

Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа



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

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	7
Екологічна стійкість і захист довкілля	15
Рекомендації щодо економії електроенергії	16
Ознайомлення	18
Ваша духовна шафа	18
Панель керування	19
Перемикач режимів роботи	20
Дисплей	20
Поворотний перемикач < >	20
Сенсорні кнопки	20
Символи	21
Устаткування	22
Типова табличка	22
Комплект поставки	22
Додаткове приладдя	22
Пристрої безпеки	25
Поверхні з покриттям PerfectClean	25
Піроліз	26
Принцип керування	26
Вибір режиму роботи	26
Введення цифр	26
Вибір пункту меню зі списку	26
Змінювання налаштувань у списку вибору	27
Змінення параметрів за допомогою шкали із сегментами	27
Введення в експлуатацію	28
Miele@home	28
Процедура введення в експлуатацію	28
Перше нагрівання духовки	29
Налаштування параметрів	30
Огляд налаштувань	30
Відкривання меню «Установки»	31
Мова 	31
Поточний час	31
Дисплей	31
Гучність	31
Одиниці	32
Рекомендов. температур.	32
Рекоменд. піроліза	32
Залишк. хід вентилятора	32
Години експлуатації	33
Miele@home	33
Дистанційне керування	34
Віддалене оновлення	34

Версія програм. забезпе.....	35
Торгівля	35
Заводські установки.....	35
Режими роботи	36
Керування	37
Просте керування	37
Попереднє нагрівання робочої камери	37
Зміна температури	37
Тривалість	38
Налаштування тривалості приготування	38
Налаштування часу завершення (Готовність о).....	38
Налаштування часу старту (Старт о).....	38
Зміна встановленої тривалості приготування	39
Скидання встановленої тривалості приготування	39
Переривання процесу приготування.....	39
Використання режиму AirFry 	39
Використання автоматичних програм.....	39
Таймер	40
Використання додаткового приладдя.....	41
Використання решітки	41
Використання форми для випікання	41
Використання деко для випікання	41
Використання решітки з універсальним піддоном	41
Використання дека для гриля та смаження з універсальним піддоном	41
Використання каменю.....	41
Використання дека Гурме	42
Встановлення й знімання напрямних FlexiClip HFC 70-C	42
Корисні поради	45
Випікання.....	45
Поради щодо випікання	45
Вказівки щодо таблиць для готування	45
Вказівка щодо режимів роботи	45
Смаження	46
Поради щодо смаження.....	46
Вказівки щодо таблиць для готування	47
Вказівка щодо режимів роботи	48
Приготування на грилі	48
Підказки для приготування на грилі	48
Вказівки щодо таблиць для готування	49
Вказівка щодо режимів роботи	49
Розморожування.....	50
Низькотемпературне приготування.....	50
Консервування	51

ЗМІСТ

В'ялення	52
Підігрівання посуду	53
Заморожені продукти/Готові страви	54
AirFry	54
Приладдя	54
Поради до режиму AirFrying	55
Рецепти AirFry	55
Фалафель із йогуртовим соусом	56
Картопля фрі й картопля фрі з батату	57
Палички тофу з кунжутом	58
Печена картопля із сиром, зеленою цибулею і шпиком	59
Запечена картопля з фетою, соусом дзадзикі й салатом по-селянськи	60
Цукіні фрі із соусом «Блю чіз» і соусом чилі	62
Кукурудза на грилі із соусом хойсін і салатом колслоу	63
Курячі нагетси в кокосово-кунжутній паніровці	64
Тріска зі скоринкою	65
Банани з фісташково-медовою начинкою	67
Паштейш-де-ната	68
Паштейш-де-ната, веганський рецепт	69
Автоматичні програми	70
Вказівки щодо використання	70
Рецепти — автоматичні програми	70
Ніжний яблучний пиріг	71
Бісквітний корж	72
Крем для бісквітного торта	73
Мармуровий пиріг	75
Тертий пиріг із фруктами	76
Формове печиво	77
Фігурне печиво	78
Кекси з волоськими горіхами	79
Піца (дріжджове тісто)	80
Піца (сирно-олійне тісто)	82
Курча	83
Яловича вирізка (запечена)	84
Форель	85
Філе лосося	86
Форель озерна	87
Картопляно-сирний гратен	88
Лазанья	89

Таблиця для готування.....	91
Тісто для кексу	91
Пісочне тісто.....	92
Дріжджове тісто.....	93
Сирно-олійне тісто.....	94
Бісквітне тісто.....	94
Заварне, листове, білкове тісто	95
Пікантні страви	96
Яловичина.....	97
Телятина	99
Свинина.....	100
Баранина, дичина.....	101
Птиця, риба.....	102
Чищення та догляд	103
Невідповідні мийні засоби	103
Демонтаж або зняття приладдя.....	104
Очищення передньої панелі	104
Робоча камера.....	104
Очищення робочої камери вручну.....	104
Очищення робочої камери за допомогою Піроліз.....	104
Бічні напрямні.....	107
Зняття та встановлення бічних напрямних.....	107
Очищення бічних напрямних	107
Напрявні FlexiClip.....	108
Очищення напрямних FlexiClip	108
Решітка	109
Очищення решітки.....	109
Деко та форма для випікання	109
Очищення дек і форм для випікання з покриттям PerfectClean	109
Камінь для випічки	110
Очищення каменю для випічки та дерев'яної лопатки	110
Деко Гурме з кришкою	111
Очищення дека Гурме.....	111
Двері.....	111
Демонтаж дверцят.....	112
Демонтаж дверцят.....	112
Вбудовування дверцят.....	115
Усунення несправностей	117
Вказівки на дисплеї.....	117
Дивна робота	118
Незадовільні результати роботи	120
Незвичайні звуки	120

ЗМІСТ

Сервісна служба	121
Куди звертатись у разі виникнення несправностей.....	121
Гарантійний термін	121
Установка	122
Розміри вбудовування.....	122
Встановлення у верхню чи нижню шафу	122
Вигляд збоку Н 24xx.....	123
Вигляд збоку Н 27xx, Н 28xx	124
Під'єднання та вентиляція.....	125
Вбудовування духовки.....	126
Підключення електроживлення.....	127
Дані для дослідних організацій	128
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1	128
Клас енергоефективності	129
Технічні характеристики	130
Технічний регламент.....	130
Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля	130
Гарантія якості товару	131

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

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

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

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

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

Використання за призначенням

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

► Ця духовка не призначена для використання на відкритому повітрі.

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

Використання з іншою метою є неприпустимим.

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

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

► Згідно з вимогами (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості та стійкості до стирання 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 духовка має 1 енергоефективне джерело світла G.

Заходи безпеки та застереження

Якщо у вас є діти

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

Техніка безпеки

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

- ▶ Пошкодження духовки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте духовку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.
- ▶ 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.
- ▶ Цю духовку не можна використовувати в нестаціонарних умовах (наприклад, на кораблях).
- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній і механічній будові можуть призвести до враження електрострумом і порушення функціонування духовки.
У жодному разі не відкривайте корпус духовки.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт духовки проведено неавторизованими фахівцями Miele.

Заходи безпеки та застереження

- Використання виключно оригінальних запасних частин Miele гарантує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі необхідно замінити виключно оригінальними запасними частинами.
- У духовій шафі, яка постачається без мережевого кабелю, авторизованим працівником Miele має бути встановлено спеціальний кабель.
- У разі пошкодження мережевого кабелю його повинні замінити спеціальним мережевим кабелем фахівці, уповноважені компанією Miele.
- 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. Переконайтеся в цьому таким чином:
 - вимкніть запобіжник на розподільному щитку або
 - повністю викрутіть нарізний запобіжник на електрощитку або
 - витягніть із розетки електричну вилку (за наявності). Не тягніть за шнур. Завжди беріться за вилку.
- Для бездоганної роботи духовка потребує достатнього доступу холодного повітря. Стежте за тим, щоб ніщо не перешкоджало доступу холодного повітря (наприклад, вбудовування планок термозахисту в ніші). Потрібне холодне повітря не має нагріватись іншими джерелами тепла (наприклад, духовками на твердому паливі).
- Якщо духовку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте його під час використання. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Внаслідок цього духовка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли духовка повністю охолоне.

Належна експлуатація

- Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується.
- Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.

- ▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята приладу зачиненими, щоб ймовірно полум'я згасло. Зупиніть процес приготування і вийміть мережну вилку з розетки. Відкрийте дверцята приладу лише після того, як дим вийде із робочої камери.
- ▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. У жодному разі не використовуйте духовку для обігріву приміщень.
- ▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання. Не залишайте духовку без нагляду під час приготування їжі з використанням олії або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть духовку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.
- ▶ Тривалий час приготування їжі на грилі призводить до пересихання та самозаймання страви. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.
- ▶ 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 теплому стані висока вологість повітря та конденсат можуть спричинити корозію духовки. Крім того, може бути пошкоджено панель керування, стільницю чи шафу для вбудовування. Залиште духовку ввімкненою та встановіть найнижчу температуру у вибраному режимі. У такому разі вентилятор автоматично залишається ввімкненим.
- ▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію духовки. З цієї причини слід накривати продукти.

Заходи безпеки та застереження

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

Особливості поверхонь із нержавіючої сталі:

- ▶ Клейові суміші псують покриття нержавіючої сталі, внаслідок чого вона втрачає властивості захисту від забруднення. Не клейте записки, клейку стрічку та подібні речі на поверхні з високоякісної нержавіючої сталі.
- ▶ Магніти можуть пошкрябати поверхню. Не використовуйте поверхні з нержавіючої сталі як дошку для магнітів.

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 парочистувача.
- ▶ Грубі забруднення в робочій камері можуть призвести до утворення густого диму. Очистьте грубі забруднення перед запуском піролізу.
- ▶ Небезпека травмування через шкідливу пару. Під час піролізу можуть виділятися пари, що може призвести до подразнення слизових оболонок. Під час піролізу не залишайтеся на кухні довго й не допускайте потрапляння на кухню дітей та домашніх тварин. Під час піролізу забезпечте добре провітрювання кухні. Уникайте потрапляння запаху в інші приміщення.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти. Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ 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, тарганами). Духовка та область біля неї завжди мають бути чистими. Пошкодження, спричинені паразитами, не підпадають під гарантійні зобов'язання.

Приладдя

- ▶ Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудовування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачено. Крім того, може бути втрачена гарантована якість приладу.
- ▶ Miele надає гарантію на постачання запчастин після завершення серійного виробництва духової шафи на термін до 15 років, але не менше 10 років.
- ▶ 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 найвищій напрямній рівня 1, оскільки в такому разі не забезпечується захист від вислизання. В основному використовуйте рівень 2.
- ▶ Внаслідок дії високих температур під час піролітичного очищення устаткування може пошкодитись. Вийміть з робочої камери все без винятку устаткування перед проведенням піролізу. Це стосується також решітки і устаткування, що можна придбати додатково.

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 потраплянні 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.

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

Використання залишкового тепла

- В 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. Однак ніколи не вимикайте духову шафу.
- Піроліз найкраще розпочинати одразу після завершення готування. Залишкове тепло зменшує витрати енергії.

Налаштування параметрів

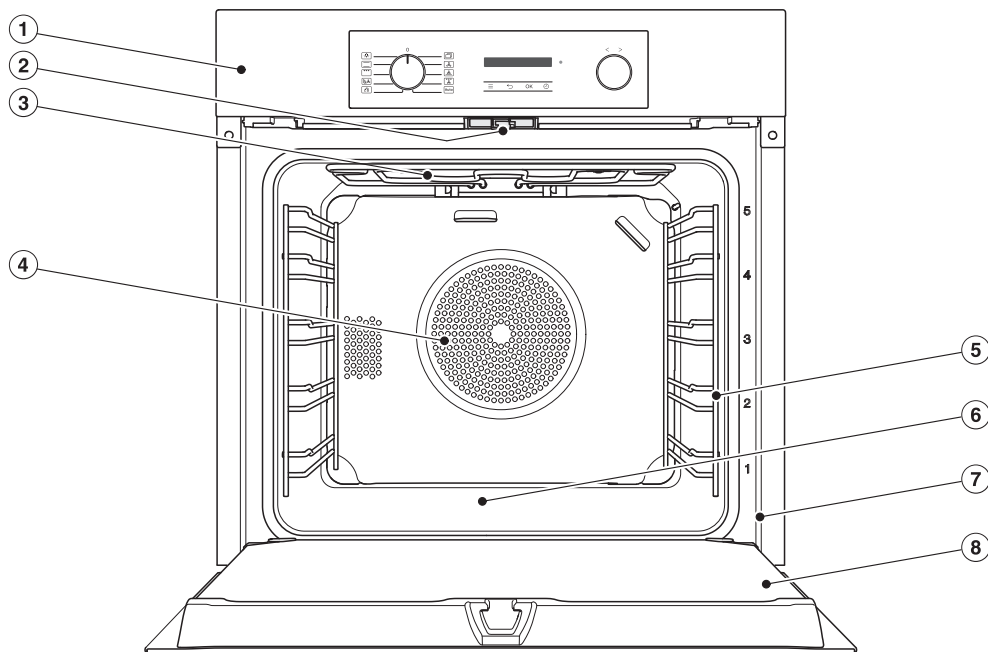
- Виберіть налаштування Поточний час | Індикація | викл для дисплея, щоб знизити витрати енергії.

Режим збереження енергії

Духовка вимикається автоматично з метою енергозбереження, якщо не відбувається процес приготування або відсутні дії з керування приладом.

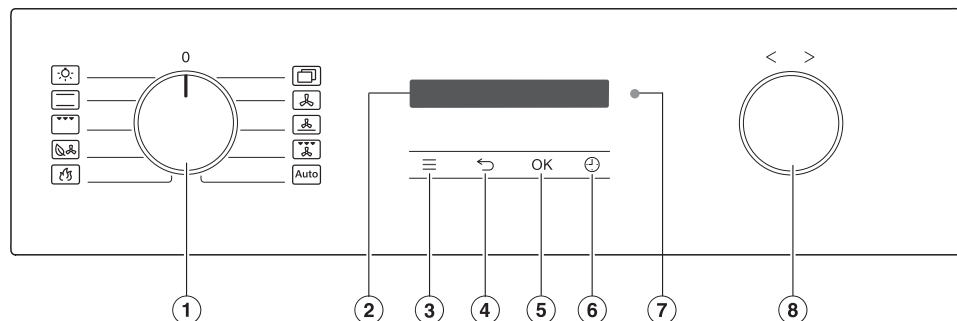
Ознайомлення

Ваша духовна шафа



- ① Елементи керування
- ② Замок для блокування дверцят для піролізу
- ③ Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- 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

Панель керування



- ① Перемикач режимів роботи
Для вибору режиму роботи
- ② Дисплей
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ③ Сенсорна кнопка ≡
Для виклику меню «Установки»
- ④ Сенсорна кнопка ←
Для поетапного повернення назад
- ⑤ Сенсорна кнопка OK
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑥ Сенсорна кнопка ↺
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑦ Оптичний роз'єм
(лише для сервісної служби Miele)
- ⑧ Поворотний перемикач < >
Для встановлення часу, температури та вибору пунктів меню

Ознайомлення

Перемикач режимів роботи

За допомогою перемикача режимів роботи ви обираєте бажаний режим та окремо вмикаєте освітлення робочої камери.

Ви можете повертати його праворуч і ліворуч.

Режими роботи

-  Освітлення
-  Верхній/Нижній жар
-  Гриль великий
-  Конвекція Есо
-  Піроліз
-  Інші | Booster 
-  Інші | AirFry 
-  Конвекція плюс
-  Інтенсивне випікання
-  Гриль з обдуванням
-  Автоматичні програми

Дисплей

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

Поворотний перемикач < >

Поворотний перемикач можна повертати праворуч і ліворуч.

Значення на дисплеї, такі як температура й час, збільшуються при повороті вправо > або зменшуються при повороті вліво <.

Ви також можете використовувати поворотний перемикач для прокручування списків вибору налаштувань та автоматичних програм на дисплеї.

Під час повороту вправо > список вибору прокручується вниз, під час повороту вліво < вгору.

Сенсорні кнопки

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

Сенсорні кнопки під дисплеєм

Сенсорна кнопка	Функція
	Використовуйте цю сенсорну кнопку для налаштування, коли перемикач режимів роботи знаходиться в положенні 0 або Освітлення  .
	Залежно від того, яке меню відкрито, за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете переходити до меню на рівень вище або на рівень нижче.
OK	Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна викликати такі функції, як вимкнення таймера, збереження змінених налаштувань або підтвердження вказівок.
	Якщо не виконується процес приготування, за допомогою цієї кнопки можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць). Якщо одночасно відбувається процес приготування, ви можете налаштувати для пароварки таймер і час початку й завершення процесу приготування.

Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши OK.
	Таймер
	Галочка позначає поточне налаштування.
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.
	Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню духової шафи.
	Дистанційне керування (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування Дистанційне керування вкл)

Ознайомлення

Устаткування

Моделі, описані в цьому документі, можна знайти на звороті.

Устаткування залежить від моделі.

Ваша духовна шафа, як правило, оснащена приладдям, переліченим у розділі «Комплект поставки».

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

Типова табличка

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

На ній наведено ідентифікатор моделі, 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

- Бічні напрямні
- Універсальний піддон
- Решітка для випікання та смаження (коротко: решітка)
- Інструкція з монтажу й експлуатації
- Гвинти для кріплення
- інше приладдя (залежно від моделі)

Додаткове приладдя

В інтернет-магазині Miele, у сервісній службі Miele або у спеціалізованому магазині Miele ви можете придбати товари, спеціально розроблені для вашої духової шафи, як-от, засоби догляду за обладнанням та аксесуари.

Ви можете отримати доступ до інтернет-магазину Miele за допомогою QR-коду:



Бічні напрямні

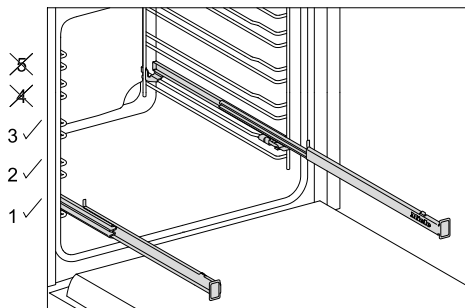
В робочій камері на правій і на лівій стороні знаходяться бічні напрямні з рівнями завантаження ⁵ для встановлення устаткування.

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

Кожен рівень складається з 2 стійок, розташованих одна над одною. Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

Ви можете зняти бічні напрямні.

Напрямні FlexiClip HFC 70-C



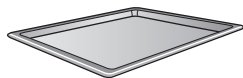
Ви можете використовувати напрямні FlexiClip лише на рівнях 1, 2 і 3.

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

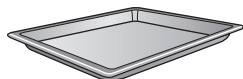
Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip становить 15 кг.

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

Деко для випікання HBB 71
(захист під час виймання посередині):



Універсальний піддон HUBB 71
(захист під час виймання посередині):

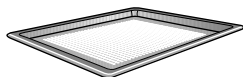


Решітка для випікання та смаження HBBR 71
(захист під час виймання посередині):



Захист від витягування на коротких сторонах цього приладдя запобігає їхньому вислизанню з бічних напрямних, якщо ви хочете витягнути їх лише частково.

Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFryHBBL 71



Дрібна перфорація перфорованого дека Гурме для випікання та смаження з AirFry дає змогу вдосконалити такі процеси приготування страв:

- Під час приготування випічки зі свіжого дріжджового та сирно-олійного тіста, хліба та булочок покращується пропікання нижньої сторони.

Розкачайте тісто спочатку на плоскій

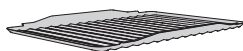
робочій поверхні, а потім помістіть його на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry.

- Картоплю фрі, крокети тощо можна смажити у фритюрі без додавання олії, використовуючи потік гарячого повітря (AirFrying).
- Під час в'ялення/сушіння оптимізується циркуляція повітря навколо продукту.

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

Такі самі можливості використання має **перфорована кругла форма для випікання та смаження з AirFry HBFP 27-1**.

Деко для гриля та смаження HGBB 71



Деко для гриля та смаження встановлюється на універсальний піддон. Під час приготування на грилі, смаження та роботи в режимі AirFrying деко запобігає стіканню та горінню крапель м'ясного соку, який можна використати в подальшому.

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

Круглі форми для випікання HBF 27-1 та HBFP 27-1



Емальовані круглі форми для випікання з покриттям PerfectClean для випікання піци, запіканок або пирогів.

Ознайомлення

Перфорована кругла форма для випікання також підходить для аерогрилю, оскільки гаряче повітря оптимально циркулює навколо продуктів.

Камінь для випічки HBS 70



Глазурований камінь для випічки з вогнетривкої кераміки для випікання піци, кішу, хліба, булочок або пікантної випічки з хрусткою запеченою основою.

До комплекту входить лопатка з необробленої деревини для встановлення на камінь та зняття з нього.

Деко Гурме HUB із кришкою HBD

На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні. Як і решітка, деко оснащено захистом від вислизання.

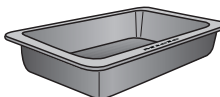
Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

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

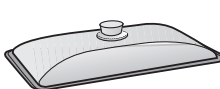
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вказуйте модель.

Глибина: 22 см

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

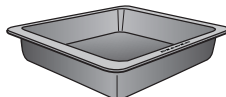


HBD 60-22

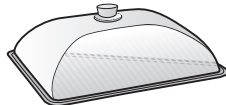


Глибина: 35 см

HUB 5001-XL*

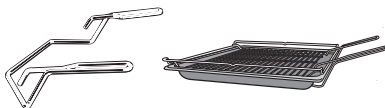


HBD 60-35



* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

Пристрій для виймання дек HEG



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

Устаткування для очищення та догляду

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

Пристрої безпеки

Блокування ввімкнення

Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню духової шафи.

Охолоджувальний вентилятор

Вентилятор охолодження 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 спрацює, якщо духова шафа працює протягом занадто тривалого періоду часу. Тривалість періоду залежить від обраної програми.

Вентильовані двері

Дверцята виконані зі скла частково із жаровідштовхувальним покриттям. Під час роботи приладу повітря додатково подається через дверцята, так що зовнішнє скло дверцят залишається холодним.

Замок для блокування дверцят для піролізу

Із міркувань безпеки дверцята блокуються після запуску піролізу. Дверцята будуть заблоковані, доки температура в духовці не стане меншою за 280 °C.

Поверхні з покриттям PerfectClean

Поверхні, вкриті покриттям PerfectClean, відрізняються відмінним антипригарним ефектом і надзвичайно легким очищенням. Ці поверхні можна порівняти зі склом із точки зору догляду за ними.

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

Ви можете розрізати страву на поверхнях із покриттям PerfectClean.

Не використовуйте керамічні ножі, оскільки вони дряпають поверхню PerfectClean.

Поверхні з покриттям PerfectClean:

- Універсальний піддон
- Деко для випікання
- Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry
- Деко для гриля та смаження
- Кругла форма для випікання
- Кругла перфорована форма для випікання та смаження AirFry

Піроліз

Дуже високі температури під час піролізу можуть пошкодити приладдя.

Перш ніж запускати піроліз, вийміть із робочої камери все приладдя. Це також стосується бічних напрямних, напрямних FlexiClip, решітки та іншого приладдя, яке можна придбати окремо.

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

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

Доступно 3 ступені піролізу з різною тривалістю:

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

Також можна запустити піроліз із відтермінуванням, наприклад, щоб використати вигідні нічні тарифи на електроенергію.

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

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

Принцип керування

Вибір режиму роботи

- Поверніть поворотний перемикач на бажаний режим роботи.

На дисплеї з'являється рекомендована температура.

- Змініть за потреби рекомендовану температуру за допомогою поворотного перемикача < >.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Зміна режиму роботи

Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

- Поверніть поворотний перемикач на новий режим роботи.

Видаляється встановлений час приготування.

Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

- Поверніть поворотний перемикач < > вправо або вліво, щоб змінити цифру.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Змінена цифра збережена.

Вибір пункту меню зі списку

- Якщо вибрати ,  та , з'явиться відповідне меню. Використовуйте поворотний перемикач < > для прокручування списку вибору, доки не з'явиться потрібний пункт меню.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Змінювання налаштувань у списку вибору

Актуальне налаштування позначається галочкою ✓.

- Повертайте поворотний перемикач < > праворуч або ліворуч, доки не з'явиться потрібне значення або налаштування.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Змінення параметрів за допомогою шкали із сегментами

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

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

- Повертайте поворотний перемикач < > праворуч або ліворуч, доки не з'явиться потрібне налаштування.
- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Miele@home

Духовку оснащено інтегрованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

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

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

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

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

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

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

Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

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

збою з'єднання. Тому стабільна доступність запропонованих функцій не гарантується.

Доступність Miele@home

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

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

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

Додаток Miele

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



Процедура введення в експлуатацію

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання духовка нагрівається.

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

Коли духовку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається. На дисплеї з'явиться логотип Miele й через кілька секунд ви побачите запит на налаштування мови.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї. Використовуйте поворотний перемикач < > для прокручування списку вибору, доки не з'явиться потрібний пункт меню та натисніть ОК.

Тоді з'явиться Перше введення в експлуатацію успішно завершено.

- Натисніть кнопку ОК.

З'явиться Мова .

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

З'являється поточний час. Введення в експлуатацію завершено.

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.

- Вибирайте за допомогою перемикача режимів роботи  Інші.

З'явиться Booster .

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'являється рекомендована температура (160 °C).

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 духової шафи 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 все устаткування з робочої камери та промийте його вручну.
- Очищуйте робочу камеру теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Потім висушуйте поверхні м'яким рушником.

Закрийте дверцята приладу, коли робоча камера висохне.

Налаштування параметрів

Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	... deutsch english ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл* викл нічне вимкнення Формат часу 12 годин 24 години* встановити
Дисплей	Яскравість 
Гучність	Сигнали тону Мелодії*  Соло-звук  Тони кнопок 
Одиниці	Температура °C* °F
Рекомендов. температ.	
Рекоменд. піроліза.	вкл викл*
Залишк. хід вентилятора.	температ. регулюван.* часове регулювання
Години експлуатації	
Блокування ввімкнен. 	вкл викл*
Miele@home	активувати дезактивувати Статус з'єднання встановити знову в початковий стан встановити
Дистанційне керування	вкл* викл
Віддалене оновлення	вкл* викл
Версія програм. забезпе.	
Торгівля	Демо-режим вкл викл*
Заводські установки	Установки приладу Рекомендов. температ.

* Налаштування виробника

Відкривання меню «Установки»

Ви можете викликати меню «Установки» за допомогою сенсорної кнопки  та індивідуально налаштувати свою духову шафу, адаптувавши заводські налаштування до своїх потреб.

■ Поверніть поворотний перемикач у положення **0** або Освітлення .

■ Доторкніться до сенсорної кнопки .

З'являється список установок.

■ Виберіть потрібне налаштування за допомогою поворотного перемикача **<** **>**.

Ви можете переглянути або змінити налаштування.

■ Щоб вийти з меню, знову натисніть сенсорну кнопку .

Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

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

Поточний час

Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- **ВКЛ**

На дисплеї завжди показано поточний час. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії.

- **ВИКЛ**

Для економії енергії знижується яскравість дисплея.

- **нічне вимкнення**

Час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії.

Формат часу

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

Встановити

Встановіть години та хвилини.

Після порушень електропостачання поточний час з'являється знову. Дані про поточний час зберігаються протягом приблизно 5 хвилин.

Дисплей

Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- 

максимальна яскравість

- 

мінімальна яскравість

Гучність

Сигнали тону

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

Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Налаштування параметрів

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.



максимальна гучність



мелодію вимкнено

Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.



максимальна гучність сигналу



мінімальна гучність сигналу

Тони кнопок

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



максимальна гучність



Тон сенсорних кнопок вимкнено

Одиниці

Температура

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

Рекомендов. температ.

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

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

■ Виберіть необхідний режим роботи.

■ Змініть рекомендовану температуру.

■ Підтвердіть, натиснувши *OK*.

Рекоменд. піроліза

Ви можете налаштувати, чи рекомендації щодо піролізу будуть показані (вкл) чи ні (викл).

Залишк. хід вентилятора

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

- температ. регулюван.

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

- часове регулювання

Охолоджувальний вентилятор вимикається приблизно через 25 хвилин.

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

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

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

Години експлуатації

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

Блокування ввімкнен.

Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню духової шафи.

За активної функції блокування ввімкнення можна продовжувати використовувати функцію таймера.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

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

Miele@home

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

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

- активувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано. Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.
- дезактивувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- встановити знову
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
- в початковий стан
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Бездротова локальна мережа вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною мережею скидається до заводського налаштування. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.
Скиньте налаштування мережі, якщо ви утилізуєте, продаєте або вводите в експлуатацію духовку, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до духовки.

Налаштування параметрів

- ВСТАНОВИТИ

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

Дистанційне керування

Якщо ви встановили додаток Miele на свій мобільний кінцевий пристрій, маєте систему Miele@home і активували пульт дистанційного керування (вкл), після вибору режиму роботи ви можете встановити температуру та час приготування, викликати інформацію про поточні процеси приготування або завершити поточний процес приготування.

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

Віддалене оновлення

Пункт меню Віддалене оновлення відображається та доступний для вибору, тільки якщо виконано умови для використання Miele@home.

Програмне забезпечення вашої духової шафи можна оновити за допомогою віддаленого оновлення (RemoteUpdate). Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться на вашу духову шафу. Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну. Якщо не встановити оновлення, духовою шафою можна користуватись у звичайному режимі. Однак компанія Miele рекомендує встановлювати оновлення.

Увімкнення/вимкнення

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

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

Процес виконання віддаленого оновлення

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

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

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

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

Оновлення може тривати кілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

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

Версія програм. безпе.

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

Торгівля

Ця функція дає змогу демонструвати роботу духової шафи в магазині без нагрівання. Для побутового використання це налаштування не потрібне.

Демо-режим

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

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

Заводські установки

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

Режими роботи

Режими роботи	Стандартне значення	Зона
 Конвекція плюс	160 °C	30–250 °C
 Інтенсивне випікання	170 °C	50–250 °C
 Конвекція Eco	190 °C	100–250 °C
 Інші Booster 	160 °C	100–250 °C
 Інші AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Верхній/Нижній жар	180 °C	30–280 °C
 Гриль великий	240 °C	200–300 °C
 Гриль з обдуванням	200 °C	100–260 °C
 Автоматичні програми		
 Піроліз		

Просте керування

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

Після короткого відображення режиму роботи з'являється рекомендована температура.

- Змініть за потреби рекомендовану температуру за допомогою поворотного перемикача < >.

Рекомендована температура збережеться протягом кількох секунд. Згодом можна змінити температуру за допомогою поворотного перемикача < >.

- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

З'являється фактична температура й починається фаза нагрівання.

Ви можете відстежувати підвищення температури. Під час першого досягнення заданої 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 можна поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло вже під час фази нагрівання.

- Розігрійте робочу камеру для таких страв і режимів роботи:

- випічка темного хліба, а також печені з яловичини та філе в режимах роботи **Конвекція плюс**  і **Верхній/Нижній жар** 
- Пирogi й 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.

- Вибирайте за допомогою перемикача режимів роботи  інші.
- Підтвердьте **Booster** ✓ за допомогою кнопки *OK*.
- Виберіть температуру.
- Після досягнення встановленої температури виберіть необхідний режим роботи.
- Поставте страву в робочу камеру.

Зміна температури

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

- Змінюйте температуру за допомогою поворотного перемикача < >.

Температура змінюється кроками в 5 °C.

Керування

- Підтвердьте, натиснувши **OK**.

Повідомлення: Якщо ви запрограмували **час** приготування, потрібно спочатку вийти з меню «Час приготування» за допомогою сенсорної кнопки . Тоді можна змінити температуру за допомогою поворотного перемикача  < > .

Для повторного відображення часу приготування торкніться сенсорної кнопки .

Тривалість

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

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

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

Налаштування тривалості приготування

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Встановіть тривалість приготування.

- Натисніть кнопку **OK**.

Налаштування часу завершення (Готовність o)

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

Ви визначаєте час завершення процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть **Готовність o**.
- За допомогою цього пункту меню, ви задаєте час закінчення процесу приготування.
- Натисніть кнопку **OK**.

Налаштування часу старту (Старт o)

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

Ця функція з'являється в меню першою, якщо ви встановили Тривалість або Готовність o. За допомогою Старт o можна задати час початку процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть **Старт o**.
- За допомогою цього пункту меню, ви задаєте час початку процесу приготування.
- Натисніть кнопку **OK**.

Зміна встановленої тривалості приготування

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

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скинуто.

Скидання встановленої тривалості приготування

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

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

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

Переривання процесу приготування

- Ви повертаєте поворотний перемикач на інший режим роботи або в позицію **0**.

Видаляється встановлений час приготування. Якщо ви повернули перемикач режимів роботи в положення **0**, нагрівання та освітлення робочої камери також вимикаються.

