|  |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>   | -   | 2   | 25–45  | -  |
| Тости (решітка <sup>1</sup> )  |               | 300  | -   | 3   | 5–8  | -  |
| Бургер (решітка <sup>1</sup> на універсальному піддоні <sup>1</sup> )          |               | 300 <sup>5</sup>   | -   | 4   | 15–25 <sup>7</sup>   | -  |

 Режим роботи,  Температура,  Прискорювач, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування, CF Crisp function (зменшення вологості),  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар,  Гриль великий, ✓ ввімк., – вимк.


- <sup>1</sup> Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele.
- <sup>2</sup> Використовуйте темну матову розбірну форму.  
Поставте розбірну форму на середину решітки.
- <sup>3</sup> Обирайте найнижчу рекомендовану температуру й через мінімальний час перевірте страву.
- <sup>4</sup> Нагрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- <sup>5</sup> Попередньо нагрійте робочу камеру впродовж 5 хвилин перед завантаженням страви.
- <sup>6</sup> Ви можете виїняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.
- <sup>7</sup> Коли мине половина часу, необхідного для приготування, за можливості переверніть продукт.

## Клас енергоефективності

Клас енергоефективності визначено згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Врахуйте наступні вказівки перед здійсненням вимірювання:

- Вимірювання зроблені в режимі Запікання .
- Виберіть налаштування Освітлення | «вкл.» на 15 сек. (див. розділ «Установки», підрозділ «Освітлення»).
- Виберіть налаштування Датчик наближ. | Підсвітка вкл. при приближ. | викл (див. розділ «Установки», підрозділ «Датчик наближ.»).
- Під час вимірювання в робочій камері має бути лише необхідне для цього устаткування.  
Не використовуйте інше наявне устаткування, наприклад, напрямні FlexiClip, бічні стінки з покриттям із каталітичної емалі або стельовий лист.
- Для визначення класу енергоефективності важливо, щоб дверцята були щільно зачинені під час вимірювання.  
Залежно від використаних засобів вимірювання функція, яку виконує ущільнення дверцят, може піддатися впливу. Це може негативно вплинути на результат вимірювання.  
Це можна виправити, натиснувши на дверцята. Для цього в несприятливих умовах можуть знадобитися відповідні засоби технічної допомоги. Ця проблема не виникає під час звичайної експлуатації.

## Технічний паспорт для побутових духовок

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

|  |            |
|--|------------|
| <b>MIELE</b>   |            |
| <b>Модель/опис приладу</b>   | H 7860 BPX |
| Індекс енергоефективності/робоча камера (EEI <sub>cavity</sub> )               | 81,7       |
| Клас енергоефективності/робоча камера  |            |
| Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)                   | A+         |
| Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі   | 1,10 kWh   |
| Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією | 0,71 kWh   |
| Кількість робочих камер  | 1          |
| Джерело тепла на робочу камеру   | electric   |
| Об'єм робочої камери   | 76 l       |
| Вага приладу   | 47,0 kg    |

# 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](http://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–<br>2,4835 ГГц |
|---|-----------------------|

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

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Діапазон частот термошупа | 433,2–434,6 МГц |
|---------------------------|-----------------|

|   |          |
|---|----------|
| Максимальна потужність передавача термошупа | < 10 мВт |
|---|----------|

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

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

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

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

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

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

# Гарантія якості товару

## **Шановний покупець!**

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

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

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

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

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

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

- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з 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, zalivanja, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

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

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

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

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

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

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

Форма N 2-гарант

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

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **H 7860 ВРХ**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

Дата продажу \_\_\_\_\_ Ціна \_\_\_\_\_ (гривень)

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

## Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

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

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)



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

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_

**Вилучено** \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) (рік, місяць, число) \_\_\_\_\_  
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

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**Н 7860 ВРХ**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_  
(рік, місяць, число)

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

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

(найменування 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)

\_\_\_\_\_

**Вилучено** \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) (рік, місяць, число) \_\_\_\_\_  
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

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**Н 7860 ВРХ**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_  
(рік, місяць, число)

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

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

(найменування 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 Г'ютерсло, Німеччина  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

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



H 7860 BPX

uk-UA

M.-Nr. 11 295 020 / 07