

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

Заходи безпеки та застереження	5
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	14
Огляд	15
Духовка	15
Елементи керування духовкою	16
Перемикач режимів роботи	17
Перемикач температури \updownarrow	17
Годинник	17
Дисплей	17
Сенсорні кнопки	17
Устаткування	18
Типова табличка	18
Комплект поставки	18
Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково	18
Пристрої безпеки	24
Поверхні з покриттям PerfectClean	25
Перше введення в експлуатацію	26
Перед першим введенням в експлуатацію	26
Перше нагрівання духовки	27
Огляд режимів роботи	28
Рекомендації щодо економії електроенергії	29
Керування	31
Просте керування	31
Попереднє нагрівання робочої камери	31
Годинник	32
Дисплей	32
Символи на дисплеї	32
Сенсорні кнопки	32
Принцип встановлення часу	33
Індикація часу	33
Після закінчення часу	33
Використання таймера Δ	34
Налаштування таймера	34
Змінення часу таймера	35
Видалення таймера	35

Автоматичне ввімкнення і вимкнення процесу приготування	36
Встановлення тривалості приготування	36
Після закінчення приготування:	37
Налаштування тривалості й кінця приготування	37
Зміна тривалості приготування	38
Видалення тривалості	38
Видалення часу кінця приготування	39
Зміна поточного часу	39
Зміна налаштувань	40
Огляд налаштувань	41
Випікання	42
Поради щодо випікання	42
Вказівки щодо таблиць для готування	42
Вказівка щодо режимів роботи	43
Смаження	44
Поради щодо смаження	44
Вказівки до таблиць для готування	44
Вказівка щодо режимів роботи	45
Приготування на грилі	46
Підказки для приготування на грилі	46
Вказівки щодо таблиць для готування	46
Вказівка щодо режимів роботи	47
Інше використання	48
Розморожування	48
Низькотемпературне приготування	49
Консервування	50
Сушіння	52
Заморожені продукти/Готові страви	53
Підігрівання посуду	53
Очищення та догляд	54
Невідповідні мийні засоби	54
Видалення нормальних забруднень	55
Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)	55
Сильні забруднення на напрямних FlexiClip	56
Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі	57
Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів	57
Видалення жирових забруднень	57
Демонтаж дверцят	58
Демонтаж дверцят	59

ЗМІСТ

Вбудовування дверцят	61
Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip	62
Знімання задньої стінки	62
Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля	63
Що робити, якщо ...?	64
Сервісна служба	67
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	67
Гарантійний строк	67
Установлення	68
Розміри вбудовування	68
Встановлення у верхню чи нижню шафу	68
Вигляд збоку Н 22хх	69
Вигляд збоку Н 25хх, Н 27хх, Н 28хх	70
Під'єднання та вентиляція	71
Вбудовування духовки	72
Підключення електроживлення	73
Таблиця для готування	74
Тісто для кексу	74
Пісочне тісто	75
Дріжджове тісто	76
Сирно-олійне тісто	77
Бісквітне тісто	77
Заварне, листове, білкове тісто	78
Пікантні страви	79
Яловичина	80
Телятина	82
Свинина	83
Баранина, дичина	84
Птиця, риба	85
Дані для дослідних організацій	86
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1	86
Клас енергоефективності	87
Технічний паспорт для побутових духовок	87
Гарантія якості товару	88

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

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

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

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

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

Використання за призначенням

- ▶ Цю духовку призначено для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.
- ▶ Ця духовка не призначена для використання на відкритому повітрі.
- ▶ Використовуйте прилад виключно в побутових цілях для розморожування, приготування, випікання, смаження, приготування на грилі, сушіння й консервування продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.
- ▶ Особам, які за станом здоров'я або через брак досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися духовкою, не рекомендовано використовувати її без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.

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

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Згідно з вимогами (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості та стійкості до стирання й вібрації) робоча камера обладнана спеціальним елементом освітлення. Цей спеціальний елемент освітлення можна використовувати лише за прямим призначенням. Ці елементи не підходять для освітлення кімнати.
- ▶ Ця духовна шафа має 1 енергоефективне джерело світла G.

Якщо у вас є діти

- ▶ Діти до 8 років повинні перебувати на безпечній відстані від духовки або під постійним наглядом поблизу неї.
- ▶ Діти старші 8 років можуть використовувати духовку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищувати або ремонтувати духовку без нагляду.
- ▶ Не залишайте дітей без нагляду, якщо вони перебувають поблизу духовки. Ніколи не дозволяйте дітям грати з духовкою.
- ▶ Небезпека задухи через пакувальний матеріал. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, у поліетиленову плівку) або вдягти його на голову та затягнути. Зберігайте пакувальний матеріал подалі від дітей.
- ▶ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. У духовці нагріваються скло дверцят, панель керування та вихідні отвори для гарячої пари. Не дозволяйте дітям торкатися духовки під час роботи.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 15 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини. Не дозволяйте дітям ставати та сідати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

Техніка безпеки

- ▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть становити для споживача непередбачену загрозу. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.
- ▶ Пошкодження духовки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте духовку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.
- ▶ Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного. Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Електробезпека духовки гарантована тільки в тому разі, якщо її належним чином підключено до захисного заземлення. Цієї основоположної умови безпечної експлуатації необхідно обов'язково дотримуватися. Якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся зі спеціалістом з електромонтажу.
- ▶ Щоб уникнути пошкоджень приладу, параметри підключення (частота та напруга), наведені на заводській табличці духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся з фахівцем.
- ▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не використовуйте їх для підключення духовки до електромережі.
- ▶ Використовуйте духовку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ 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 та обслуговування, а також під час здійснення ремонтних робіт необхідно від'єднати духовку від мережі, наприклад, коли вийшло з ладу внутрішнє освітлення (див. розділ «Що робити, якщо ...»). Для цього виконайте такі дії:
 - Вимкніть запобіжники на розподільному щитку або
 - повністю викрутіть нарізний запобіжник, або
 - вийміть вилку (за наявності) з розетки. Не тягніть за шнур, завжди беріться за вилку.
- ▶ Для бездоганної роботи духовка потребує достатнього доступу холодного повітря. Стежте за тим, щоб ніщо не перешкождало доступу холодного повітря (наприклад, вбудовування планок термозахисту в ніші). Потрібне холодне повітря не має нагріватись іншими джерелами тепла (наприклад, духовками на твердому паливі).

► Якщо духовку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте його під час використання. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Внаслідок цього духовка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли духовка повністю охолоне.

Належна експлуатація

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

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

► Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята приладу зачиненими, щоб ймовірно полум'я згасло. Зупиніть процес приготування і вийміть мережну вилку з розетки. Відкрийте дверцята приладу лише після того, як дим вийде із робочої камери.



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

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

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

Заходи безпеки та застереження

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

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



▶ 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 теплом 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.

▶ Дно робочої камери може тріснути чи відшаруватися.

У жодному разі не встеляйте дно робочої камери алюмінієвою фольгою чи фольгою для духових шаф.

Якщо ви хочете поставити щось в робочу камеру тимчасово або підігріти посуд, використовуйте для цього лише режим Конвекція плюс  або Конвекція Есо .

▶ 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.

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 нашттовхнутися 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.

Заходи безпеки та застереження

Очищення та догляд

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

▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»). Потім знову правильно їх вбудуйте.

▶ Задню стінку з покриттям із каталітичної емалі можна зняти для чищення (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання задньої стінки»). Потім знову правильно встановіть її та в жодному разі не використовуйте духовку без задньої стінки.

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

▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганями). Духовка та область біля неї завжди мають бути чистими.

Пошкодження, спричинені паразитами, не підпадають під гарантійні зобов'язання.

Приладдя

- ▶ Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудовування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачено. Крім того, може бути втрачена гарантована якість приладу.
- ▶ Miele надає гарантію на постачання запчастин після завершення серійного виробництва духової шафи на термін до 15 років, але не менше 10 років.
- ▶ 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.

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

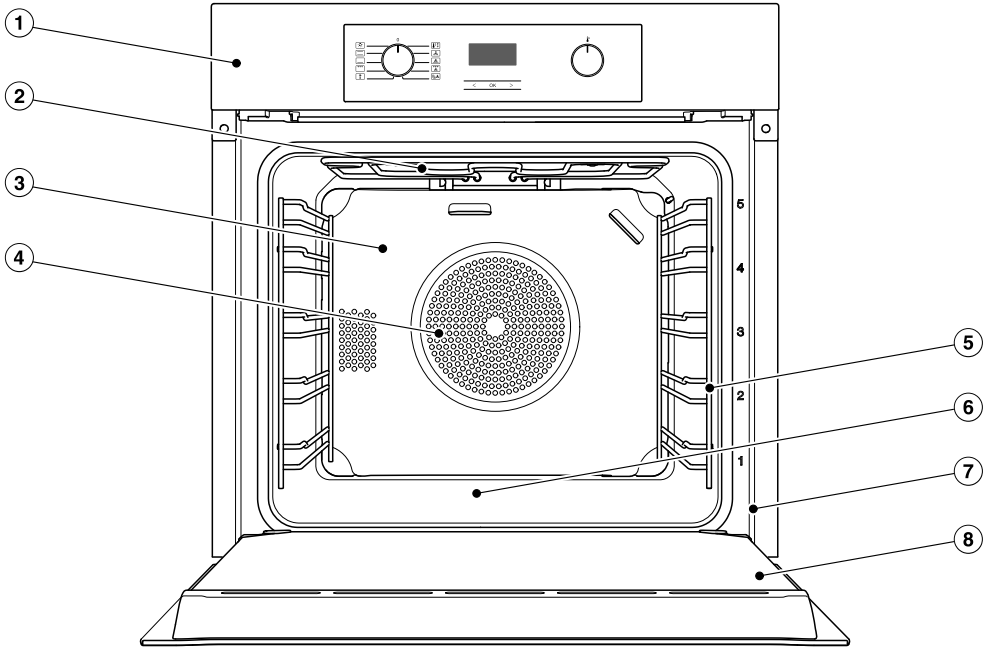
Утилізація відпрацьованого приладу

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



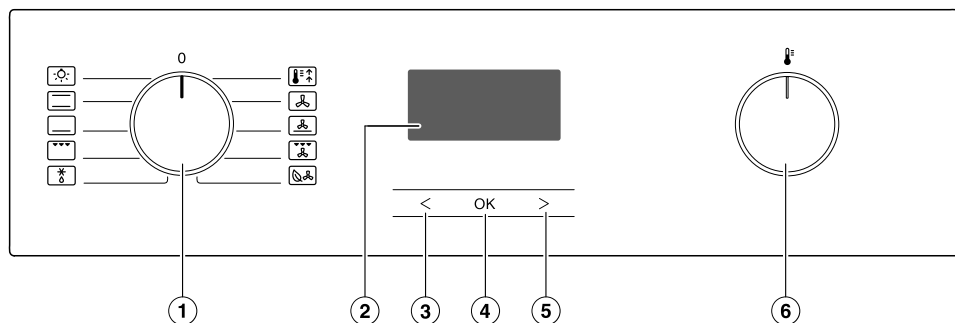
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для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

Духовка



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

Елементи керування духовкою



- ① Перемикач режимів роботи
Для вибору режиму роботи
- ② Годинник
Для індикації поточного часу й налаштувань
- ③ Сенсорна кнопка <
Для зміни часу й налаштувань
- ④ Сенсорна кнопка ОК
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑤ Сенсорна кнопка >
Для зміни часу й налаштувань
- ⑥ Перемикач температури
Для встановлення температури











Перемикач режимів роботи

Перемикачем режимів роботи оберіть режим роботи і окремо ввімкніть освітлення.