Використання режиму AirFry

- Розмістіть продукти рівномірно й бажано в один шар на перфорованому деку Гурме для випікання та смаження з AirFry або на решітці для грилю та смаження.
 - Поставте продукт на рівень 2.
 - Вибирайте за допомогою перемикача режимів роботи  Інші.
 - Поворотним перемикачем оберіть AirFry.
 - Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- З'являється рекомендована температура.
- Змініть рекомендовану температуру відповідно вказівкам у рецепті чи кулінарній таблиці.
 - Коли завершиться час приготування, перевірте, чи достатньо хрустка й підрум'янена страва.

Використання автоматичних програм

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

Керування

- Виберіть Автоматичні програми . Відобразиться список.
- Виберіть необхідну автоматичну програму.
- Натисніть кнопку **OK**.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Таймер

Використання функції Таймер

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

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

Максимальний час, який можна встановити, становить 59:59 хвилин.

Налаштування таймера

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер. З'являється запит встановити 00:00 хв.
- Установіть поворотним перемикачем $< >$ «06:20».
- Натисніть кнопку **OK**.

Таймер збережено.

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

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

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

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

Після завершення встановленого часу світитиметься таймер , лунає звуковий сигнал і починається відлік часу.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Акустичний і візуальний сигнали видаються.

Змінення часу таймера

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

З'являється значення таймера.

- Змініть таймер.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Змінений час таймера збережено.

Видалення таймера

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

- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Таймер скасовано.

Використання додаткового приладдя

Устаткування залежить від моделі.

Використання решітки

- Завжди вставляйте решітку в бічні напрямні поверхню полиці вниз між стійками одного рівня.

Використання форми для випікання

- Завжди вставляйте решітку в бічні напрямні поверхню полиці вниз між стійками одного рівня.
- Якщо ви використовуєте форми для випікання, запіканки тощо, поставте їх у центр решітки.

Використання деко для випікання

- Вставте деко для випікання, універсальний піддон, деко Гурме та аерогриль між стійками одного рівня в бічні напрямні.

Повідомлення: Під час випікання на перфорованому деку для випікання та аерогрилю HBBL 71 спочатку розкачайте тісто на плоскій робочій поверхні, а потім викладіть його на перфороване деко.

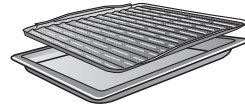
Використання решітки з універсальним піддоном



- Покладіть решітку на універсальний піддон.

- Вставте універсальний піддон між стійками одного рівня. Решітка автоматично вставляється на верхню стійку.

Використання дека для гриля та смаження з універсальним піддоном



- Установіть деко для гриля та смаження на універсальний піддон.
- Вставте універсальний піддон із решіткою та деком для смаження між стійками на одному рівні.

Використання каменю

- Завжди вставляйте решітку в бічні напрямні поверхню полиці вниз між стійками одного рівня.
- Поставте деко на решітку краєм назад.
- Розігрійте камінь для випікання протягом 30 хвилин у робочому режимі Верхній/Нижній жар  при температурі 200 °C і 250 °C.

Повідомлення: Детальну інформацію можна знайти в інструкції з використання каменю.

Керування

Використання дека Гурме

Пошкодження емалі дна варильної поверхні через надмірне нагрівання.

Якщо вставити деко Гурме Miele HUB 5000/5001 на рівень 1, через малу відстань на дні робочої камери може накопичуватися тепло: емаль може потріскатися або відшаруватися.

Не вставляйте деко Гурме Miele HUB 5000/5001 на рівень 1.

Не ставте деко на найвищі напрямні рівня 1, оскільки в такому разі не забезпечується захист від вислизання.

В основному використовуйте рівень 2, а для запікання — рівень 3 або 4.

- Завжди ставте деко Гурме між стійками рівня в бічні напрямні.

Залежно від рівня, деко й кришку (якщо є) не можна використовувати разом, оскільки загальна висота перевищує доступну висоту.

Повідомлення: Детальну інформацію можна знайти в інструкції з використання дека Гурме.

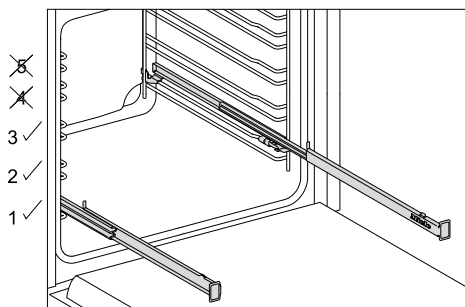
Встановлення й знімання напрямних FlexiClip HFC 70-C



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.



Ви можете використовувати напрямні FlexiClip лише на рівнях 1, 2 і 3.

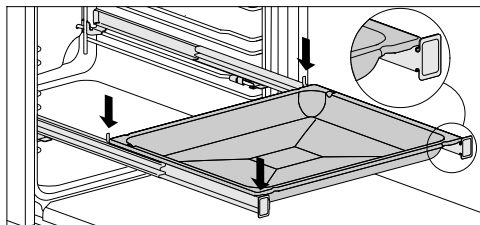
Рівень завантаження складається з двох розпірок бічних напрямних. Направні FlexiClip встановлюються між верхніми стійками рівня.

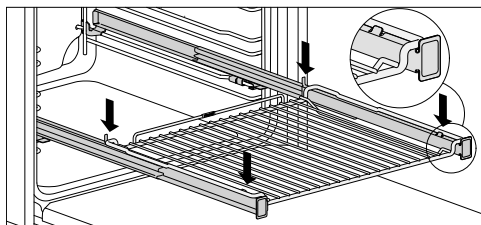
Щоб використовувати напрямні FlexiClip для всіх продуктів, які готуються на рівні 2, встановіть напрямні FlexiClip на рівні 1.

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

Лише коли напрямні FlexiClip повністю вставлені, приладдя надійно закріплене між передніми та задніми фіксаторами й захищене від зісковзування вниз.

Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip становить 15 кг.





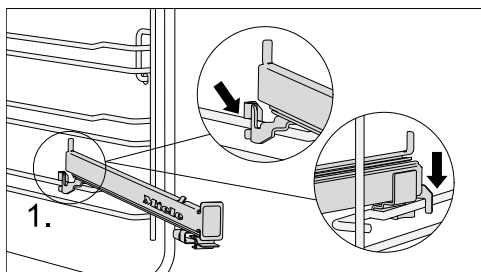
Щоб приладдя випадково не вислизнуло:

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

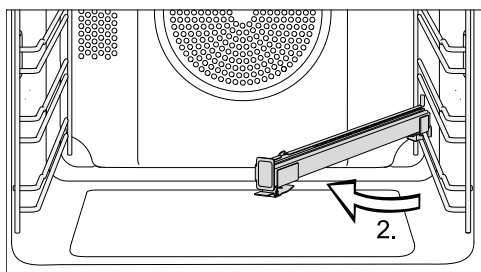
Не розсовуйте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.

Напрямні FlexiClip із логотипом Miele встановлено на **правому боці** робочої камери.

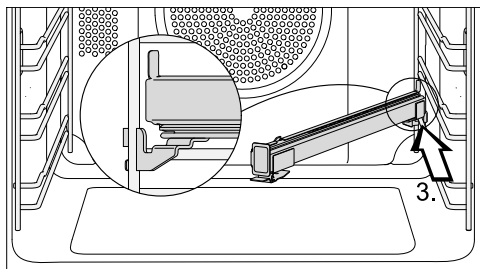
Встановлення напрямних FlexiClip



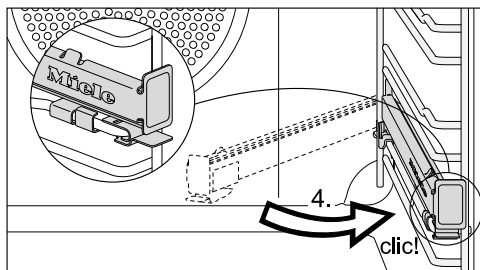
- Підніміть напрямну FlexiClip попереду на верхніх розпірках рівня (1.).



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



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

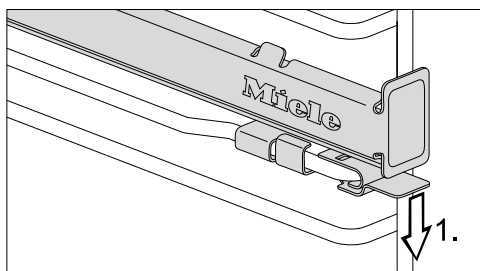


- Опустіть напрямну FlexiClip назад і вставте її зверху до фіксації до характерного звуку (4.).

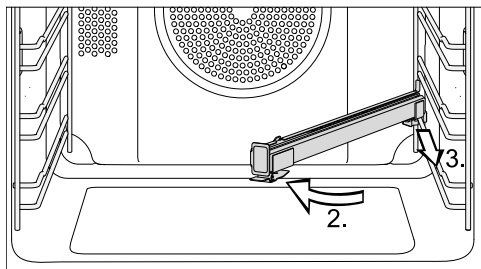
Повідомлення: Якщо після встановлення напрямні FlexiClip заблокувались, вийміть їх із силою.

Знімання напрямних FlexiClip

- 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.

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 в попередню камеру, 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. Як правило, 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

Вибір температури

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

Вибір тривалості

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

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

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

Вказівка щодо режимів роботи

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

Корисні поради

Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс

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

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

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

Поради

- Якщо потрібно готувати на кількох рівнях одночасно, вставте вниз 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 плоскої 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 указано 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 щіточки.

Вказівки щодо таблиць для готування

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

Вибір температури

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

Вибір тривалості

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

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

Корисні поради

- 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.

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

Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс

Ці режими роботи підходять для смаження риби, м'яса й страв із птиці з хрусткою скоринкою, для смаження ростбіфа 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, вста-

новіть температуру на 10 °C нижчу, ніж указано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

- Поставте продукт на рівень 2.

Використання Конвекція Есо

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

- Поставте продукт на рівень 2.

Приготування на грилі

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

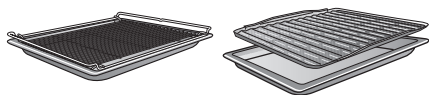
Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

Підказки для приготування на грилі

- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. 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 стиканню і горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі. Змастіть решітку або гриль олією та покладіть туди страву.

Не використовуйте деко для випікання.



Вказівки щодо таблиць для готування

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

Вибір температури

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

Вибір рівня

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

Вибір тривалості

- Пласкі шматки м'яса чи риби слід готувати на грилі 6–8 хвилин із кожної сторони.

Стежте за тим, щоб товщина шматків була приблизно однаковою, щоб тривалість приготування не сильно відрізнялась.

- Після закінчення мінімального часу смаження перевірте готовність продукту.
- Натисніть на м'ясо ложкою, щоб визначити ступінь його **готовності**. Так ви зможете визначити, чи готове м'ясо.

- По-англійськи/з кров'ю

Якщо м'ясо все ще дуже еластичне, значить всередині воно ще червоне.

- Середнє просмаження

Якщо м'ясо злегка продавлюється, значить воно всередині рожеве.

- Повне просмаження

Якщо м'ясо практично не продавлюється, значить воно повністю просмажене.

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

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 пласких продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах.

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

Корисні поради

Використання Гриль з обдуванням

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

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

Розморожування

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

- Виберіть режим роботи Конвекція плюс  і температуру 30–50 °C.

Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.



Небезпека зараження мікроорганізмами.

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.

Поради

- Розморожуйте продукт без упаковки на універсальному піддоні або в мисці.
- Для розморожування птиці використовуйте універсальний піддон із решіткою. Птиця не має лежати в рідині.

- М'ясо, птицю або рибу перед подальшим приготуванням не розморозьте до кінця. Достатньо, щоб продукти почали розморозуватися. Тоді поверхня стає достатньо м'якою, щоб увібрати приправи.

Низькотемпературне приготування

Цей режим ідеально підходить для ніжних шматків яловичини, свинини, телятини або баранини, які мають тушкуватися до певного ступеня готовності.

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

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

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

У результаті приготування м'ясо стає ніжним і соковитим.

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

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

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

Використання Верхній/Нижній жар

Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому.

- Поставте універсальний піддон із решіткою на рівень 2.
- Виберіть режим роботи Верхній/Нижній жар  і температуру 120 °C.
- Попередньо нагрійте робочу камеру з решіткою і універсальним піддоном протягом прибіл. 15 хвилин.
- Поки робоча камера нагрівається, добре обсмажте шматок м'яса з усіх боків на сковорідці.



Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.

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

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

- Покладіть обсмажене м'ясо на решітку.

- Зменште температуру до 100 °C.
- Доведіть м'ясо до повної готовності.

Консервування



Небезпека зараження мікроорганізмами.

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

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



Небезпека травмування через надлишковий тиск у закритих банках.

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

Підготовка фруктів і овочів

Дані 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.

Корисні поради

- 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 закрито.

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

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

В'ялення

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 Гурме для випікання та смаження з AirFry.

- 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 та 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 в режимі 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.

Підігрівання посуду

Для розігрівання посуду використовуйте режим Конвекція плюс .

Розігрівайте лише жаростійкий посуд.

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

Корисні поради



Небезпека опіків!

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

- Вийміть розігрітий посуд із робочої камери.

Заморожені продукти/ Готові страви

Підказки для картоплі фрі, крокетів тощо

Подібні заморожені продукти слід готувати в режимі роботи AirFry

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.

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.

AirFry

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

Запікайте картоплю фрі та інші продукти до золотистої скоринки, а не до темно-коричневої.

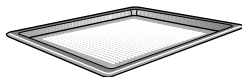
У режимі AirFry продукти обсмажуються у фритюрі з подаванням гарячого повітря. AirFrying – це щадний метод приготування, за якого можна досягти рівномірної, хрумкої скоринки.

Тому режим AirFrying підходить для приготування заморожених продуктів, як-от картопля фрі, крокети тощо.

Приладдя

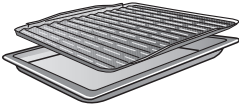
- Використовуйте перфороване деко для випікання та смаження Гурме з AirFry для приготування **продуктів, які не формують під час приготування бризки**.

Дрібна перфорація дека Гурме для випікання та смаження з AirFry забезпечує підрум'янення і хрумку скоринку з усіх сторін.



- Якщо продукти формують бризки під час приготування, як-от курячі стегенця, використовуйте універсальний піддон із деком для гриля та смаження (за наявності).

Деко для гриля та смаження запобігає стіканню і горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі. Змастіть деко для гриля та смаження олією та покладіть на нього страву.



- Ставте страву у формах для випікання посередині решітки.

Поради до режиму AirFrying

- Не розморожуйте заморожені продукти.
- Розмістіть продукти рівномірно й бажано в один шар на перфорованому деку Гурме для випікання та смаження з AirFry або на решітці для грилю та смаження.
- Поставте страву в робочу камеру, що попередньо не нагрівалася. Якщо в результаті страва недостатньо хрумка, на наступний раз підігрійте робочу камеру.
- Готуйте тільки на одному рівні. У разі приготування на кількох рівнях вологість у камері стає зависокою і тому страва не вийде хрумкою.
- Зазвичай страви необхідно готувати на рівні 2. Якщо ви бажаєте, щоб зверху страва краще підрум'янилася, на наступний раз поставте її на вищий рівень.

- Перевертайте страву, наприклад, картоплю фрі, коли пройде половина часу приготування. Для нагадування встановіть таймер.

Рецепти AirFry

Нижче ви знайдете рецепти для режиму роботи AirFry.

Для оптимальних результатів приготування ми рекомендуємо використовувати пропорції та приладдя, вказані в рецептах.

Фалафель із йогуртовим соусом

Тривалість приготування: 60 хвилин + 12 годин настоювання

Порцій: 4

Для фалафеля

250 г нуту, сушеного

2 л води

2 цибулини | порізані на дрібні кубики

2 зубчики часнику | дрібно подрібнені

30 г петрушки | подрібненої

2 ст. л. лимонного соку

1 ст. л. оливкової олії

50 г тахіні (кунжут)

1 ч. л. коріандру, меленого

1 ч. л. орегано

½ ч. л. суміші рас-ель-ханут

1 ч. л. кмину

1 ½ ч. л. солі

1 дрібка перцю

1 дрібка чилі

60 г пшеничної муки, тип 405

1 ч. л. розпушувача тіста

Для йогуртового соусу

500 г йогурту жирністю 3,5 %

100 г молодого сиру

1 ст. л. тахіні (кунжут)

3 ст. л. лимонного соку

20 г петрушки | подрібненої

1 ч. л. солі

1 дрібка перцю

Приладдя

Сито

Блендер із ножем

Пристрій для перемішування з насадками-гачками

Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry

Приготування

Замочіть турецькі горіхи принаймні на 12 годин у воді.

Добре змішайте всі складові для йогуртового соусу й покладіть цю суміш у прохолодне місце.

Злийте воду з горіхів через сито.

Додайте петрушку, цибулю, часник, лимонний сік, олію, тахіні й спеції в блендер. Поступово додавайте горіхи. При цьому перемішуйте тісто столовою ложкою.

Перемістіть тісто в миску. Перемішайте борошно з розпушувачем тіста й змішайте цю суміш у тісто. Сформуєте з тіста 24 кульки. Дещо сплюсніть кульки в руці й покладіть їх на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry. Поставте в духовку та випікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 210 °C

Тривалість приготування: 18 хв

Рівень: 2

Картопля фрі й картопля фрі з батату

Тривалість приготування: 50 хв

Порцій: 4

Для картоплі фрі

500 г картоплі, твердого сорту | нарізаної брусочками

(прибл. 0,5 см х 0,5 см х 6 см)

500 г батату | брусочками

(прибл. 0,5 см х 0,5 см х 6 см)

30 мл соняшникової олії

Для діп-соусу

150 г грецького йогурту

150 г маслянки

¼ лимона | сік і цедра

½ пучка кропу

¼ ч. л. сухого розмарину

¼ ч. л. сухого орегано

½ ч. л. сухої цибулі

¼ ч. л. сухого часника

1 дрібка солі

1 дрібка перцю

Для суміші солі й прянощів

2 ст. л. солі

1 ч. л. копченої меленої паприки

½ ч. л. сухої цибулі

½ ч. л. сухого часника

Приладдя

Каструля

Кухонні рушники

Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry

Приготування

Доведіть воду до кипіння на варильній панелі. Ошпарте картопляні брусочки в кип'ятку впродовж 3 хвилин. А потім промийте під холодною водою і висушіть на кухонному рушнику.

Змастіть картопляні брусочки соняшниковою олією. Помістіть їх на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry й готуйте відповідно до налаштувань. Через 15 хвилин переверніть і продовжуйте смажити ще впродовж 10 хвилин.

Для соусу змішайте всі інгредієнти, додайте сіль і перець за смаком. Залиште соус у холодному місці до подачі.

Щоб приготувати суміш із солі й прянощів, змішайте всі прянощі й відкладіть у сторону.

Після приготування щед्रो приправте картоплю фрі й подавайте її із соусом.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 220 °C

Тривалість приготування: 25 хв

Рівень: 2

Корисні поради

Палички тофу з кунжутом

Тривалість приготування: 35 хв

Порцій: 3

Інгредієнти

400 г тофу

3 ст. л. соусу теріякі

4 ст. л. тахіні (кунжут)

2 ст. л. рослинної олії

2 ст. л. нектару з агави

1 ст. л. насіння білого кунжуту

1 ст. л. насіння чорного кунжуту

1 ст. л. крохмалю

3 ст. л. панірувальних сухарів

Приладдя

Паперові серветки

Деко для гриля та смаження

Універсальний піддон

Приготування

Наріжте тофу на шматочки товщиною 1 см і добре відіжміть їх, застосувавши паперові серветки. Після цього наріжте шматочки тофу на палички шириною 1 см і довжиною 3 см. Знову помістіть палички в паперові серветки, щоб у тофу залишилося якомога менше вологи. Залиште палички на паперовій серветці на 15 хвилин.

Змішайте соус теріякі, тахіні, олію і нектар з агави. Додайте до цього соусу зерна кунжуту.

Викладіть палички тофу в миску й присипте кукурудзяною крупою. Потрусіть мискою, щоб кукурудзяна крупа рівномірно розподілилася між паличками тофу. Розігрійте духовку з відповідними налаштуваннями.

Вилийте соус у миску з паличками тофу й перемішайте все. Після цього посипте все панірувальними сухарями й

добре перемішайте. Установіть деко для грилю і смаження на універсальний піддон і розподіліть по ньому палички тофу так, що вони не доторкались одна до одної. Поставте палички тофу в попередньо розігріту духову піч і випікайте.

Налаштування: попередній підігрів

Режим роботи:  | Booster

Температура: 190 °C

Налаштування: випікання паличок тофу з кунжутом

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 190 °C

Тривалість приготування: 7 хв

Рівень: 2

Печена картопля із сиром, зеленою цибулею і шпиком

Тривалість приготування: 70 хв

Порцій: 4

Для картоплі

4 картоплі для запікання (по 200 г)

2 ст. л. олії

2 ч. л. солі

Для діп-соусу

150 г сметани

30 г зеленої цибулі | дрібно нарізаної кілочками

1 дрібка солі

1 дрібка перцю

1 дрібка мускатного горіху

Для начинки

100 г шпиків | нарізаний кубиками

½ пучка зеленої цибулі | дрібно нарізаними кружальцями

200 г пряного сиру (наприклад, Грюєр, Сбринц і Емменталь) | натертий на терці

Приладдя

Деко для гриля та смаження

Універсальний піддон

Приготування

Добре помийте та висушіть картоплю. Проколiть картоплю виделкою по периметру. Після цього щедро натріть її олією та сіллю. Установіть деко для грилю й смаження на універсальний піддон, розподіліть по ньому картоплю і смажте відповідно до кроків приготування 1 і 2.

Тим часом змішайте сметану із зеленою цибулею, щоб приготувати соус. Приправте сіллю, перцем і мускатним горіхом.

Для начинки обсмажте шпик на середньому вогні до хрумкої скоринки. Підготуйте зелену цибулю.

Після кроку приготування 2 вийміть картоплю з духової шафи. Обережно розріжте її навпіл і покладіть розрізаною стороною вгору на деко для грилю і смаження. Посипте сиром і запікайте відповідно до кроку приготування 3 до золотисто-коричневої скоринки.

Подавайте запечену картоплю із зеленою цибулею, шпиком і соусом.

Налаштування

Етап приготування 1

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 200 °C

Тривалість приготування: 20 хв

Рівень: 2

Етап приготування 2

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 180 °C

Тривалість приготування: 30 хв

Етап приготування 3

Режим роботи: 

Температура: 180 °C

Тривалість приготування: 10 хв

Рівень: 3

Корисні поради

Запечена картопля з фетою, соусом дзадзикі й салатом по-селянськи

Тривалість приготування: 70 хв

Порцій: 4

Для картоплі

4 картоплі для запікання (по 200 г)

2 ст. л. олії

2 ч. л. солі

Для соусу дзадзикі

½ огірка

¼ ч. л. солі

200 г грецького йогурту

1 зубчик часнику | подрібнений

¼ ч. л. солі

1 дрібка перцю

½ лимона | сік і цедро

Для салату

½ огірка | нарізаного кубиками

3 помідори | нарізаних кубиками

1 болгарський перець, жовтий | маленькими кубиками

1 болгарський перець, червоний | маленькими кубиками

1 червона цибулина | дрібними кубиками

Для заправки

½ ч. л. солі

1 дрібка перцю

½ лимона | лише сік

1 ч. л. кропу | добре подрібнений

Для начинки

200 сиру фета | подрібненого

Приладдя

Деко для гриля та смаження

Універсальний піддон

Приготування

Добре помийте та висушіть картоплю. Проколійте картоплю виделкою по периметру. Після цього щедро натріть її

олією та сіллю. Установіть деко для грилю й смаження на універсальний піддон, розподіліть по ньому картоплю і смажте відповідно до кроків приготування 1 і 2.

Тим часом, щоб приготувати дзадзикі, натріть огірок на тертці, посоліть його й залиште на 10 хвилин.

Вижміть з огірка рідину. Віджати́й огірок змішайте з йогуртом і часником. Приправте сіллю, перцем, лимонним соком і лимонною цедрою.

Покладіть овочі для приготування салату в миску.

Щоб приготувати заправку, змішайте сі́ль, перець, крі́п, лимонний сі́к і оливкову олію. Полийте салат заправкою. Відставте вбік аж до подачі страви.

Після кроку приготування 2 вийміть картоплю з духової шафи. Обережно розріжте її навпіл і покладіть розрізаною стороною вгору на деко для грилю і смаження. Посипте фетою й запікайте відповідно до кроку приготування 3 до золотисто-коричневої скоринки.

Подавайте запечену картоплю із соусом дзадзикі й салатом.

Налаштування

Етап приготування 1

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 200 °C

Тривалість приготування: 20 хв

Рівень: 2

Етап приготування 2

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 180 °C

Тривалість приготування: 30 хв

Етап приготування 3

Режим роботи: 

Температура: 180 °C

Тривалість приготування: 10 хв

Рівень: 3

Корисні поради

Цукіні фрі із соусом «Блю чіз» і соусом чилі

Тривалість приготування: 55 хв

Порцій: 2

Овочі

2 цукіні

Яєць: 3, розміру М

50 мл молока, жирність 3,5 %

2 ст. л. соняшникової олії

200 г панірувальних сухарів панко

2 ч. л. солі

½ ч. л. сушеного часнику

½ ч. л. гранульованої цибулі

¼ ч. л. чорного перцю | крупного помелу

100 г альпійського гострого сиру | натертого на тертці

100 г пшеничної муки, тип 405

Для соусу «Блю чіз»

150 г сиру з блакитною пліснявою, яскравий

2 ст. л. майонезу

80 г йогурту жирністю 3,5 %

1 дрібка солі

1 дрібка перцю

¼ ч. л. копченої меленої паприки

Для сервірування

1 ч. л. соусу шрірача

Приладдя

Деко для гриля та смаження

Блендер

Універсальний піддон

Приготування

Розріжте цукіні навпіл по довжині й наріжте кожну половинку на 8 рівних смужок.

У неглибокій мисці збийте яйця, молоко й олію до однорідної маси.

В іншій мисці змішайте панірувальні сухарі панко, спеції й гірський сир. У третю миску насипте борошно. Тепер обвалюйте смужки цукіні в паніровці. Спочатку окуніть смужки цукіні в борошно, а потім у збите яйце. Після цього рівномірно покрийте їх сухарями панко. Щоб паніровка вийшла особливо рівномірною і хрумкою, ще раз опустіть смужки в суміш із яйця і сухарів панко.

Установіть деко для грилю і смаження на універсальний піддон, розподіліть по ньому смужки цукіні й смажте відповідно до налаштувань. Через 15 хвилин переверніть і продовжуйте випікати ще впродовж 10 хвилин.

Щоб приготувати соус, змішуйте всі інгредієнти до консистенції пюре приблизно впродовж 1 хвилини. Якщо розмішувати соус у такий спосіб задовго, він може розшаруватися. Залиште соус у холодному місці до подачі.

Цукіні фрі полийте соусом шрірача й подавайте із соусом діп.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 205 °C

Тривалість приготування: 25 хв

Рівень: 2

Кукурудза на грилі із соусом хойсін і салатом колслоу

Тривалість приготування: 40 хв

Порцій: 4

Для заправки

100 г майонезу

1 ст. л. яблучного оцту

1 ст. л. гірчиці

½ ч. л. цукру

1 дрібка солі

1 дрібка перцю

Для салату

¼ білокачанної капусти | тоненькими смужками

¼ червонокочанної капусти | тоненькими смужками

2 моркви | тоненькими смужками

Для кукурудзи із соусом хойсін

4 качани звареної кукурудзи | поділені на чотири частини

50 г соусу хойсін

50 г майонезу

Для сервірування

2 ст. л. насіння білого кунжуту

Приладдя

Деко для гриля та смаження

Універсальний піддон

Приготування

Для заправки змішайте майонез, яблучний оцет, гірчицю і цукор. Посоліть і поперчіть за смаком. Щоб приготувати салат, змішайте біло- й червонокочанну капусту й моркву в мисці. Полийте салат заправкою і перемішайте. Відставте салат убік аж до подачі страви.

Установіть деко для грилю і смаження на універсальний піддон, розподіліть по ньому качани кукурудзи й готуйте відповідно до налаштувань.

Для приготування начинки змішайте соус хойсін і майонез. Через 15 хвилин змастіть кукурудзу сумішшю з хойсіном і продовжуйте готувати ще впродовж 10 хвилин.

За бажання посипте качани кунжутом. Подавати із салатом колслоу.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 210 °C

Тривалість приготування: 25 хв

Рівень: 2

Корисні поради

Курячі нагетси в кокосово-кунжутній паніровці

Тривалість приготування: 25 хв

Порцій: 2

Для паніровки

100 г панірувальних сухарів

50 г насіння білого кунжуту

50 г кокосової стружки

2 ч. л. солі

1 ч. л. копченої меленої паприки

1 ч. л. сушеного часнику

1 ч. л. сушеної цибулі

100 г пшеничної муки, тип 405

Яєць: 3, розміру М

1 ст. л. рослинної олії

3 ст. л. молока жирністю 3,5 %

Для нагетсів

2 готових до кулінарної обробки курячих філе | брусками шириною з палець

Для сервірування

2 ч. л. солодкого соусу чилі

Приладдя

Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry

Приготування

Щоб приготувати паніровку, змішайте в мисці панірувальні сухарі, кунжут, кокосову стружку, сіль, сушені паприку, часник і цибулю. В іншу миску насипте борошно. У третій мисці збийте яйця, молоко й олію до однорідної маси.

Тепер обвалюйте брусочки з філе в паніровці.

Спочатку окуніть їх у борошно, а потім у суміш зі збитого яйця і олії. Після цього рівномірно покрийте сумішшю паніровки й приправ. Помістіть нагетси в паніровці безпосередньо на деко

Гурме для випікання і смаження з AirFry і готуйте відповідно до налаштувань. Через 10 хвилин переверніть.

Готові нагетси подавайте із солодким соусом чилі.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 210 °C

Тривалість приготування: 15 хв

Рівень: 2

Тріска зі скоринкою

Тривалість приготування: 70 хв

Порцій: 4

Для тріски зі скоринкою

60 г вершкового масла | м'якого

1 ст. л. гірчиці

50 г помідорів, в'ялених в олії

½ пучка петрушки, звичайної

½ пучка зеленої цибулі

1 ст. л. лимонного чебрецю

60 г панірувальних сухарів панко

4 підготованих шматка тріски (по 150 г)

4 дрібка солі

Для салату з картоплі й солодкого перцю

2 солодких перці, червоних | крупними шматочками

2 солодких перці, жовтих | крупними шматочками

200 г картоплі, твердого сорту | тонкими скибками

1 цибулина, червона | тонкими скибками

1 зубчик часнику | роздавлений

1 ст. л. оливкової олії

½ ч. л. солі

¼ ч. л. копченої меленої паприки

Для заправки

30 мл бальзамічного оцту

1 ст. л. гірчиці

2 ст. л. меду

1 дрібка солі

1 дрібка перцю

60 мл оливкової олії

Для сервірування

125 г руколи | помитої

Приладдя

Блендер

Деко для гриля та смаження

Універсальний піддон

Скляна банка

Приготування

Щоб сформувати шар скоринки, змішайте в пюре масло, гірчицю, в'ялені помідори, петрушку, лимонний чебрець і зелену цибулю. Додайте панірувальні сухарі та посоліть. Витріть рибне філе насухо й посоліть. Сформуйте з паніровки 4 пластинки, які відповідатимуть формі рибних філе, і покладіть їх на філе. Установіть деко для гриля та смаження на універсальний піддон. Покладіть рибу на ліву сторону дека для грилю і смаження.

Щоб приготувати овочі, покладіть у миску обидва види солодких перців, скибки картоплі, цибулю й часник, полийте їх олією та приправте. Після цього розподіліть овочі на правій частині дека для грилю і смаження. Помістіть деко в робочу камеру та готуйте тріску й овочі відповідно до наляштувань.

Для приготування заправки змішайте бальзамічний оцет, гірчицю, мед, сіль і перець у скляній банці. Додайте оливкову олію, закрийте банку й добре потрусіть нею впродовж 1 хвилини.

Перед подачею змішайте руколу з теплими овочами й замаринуйте салат заправкою. Подавайте рибу на салаті.

Корисні поради

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 210 °C

Тривалість: 20 хв

Рівень: 2

Банани з фісташково-медовою начинкою

Тривалість приготування: 25 хв

Порцій: 4

Інгредієнти

50 г фісташок | очищених

1 дрібка солі

4 банани

2 ст. л. лісового меду

Приладдя

Сковорода

Деко для гриля та смаження

Універсальний піддон

Приготування

Крупно подрібніть фісташки й трохи обсмажте їх на сковороді. Додайте сіль. Зніміть із плити та залиште на деякий час охолоджуватися.