Ви можете повертати його праворуч і ліворуч.


В положенні **0** можете його «втопити» натисканням.

Режими роботи

-  Освітлення
-  Верхній/Нижній жар
-  Нижній жар
-  Гриль великий
-  Розморожування
-  Booster
-  Конвекція плюс
-  Інтенсивне випікання
-  Гриль з обдуванням
-  Конвекція Eco

Перемикач температури

Після вибору режиму роботи на дисплеї з'явиться рекомендована температура та символ . За допомогою перемикача температури  змініть температуру для процесу приготування з кроком 5 градусів.

Ви можете повертати перемикач температури  вправо і вліво і «втоплювати» його в будь-якому положенні.

Годинник

Ви керуєте годинником на **дисплеї** й за допомогою **сенсорних кнопок** **<**, **OK** і **>**.

Дисплей

На дисплеї відображається поточний час або ваші налаштування.

Яскравість дещо зменшиться, якщо ви не обираєте налаштування.

Докладну інформацію ви знайдете в розділі «Годинник».

Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожен дотик супроводжується сигналом кнопки.

Цей сигнал можна вимкнути, вибравши в налаштуванні **P 4** статус **S 1** (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).

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
- Шурупи для закріплення духовки в ніші
- Різне устаткування

Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

Устаткування залежить від моделі.

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


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

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

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

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

Бічні напрямні

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

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

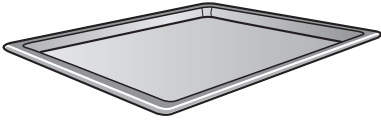
Кожен рівень складається з 2 стійок, що знаходяться одна над одною.

Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

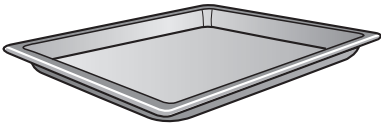
Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»).

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

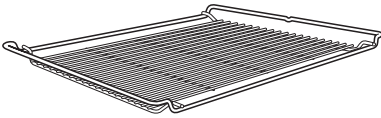
Деко для випікання HBB 71:



Універсальний піддон HUBB 71:



Решітка HBRR 71:



Завжди ставте це устаткування між стійками рівня в бічні напрямні.

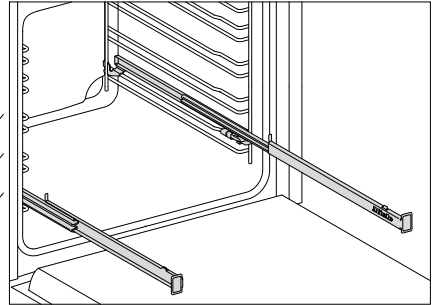
Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу.

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.

Напрявні FlexiClip HFC 70-C

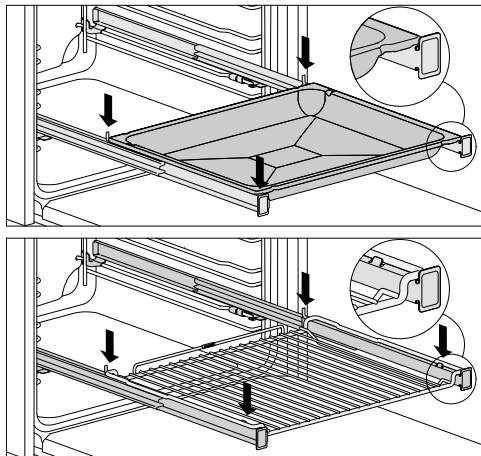


Напрявні FlexiClip можна вбудовувати лише на рівні 1, 2 й 3.

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

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

Устаткування



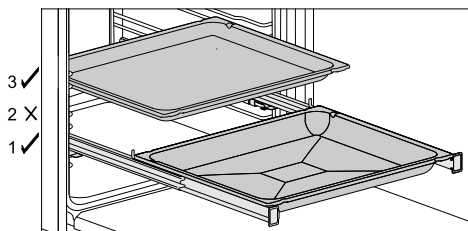
Щоб приладдя випадково не вислизнуло:

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

Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip становить 15 кг.

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

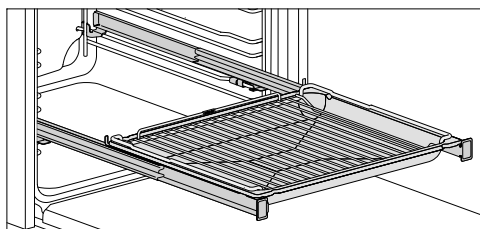
Ви можете одночасно готувати на кількох деках, універсальних піддонах або решітках.



- Поставте деко, універсальний піддон або решітку на напрямні FlexiClip.

- Під час встановлення іншого приладдя залиште принаймні один рівень відстані зверху від напрямних FlexiClip.

Ви можете використовувати універсальний піддон із решіткою на напрямних FlexiClip.



- Поставте універсальний піддон із решіткою на напрямні FlexiClip. Решітка автоматично стане між розпірками рівня завантаження над напрямними FlexiClip.

- Під час встановлення іншого приладдя залиште принаймні один рівень відстані зверху від напрямних FlexiClip.

Встановлення напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

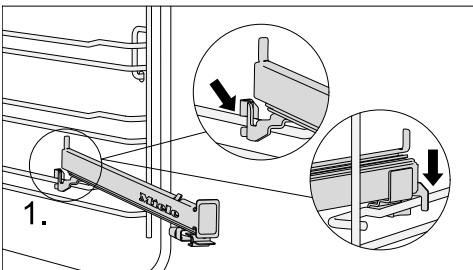
Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

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

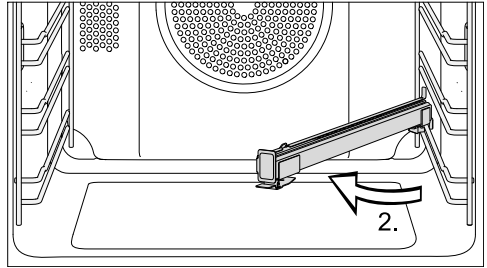
Рівень завантаження складається з двох розпірок бічних напрямних. Направні FlexiClip встановлюються між верхніми стійками рівня.

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

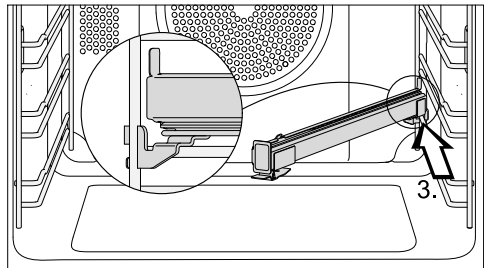
Не розкладайте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



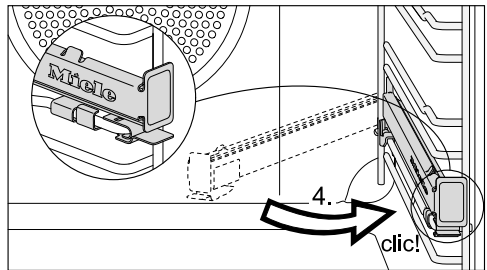
- Підніміть напрямну FlexiClip поперед у верхніх розпірках рівня (1.).



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



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



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

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

Устаткування

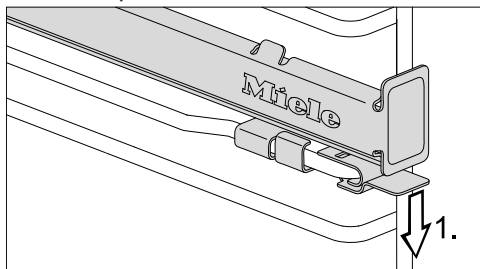
Знімання напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

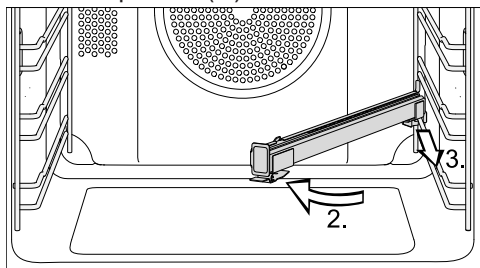
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

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

- Повністю вставте напрямні FlexiClip.

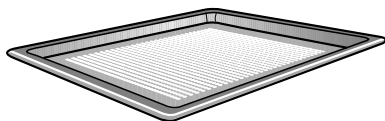


- Натисніть планку напрямної FlexiClip вниз (1.).



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

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 70



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.

Круглі форми для випікання



Неперфорована кругла форма

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

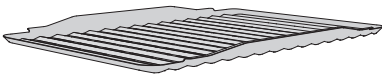
Перфорована кругла форма

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

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

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

Деко 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.

Деко Гурме HUB із кришкою HBD

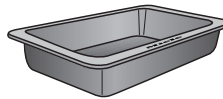
На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні. Як і решітка, деко оснащено захистом від вислизання. Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

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

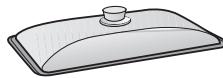
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вкажіть модель.

Глибина: 22 см

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

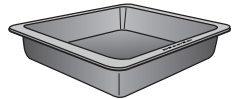


HBD 60-22

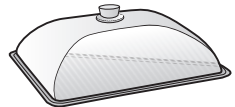


Глибина: 35 см

HUB 5001-XL*

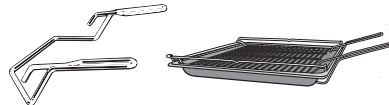


HBD 60-35



* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

Пристрій для виймання дек HEG



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

Устаткування

Приладдя з покриттям із каталітичної емалі

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

- Бічні стінки

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

- Задня стінка

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

Під час замовлення обов'язково вкажіть модель вашого приладу.

Устаткування для очищення та догляду

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

Пристрої безпеки

- **Блокування ввімкнення**  для духовки (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»)
- **Охолоджувальний вентилятор**
Охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається щоразу під час приготування. Завдяки цьому вентилятору гаряче повітря в робочій камері змішується з холодним повітрям приміщення і охолоджується, перш ніж вийти між дверцятами і панеллю керування. Після завершення програми охолоджувальний вентилятор ще деякий час працює, щоб всередині приладу, на панелі керування й на меблях довкола не осідала волога. Залишковий хід вентилятора автоматично вимкнеться через певний час.
- **Автоматика вимкнення**
Автоматика вимкнення автоматично активується, якщо духовка була ввімкнена впродовж надзвичайно довгого часу. Тривалість періоду залежить від вибраного режиму роботи.
- **Вентильовані дверцята**
Дверцята виконані зі скла, частково із жаровідштовхувальним покриттям. Під час роботи приладу повітря додатково подається через дверцята, так що зовнішнє скло дверцят залишається холодним. Дверцята можна вийняти та розібрати для чищення (див. розділ «Чищення та догляд»).