Установіть деко для гриля та смаження на універсальний піддон. Розріжте банани навпіл за довжиною, не знімаючи шкірку, і покладіть їх на деко для грилю і смаження стороною розрізу вгору. Змішайте мед із фісташками. Розподіліть суміш із меду й фісташок на половинки бананів. Поставте банани в духовку та випікайте.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 200 °C

Тривалість приготування: 8 хв

Рівень: 2

Корисні поради

Паштейш-де-ната

Тривалість приготування: 60 хв

Порцій: 12

Для паштейша

Яєць: 2, розміру М

37 г крему заварного ванільного для приготування

200 мл молока, жирністю 3,5 %

250 мл вершків

70 г цукру

1 дрібка солі

приблизно 275 г листового тіста

Для посипання

1 ч. л. цукрової пудри

1 дрібка кориці

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Сито

Деко для 12 кексів

Віничок

Качалка

Решітка

Приготування

Збийте яйця і пропустіть їх через сито. Розмішуйте 5 ст. л. молока із заварним кремом і яйцями до однорідної маси. Додайте решту молока, вершки, цукор і сіль і, помішуючи, доведіть цю суміш до кипіння. Зніміть каструлю з варильної поверхні й додайте заварний крем, помішуючи. Доведіть до кипіння, перемішуючи. Перелийте крем у миску, накрийте й залиште охолоджуватися.

Змастіть олією деко. Розкатайте листове тісто й виріжте з нього 12 кругів діаметром 10 см. Помістіть вирізані круги в кожне заглиблення форми для

кексів і щільно притисніть їх, щоб на дні не було бульбашок і щоб тісто не звисало.

Розподіліть заварний крем на 12 заглиблень. Поставте форму для кексів на решітці в духову піч. Випікайте, доки на заварному кремі не з'являться коричневі плями.

Змішайте цукрову пудру й корицю і посипте теплу випічку. Після цього вийміть кекси з форми та залиште на решітці охолоджуватися.

Налаштування

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 200 °C

Тривалість приготування: 18 хв

Рівень: 2

Паштейш-де-ната, веганський рецепт

Тривалість приготування: 60 хв

Порцій: 12

Для паштейша

500 мл вівсяного молока

40 г картопляного крохмалю

40 г цукру

1 стручок ванілі

приблизно 275 г листового тіста

¼ ч. л. кориці, меленої

Для сервірування

¼ ч. л. кориці, меленої

Приладдя

Деко для 12 кексів

Віничок

Каструля

Качалка

Решітка

Приготування

Змішайте 4 ст. л. вівсяного молока з крохмалем і поки відкладіть цю суміш. Проваріть решту вівсяного молока з цукром, ванільною серцевиною і стручком. Приготовлене вівсяне молоко з крохмалем влийте у вівсяне молоко, що кипить. Загуслий заварний крем довести до кипіння й варити приблизно 1 хвилину, помішуючи, перелити в миску, накрити й залишити охолоджуватися.

Листове тісто згорнути в щільний рулет, нарізати 12 смужок і поставити в холодне місце. Вийміть одну смужку тіста й розкачайте його в круг діаметром приблизно 10 см. Помістіть вирізаний круг у заглиблення форми для мафінів і щільно притисніть їх, щоб на дні не було бульбашок і щоб тісто не звисало. Повторіть для решти 11 заглиблень.

Заповнюйте заглиблення заварним кремом максимум на ¾. Помістіть деко для кексів на решітці в духову шафу й відразу випікайте відповідно до налаштувань. Щоб отримати характерний для паштейш-де-ната смак, запікайте, щоб на кексах утворилися кілька темних плям. Перед подачею притрусіть корицею.

Налаштування

Етап приготування 1

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 210 °C

Тривалість приготування: 25 хв

Рівень: 2

Етап приготування 2

Режим роботи:  | AirFry

Температура: 245 °C

Тривалість приготування: 10 хв

Рівень: 2

Автоматичні програми

Вказівки щодо використання

- Під час використання автоматичних програм вам стануть у нагоді рецепти, що додаються. Для оптимальних результатів приготування ми рекомендуємо використовувати пропорції та приладдя, вказані в рецептах.
- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.
- У деяких автоматичних програмах потрібно витримати час попереднього нагрівання перед тим, як ставити страву в робочу камеру. На дисплеї з'являється відповідна вказівка.

Рецепти — автоматичні програми

Нижче ви знайдете рецепти для автоматичних програм.

Для оптимальних результатів приготування ми рекомендуємо використовувати пропорції та приладдя, вказані в рецептах.

Щоб знайти потрібний рівень полиці, зніміть напрямні FlexiClip HFC 70-C перед запуском автоматичної програми.

Ніжний яблучний пиріг

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 12 шматочків

Для начинки

500 г яблук, трохи кислих
2 ст. л. лимонного соку

Для тіста

150 г розм'якшеного масла
150 г цукру
8 г ванільного цукру
3 яйця, розмір М
150 г пшеничного борошна типу 405
½ ч. л. розпушувача тіста

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Приладдя

Решітка
Розбірна форма, Ø 26 см
Дрібне сито

Приготування

Очистьте яблука від шкірки та розділіть їх на чотири частини. На випуклій стороні зробіть надрізи на відстані 1 см один від одного, перемішайте з лимонним соком і відставте вбік.

Змастіть розбірну форму.

Збивайте масло, цукор і ванільний цукор протягом 2 хвилин до отримання кремоподібної маси. Кожне яйце вмішуйте протягом ½ хвилини.

Перемішайте борошно з розпушувачем тіста та додайте до них інші інгредієнти.

Рівномірно розподіліть тісто по формі. Покладіть яблука випуклою стороною вгору та злегка втисніть у тісто.

Поставте форму на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин. Потім зніміть бортик форми й залиште охолоджуватися на решітці. Притрусіть цукровою пудрою.

Налаштування

Автоматична програма

 | Яблуч. пиріг, відкрит.
Тривалість програми: 55 хв

Вручну

Режим роботи: 
Температура: 165–175 °C
Попереднє нагрівання: ні
Тривалість: 45–55 хвилин
Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Повідомлення

Замість цукрової пудри пиріг можна змастити теплим добре розмішаним абрикосовим варенням.

Корисні поради

Бісквітний корж

Тривалість приготування: 75 хвилин
На 12 шматочків

Для тіста

4 яйця, розмір М
4 ст. л. води | гарячої
175 г цукру
200 г пшеничного борошна типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Решітка
Дрібне сито
Розбірна форма, Ø 26 см
Папір для випікання

Приготування

Відділіть жовтки від білків. Збийте яєчні білки з водою в стійку піну. Потроху вмішайте цукор. Жовтки перемішайте та повільно додайте до суміші.

Вставте решітку в робочу камеру. Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Перемішайте борошно з розпушувачем, просійте його в яєчну суміш і вмішайте великим вінчиком.

Змастіть дно розбірної форми та вистеліть його пекарським папером. Викладіть тісто в розбірну форму та розгладьте його.

Поставте корж у духовку та випікайте до золотистого кольору.

Після випікання залиште пиріг охолоджуватися у формі протягом 10 хвилин. Після цього вийміть його з форми

та залиште на решітці охолоджуватися. Двічі розріжте основу бісквітного коржа, щоб створити 3 основи.

Змастіть завчасно приготованим кремом.

Налаштування

Автоматична програма

 | Основа для бісквіта

Тривалість програми: 36 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 160–170 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 30–40 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Повідомлення

Для отримання шоколадного бісквітного коржа додайте в тісто 2–3 ч. л. какао.

Крем для бісквітного торта

Тривалість приготування: 30 хвилин

Для сирно-вершкового крему

500 г домашнього сиру жирністю 20 % у сухій речовині
100 г цукру
100 мл молока жирністю 3,5 %
8 г ванільного цукру
1 лимон | тільки сік
6 листків білого желатину
500 г вершків

Для посипання

1 ст. л. цукрової пудри

Для капучинового крему

100 г шоколаду, чорного
500 г вершків
6 листків білого желатину
80 мл еспресо
80 мл кавового лікеру
16 г ванільного цукру
1 ст. л. какао

Для посипання

1 ст. л. какао

Приладдя

Блюдо для торта
Дрібне сито

Приготування сирно-вершкового крему

Для сирно-вершкового крему змішайте сир, цукор, молоко, ванільний цукор і лимонний сік. Замочіть желатин у холодній воді, відіжміть його, розтопіть у мікрохвильовій печі або на плиті на маленькому вогні.

Додайте трохи сирної маси до желатину та перемішайте.

Додайте суміш у решту сиру й охолодіть. Збийте вершки в стійку піну та додайте їх у сирну масу.

Покладіть перший бісквітний корж на блюдо, змажте його сирною масою, зверху розмістіть другий корж, знову викладіть шар крему та накрийте його третім коржем.

Дайте торту добре охолонути. Перед сервіруванням притрусіть цукровою пудрою.

Приготування капучинового крему

Для капучинового крему розтопіть шоколад. Збийте сметану до густої піни й відкладіть невелику кількість для змащення верхнього шару. Замочіть желатин у холодній воді, відіжміть його, розтопіть у мікрохвильовій печі або на плиті на маленькому вогні та дайте трохи охолонути.

Половину суміші еспресо та кавового лікеру додайте в желатин і додайте все у вершки.

Поділіть навпіл кавово-вершкову суміш. В одну половину додайте шоколад і какао, а в іншу — ванільний цукор.

Покладіть перший корж на блюдо, змочіть його трохи сумішшю еспресо та кавового лікеру та змастіть темними вершками. Покладіть зверху другий бісквітний корж, змочіть рештою рідини та змажте світлими вершками. Покладіть зверху третій корж, змастіть його сметаною, що залишилася, і посипте какао.

Повідомлення

Для фруктового варіанту сирно-вершкового крему додайте натерту лимонну цедру та 300 г дольок мандаринів або шматочків абрикос, відціджених від соку.

Мармуровий пиріг

Тривалість приготування: 80 хвилин
На 18 шматочків

Для тіста

250 г розм'якшеного масла
200 г цукру
8 г ванільного цукру
4 яйця, розмір М
200 г сметани
400 г пшеничного борошна типу 405
16 г розпушувача тіста
1 дрібка солі
3 ст. л. какао

Для змащування форми

1 ч. л. вершкового масла

Приладдя

Форма для кексу, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Для тіста змішайте масло, цукор і ванільний цукор до кремоподібного стану. Кожне яйце вмішуйте протягом ½ хвилини. Додайте сметану. Перемішане борошно, розпушувач і сіль та додайте решту інгредієнтів.

Змастіть форму для кексу та викладіть у неї половину тіста.

До другої половини тіста додайте какао. Вилийте темне тісто на світле. Проведіть виделкою по тісту круговими рухами.

Поставте форму на решітку в духовку та випікайте до готовності.

Залиште пиріг охолоджуватися протягом 10 хвилин. Після цього вийміть його з форми та залиште на решітці охолоджуватися.

Налаштування

Автоматична програма

 | Мармуровий пиріг
Тривалість програми: 55 хв

Вручну

Режим роботи: 
Температура: 150–160 °C
Попереднє нагрівання: ні
Тривалість: 50–60 хв
Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Корисні поради

Третий пиріг із фруктами

Тривалість приготування: 150 хвилин
На 20 шматочків

Для тіста

42 г свіжих дріжджів
150 мл теплового молока, жирність 3,5 %
450 г пшеничного борошна типу 405
50 г цукру
90 г розм'якшеного масла
1 яйце, розмір М

Для начинки

1,25 кг яблук

Для посипки

240 г пшеничного борошна типу 405
150 г цукру
16 г ванільного цукру
1 ч. л. кориці
150 г розм'якшеного масла

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Помішуючи розчиніть дріжджі в молоці. Замісіть однорідне тісто з борошна, яйця, цукру та вершкового масла.

Сформууйте з тіста кульку, поставте в мисці в духовку та накрийте вологим рушником. Залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 1.

Очистьте яблука, виріжте серединку та наріжте дольками.

Розімніть тісто та розкатайте його на деку для випікання або на універсальному піддоні. Яблука рівномірно розкладіть по тісту. Змішайте борошно, цукор, ванільний цукор і корицю та

замісіть тісто для присипки з вершковим маслом. Розподіліть поверх яблук.

Поставте пиріг у духовку та залиште підходити з налаштуваннями етапу підходження 2.

Випікайте пиріг до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Підходження дріжджового тіста

Етап підходження 1

Режим роботи: 

Температура: 30 °C

Тривалість підходження: 30–45 хвилин

Етап підходження 2

Режим роботи: 

Температура: 30 °C

Тривалість приготування: 30 хв

Випікання пирога

Автоматична програма

 | Фрукт. пиріг з крихт.

Тривалість програми: 44 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 180–190 °C

Попереднє нагрівання: ні

Тривалість: 40–50 хв

Рівень: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Повідомлення

Замість яблук можна використати 1 кг слив або вишень без кісточок.

Формове печиво

Тривалість приготування: 135 хвилин
На 70 штук (2 дека)

Інгредієнти

250 г пшеничного борошна типу 405
½ ч. л. розпушувача тіста
80 г цукру
8 г ванільного цукру
1 пляшечка ароматизатора рому
3 ст. л. води
120 г розм'якшеного масла

Приладдя

Качалка
Формочки для печива
2 дека для випікання або універсальні піддони

Приготування

Змішайте борошно, розпушувач, цукор і ванільний цукор. Разом із рештою інгредієнтів замісіть однорідне тісто та залиште його в холоді принаймні на 60 хвилин.

Розкатайте тісто товщиною 3 мм, видавіть печиво формочками та покладіть на деко або універсальний піддон.

Поставте печиво в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

 | Фігурне печиво |

1 деко для випікання / 2 дека для випікання

Тривалість програми: 25 хвилин для кожного дека

Тривалість програми для двох дек:
26 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 140–150 °C

Попереднє нагрівання: ні

Тривалість: 25–35 хв

Рівень для 1 дека:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Рівень для 2 дек:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Повідомлення

Кількість інгредієнтів розрахована на 2 дека. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл чи випікайте дека одне за одним.

Корисні поради

Фігурне печиво

Тривалість приготування: 50 хвилин
На 50 штук (2 дека)

Інгредієнти

160 г розм'якшеного масла
50 г коричневого цукру
50 г цукрової пудри
8 г ванільного цукру
1 дрібка солі
200 г пшеничного борошна типу 405
1 яйце, розміру М | лише білок

Приладдя

Кондитерський мішок
Насадка зірочкою, 9 мм
2 дека для випікання або універсальні піддони

Приготування

Збийте масло до кремоподібного стану. Додайте цукор, цукрову пудру, ванільний цукор і сіль та перемішайте до утворення м'якої маси. Додайте борошно, а в кінці — білок.

Викладіть тісто в кондитерський мішок і виробіть смужки довжиною 5–6 см на деку або універсальному піддоні.

Поставте печиво в духовку та випікайте його до золотистого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

 | Здобне печиво | 1 деко для випікання / 2 дека для випікання
Тривалість програми: 24 хвилин для кожного дека
Тривалість програми для двох дек: 31 хв

Ручний режим

Для 1 дека

Режим роботи: 
Температура: 150–160 °C
Попереднє нагрівання: ні
Тривалість: 20–30 хв
Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Для 2 дек

Режим роботи: 
Температура: 140–150 °C
Попереднє нагрівання: ні
Тривалість: 25–35 хв
Рівень: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Повідомлення

Кількість інгредієнтів розрахована на 2 дека. Для 1 дека розділіть кількість інгредієнтів навпіл чи випікайте дека одне за одним.

Кекси з волоськими горіхами

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 12 штук

Інгредієнти

80 г родзинок
40 мл рому
120 г розм'якшеного масла
120 г цукру
8 г ванільного цукру
2 яйця, розмір М
140 г пшеничного борошна типу 405
1 ч. л. розпушувача тіста
120 г ядер волоського горіха | грубо подрібнених

Приладдя

Деко на 12 кексів Ø по 5 см
Паперові пекарські формочки, Ø 5 см
Решітка

Приготування

Залиште родзинки настоятися в ромі протягом 30 хвилин.

Збийте масло до кремоподібного стану. По черзі додайте цукор, ванільний цукор і яйця. Додайте борошно, перемішане з розпушувачем тіста. Вмішайте волоські горіхи. У кінці додайте родзинки, замочені в ромі.

Вставте паперові пекарські формочки в заглиблення на деко для кексів. Рівномірно розподіліть тісто у формочках по 2 столові ложки.

Поставте кексову форму на решітці в духовку та випікайте до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

 | Маффіни

Тривалість програми: 37 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 150–160 °C

Попереднє нагрівання: ні

Тривалість: 30–40 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Корисні поради

Піца (дріжджове тісто)

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для тіста

30 г свіжих дріжджів
170 мл води | ледь теплої
300 г пшеничного борошна типу 405
1 ч. л. цукру
1 ч. л. солі
½ ч. л. листя чебрецю
1 ч. л. листя орегано
1 ст. л. олії

Для начинки

2 цибулини
1 зубчик часнику
400 г консервованих помідорів без шкірки, шматочками
2 ст. л. томатної пасту
1 ч. л. цукру
1 ч. л. листя орегано
1 лавровий лист
1 ч. л. солі
Перець
125 г моцарели
125 г натертого сиру Гауда

Для обсмажування

1 ст. л. оливкової олії

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Дріжджі, помішуючи, розчиніть у воді. Вимішуйте разом із борошном, сіллю, цукром, чебрецем, орегано й олією протягом 6–7 хвилин до отримання однорідного тіста.

Сформуйте з тіста кульку, покладіть у миску та накрийте вологим рушником. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 20 хвилин.

Для начинки наріжте невеликими кубиками цибулю і часник. Розігрійте олію на сковороді. Протушкуйте цибулю і часник, доки вони не стануть прозорі. Додайте помідори, томатну пасту, цукор, орегано, лавровий лист і сіль.

Дайте соусу покипіти протягом 5 хвилин.

Вийміть лавровий лист, додайте сіль і перець за смаком. Наріжте моцарелу скибочками.

Розкатайте тісто на деко для випікання або на універсальному піддоні. Залиште підходити при кімнатній температурі протягом 10 хвилин.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розподіліть соус на тісті. При цьому залиште по краю 1 см. Викладіть шматочки моцарели та посипте сиром Гауда.

Поставте піцу в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

 | Піцца | Дріжджове тісто

Тривалість програми: 32 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 200–210 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 20–30 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Повідомлення

На піцу можна також покласти шинку, салями, печериці, цибулю або тунець.

Корисні поради

Піца (сирно-олійне тісто)

Тривалість приготування: 60 хвилин
На 4 порції

Для тіста

120 г домашнього сиру, жирністю
20 % у сухій речовині
4 ст. л. молока жирністю 3,5 %
4 ст. л. олії
2 яйця, розмір М, лише жовток
1 ч. л. солі
1 ½ ч. л. розпушувача тіста
250 г пшеничного борошна типу 405

Для начинки

2 цибулини
1 зубчик часнику
400 г консервованих помідорів без
шкірки, шматочками
2 ст. л. томатної пасты
1 ч. л. цукру
1 ч. л. орегано
1 лавровий лист
1 ч. л. солі
Перець
125 г моцарели
125 г натертого сиру Гауда

Для обсмажування

1 ст. л. оливкової олії

Приладдя

Деко для випікання або універсальний піддон

Приготування

Для начинки наріжте невеликими кубиками цибулю і часник. Розігрійте олію на сковороді. Протушуйте цибулю і часник, доки вони не стануть прозорі. Додайте помідори, томатну пасту, цукор, орегано, лавровий лист і сіль.

Дайте соусу покипіти протягом 5 хвилин.

Вийміть лавровий лист. Посоліть і перчіть за смаком. Наріжте моцарелу скибочками.

Для тіста змішайте сир, молоко, олію, сіль і жовтки. Перемішайте борошно з розпушувачем тіста. Половину його вмішайте в тісто. Потім додайте решту суміші.

Розкатайте тісто на деко для випікання або на універсальному піддоні.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розподіліть соус на тісті. При цьому залиште по краю 1 см. Викладіть шматочки моцарели та посипте сиром Гауда.

Поставте піцу в духовку та випікайте.

Налаштування

Автоматична програма

 | Піцца | Сирно-олійне тісто

Тривалість програми: 33 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 180–190 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 25–35 хв

Рівень: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Повідомлення

На піцу можна також покласти шинку, саямі, печериці, цибулю або тунець.

Курча

Тривалість приготування: 95 хвилин
На 2 порції

Інгредієнти

1 підготована курка (вагою 1,2 кг)
2 ст. л. олії
1 ½ ч. л. солі
2 ч. л. меленого солодкого червоного
перцю
1 ч. л. карі

Приладдя

Решітка
Форма для запікання, 22 см x 29 см
Кухонна нитка

Приготування

Змішайте олію із сіллю, паприкою та карі та рівномірно розподіліть суміш по поверхні курки.

Зв'яжіть ноги курки ниткою та покладіть у форму для запікання грудиною вгору.

Поставте форму на решітку та вставте курку в духовку стегнами в бік дверцят. Запікайте курку до готовності.

Налаштування

Автоматична програма

 | Курка

Тривалість програми: 80 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 180–190 °C

Попереднє нагрівання: ні

Тривалість: 75–85 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Корисні поради

Яловича вирізка (запечена)

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для філе яловичини

1 кг підготованої яловичої вирізки
2 ст. л. олії
1 ч. л. солі
Перець

Для обсмажування

2 ст. л. олії

Приладдя

Універсальний піддон

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Розігрійте олію в сковорідці та при-смажте вирізку з кожної сторони про-тягом 1 хвилини.

Вийміть яловиче філе. Змішайте олію, сіль і перець та змастіть сумішшю по-верхню м'яса.

Викладіть яловиче філе на універ-сальний піддон і помістіть його в ро-бочу камеру. Приготуйте яловичину.

Налаштування

Автоматична програма

 | Яловиче філе

Тривалість програми:
по-англійськи: 36 хвилин
середн.: 43 хвилини
повністю прожар.: 59 хвилин

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 180–190 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 20–30 хвилин (по-англій-ськи), 35–45 хвилин (середн.),
50–60 хвилин (повністю прожар.)

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Форель

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для форелі

4 підготовані форелі (по 250 г)
2 ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець

Для начинки

200 г свіжих печериць
½ цибулини
1 зубчик часнику
25 г петрушки
Сіль
Перець

Для змащування

3 ст. л. вершкового масла

Приладдя

Універсальний піддон

Приготування

Збризніть форель лимонним соком.
Посоліть і поперчіть її ззовні та зсередини.

Для начинки очистьте печериці. Дрібно поріжте цибулю, часник, печериці та петрушку й добре вимішайте. Посоліть і поперчіть суміш.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Нафаршируйте форелі цією сумішшю та покладіть їх поруч на універсальний піддон. Перекладіть рибу шматочками масла.

Вставте універсальний піддон у духовку. Приготуйте форель.

Налаштування

Автоматична програма

 | Форель

Тривалість програми: 36 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 210–220 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 20–30 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Повідомлення

Подавайте форель із кружальцями лимону та засмаженим маслом.

Корисні поради

Філе лосося

Тривалість приготування: 40 хвилин
На 4 порції

Для філе лосося

4 шматочки підготованого філе лосося (по 200 г)
2 ст. л. лимонного соку
Сіль
Перець

Для змащування

3 ст. л. вершкового масла

Для посипання

1 ч л. нарізаного кропу

Приладдя

Універсальний піддон

Приготування

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Покладіть філе лосося на універсальний піддон. Збризніть лимонним соком. Приправте сіллю та перцем. Перекладіть рибу шматочками масла та посипте кропом.

Вставте піддон у духовку та приготуйте лосося.

Налаштування

Автоматична програма

 | Філе сьомги

Тривалість програми: 27 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 200–210 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 10–20 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Форель озерна

Тривалість приготування: 65 хвилин
На 4 порції

Для озерної форелі

1 підготована ціла озерна форель
(1 кг)
1 лимон | тільки сік
Сіль

Для начинки

2 цибулі-шалот
2 зубчики часнику
2 скибки хліба для тостів
50 г каперсів невеликого розміру
1 яйце, розмір М | лише жовток
2 ст. л. оливкової олії
Сіль
Перець
Мелений чилі

Приладдя

Дерев'яна шпажка
Універсальний піддон

Приготування

Збризніть форель лимонним соком.
Посоліть ззовні та зсередини.

Для начинки наріжте дрібними кубиками цибулю-шалот, часник і хліб для тостів. Змішайте каперси, жовток, оливкову олію, цибулю-шалот, часник і хліб. Приправте сіллю, перцем і меленим чилі.

Запустіть автоматичну програму або розігрійте духовку.

Нафаршируйте форель цією масою.
Закрийте кишеню в ній дерев'яними шпажками.

Покладіть форель озерна на універсальний піддон і помістіть у робочу камеру. Приготуйте озерну форель.

Налаштування

Автоматична програма

 | Сьомга

Тривалість програми: 46 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 210–220 °C

Попереднє нагрівання: так

Тривалість: 30–40 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Корисні поради

Картопляно-сирний гратен

Тривалість приготування: 90 хвилин
На 4 порції

Для гратена

600 г картоплі, розсипчастого сорту
75 г натертого сиру Гауда

Для змащування форми

1 зубчик часнику

Для поливки

250 г вершків
1 ч. л. солі
Перець
Мускатний горіх

Для посипання

75 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Форма для запікання, Ø 26 см
Решітка

Приготування

Натріть форму для запікання часником.

Для поливки змішайте вершки, сіль, перець і мускатний горіх.

Очистьте картоплю та наріжте її кружальцями товщиною 3–4 мм. Змішати картоплю, сир Гауда й підливу та викласти все у форму для запікання.

Посипте сиром Гауда.

Поставте картопляно-сирний гратен на решітці в духовку та запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Налаштування

Автоматична програма

 | Картопляний гратен
Тривалість програми: 50 хв

Вручну

Режим роботи: 
Температура: 180–190 °C
Попереднє нагрівання: ні
Тривалість: 55–65 хв
Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Лазанья

Тривалість приготування: 125 хвилин
На 4 порції

Для лазаньї

8 листів лазаньї (без попереднього відварювання)

Для томатно-м'ясного соусу

50 г корейки копченої, дрібними кубиками
375 г фаршу, пів – телятина, пів – свинина
2 цибулини, кубиками
800 г консервованих помідорів без шкірки
30 г томатної пасти
125 мл бульйону
1 ч. л. свіжого чебрецю | нарізаного
1 ч. л. свіжого орегано | нарізаного
1 ч. л. свіжого базиліку | нарізаного
Сіль
Перець

Для печеричного соусу

20 г масла
1 цибулина | нарізана кубиками
100 г свіжих печериць | нарізаних шматочками
2 ст. л. пшеничного борошна для випічки, тип 405
250 г вершків
250 мл молока жирністю 3,5 %
Сіль
Перець
Мускатний горіх
2 ст. л. свіжої петрушки | нарізаної

Для посипання

200 г натертого сиру Гауда

Приладдя

Форма для запікання, 32 см x 22 см
Решітка

Приготування

Для томатно-м'ясного соусу розігрійте антипригарну сковорідку. Обсмажте кубики шпик, додайте фарш і смажте помішуючи далі. Цибулю додайте до суміші та протушкуйте. Подрібніть помідори. Додайте в сковорідку помідори, томатний сік, томатну пасту та бульйон. Посоліть, поперчіть і додайте прянощів. Залиште тушкуватися протягом 5 хвилин на маленькому вогні.

Для печеричного соусу злегка обсмажте цибулю на маслі. Додайте печериці та трохи протушкуйте. Розсипте по поверхні борошно та вмішайте. Залийте вершками та молоком. Посолити, поперчити та додати мускатний горіх. Залиште тушкуватися ще протягом 5 хвилин на маленькому вогні. Під кінець всипте петрушку.

Для лазаньї викладайте інгредієнти у форму для запікання шарами в такій послідовності :

- третину томатно-м'ясного соусу
- 4 пластини лазаньї
- третину томатно-м'ясного соусу
- половину печеричного соусу
- 4 пластини лазаньї
- третину томатно-м'ясного соусу
- половину печеричного соусу

Посипте лазанью сиром, покладіть на решітку в духовку та запікайте до золотисто-коричневого кольору.

Корисні поради

Налаштування

Автоматична програма

 | Лазання

Тривалість програми: 55 хв

Вручну

Режим роботи: 

Температура: 185–195 °C

Попереднє нагрівання: ні

Тривалість: 55–65 хв

Рівень: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Таблиця для готування

Тісто для кексу

Пироги/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	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Маленькі кекси* (2 дека)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Пісочний пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Мармуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Мармуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, форма для кексу/тортниця, Ø 26 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Фруктовий пиріг (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
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 з 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.

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 страва вже достатньо підрум'янилася.

Корисні поради

Пісочне тісто

Пирогои/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 ⁵		🕒 [хв]
			+HFC	-HFC	
Печиво (1 деко)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Печиво (2 дека)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Фігурне печиво* (1 деко)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
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	75–85
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, ⁵ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час приготування,  Конвекція плюс,  Конвекція Eco,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання

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

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 страва вже достатньо підрум'янилася.

Дріжджове тісто

Пирогов/випічка (приладдя)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [хв]
Ромова баба (решітка, тортниця, Ø 24 см) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	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 родзинка- ми (1 деко)		160–170	1	2	25–35
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинка- ми (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
		210–220 ²	1	2	45–55
Підходження дріжджового тіста (решітка)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Режим роботи,  Температура, ⁵ Рівень (+HFC з 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'янилася.

Корисні поради

Сирно-олійне тісто

Пироги/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [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, ⁵₁ Рівень (+HFC з напрямними FlexiClip HFC 70-С/-HFC без напрямних FlexiClip HFC 70-С), 🕒 Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар

¹ Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-С, 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'янилася.

Бісквітне тісто

Пироги/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [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 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
Тонкий бісквітний корж (1 деко)		180–190 ²	1	2	10–20

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

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

Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-С, 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 .

Заварне, листове, білкове тісто

Пироги/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, ⁵₁ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C/ -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час 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'янилася.

Корисні поради

Пікантні страви

Страва (приладдя)		 [°C]	⁵ +HFC -HFC		 [хв]
Пікантна запіканка (1 деко)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Цибульний пиріг (1 деко)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Піца, дріжджове тісто (1 деко)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Піца, сирно-олійне тісто (1 деко)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)		200–210	1	2	20–25
Тости* (решітка)		300	–	3	6–9
Запіканки/паніровані страви, наприклад, тост (решітка на універсальному піддоні)		275 ³	2	3	3–6
Овочі на грилі (решітка на універсальному піддоні)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Рататуй (1 універсальний піддон)		180–190	1	2	40–60
Картопля фрі, заморожена ¹ (перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry)		180–190	2	3	30–35 ⁴
Крокети, заморожені ¹ (перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry)		180–190	2	3	23–25 ⁴

Режим роботи, Температура, ⁵ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), Час приготування, Верхній/ Нижній жар, Інтенсивне випікання, Конвекція плюс, Конвекція Есо, Гриль великий, Гриль з обдуванням, Інші | AirFry

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

¹ Дотримуйтеся вказівок виробника, що містяться на пакуванні.

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

³ Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .

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

Яловичина

Страва (приладдя)		 [°C]	 [хв]	 [хв]	 [°C]
Запечена яловичина, припл. 1 кг (об- смажена 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, припл. 1 кг (універсаль- ний піддон)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Яловиче філе «по-англійськи», припл. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Яловиче філе, середнє просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Яловиче філе, повне просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Ростбіф, припл. 1 кг (універсальний піддон)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Ростбіф «по-англійськи», припл. 1 кг ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Ростбіф, середнє просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Ростбіф, повне просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Бургер/котлети* (решітка на рівні 4 і універсальний піддон на рівні 1)	 ²	300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

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

Корисні поради

- * 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 (за наявності).
- ⁷ Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- ⁸ Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- ⁹ Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- ¹⁰ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Телятина

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

 Режим роботи,  Температура, ⁵ Рівень,  Тривалість приготування,  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 (за наявності).
- ⁶ Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- ⁷ Якщо у вас є окремий термошуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Корисні поради

Свинина

Страва (приладдя)		 [°C]		 [хв]	 ¹⁰ [°C]
Запечена свинина/свиняча шия, прибл. 1 кг (деко з кришкою)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	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		90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
Печеня зі свинини, прибл. 1,5 кг (деко з 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		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		300 ⁴	4	3–5	–
Ковбаска для смаження ¹		220 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–

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

- ¹ Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- ² Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- ³ Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- ⁴ Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин **перед** тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- ⁵ Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C (за наявності).
- ⁶ Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 60 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- ⁷ Через половину часу приготування долийте 0,5 л рідини.
- ⁸ Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- ⁹ Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- ¹⁰ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Баранина, дичина

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

 Режим роботи,  Температура,  Рівень,  Тривалість приготування,  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 (за наявності).
- ⁵ Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 50 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- ⁶ Якщо у вас є окремий термометр, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Корисні поради

Птиця, риба

Страва (приладдя)		 [°C]	 ⁵	 [хв]	 ⁸ [°C]
Птиця, 0,8–1,5 кг (універсальний піддон)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Курка, прибл. 1,2 кг (решітка на універсальному піддоні)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Птиця, прибл. 2 кг (деко)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Птиця, прибл. 4 кг (деко)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Курячі стегенця (деко для смаження та випікання на універсальному піддоні)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Риба, 200–300 г, наприклад, форель (універсальний піддон)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Риба, 1–1,5 кг, наприклад, форель озерна (універсальний піддон)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Філе риби у фользі, 200–300 г (універсальний піддон)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Рибні палички, заморожені ¹ (перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 Режим роботи,  Температура, ⁵ Рівень,  Тривалість приготування, ⁸ Внутрішня температура,  Конвекція плюс,  Гриль з обдуванням,  Верхній/Нижній жар,  Конвекція Eco,  |  Інші | AirFry

- ¹ Дотримуйтеся вказівок виробника, що містяться на пакуванні.
- ² Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- ³ Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву. Не використовуйте для цього режим роботи Booster .
- ⁴ Установіть напрямні FlexiClip HFC 70-C (якщо вони є в наявності).
- ⁵ Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- ⁶ На початку процесу приготування налейте прибл. 0,25 л рідини.
- ⁷ Через 30 хвилин приготування долийте 0,5 л рідини.
- ⁸ Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

 **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.

- засоби для очищення від накипу на фронтальній панелі;
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, скребка);
- засоби для чищення з вмістом розчинників;
- мийні засоби для очищення нержавіючої сталі;
- засоби для чищення посудомийних машин;
- засоби для очищення скла на матових поверхнях;
- засоби для чищення склокерамічних варильних поверхонь;
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення кастрюль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів);
- губки з еластичного пінопласту;
- гострі металеві скребки;
- сталеві мочалки;
- спіралі з нержавіючої сталі на матових поверхнях і напрямні FlexiClip;
- мийні засоби для духових шаф;
- вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів.