Поверхні з покриттям PerfectClean

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

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

Ви можете розрізати страву на поверхнях із покриттям PerfectClean.

Не використовуйте керамічні ножі, оскільки вони дряпають поверхню PerfectClean.

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


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

Поверхні з покриттям PerfectClean:

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

Перше введення в експлуатацію

Перед першим введенням в експлуатацію

 Експлуатація духовки дозволяється тільки у вмонтованому стані.

- Відтисніть перемикачі режимів і температури, якщо вони втоплені.

Ви можете змінювати поточний час, якщо перемикач режимів роботи перебуває в положенні **0**.

- Встановіть поточний час.

Перше встановлення часу

Поточний час відображається в 24-годинному форматі.



Після підключення до електромережі на дисплеї блимає **12:00**.

Встановіть поточний час в блоках: спочатку години, потім хвилини.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

12:00 світиться, а  блимає.

- Підтвердьте **OK**, доки блимає .

Блимає значення годин.

- За допомогою **<** або **>** встановіть години.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Значення годин збережеться й заблимає значення хвилин.

- За допомогою **<** або **>** встановіть хвилини.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.


Поточний час буде збережений.


Ви можете перекинути індикацію поточного часу на 12-годинний формат, обравши в налаштуванні **P 2** статус **12** (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).

Перше нагрівання духовки

Під час першого нагрівання духовки можуть виникнути неприємні запахи. Вони потім зникнуть, якщо ви нагріватимете порожню духовку щонайменше одну годину.

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


- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з духовки й устаткування.
- Очистьте робочу камеру перед нагріванням вологою серветкою, щоб видалити пил або можливі залишки пакування.
- Вставте напрямні FlexiClip на бічні напрямні (за наявності) і знову поставте всі дека та решітку.
- Оберіть режим роботи Конвекція плюс .

З'являється рекомендована температура (160 °C). Блімає символ .

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

- Встановіть максимально можливу температуру (250 °C).
- Нагрівайте духову шафу мінімум одну годину.
- Перед нагріванням поверніть перемикач режимів роботи в положення 0.

Чищення робочої камери після першого нагрівання

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**



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

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

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

Зачиніть дверцята духовки, коли робоча камера висохне.

Огляд режимів роботи

Режими роботи	Стандартне значення	Зона
Конвекція плюс 	160 °C	30–250 °C
Інтенсивне випікання 	170 °C	50–250 °C
Конвекція Есо 	190 °C	100–250 °C
Розморожування 	25 °C	25–50 °C
Booster 	160 °C	100–250 °C
Верхній/Нижній жар 	180 °C	30–250 °C
Нижній жар 	190 °C	100–250 °C
Гриль великий 	240 °C	200–250 °C
Гриль з обдуванням 	200 °C	100–250 °C

Рекомендації щодо економії електроенергії

Процес приготування

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

Рекомендації щодо економії електроенергії

Використання залишкового тепла

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

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 «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).

Просте керування

- Поставте страву в робочу камеру.
- Оберіть бажаний режим роботи поворотним перемикачем.

З'являється рекомендована температура.

Вмикається освітлення та нагрівання робочої камери і вентилятор.

- У разі потреби змініть температуру за допомогою перемикача температури.

З'являється фактична температура й починається фаза нагрівання.

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




- Перед початком процесу приготування поверніть перемикач режимів роботи в положення **0**.
- Вийміть страву з робочої камери.

Попереднє нагрівання робочої камери


Режим роботи Booster використовується для швидкого нагрівання робочої камери.


Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.


- У більшості випадків слід поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло під час фази нагрівання.
- Для наступних процесів приготування та режимів роботи слід попередньо підігрівати робочу камеру:

- Темне тісто для хліба, а також смажена яловичина та філе в режимі роботи Конвекція плюс  та Верхній/Нижній жар 
- Пирогов і печиво з короткою тривалістю приготування (приблизно до 30 хвилин), а також ніжне тісто (наприклад, для бісквіта) в режимі роботи Верхній/Нижній жар 

Швидке нагрівання

За допомогою режиму Booster  можна скоротити фазу нагрівання.

Не використовуйте для піци та ніжного тіста (наприклад, бісквіта, маленької випічки) під час фази нагрівання режим Booster . Інакше така випічка швидко запечеться зверху.

- Виберіть Booster .
- Виберіть температуру.
- Після досягнення встановленої температури виберіть необхідний режим роботи.
- Поставте страву в робочу камеру.

Годинник

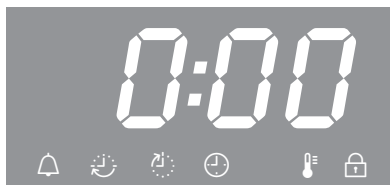
Годинник виконує такі функції:

- Індикація поточного часу
- Таймер
- Автоматичне ввімкнення та вимкнення приготування
- Зміна різних налаштувань *P*

Керування годинником здійснюється за допомогою **дисплея** і **сенсорних кнопок** <, ОК та >.







Доступні функції позначені символами.

Дисплей



Символи на дисплеї

Залежно від положення перемикача режимів роботи \bigcirc та/або вибору однієї з кнопок з'являються такі символи:

Символ/Функція		\bigcirc
	Таймер	за бажанням
	Тривалість	Режим роботи
	Кінець приготування	
	Температура	0
	Поточний час	
<i>P</i>	Налаштування	
<i>S</i>	Статус налаштування	
	Блокування ввімкнення	

Ви можете встановлювати або змінювати функцію лише у встановленому положенні поворотного перемикача.

Сенсорні кнопки

Сенсорна кнопка	Застосування
<	- Позначення функцій - Зменшення часу - Виклик налаштувань <i>P</i> - Зміна статусу <i>S</i> налаштування <i>P</i>
>	- Позначення функцій - Збільшення часу - Зміна статусу <i>S</i> налаштування <i>P</i>
ОК	- Виклик функцій - Збереження встановленого часу та змінених налаштувань - Виклик встановленого часу

Години, хвилини й секунди встановлюються за допомогою сенсорної кнопки < або > одиничними кроками.

Якщо тримати сенсорну кнопку натиснутою, відлік прискориться.

Принцип встановлення часу

Як правило, ви встановлюєте час блоками:

- поточний час і тривалість приготування – спочатку години, потім хвилини,
- таймер – спочатку хвилини, потім секунди.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Відповідно до положення перемикача режимів роботи з'являються функції (Δ, ☺, ☹, ☹ або ☺).

- За допомогою сенсорної кнопки < або > позначте необхідну функцію.

Відповідний символ блимає приблизно 15 секунд.

- Підтвердьте **OK**, доки блимає символ.

Функція обрана, і лівий блок цифр блимає.

Доки блимає блок цифр, можна встановити час. Якщо цей час минув, то потрібно викликати функцію знову.

- Встановіть бажане значення за допомогою сенсорної кнопки < або >.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Блимає правий блок цифр.

- Встановіть бажане значення за допомогою сенсорної кнопки < або >.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Налаштування часу збережено.

Індикація часу

Якщо час встановлено, на це вказують символи Δ і ☺ або ☹.

Якщо ви одночасно використовуєте функції таймера Δ, тривалості приготування ☺ й кінця приготування ☹, відображається час, який ви встановили останнім.

Якщо ви встановили тривалість приготування, поточний час не відображається.

Після закінчення часу

Після відліку часу, блимає відповідний символ і лунає сигнал, якщо ввімкнено звукові сигнали (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

Годинник

Використання таймера

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


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

Таймер можна максимально встановити на 99 хвилин, мінімально – на 59 секунд.

Налаштування таймера

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



- Натисніть сенсорну кнопку <, доки блимає .
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.



З'являється 00:00, і блимає значення хвилин.

Якщо ви спочатку один раз доторкнетесь до сенсорної кнопки <, з'являться дві риски, а під час наступного дотику – максимально можливе значення в блоці хвилин 99.



- За допомогою сенсорної кнопки < або > встановіть хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.


Значення хвилин збережеться, значення секунд блимає.



- За допомогою сенсорної кнопки < або > встановіть секунди.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.



Таймер збережений, і час відлічується посекундно.

Символ  вказує на встановлений таймер.

Після закінчення часу таймера:

- Δ блимає.
- Відлічується час.
- Приблизно протягом 7 хвилин лунає сигнал, якщо ввімкнені сигнали (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

Якщо тривалість приготування не встановлена, відображається поточний час.

Змінення часу таймера

- Натисніть сенсорну кнопку $<$, доки блимає Δ .

З'являється встановлене значення таймера.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Блимає значення хвилин.

- За допомогою сенсорної кнопки $<$ або $>$ встановіть хвилини.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Блимає значення секунд.

- За допомогою сенсорної кнопки $<$ або $>$ встановіть секунди.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Введення зміненого часу збережено й час відлічується посекундно.

Видалення таймера

- Натисніть сенсорну кнопку $<$, доки блимає Δ .

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Блимає значення хвилин.

- Зменште значення хвилин за допомогою сенсорної кнопки $<$ на 00 або збільште кількість хвилин за допомогою сенсорної кнопки $>$ до 99 .

Під час наступного натискання будь-якої сенсорної кнопки замість блоку хвилин з'являються дві риски:



- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'являються чотири риски:





- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Таймер скасовано.

Якщо тривалість приготування не встановлена, відображається поточний час.

Годинник

Автоматичне ввімкнення і вимкнення процесу приготування

У всіх режимах роботи, окрім Гриль великий  і Гриль з обдуванням , можна автоматично вмикати й вимикати процеси приготування.

Для цього після вибору режиму роботи й температури встановіть тривалість приготування або тривалість і кінець приготування.

Максимальна тривалість, яку можна вибрати для приготування, складає 11 годин 59 хвилин.

Автоматичне ввімкнення й вимкнення процесу приготування рекомендується під час смаження.


Не слід встановлювати надто довге відстрочення старту для випічки. Тісто висохне, а дріжджі втратять свої властивості.

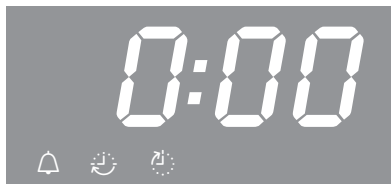
Встановлення тривалості приготування

Приклад: Для приготування пирога потрібна 1 година 5 хвилин.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть режим роботи й температуру.

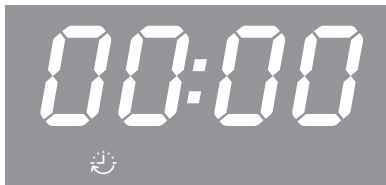
Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

- Натисніть сенсорну кнопку $>$, доки блимає .



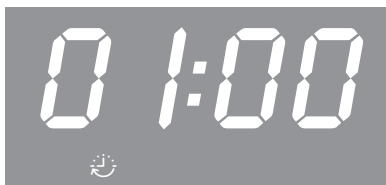
З'явиться 0:00.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

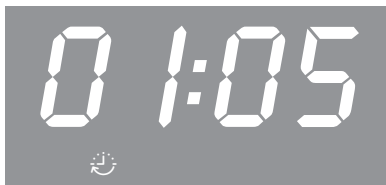


З'являється 00:00, і блимає значення годин.