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.

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення наведені нижче мийні засоби:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору;

Демонтаж або зняття приладдя

Дуже високі температури під час піролізу можуть пошкодити приладдя.

Перш ніж запускати піроліз, вийміть із робочої камери все приладдя. Це також стосується бічних напрямних, напрямних FlexiClip, решітки та іншого приладдя, яке можна придбати окремо.

Ми рекомендуємо зняти приладдя для полегшення ручного очищення або вийняти його з робочої камери.

- Зніміть бічні напрямні та напрямні FlexiClip (якщо вони встановлені).
- Вийміть усе приладдя з робочої камери.

Очищення передньої панелі

- Очищуйте передню панель за допомогою чистої серветки для прибирання, звичайного мийного засобу й теплої води.
- Потім протріть її сухою м'якою серветкою.

Повідомлення: Для очищення можна використовувати чисту м'яку серветку з мікрофібри без мийного засобу.

Робоча камера

Очищення робочої камери вручну

Замість того, щоб використовувати функцію Піроліз , можна очистити робочу камеру вручну залежно від ступеня забруднення.

Якщо зняти дверцята, приладдя та решітки, можна легше очистити робочу камеру.



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

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

За можливості не очищуйте ущільнювальну прокладку зі скловолокна.

- Відразу очищуйте забруднення теплою водою та м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- За потреби видаліть застарілий бруд жорсткою стороною губки для миття посуду. Ви також можете використовувати скребок для скла або спіраль із нержавіючої сталі (наприклад, Spontex Spirinett).
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Очищення робочої камери за допомогою Піроліз

Замість ручного очищення можна використовувати функцію очищення робочої камери Піроліз  залежно від ступеня забруднення.

Дуже високі температури під час піролізу можуть пошкодити приладдя.

Перш ніж запускати піроліз, вийміть із робочої камери все приладдя. Це стосується, зокрема, бічних напрямних і приладдя, яке продається додатково.

Сильні забруднення робочої камери можуть призвести до утворення густого диму.

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

Перед початком піролізу видаліть грубі забруднення з робочої камери і пригорілі залишки з емальованих поверхонь скребком для скла.

- Вийміть приладдя (бічні напрямні також) з робочої камери.

Запуск піролізу

 **Небезпека травмування через шкідливу пару.**

Під час піролізу можуть виділятися пари, що може призвести до подразнення слизових оболонок.

Під час піролізу не залишайтеся на кухні довго й не допускайте потрапляння на кухню дітей та домашніх тварин.

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Не дозволяйте дітям торкатися духовки під час піролізу.

- Виберіть Піроліз .
- Виберіть ступінь піролізу відповідно до ступеня забруднення.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Ви можете відразу розпочати піроліз або відкласти його початок.

Негайний запуск піролізу

- Якщо потрібно негайно запустити піроліз, виберіть **Запустити одразу**.
- Підтвердьте, натиснувши **OK**.

Піроліз запускається.

Дверцята автоматично блокуються. Наприкінці нагрівання робочої камери і охолоджувальний вентилятор вимкнуться автоматично.

Освітлення робочої камери не вмикається під час піролізу.

З'являється залишковий час піролізу. Його не можна змінити.

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

Відтермінований запуск піролізу

- Якщо потрібно запустити піроліз з відтермінуванням, виберіть **Старт о.**

Чищення та догляд

- Підтвердьте, натиснувши **OK**.
- Визначте час, коли має розпочатися піроліз.
- Підтвердьте, натиснувши **OK**.

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

До початку ви можете повторно налаштувати час запуску за допомогою сенсорної кнопки .

Як тільки досягнуто часу старту, нагрівання робочої камери і вентилятор автоматично вмикаються і з'являється залишкова тривалість.

Завершення піролізу

Щойно значення залишкового часу досягне 0:00 год, з'явиться вказівка, що дверцята розблоковано.

Щойно дверцята розблокуються, з'являється **Процес заверш.** і лунає звуковий сигнал.

- Вимкніть духовку.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Після завершення піролізу духовка дуже гаряча. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента чи робочої камери.

Дочекайтесь охолодження нагрівальних елементів і робочої камери, перш ніж видаляти можливі залишки після піролізу.

- Очистьте робочу камеру від залишків піролізу (наприклад, попіл), що можуть утворитися залежно від ступеня забруднення робочої камери.

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

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

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

По можливості не очищуйте ущільнення зі скловолокна.

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

Не намагайтеся неодмінно видалити ці плями.

Піроліз переривається

Загалом після переривання піролізу дверцята залишаються заблокованими, доки температура не знизиться до 280 °C.

Такі ситуації призводять до переривання піролізу:

- Ви повертаєте поворотний перемикач на інший режим роботи або в позицію **0**.

Поверніть перемикач режимів роботи на піроліз , якщо ви бажаєте знову запустити процес очищення.

- Ви повертаєте поворотний перемикач на інший режим роботи.

Перш ніж використовувати інший режим роботи, температура в камері для приготування їжі повинна впасти нижче за 280 °С. Поки на дисплеї відображається Охолодження.

- Відбулось порушення електропостачання.

Після відновлення електропостачання Процес відмінено світиться, доки температура в робочій камері не досягла значення нижче за 280 °С. Тоді дверцята розблокуються.

- Якщо потрібно знову запустити піроліз, підтвердьте, натиснувши ОК. Пізніше ви зможете знову обрати й запустити бажаний вид піролізу.

Бічні напрямні

Ми рекомендуємо зняти бічні напрямні для полегшення ручного чищення.

Зняття та встановлення бічних напрямних

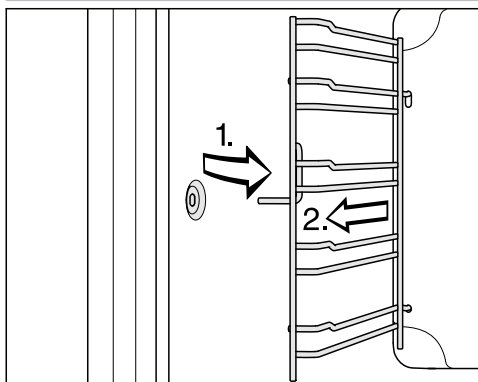
Ви можете виїняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

Напрямні FlexiClip можна заздалегідь зняти окремо.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.



- Висуньте бічні напрямні вперед до кріплення (1.) і вийміть їх (2.).
- Встановіть бічні напрямні у зворотному порядку.
- Встановіть на місце напрямні FlexiClip (за наявності).

Очищення бічних напрямних

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

Не намагайтеся видалити ці плями будь-яким способом. Використовуйте лише описані засоби для чищення.

Умова: бічні напрямні виїнято.

Чищення та догляд

- Відразу очищуйте забруднення теплою водою та м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- За потреби видаліть застарілий бруд жорсткою стороною губки для миття посуду.
За винятком напрямних FlexiClip, ви також можете використовувати скребок для скла або спіраль із нержавіючої сталі.
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Напрямні FlexiClip

Ми рекомендуємо зняти напрямні FlexiClip для полегшення ручного чищення.

Очищення напрямних FlexiClip



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

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

Не намагайтеся видалити ці плями будь-яким способом. Використовуйте лише описані засоби для чищення.

Умова: напрямні FlexiClip знято.

- Відразу очищуйте забруднення теплою водою та м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- За потреби видаліть застарілий бруд жорсткою стороною губки для миття посуду.
Не використовуйте спіраль з нержавіючої сталі, оскільки вони можуть подряпати поверхні.
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

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.

Повідомлення: 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.

Решітка

Ми рекомендуємо вийняти решітку з робочої камери для полегшення ручного чищення.

Очищення решітки

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

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

Не намагайтеся видалити ці плями будь-яким способом. Використовуйте лише описані засоби для чищення.

Умова: решітка вийнята з робочої камери.

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

■ За потреби видаліть застарілий бруд жорсткою стороною губки для миття посуду.

Ви також можете використовувати скребок для скла або спіраль із нержавіючої сталі (наприклад, Spontex Spirinett).

■ Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.

■ Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Деко та форма для випікання

Ми рекомендуємо вийняти деко та форми для випікання з робочої камери для полегшення чищення.

Очищення дек і форм для випікання з покриттям PerfectClean

Умова: деко та форми для випікання вийняті з робочої камери.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

Чищення та догляд

Пошкодження поверхонь із покриттям PerfectClean.

Поверхні з покриттям PerfectClean можуть пошкодитися в посудомийній машині.

У жодному разі не очищуйте елементи з покриттям PerfectClean у посудомийній машині.

Погіршення антипригарного ефекту. Антипригарний ефект поверхонь із покриттям PerfectClean може погіршитися через залишки мийних засобів та їжі.

Завжди видаляйте всі залишки за собу PerfectClean з оброблених поверхонь.

- Відразу очищуйте забруднення теплою водою та м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- За потреби видаліть застарілий бруд жорсткою стороною губки для миття посуду. Ви також можете використовувати скребок для скла або спіраль із нержавіючої сталі (наприклад, Spontex Spirinett).
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Камінь для випічки

Ми рекомендуємо виїняти камінь із робочої камери для полегшення чищення.

Очищення каменю для випічки та дерев'яної лопатки

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час роботи камінь нагрівається та накопичує тепло.

Через це ви можете отримати опіки.

Перед очищенням вручну дайте каменю для випічки охолонути прямо в робочій камері.

Велика різниця температур може спричинити пошкодження каменю.

Не кладіть гарячий камінь для випічки на холодні поверхні, наприклад, плитка або камінь.

Чи не очищуйте гарячий камінь холодною водою.

Якщо камінь для випічки очищувати в посудомийній машині або піролізом, його може бути пошкоджено.

Очищуйте камінь тільки вручну.

Якщо очищувати лопату для хліба в посудомийній машині або надовго залишити у воді вона пошкодиться. Дерево розм'якшується та деформується.

Так як дерев'яну лопату зроблено з необробленого дерева, плями від жиру або начинки, наприклад, томатний соус, можуть змінити відтінок поверхні.

Швидко промийте дерев'яну лопату, а потім висухіть її.

Умова: камінь виїнято з робочої камери.

- Очистіть камінь для випічки й дерев'яну лопату для хліба теплою водою та рідиною для миття посуду вручну.
- Потім висушіть поверхні чистим рушником.

Поради

- Запечені залишки найкраще видаляти за допомогою скребка для скла або після попереднього замочування. Можна замочити камінь у гарячій воді, а також додати білий оцет у воду для замочування. Оскільки нижня сторона не глазурована, плями від жиру або начинки, наприклад, томатний соус, можуть змінити відтінок поверхні.
- Плями від сиру, наприклад, бризки жиру з сиру, можна видалити звичайним молочком для очищення.

Деко Гурме з кришкою

Ми рекомендуємо вийняти деко Гурме з кришкою з робочої камери для полегшення чищення.

Очищення дека Гурме



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

Абразивні або агресивні засоби для чищення, такі як спреї для гриля й духовки, засоби для видалення плям та іржі, абразивний пісок, губки із шорсткою поверхнею або гострі предмети можуть пошкодити антипригарне покриття.

Чистьте деко тільки гарячим мийним розчином і м'якою щіткою або губкою. Сильніші забруднення можна видалити, замочивши в мийному розчині.

Умова: деко Гурме вийнято з робочої камери.

- Чистьте деко гарячим мийним розчином і м'якою щіткою або губкою.
- Очистьте кришку (якщо вона є) м'якою ганчіркою для посуду, теплою водою й мийним засобом.

Повідомлення: Ви також можете мити сковорідку та кришку (за наявності) в посудомийній машині. За несприятливих умов дно дека може покритися плямами. На функціональність це ніяк не впливає.

Двері

Дверцята важать приблизно 10 кг.

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

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

Щоб очистити скло дверцят, виконайте наведені нижче дії.

1. Демонтаж дверцят
2. Демонтаж дверцят
3. Очищення скла дверцят
4. Збірка дверцят

Чищення та догляд

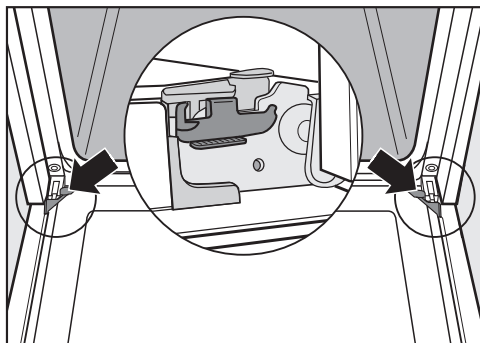
5. Вбудовування дверцят

Демонтаж дверцят

! Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання духового шафа нагрівається. Ви можете обпектися об гарячі поверхні.

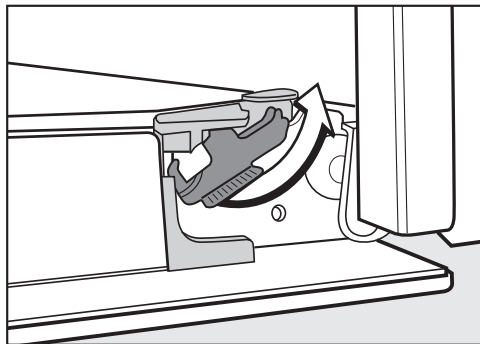
Перш ніж зняти дверцята, дайте духовий шаф охолонути.



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 приладу.

■ Закрийте дверцята до упору.

Дверцята важать приблизно 10 кг.



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

Демонтаж дверцят

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

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

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

Внаслідок подряпин скло дверцят може пошкодитись.

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

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

Різні сторони скла дверцят мають різне покриття. Сторони, що розташовані до робочої камери, мають жаровідштовхувальні властивості. Духовку буде пошкоджено, якщо вставити скло дверцят неправильною стороною.

Після очищення встановіть скло дверцят правильною стороною.

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

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

Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

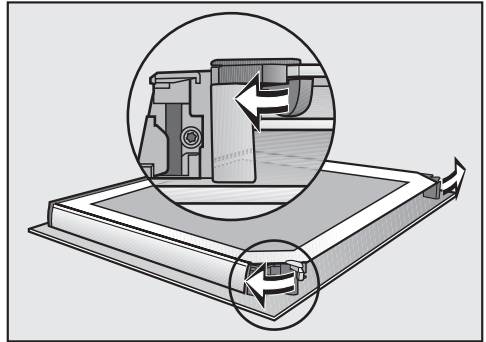


Небезпека травми через зачинення дверцят.

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

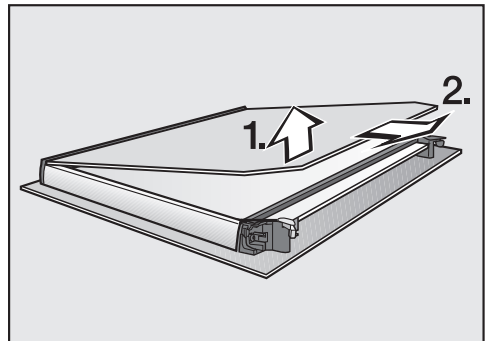
Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

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



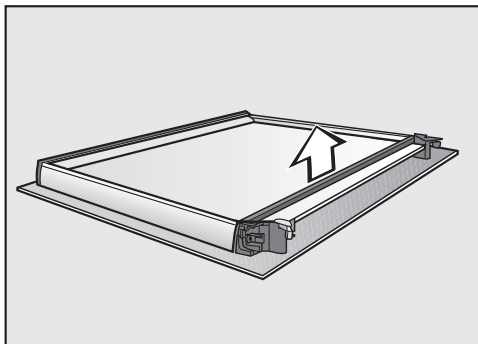
- Відкрийте обидва стопори панелей дверцят, повернувши їх всередину.