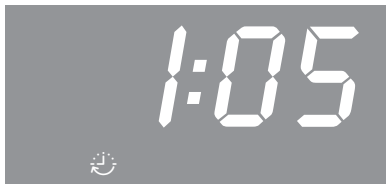
Якщо ви спочатку один раз доторкнетесь до сенсорної кнопки $<$, з'являться дві риски, а під час наступного дотику – максимально можливе значення в блоці годин //.



- За допомогою сенсорної кнопки $<$ або $>$ встановіть години.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК. Значення годин збережеться й заблимає значення хвилин.



- За допомогою сенсорної кнопки $<$ або $>$ встановіть хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.



Тривалість приготування збережеться й відлічуватиметься щохвилино, остання хвилина – посекундно.

Символ 🕒 указує на встановлену тривалість приготування.

Після закінчення приготування:

- З'явиться *0:00*.
- 🕒 блимає.
- Нагрівання робочої камери автоматично вимикається.
- вентилятор залишається ввімкненим.
- Приблизно протягом 7 хвилин лунає сигнал, якщо ввімкнені сигнали (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.
- З'являється поточний час.
- Знову вмикається нагрівання робочої камери.
- Поверніть поворотний перемикач у положення **0**.
- Вийміть страву з робочої камери.

Налаштування тривалості й кінця приготування

Ви можете встановити тривалість і кінець приготування, щоб автоматично ввімкнути й вимкнути процес приготування.

Приклад. Поточний час 11:15; печеня з тривалістю приготування 90 хвилин має бути готова о 13:30.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть режим роботи й температуру.

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

Спочатку встановіть тривалість:

- Натисніть кнопку **>**, доки блимає 🕒.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

З'являється *00:00*, і блимає значення годин.

- За допомогою сенсорної кнопки **<** або **>** встановіть години.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Значення годин збережеться й заблимає значення хвилин.

- За допомогою сенсорної кнопки **<** або **>** встановіть хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

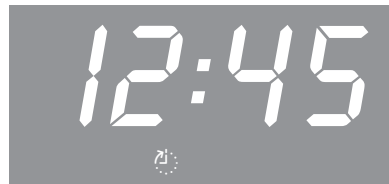
Тривалість збережено.



Символ 🕒 указує на встановлену тривалість приготування.

Потім встановіть час кінця приготування:

- Натисніть сенсорну кнопку **>**, доки блимає 🕒.



На дисплеї з'являється *12:45* (= актуальний поточний час + тривалість приготування = *11:15* + *1:30*).

Годинник

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Блимає значення годин.



- За допомогою сенсорної кнопки < або > встановіть години.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Значення годин збережеться й зблимає значення хвилин.



- За допомогою сенсорної кнопки < або > встановіть хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Кінець приготування 🕒 збережений.

Вимикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

На дисплеї з'являється встановлений час закінчення приготування.

Як тільки досягнуто часу старту (13:30 – 1:30 = 12:00), вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

Тривалість приготування 🕒 відображається й відлічується щохвилино, остання хвилина – посекундно.

Зміна тривалості приготування

- Натисніть сенсорну кнопку >, доки блимає 🕒.

З'являється тривалість приготування, що залишилась.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Блимає значення годин.

- За допомогою сенсорної кнопки < або > встановіть години.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Блимає значення хвилин.

- За допомогою сенсорної кнопки < або > встановіть хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

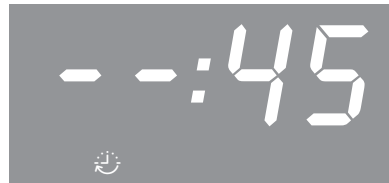
Змінена тривалість збережена.

Видалення тривалості

- Натисніть сенсорну кнопку < або >, доки блимає 🕒.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

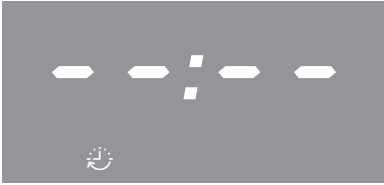
Блимає значення годин.

- Натисніть сенсорну кнопку < або >, доки з'являться дві риски:



- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'являються чотири риски:



- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Тривалість приготування і кінець приготування видаляться.


Поточний час відображається, якщо не встановлений таймер.

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

Якщо ви хочете закінчити процес приготування:

- Поверніть поворотний перемикач у положення **0**.
- Вийміть страву з робочої камери.

Видалення часу кінця приготування


- Натисніть сенсорну кнопку **<** або **>**, доки блимає .
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Блимає значення годин.

- Натисніть сенсорну кнопку **<** або **>**, доки з'являться дві риски.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

З'являються чотири риски.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

З'являється символ , і встановлена тривалість відлічується щохвилино, остання хвилинка – посекудно.


Якщо ви хочете закінчити процес приготування:

- Поверніть поворотний перемикач у положення **0**.
- Вийміть страву з робочої камери.

Якщо ви повернули поворотний перемикач у положення **0**, налаштування тривалості й кінця приготування видаляться.

Зміна поточного часу

Ви можете змінювати поточний час, якщо перемикач режимів роботи перебуває в положенні **0**.

- Поверніть поворотний перемикач у положення **0**.
- Натисніть сенсорну кнопку **>**, доки блимає .
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Блимає значення годин.

- За допомогою сенсорної кнопки **<** або **>** встановіть години.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Значення годин збережеться й заблимає значення хвилин.

- За допомогою сенсорної кнопки **<** або **>** встановіть хвилини.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Поточний час буде збережений.

Після збоїв в електропостачанні поточний час необхідно ввести заново.

Зміна налаштувань

Заводом-виробником задано налаштування для духовки (див. «Огляд налаштувань»).

Ви змінюєте налаштування *P* за допомогою його статусу *5*.

- Поверніть поворотний перемикач у положення **0**.
- Натискайте сенсорну кнопку **<**, доки не з'явиться *P*:



- Якщо ви хочете змінити інше налаштування, натискайте сенсорну кнопку **<** або **>**, доки з'явиться відповідна цифра.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.



Викличеться налаштування, і з'явиться актуальний статус *5*, наприклад, *0*.

Щоб змінити статус:

- Натискайте сенсорну кнопку **<** або **>**, доки не з'явиться необхідний статус.
- Підтвердіть, натиснувши **OK**.

Обраний статус збережений, знову з'являється налаштування *P*.


Якщо ви хочете змінити інші налаштування, дійте аналогічно.

Якщо ви не хочете змінювати інші налаштування:

- Зачекайте приблизно 15 секунд, доки знову не відобразиться поточний час.

Після порушення електропостачання налаштування зберігаються.

Огляд налаштувань

Установка	Статус
<i>P 1</i> Гучність сигналів	<p><i>5 0</i> Сигнали вимкнені.</p> <p><i>5 1</i> Лунає звуковий сигнал.</p> <p>до <i>5</i> <i>30*</i> Гучність сигналів можна змінити. Якщо вибрати статус, одночасно лунає відповідний звуковий сигнал для цієї комбінації.</p>
<i>P 2</i> Формат індикації поточного часу	<p><i>24*</i> Поточний час відображається у 24-годинному форматі.</p> <p><i>12</i> Поточний час відображається у 12-годинному форматі. Якщо після 13:00 ви хочете перейти з 12-годинного на 24-годинний формат, налаштуйте відповідно значення годин.</p>
<i>P 3</i> Блокування ввімкнення духової шафи	<p><i>5 0*</i> Блокування ввімкнення вимкнено.</p> <p><i>5 1</i> Блокування ввімкнення ввімкнено та на дисплеї з'являється . Функція «Блокування ввімкнення» захищає духовку від небажаного використання. Ця функція залишається активною навіть у разі порушення електропостачання.</p>
<i>P 4</i> Тон кнопок	<p><i>5 0</i> Тон кнопок вимкнено.</p> <p><i>5 1*</i> Тон кнопок ввімкнено.</p>
<i>P 5</i> Індикація температури	<p><i>°C*</i> Температура відображається в градусах за Цельсієм.</p> <p><i>°F</i> Температура відображається в градусах за Фаренгейтом.</p>

* Налаштування виробника

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 прибл. на 10 хвилин.


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

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

Вказівка щодо режимів роботи

Огляд режимів роботи та відповідних стандартних значень можна знайти у відповідному розділі.

Використання Конвекція плюс

Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар , оскільки вентилятор одразу розподіляє тепло по всій камері. Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

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

Поради

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

Використання Інтенсивне випікання

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

Не використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки.

- Поставте пиріг на рівень 1 чи 2.

Використання Верхній/Нижній жар

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

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

- Поставте продукт на рівень 1 або 2.

Використання Конвекція Есо

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

- Поставте продукт на рівень 2.

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 малосоленою водою за допомогою щітки.

Вказівки до таблиць для готування

Таблиці для готування містяться наприкінці цього документа.

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

Вибір температури

- Загалом вибирайте найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо зовні буде підрум'янене, але не готове всередині.
- У режимі Конвекція плюс  виберіть температуру на 20 °C меншу, ніж у режимі Верхній/Нижній жар .

- Вибирайте для шматків м'яса, які важать більше 3 кг, температуру прибіл. на 10 °С нижчу, ніж вказано в таблиці. Приготування триватиме трохи довше, але м'ясо рівномірно пропечеться та скоринка не буде занадто товстою.
- Для запікання на решітці вибирайте температуру 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.

Вказівка щодо режимів роботи



Огляд режимів роботи та відповідних стандартних значень можна знайти у відповідному розділі.

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 Конвекція плюс

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 Верхній/Нижній жар , оскільки вентилятор одразу розподіляє тепло по всій камері.

- Поставте продукт на рівень 2.

Використання Верхній/Нижній жар

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


- Поставте продукт на рівень 2.

Використання Конвекція Есо

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

- Поставте продукт на рівень 2.

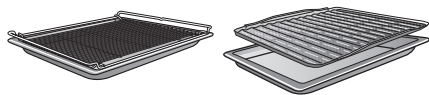
Приготування на грилі

 **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.

Не використовуйте деко для випікання.



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.

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.
- 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.

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.

Вказівка щодо режимів роботи

Огляд режимів роботи та відповідних стандартних значень можна знайти у відповідному розділі.

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 з обдуванням

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

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


Інше використання

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:


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

Розморожування

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

- Виберіть Розморожування .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.

Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.

Поради

- Розморозуйте 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 розморозуйте до кінця. Достатньо, щоб продукти почали розморожуватися. Тоді поверхня стає достатньо м'якою, щоб увібрати приправи.

Низькотемпературне приготування

Цей режим ідеально підходить для нижніх 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 лишилося 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.

Використання Верхній/Нижній жар

Дотримуйтесь таблиць для готування, наведених наприкінці цього документа.

Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому.

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

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**


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

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 °С (див. розділ «Таблиці для готування»).
- Приготуйте м'ясо до кінця.


Інше використання

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, максимумно 1 л.

Використовуйте лише спеціальні банки, які можна придбати в магазині (скляні консервні банки або банки з кришкою-закруткою). Використовуйте лише непошкоджені банки з гумовим кільцем.

- Перш ніж варити промийте скляні банки гарячою водою та заповніть не до кінця, залишаючи максимум 2 см до краю.
- Після наповнення очистіть краї банок чистою ганчіркою і гарячою водою та закрийте банки.
- Поставте універсальний піддон на рівень 2 і поставте на нього банки.
- Виберіть режим роботи *Конвекція* плюс  і температуру 160–170 °C.
- Дочекайтеся, доки в банках рівномірно утворюються «бульбашки».



Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.


Консервування фруктів і огірків


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

Консервування овочів


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

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

 температура та час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 температура та час повторного нагрівання

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 закриті.

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.

Інше використання

Сушіння

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






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



- За потреби очистьте продукт для сушіння від шкірки та кісточок і подрібніть його.
- Залежно від розміру рівномірно розподіліть продукт для сушіння (одним шаром) на решітці або на універсальному піддоні.


Повідомлення: У разі наявності можна використовувати перфороване деко для випікання Гурме.

- Одночасно сушіть щонайбільше на 2 рівнях.
Вставте продукти для сушіння на рівні 1+3.
Якщо ви використовуєте решітку й універсальний піддон, ставте його під решітку.
- Виберіть Конвекція плюс .
- Змініть рекомендовану температуру й встановіть час сушіння.
- Продукти для сушіння потрібно розмістити на універсальному піддоні на однакових відстанях один від одного.

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


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

Режим роботи, 🌡 Температура, 🕒 Час сушіння,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар

* Сушіть трави лише на універсальному піддоні на рівні 2 та використовуйте режим роботи Верхній/Нижній жар , оскільки, коли встановлено режим роботи Конвекція плюс, вмикається вентилятор.

- 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.

Заморожені продукти/ Готові страви

Підказки для пирогів, піци та 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.

Підказки для картоплі фрі, крокетів тощо

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


Приготування заморожених продуктів/готових страв

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.


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

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

Підігрівання посуду

Для розігрівання посуду використовуйте режим **Конвекція плюс** .

Розігривайте лише жаростійкий посуд.


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

Небезпека опіків!

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання страви. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.


- Вийміть розігрітий посуд із робочої камери.

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 пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

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

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

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

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

Для полегшення процесу очищення рекомендовано:

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

Видалення нормальних забруднень

Видалення нормальних забруднень

- Відразу очищуйте нормальні забруднення теплою водою і м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою. Таке очищення особливо важливе для деталей із покриттям PerfectClean, оскільки залишки мийних засобів впливають на антипригарне покриття.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Очищення ущільнення

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

Внаслідок залишків жиру ущільнення може стати нещільним або потріскатись.

- Очищайте ущільнення після кожного процесу приготування.

Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)

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

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

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

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

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

Очищення та догляд

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.

Сильні забруднення на напрямних FlexiClip

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

У жодному разі не очищуйте напрямні FlexiClip у посудомийній машині.

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

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

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

Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі

Каталітична емаль самоочищається від жиркових забруднень за високої температури.

Що вища температура, то ефективніше буде здійснюватися процес самоочищення.


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

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

Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів


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

Видалення жиркових забруднень

- Вийміть усе приладдя (бічні напрямні також) з робочої камери.
- Перед початком каталітичного очищення видаліть сильні забруднення з поверхонь із покриттям PerfectClean і з внутрішньої сторони дверцят.
- Виберіть режим роботи Конвекція плюс  і встановіть температуру 250 °C.
- Нагрівайте порожню робочу камеру мінімум протягом 1 години.

Тривалість залежить від ступеня забруднення.

Якщо каталітичну емаль сильно забруднено жиром, під час процесу очищення в робочій камері може утворитися плівка.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами та робочою камерою. Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент і робоча камера охолонуть.

- Очистьте внутрішню сторону дверцят і робочу камеру теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.

Кожне наступне нагрівання до високих температур призведе до поступового видалення решток забруднень.

Очищення та догляд

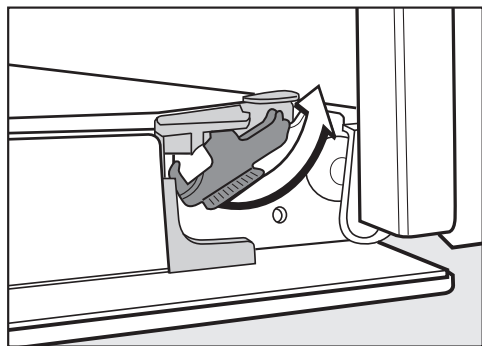
Демонтаж дверцят

Дверцята важать приблизно 9 кг.



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

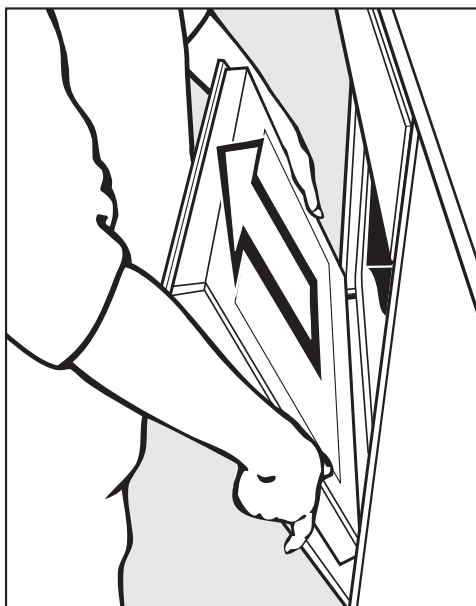
- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору.

Духовку можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята. У жодному разі не знімайте дверцята в горизонтальному положенні з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до духовки. У жодному разі не знімайте дверцята з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до духовки.

- Закрийте дверцята до упору.



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

Демонтаж дверцят

Дверцята складаються з відкритої системи 3 дверцят частково зі скла із жаровідштовхувальним покриттям. Під час роботи приладу повітря додатково виводиться крізь дверцята, тому зовнішнє скло залишається прохолодним.

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

Внаслідок подряпин скло дверцят може пошкодитись.

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

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

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

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

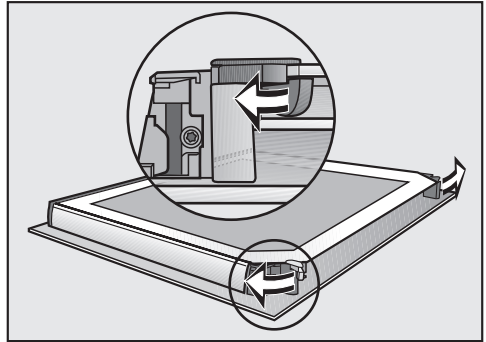
Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

⚠ Небезпека травми через зачинення дверцят.

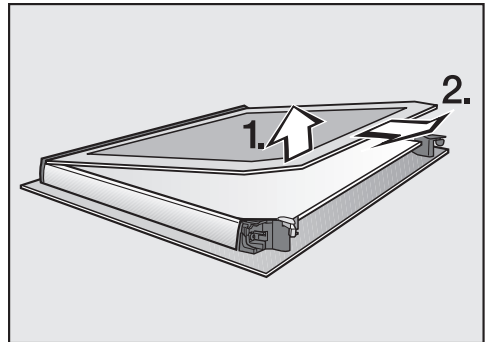
Дверцята можуть зачинитися після того, як вийняти їх після монтажу. Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

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



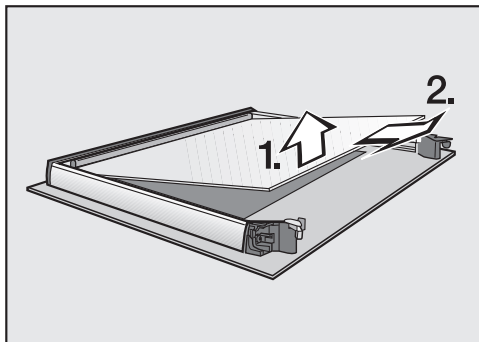
- Відкрийте обидва стопори панелей дверцят, повернувши їх всередину.

Вийміть внутрішнє скло:



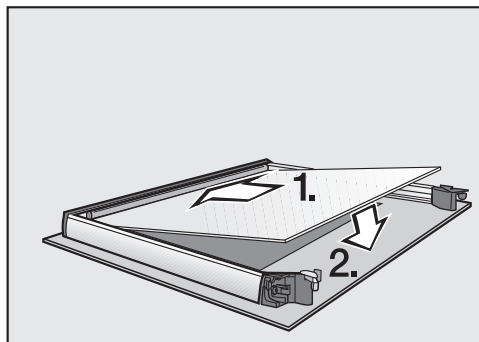
- Злегка підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.

Очищення та догляд

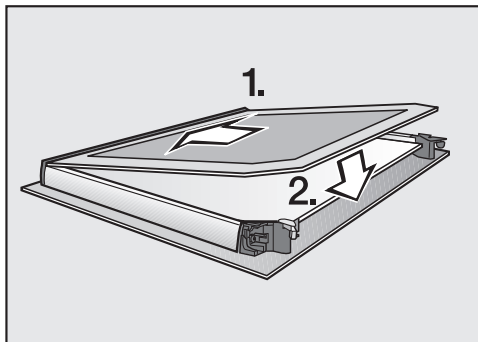


- Злегка підніміть середнє скло й вийміть його.
- Очищуйте скло дзерцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Протріть деталі сухою м'якою серветкою.

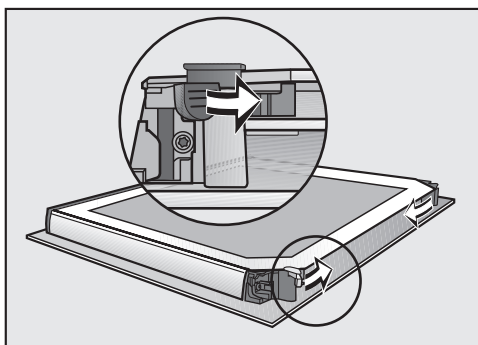
Потім знову обережно зберіть усі деталі дзерцят:



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



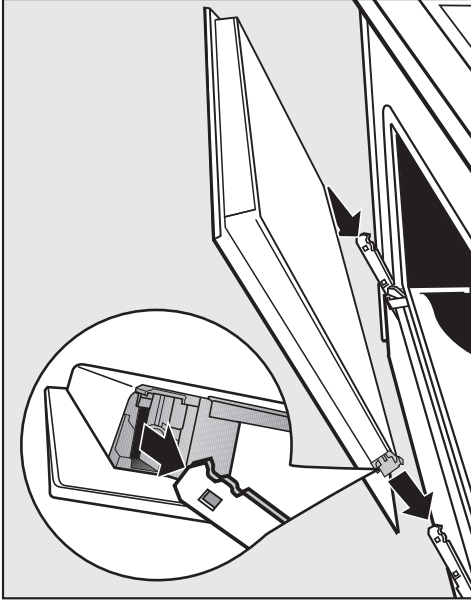
- Скло вставте в пластмасові планки матовою стороною з позначкою донизу, вкладіть у пластмасові планки й покладіть між стопорами.



- Закрийте обидва стопори для скла, повернувши їх усередину.

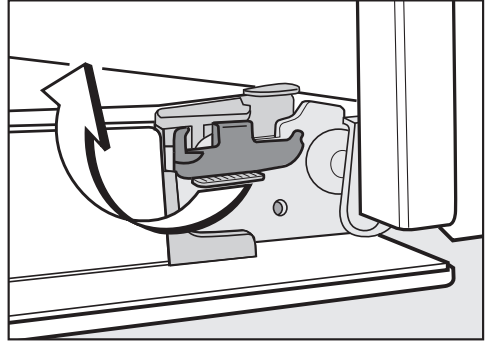
Дзерцята знову зібрано.

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.

Очищення та догляд

Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip

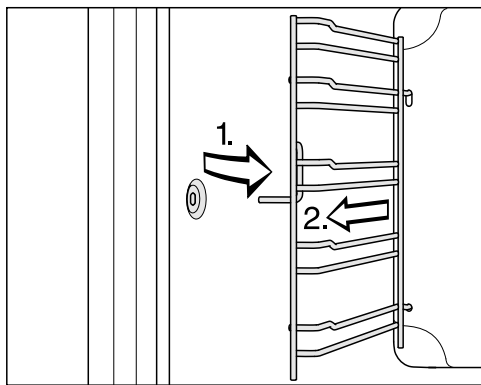
Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

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

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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



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

Встановлення виконується у зворотній послідовності.

- Знову зберіть усі деталі.

Знімання задньої стінки

Ви можете зняти задню стінку, щоб виконати чищення.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

⚠ Небезпека травмування через обертання вентилятора.

Ви можете травмуватися через вентилятор нагнітача гарячого повітря.

У жодному разі не користуйтеся духовкою без задньої стінки.

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

Встановлення відбувається у зворотній послідовності.


- Знову обережно вставте задню стінку.

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

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

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.**

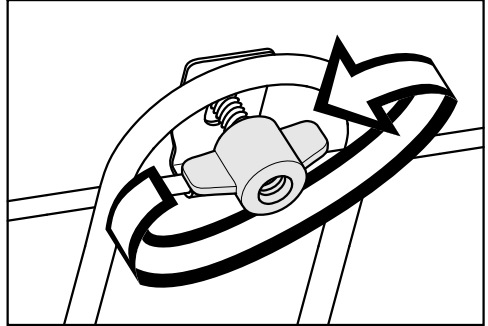
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

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 поверхню робочої камери теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Після очищення опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.
- Насадіть крильчасту гайку та міцно затягніть її.
- 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.

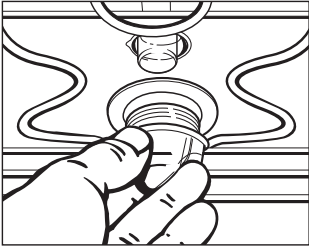


Нижчеподані таблиці повинні Вам допомогти визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Проблема	Причина і усунення
Дисплей не світиться.	Відсутнє електроживлення. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або сервісну службу Miele.
Робоча камера не нагрівається.	Блокування ввімкнення  активовано. ■ Вимкніть блокування ввімкнення (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).
	Відсутнє електроживлення. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або сервісної служби.
12:00 блимає на дисплеї.	Порушення електропостачання. ■ Наново встановіть поточний час (див. розділ «Перше введення в експлуатацію»). Час для приготування потрібно також ввести наново.
На дисплеї з'являється 0:00 і одночасно блимає символ . Лунає сигнал.	Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу, і активовано захисне вимкнення. ■ Поверніть перемикач режимів роботи в позицію 0 . Потім духовка знову готова до роботи.
На дисплеї з'являється F XX.	Проблема, яку не можна усунути самостійно. ■ Зверніться до сервісної служби компанії Miele.
Ви не почуєте звукового сигналу.	Звуковий сигнал вимкнено. ■ Увімкніть звуковий сигнал (див. розділ «Годинник», підрозділ «Зміна налаштувань»).
Після приготування чутно звук працюючої приладу.	Після завершення програми охолоджувальний вентилятор ще деякий час працює для того, щоб усередині приладу, на панелі керування і на меблях довкола не осідала волога. Залишковий хід вентилятора автоматично вимкнеться через певний час.

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
Духовка вимкнулася самостійно.	<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"> ■ Увімкніть духовку знову.
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.	<p>Вибрана температура не відповідає рецепту.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту. <p>Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.
Пиріги/випічка сильно підрум'янилася знизу.	<p>Ви вибрали неправильну температуру або рівень.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Певна різниця між ступенями підрум'янення існує завжди. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру й рівень. <p>Матеріал або колір форми для випікання не підходять для режиму роботи.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Для режиму Верхній/Нижній жар  світлі або блискучі форми не підходять. Використовуйте матові, темні форми.
Каталітична емаль має вкраплення кольору іржі.	<p>Очищення забруднень від приправ, цукру та подібного не видаляються з емалі під час каталітичного чищення.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Зніміть деталі, вкриті каталітичною емаллю, і видаліть забруднення теплою водою за допомогою мийного засобу та м'якої щітки (див. розділ «Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі»).

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<p>Напрявні FlexiClip складно виїжджають або заїжджають.</p>	<p>Підшипники напрямних FlexiClip недостатньо змащені.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Змастіть підшипники за допомогою спеціального мастила від Miele. <p>Високі температури в робочій камері може витримати лише це мастило. Інші мастила можуть затвердіти під час нагрівання та склеювати напрямні FlexiClip. Придбати спеціальне мастило від Miele можна в спеціалізованому магазині або в сервісній службі Miele.</p>
<p>Не вмикається верхнє освітлення робочої камери.</p> 	<p>Галогенна лампа несправна.</p> <div data-bbox="407 571 1028 699" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Небезпека отримання опіків! Нагрівальний елемент має бути вимкненим. Робоча камера має охолонути.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Від'єднайте духовку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку.■ Послабте плафон, повернувши його на чверть ліворуч, та вийміть його за допомогою кільця з корпусу, направивши його донизу.■ Змініть галогенну лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9).■ Знову вставте плафон лампи з кільцем в корпус і закріпіть, повернувши його праворуч.■ Знову під'єднайте духовку до електромережі. <p>Ви вибрали режим Конвекція Eco . В цьому режимі роботи освітлення робочої камери не вмикається.</p>

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

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

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

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

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

Гарантійний строк

Гарантійний строк складає 2 роки.

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

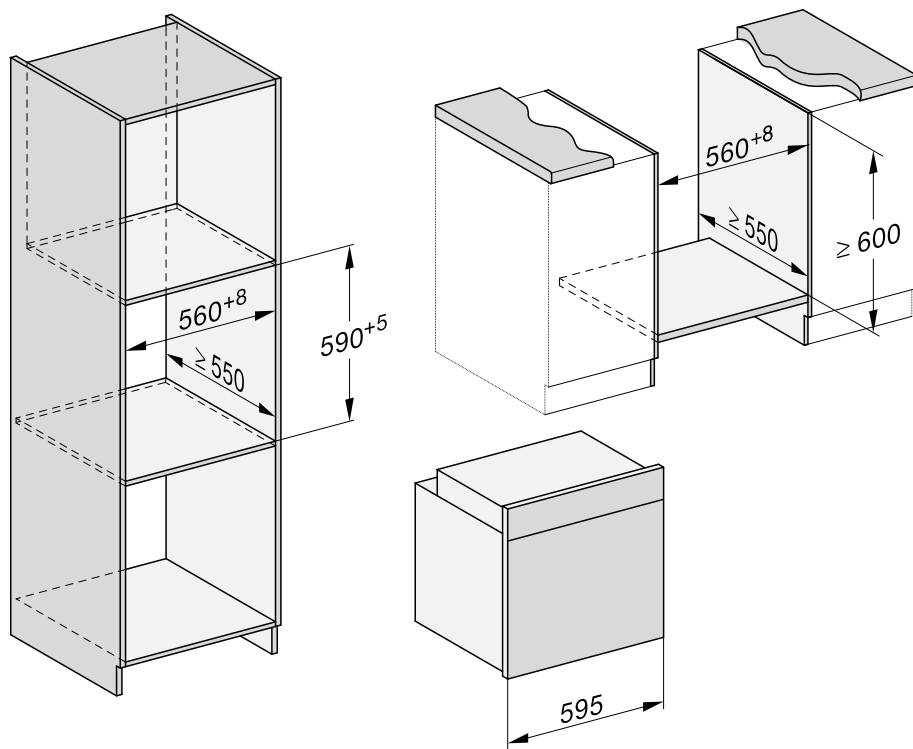
Установлення

Розміри вбудовування

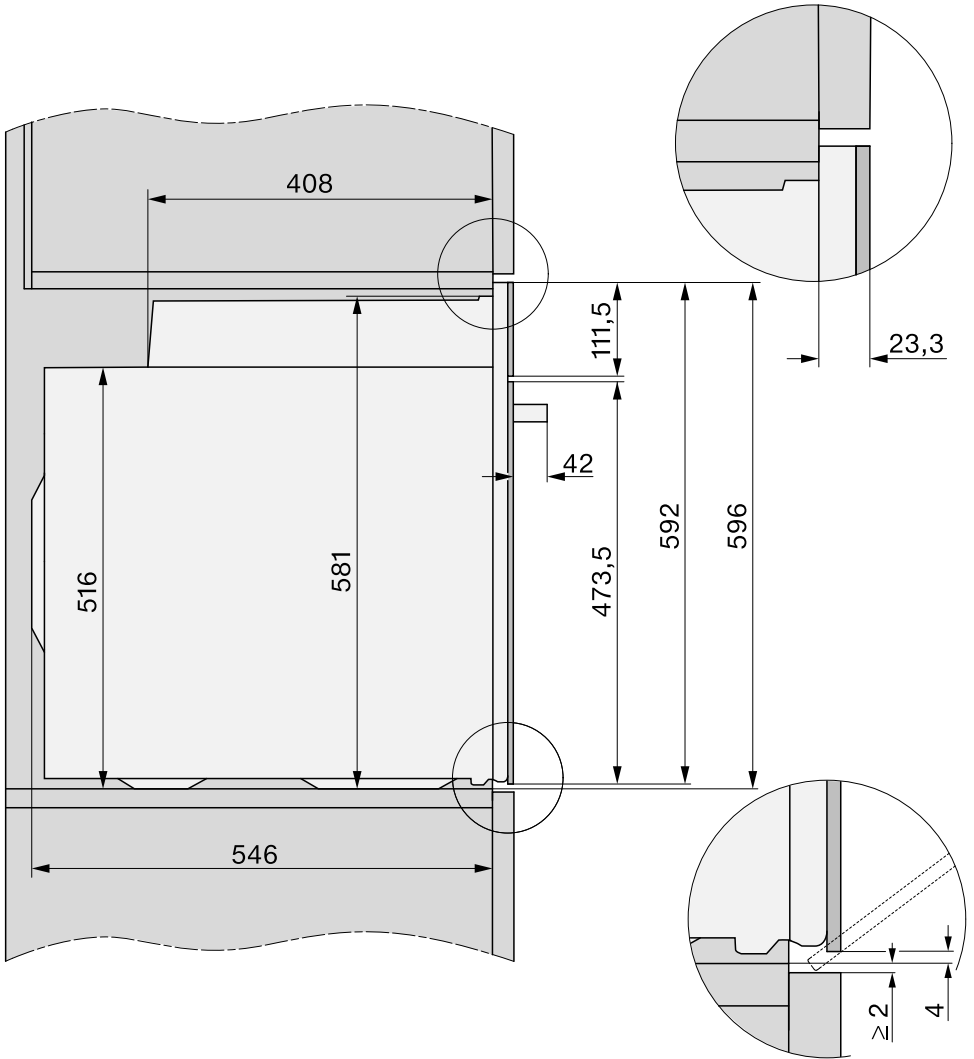
Розміри подано в мм.

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.

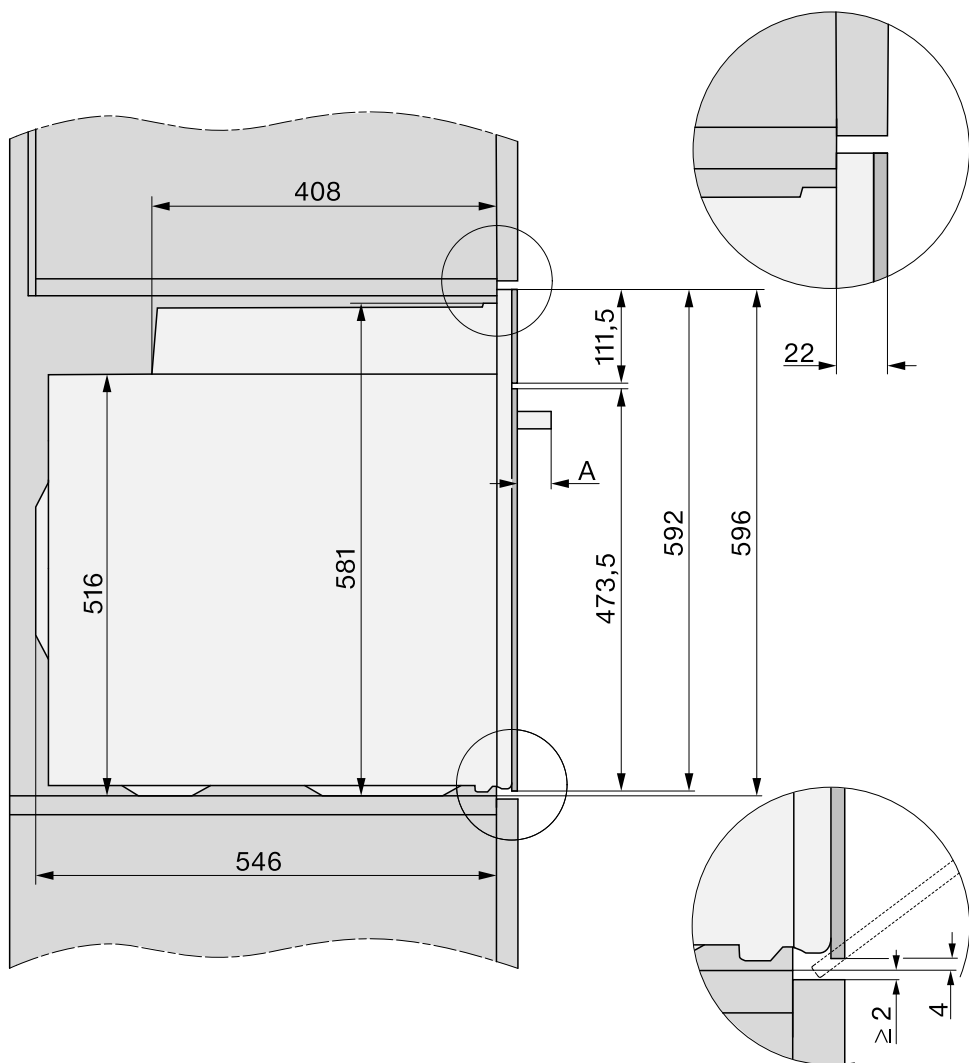


Вигляд збоку Н 22хх



Установлення

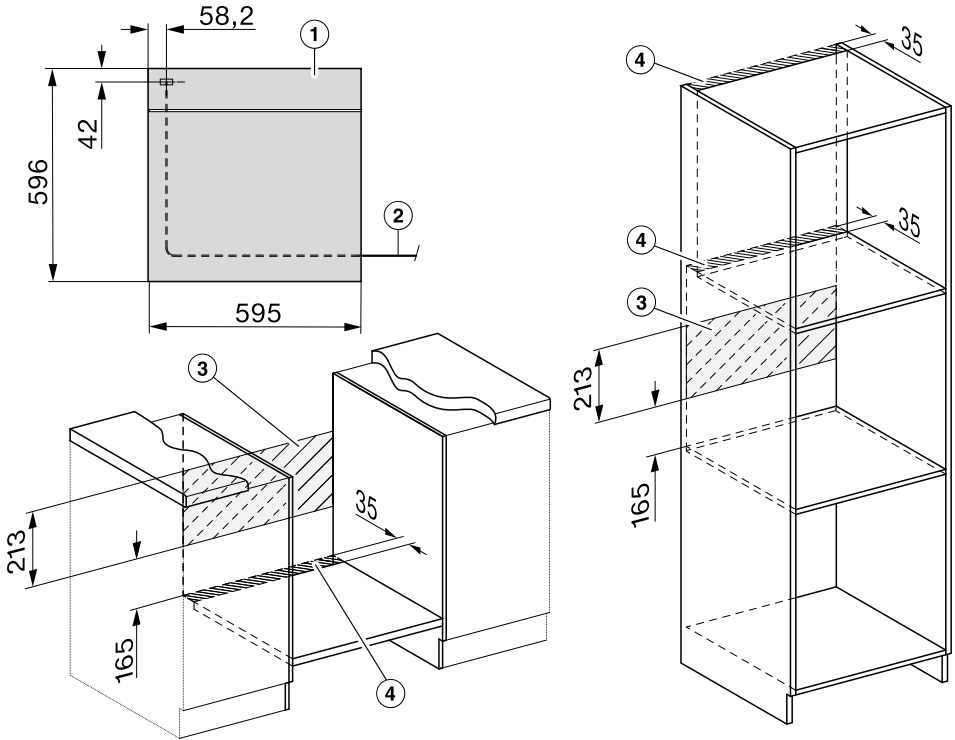
Вигляд збоку Н 25хх, Н 27хх, Н 28хх



A Н 25хх, Н 27хх: 43 мм

Н 28хх: 47 мм

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 см²

Установлення

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 духову шафу до електромережі.

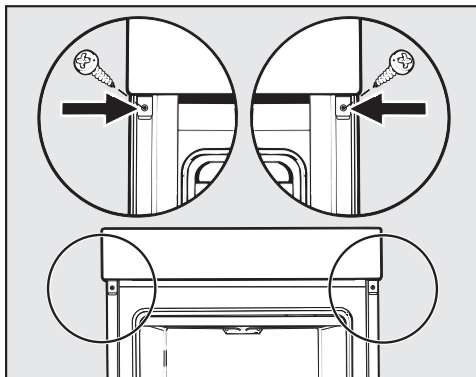
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу.

Перед встановленням доречно зняти дверцята (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання дверцят») і вийняти приладдя. Коли ви встановлюєте духовку в шафу, вона стає легшою, тому через небачність не візьміться за ручку дверцят.

- Встановіть духову шафу в нішу та вирівняйте її.

- Відкрийте дверцята, якщо ви їх не зняли.



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

Підключення електроживлення



Небезпека травмування!
Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть стати для споживача причиною непередбаченої загрози, за яку Miele не може нести відповідальність.

Підключення до електромережі має здійснюватися тільки фахівцем-електриком, який достеменно знає та старанно виконує чинні інструкції державних підприємств електропостачання та додаткові інструкції місцевих підприємств побутового обслуговування.

Підключення необхідно здійснювати тільки до стаціонарної електропроводки із заземленням (VDE 0100).

Рекомендується **підключення до розетки** (згідно з VDE 0701), оскільки це полегшує відключення від електричної мережі, коли є потреба в технічному обслуговуванні клієнтів.

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

Це можуть бути вимикачі з контактним отвором щонайменше 3 мм. До них належать лінійні вимикачі, запобіжники й захисні реле (EN 60335).

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

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

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

Під час заміни підключення або кабелю живлення слід використовувати кабель типу H 05 VV-F відповідного перерізу.

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

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

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 таблиці.

Таблиця для готування

Тісто для кексу


Пирог/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Маффіни (1 деко)		150–160	1	2	25–35
Маффіни (2 дека)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Маленькі кекси* (1 деко)		150	1	2	25–35
		160 ²	2	3	20–30
Маленькі кекси* (2 дека)		150 ²	1+3 ³	1+3	25–35
Пісочний пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Мрамуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Мрамуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, форма для кексу/тортниця, Ø 26 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Фруктовий пиріг (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180 ²	1	1	35–45
Основа для торта (решітка, форма для торта, Ø 28 см) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 Режим роботи, 🌡️ Температура, ⁵₁ Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар

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

Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.

1 Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.























2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .







3 Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.

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

Таблиця для готування

Пісочне тісто


Пирого/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Печиво (1 деко)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Печиво (2 дека)		140–150	1+3 ³	1+3	20–30 ⁴
Фігурне печиво* (1 деко)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	20–30
Фігурне печиво* (2 дека)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Основа для торта (решітка, форма для торта, Ø 28 см) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Чізкейк (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Яблучний пиріг* (решітка, розбірна форма, Ø 20 см) ¹		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Закритий яблучний пиріг (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Фруктовий пиріг із глазур'ю (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Фруктовий пиріг із глазур'ю (1 деко)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Солодка запіканка (1 деко)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Режим роботи, 🌡️ Температура, ⁵₁ Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Конвекція Eco,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання

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

Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.

¹ Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.

² Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .

³ Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.

⁴ Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страву вже достатньо підрум'янилась.


Таблиця для готування

Дріжджове тісто

Пирого/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC: -HFC:		🕒 [хв]
Ромова баба (решітка, тортниця, Ø 24 см) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Столен (1 деко)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Тертий пиріг із фруктами/без фруктів (1 деко)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Пиріжки з яблуками/равлики з родзин- ками (1 деко)		160–170	1	2	25–35
Пиріжки з яблуками/равлики з родзин- ками (2 дека)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Білий хліб, подовий (1 деко)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Білий хліб (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Хліб із висівками (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		180–190	1	2	55–65
		200–210 ²	1	2	45–55
Підходження дріжджового тіста (реші- тка)		30–35	- ⁴	- ⁴	-

 Режим роботи, 🌡️ Температура, ⁵ Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування,

 Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар

- 1 Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 3 Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 4 Помістіть решітку на дно робочої камери та встановіть на неї ємність. Залежно від розміру посуду можна також вийняти бічні напрямні.
- 5 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

Таблиця для готування

Сирно-олійне тісто

Пирого/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]			🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинками (1 деко)		160–170	2	3	25–35
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинками (2 дека)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

Режим роботи, 🌡️ Температура, Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар

- 1 Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 2 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

Бісквітне тісто







Пирого/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]			🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Бісквітний корж (2 яйця) (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Бісквітний корж (4–6 яєць) (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Бісквіт на воді* (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		180	1	2	25–35
		150–170 ²	1	2	25–45
Тонкий бісквітний корж (1 деко)		180–190 ²	1	2	15–25



Режим роботи, 🌡️ Температура, Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар

- * Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.
Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 1 Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.
 - 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster

Таблиця для готування

Заварне, листове, білкове тісто

Пирогои/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 5 1		🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Заварні тістечка (1 деко)		160–170	1	2	30–40
Пиріжки з листового тіста з начинкою (1 деко)		180–190	1	2	20–30
Пиріжки з листового тіста з начинкою (2 дека)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Мигдальні тістечка (1 деко)		120–130	1	2	25–50
Мигдальні тістечка (2 дека)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Меренги/безе (1 деко, 6 шт. по Ø 6 см)		80–100	1	2	120–150
Меренги/безе (2 дека, 6 шт. по Ø 6 см)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

Режим роботи, 🌡️ Температура,  5 1 Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування,  Конвекція плюс

¹ Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.

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

Таблиця для готування

Пікантні страви

Страва (приладдя)		🌡️ [°C]	5 1		🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Пікантна запіканка (1 деко)		220–230 ¹	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Цибульний пиріг (1 деко)		180–190 ¹	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Піца, дріжджове тісто (1 деко)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ¹	1	2	20–30
Піца, сирно-олійне тісто (1 деко)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ¹	1	2	25–35
Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)		200–210	1	2	20–25
Тости* (решітка)		250	–	3	5–8
Запіканки/паніровані страви (наприклад, тост) (решітка на універсальному піддоні)		250 ²	2	3	3–6
Овочі на грилі (решітка на універсальному піддоні)		250 ²	3	4	5–10 ³
		250 ²	3	3	5–10 ³
Рататуй (1 універсальний піддон)		180–190	1	2	40–60

Режим роботи, 🌡️ Температура, Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування, Верхній/Нижній жар, Інтенсивне випікання, Конвекція плюс, Конвекція Есо, Гриль великий, Гриль з обдуванням










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

- 1 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 2 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 3 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.



Таблиця для готування

Яловичина

Страва (приладдя)		 Температура [°C]	 Рівень ⁵ 1	 Тривалість приготування [хв]	 Внутрішня температура ¹⁰ [°C]
Запечена яловичина, прибл. 1 кг (обсмажена під кришкою)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Яловиче філе, прибл. 1 кг (універсальний піддон)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Яловиче філе «по-англійськи», прибл. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Яловиче філе, середнє просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Яловиче філе, повне просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Ростбїф, прибл. 1 кг (універсальний піддон)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Ростбїф «по-англійськи», прибл. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Ростбїф, середнє просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Ростбїф, повне просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Бургер/котлети* (решїтка на рївні 4 і універсальний піддон на рївні 1)	 ²	250 ⁵	4	15–25 ⁹	–















 Режим роботи,
  Температура,
  Рївень⁵,
  Тривалїсть приготування,
  Внутрїшня температура,
  Конвекція плюс,
  Верхнїй/Нижнїй жар,
  Конвекція Eco,
  Грїль великий








Таблиця для готування


- * Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.
- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
 - 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
 - 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
 - 4 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
 - 5 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
 - 6 Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
 - 7 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування і долийте припл. 0,5 л рідини.
 - 8 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування і долийте припл. 0,5 л рідини.
 - 9 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
 - 10 Якщо у вас є окремий термоцуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Телятина









Страва (приладдя)		 [°C]	 ⁵	 [хв]	 ⁷ [°C]
Теляча печеня, прибл. 1,5 кг (деко із кришкою)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Теляче філе, прибл. 1 кг (універсальний піддон)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
Теляче філе з кров'ю, прибл. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Теляче філе, середнє просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Теляче філе, повне просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Теляча спинка з кров'ю, прибл. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
Теляча спинка, середнє просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
Теляча спинка, повне просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66










 Режим роботи,  Температура, ⁵ Рівень,  Тривалість приготування, ⁷ Внутрішня температура,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар


- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 4 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- 5 Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 6 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування і долийте прибл. 0,5 л рідини.
- 7 Якщо у вас є окремий термоміжур, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Свинина












Страва (приладдя)		 Температура [°C]	 ⁵ Рівень	 Тривалість приготування [хв]	 ¹⁰ Внутрішня температура [°C]
Запечена свинина/свиняча шия, прибл. 1 кг (деко з кришкою)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Запечена свинина зі шкварками, прибл. 2 кг (деко)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
Свиняча вирізка, прибл. 350 г ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Печеня зі свинини, прибл. 1,5 кг (деко із кришкою)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
Копчена корейка, прибл. 1 кг (універсальний піддон)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
Копчена корейка, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
М'ясний рулет, прибл. 1 кг (універсальний піддон)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
Бекон до сніданку/бекон ¹		250 ⁴	4	3–5	–
Ковбаска для смаження ¹		250 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–







 Режим роботи,  Температура, ⁵ Рівень,  Тривалість приготування, ¹⁰ Внутрішня температура,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар,  Конвекція Есо,  Гриль великий


- Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 60 хвилин після початку приготування і долийте прибл. 0,5 л рідини.
- Через половину часу приготування долийте 0,5 л рідини.
- Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування і долийте прибл. 0,5 л рідини.
- Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- Якщо у вас є окремий термометр, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Баранина, дичина










Страва (приладдя)		 [°C]	 ⁵	 [хв]	 ⁶ [°C]
Стегно ягняти з кісткою, припл. 1,5 кг (деко із кришкою)		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Спинка ягняти без кісток (універсальний піддон)	 ¹	180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
Спинка ягняти без кісток (решітка або універсальний піддон)	 ¹	95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
Спинка оленя без кістки (універсальний піддон)	 ¹	160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
Спинка козулі без кістки (універсальний піддон)	 ¹	140–150 ²	2 ⁴	25–35	60–81
Стегно дикого кабана без кістки, припл. 1 кг (деко із кришкою)	 ¹	170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90










 Режим роботи,  Температура, ⁵ Рівень,  Тривалість приготування, ⁶ Внутрішня температура,  Верхній/Нижній жар



- 1 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 3 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- 4 Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 5 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 50 хвилин після початку приготування і долийте припл. 0,5 л рідини.
- 6 Якщо у вас є окремий термометр, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Птиця, риба

Страва (приладдя)		 Температура [°C]	 Рівень ⁵ 1	 Тривалість приготування [хв]	 Внутрішня температура ⁷ [°C]
Птиця, 0,8–1,5 кг (універсальний піддон)		170–180	2 ³	55–65	85–90
Курка, прибл. 1,2 кг (решітка на універсальному піддоні)		180–190 ¹	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Птиця, прибл. 2 кг (деко)		180–190	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Птиця, прибл. 4 кг (деко)		160–170	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Риба, 200-300 г (наприклад, форель) (універсальний піддон)		210–220 ²	2 ³	15–25	75–80
Риба, 1–1,5 кг (наприклад, форель озерна) (універсальний піддон)		210–220 ²	2 ³	30–40	75–80
Філе риби у фользі, 200–300 г (універсальний піддон)		200–210	2 ³	25–30	75–80

 Режим роботи,  Температура,  Рівень⁵,  Тривалість приготування,  Внутрішня температура,  Конвекція плюс,  Гриль з обдуванням,  Верхній/Нижній жар,  Конвекція Eco

- 1 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 3 Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 4 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- 5 На початку процесу приготування налейте прибл. 0,25 л рідини.
- 6 Через 30 хвилин приготування долийте 0,5 л рідини.
- 7 Якщо у вас є окремий термометр, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1

Контрольна страва (приладдя)		🌡️ [°C]	^{5 6}		🕒 [хв]
			+HFC:	-HFC:	
Маленькі кекси (1 деко для випікання ¹)		150	1	2	25–35
		160 ⁴	2	3	20–30
Маленькі кекси (2 дека для випікання ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	25–35
Фігурне печиво (1 деко для випікання ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	20–30
Фігурне печиво (2 дека для випікання ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Яблучний пиріг (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 20 см)		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Бісквіт на воді (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 26 см)		180	1	2	25–35
	³	150–170 ⁴	1	2	25–45
Тости (решітка ¹)		250	–	3	5–8
Бургер (решітка ¹ на рівні 4 і універсальний піддон ¹ на рівні 1)		250 ⁵	–	4	15–25 ⁹

Режим роботи, 🌡️ Температура, ⁵ Рівень (+HFC: із напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Тривалість приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, Гриль великий


- 1 Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele.
- 2 Використовуйте темну матову розбірну форму. Поставте розбірну форму на середину решітки.
- 3 Виберіть найнижчу рекомендовану температуру і через мінімальний час перевірте страву.
- 4 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 5 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- 6 Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 7 Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності. За наявності кількох пар напрямних FlexiClip установіть лише одну пару.
- 8 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.
- 9 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

Клас енергоефективності

Визначення класу енергоефективності виконано згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Врахуйте наведені далі вказівки перед здійсненням вимірювання:

- Вимірювання зроблені в режимі Конвекція Eco .
- Під час вимірювання в духовці знаходиться лише те устаткування, яке потрібне для вимірювання.
Не використовуйте інше наявне устаткування, наприклад, напрямні FlexiClip, бічні стінки з покриттям із каталітичної емалі або стельовий лист.
- Важливою умовою визначення класу енергоефективності є щільно зачинені дверцята під час вимірювання.
Залежно від вимірювального елемента, який використовується, ущільнення дверцят може певним чином вплинути на функцію герметизації приладу. Це негативно впливає на результат вимірювання.
Цей недолік можна виправити, притиснувши дверцята. За несприятливих обставин для цього може знадобитися відповідна технічна допомога. Такий недолік не з'являється під час практичного використання приладу.

Технічний паспорт для побутових духовок

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

MIELE	
Модель/опис приладу	H 2265-1 B, H 2860 B
Індекс енергоефективності/робоча камера (EEI _{cavity})	81,7
Клас енергоефективності/робоча камера	
Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)	A+
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі	1,05 kWh
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією	0,71 kWh
Кількість робочих камер	1
Джерело тепла на робочу камеру	electric
Об'єм робочої камери	76 l
Вага приладу	42,0 kg

Гарантія якості товару

Шановний покупець!

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

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

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

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

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

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

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

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

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

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

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

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

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

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

Форма N 2-гарант

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

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **H 2265-1 B, H 2860 B**

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

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

(підпис)

М. П.

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

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

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

(підпис)

М. П.

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

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

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

(підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

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

(підпис)

М. П.

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

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

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

(підпис)

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

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Н 2265-1 В, Н 2860 В

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

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

Заповнює продавець

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

_____ (наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

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

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

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Н 2265-1 В, Н 2860 В

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

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

Заповнює продавець

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

_____ (наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

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

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Виробник:

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

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



H 2265-1 B, H 2860 B

uk-UA

M.-Nr. 11 295 120 / 07