Вийміть одне за одним внутрішнє й обидва середніх скла:

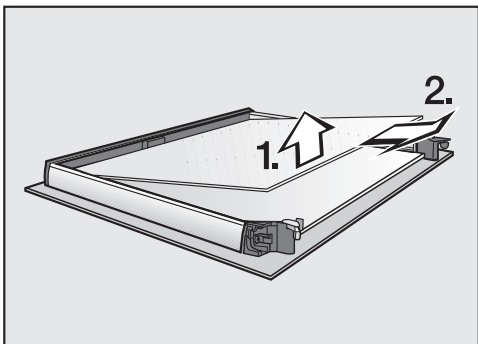


- Злегка підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.

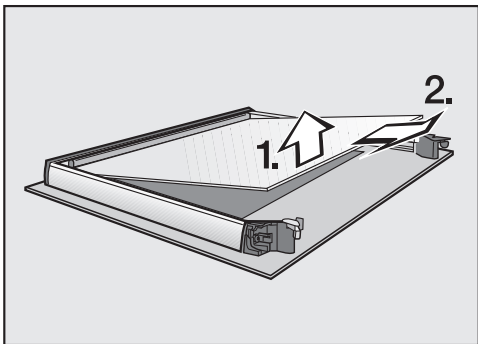
Чищення та догляд



- Зніміть ущільнення.



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



- Трохи підніміть низ середніх шибок і вийміть їх.

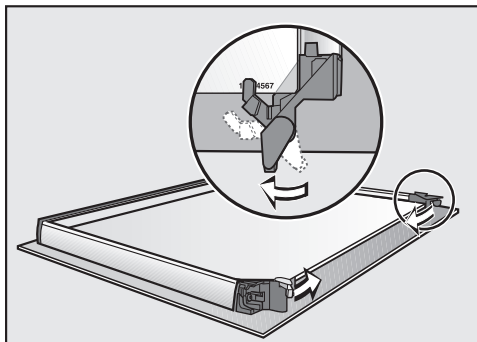
- Очищуйте скло дверцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.

- Протріть деталі сухою м'якою серветкою.

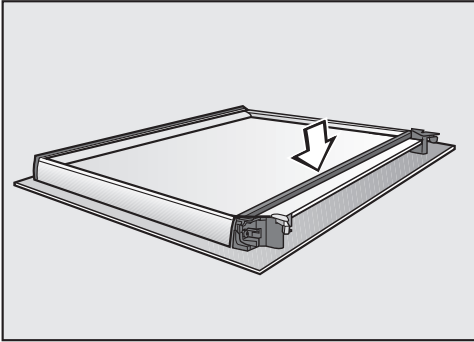
Потім знову обережно зберіть усі деталі дверцят:

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

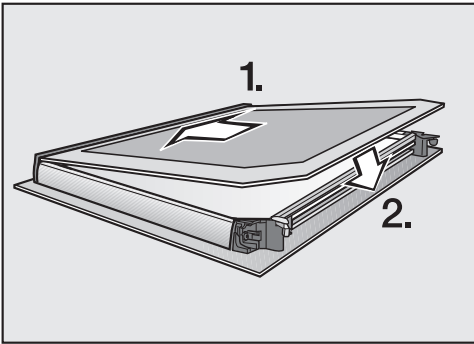
- Нижню частину середніх шибок встановіть так, щоб можна було прочитати матеріальний номер (не в переверненому/дзеркальному відображенні).



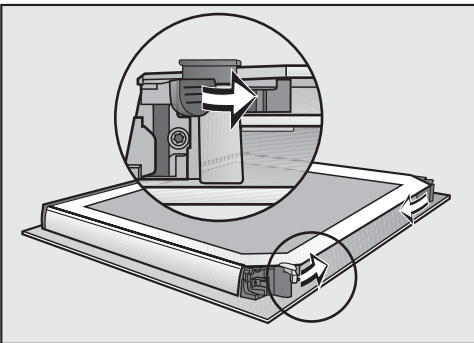
- Стопори шибок поверніть так, щоб вони лягли на нижню частину обох середніх шибок.
- Верхню частину середніх шибок встановіть так, щоб можна було прочитати матеріальний номер (не в переверненому/дзеркальному відображенні). Скло дверцят має розташовуватися на стопорах.



- Вставте ущільнення.



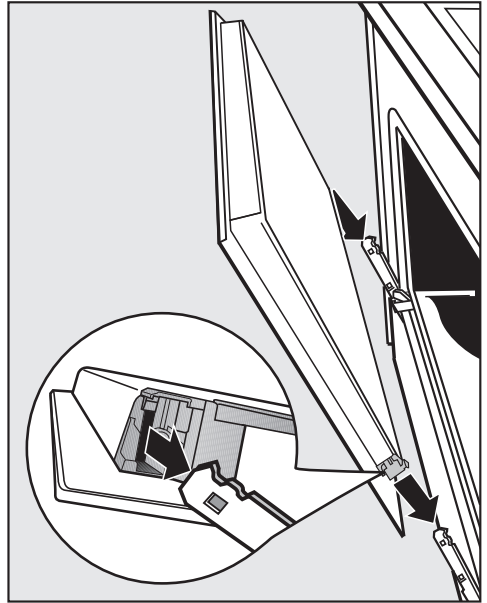
- Скло вставте в пластмасові планки матовою стороною з позначкою до низу, вкладіть у пластмасові планки й покладіть між стопорами.



- Закрийте обидва стопори для скла, повернувши їх усередину.

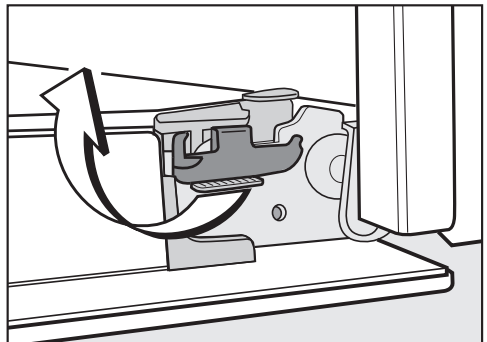
Дверцята знову зібрано.

Вбудовування дверцят



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

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



Чищення та догляд

- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально до упору.

Ви можете самостійно усунути більшість помилок та дефектів. У багатьох ситуаціях так ви заощадите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

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



Вказівки на дисплеї

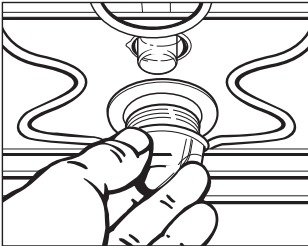
Проблема	Причина і усунення
Дисплей не світиться.	Ви вибрали параметр Поточний час Індикація викл. Тому якщо духовку вимкнено, дисплей темний. ■ Щоб поточний час було показано постійно, виберіть параметр Поточний час Індикація вкл. Відсутнє електроживлення. ■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
На дисплеї з'являється Блокування ввімкнен.	Блокування ввімкнення увімкнено. ■ Підтвердьте, натиснувши OK. З'являється Натискайте 6 сек. «OK». ■ Вимкніть блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до кнопки OK і утримуючи її щонайменше впродовж 6 секунд. ■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть параметр Блокування ввімкнен. викл.
На дисплеї з'являється 12:00.	Електропостачання було відсутнє довше ніж 5 хвилин. ■ Встановіть поточний час заново. Необхідно повторно ввести час для процесів приготування.
На дисплеї з'являється Несправність вмережі.	Короткочасне порушення електропостачання. Унаслідок цього поточний процес перервано. ■ Поверніть поворотний перемикач у положення 0. ■ Знову запустіть процес.

Усунення несправностей

Проблема	Причина і усунення
На дисплеї з'являється Макс. тривал. роботи.	Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано. ■ Підтвердьте за допомогою кнопки OK . Духовка знову готова до роботи.
 Помилка F32 з'явиться на дисплеї.	Не спрацьовує блокування дверцят для піролізу. ■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку. Потім перезапустіть піроліз. ■ Якщо підказка з'явиться знову, зверніться в сервісну службу Miele.
 Помилка F33 з'явиться на дисплеї.	Не спрацьовує розблокування дверцят для піролізу. ■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку. ■ Якщо блокування дверцят не вимикається, зверніться в сервісну службу Miele.
Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.	Проблема, яку не можна усунути самостійно. ■ Зверніться до сервісної служби Miele.

Дивна робота

Проблема	Причина і усунення
Не чути звукового сигналу.	Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо. ■ Ввімкніть звуковий сигнал або збільште гучність за допомогою налаштування Гучність Сигнали то-ну.
Робоча камера не на-гривається.	Режим презентації активовано. Ви можете вибрати режими роботи та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює. ■ Вимкніть режим презентації за допомогою на-лаштування Торгівля Демо-режим викл.
Духовка вимкнулася самостійно.	Духовка вимикається автоматично для заощаджен-ня енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не від-бувається жодних дій із керування приладом. ■ Увімкніть духовку знову.

Проблема	Причина і усунення
Напрявні FlexiClip складно виїжджають або заїжджають.	Підшипники напрямних FlexiClip недостатньо змащені. ■ Змастіть підшипники за допомогою спеціального мастила від Miele. 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.
Дверцята не відчиняються після виконання процесу піролізу.	Розблокування дверцят для піролізу не спрацьовує. ■ Поверніть поворотний перемикач у положення 0. ■ Якщо блокування дверцят не вмикається, зверніться до сервісної служби.
Не вмикається освітлення робочої камери. 	Галогенна лампа несправна. ⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовки нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям. Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть. ■ Від'єднайте духовку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку. ■ Послабте плафон, повернувши його на чверть оберту ліворуч, і 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 у корпус і закріпіть, повернувши його праворуч. ■ Знову під'єднайте духовку до електромережі.

Усунення несправностей

Незадовільні результати роботи

Проблема	Причина і усунення
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.	Вибрана температура не відповідає рецепту. ■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.
	Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта. ■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.
Пироги/випічка сильно підрум'янилися знизу.	Ви вибрали неправильну температуру або рівень. ■ Певна різниця між ступенями підрум'янення існує завжди. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру й рівень.
	Матеріал або колір форми для випікання не підходять для режиму роботи. ■ Для режиму Верхній/Нижній жар  світлі або блискучі форми не підходять. Використовуйте матові, темні форми.
Після проведення піролізу в робочій камері ще залишились забруднення.	Під час піролізу забруднення згорають і залишається попіл. ■ Очищайте попіл теплою водою, засобом для ручного миття посуду та чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри. Якщо залишились грубі забруднення, почніть процес піролізу спочатку, із довшою тривалістю.

Незвичайні звуки

Проблема	Причина і усунення
Після приготування чутно звук приладу, який працює.	Вентилятор охолодження залишається ввімкненим після завершення процесу приготування.

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

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

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

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

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

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

Гарантійний термін

Гарантійний термін складає 2 роки.

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

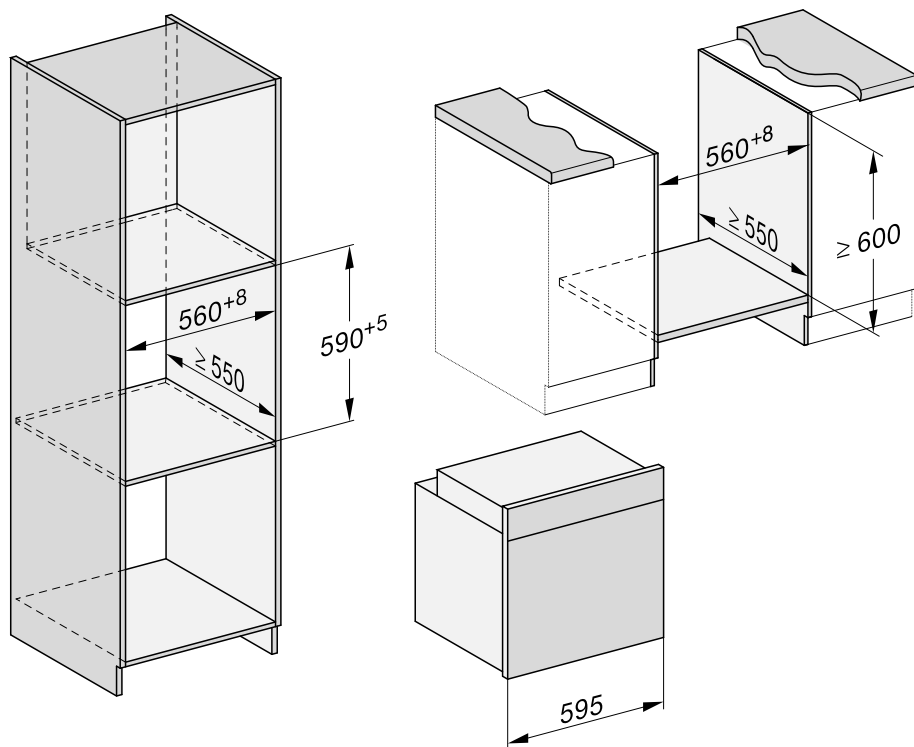
Установка

Розміри вбудовування

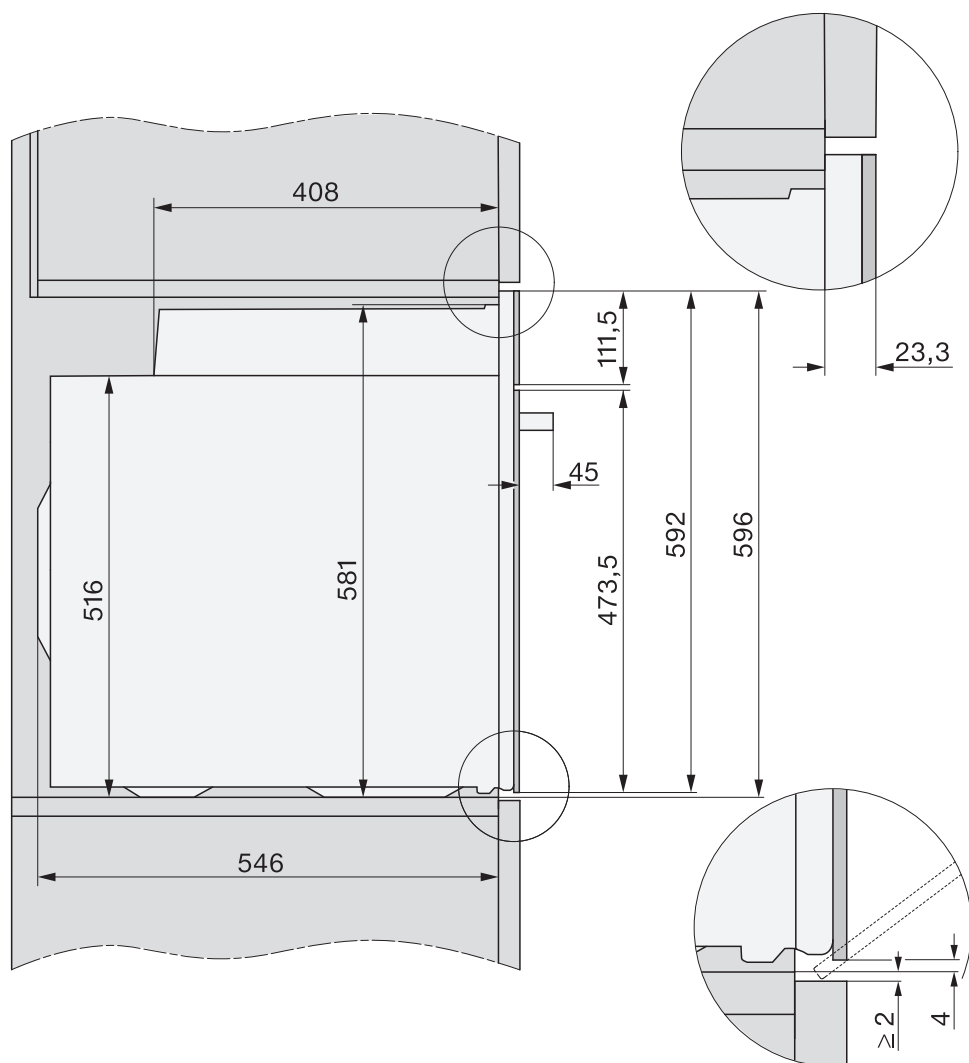
Розміри подано в мм.

Встановлення у верхню чи нижню шафу

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

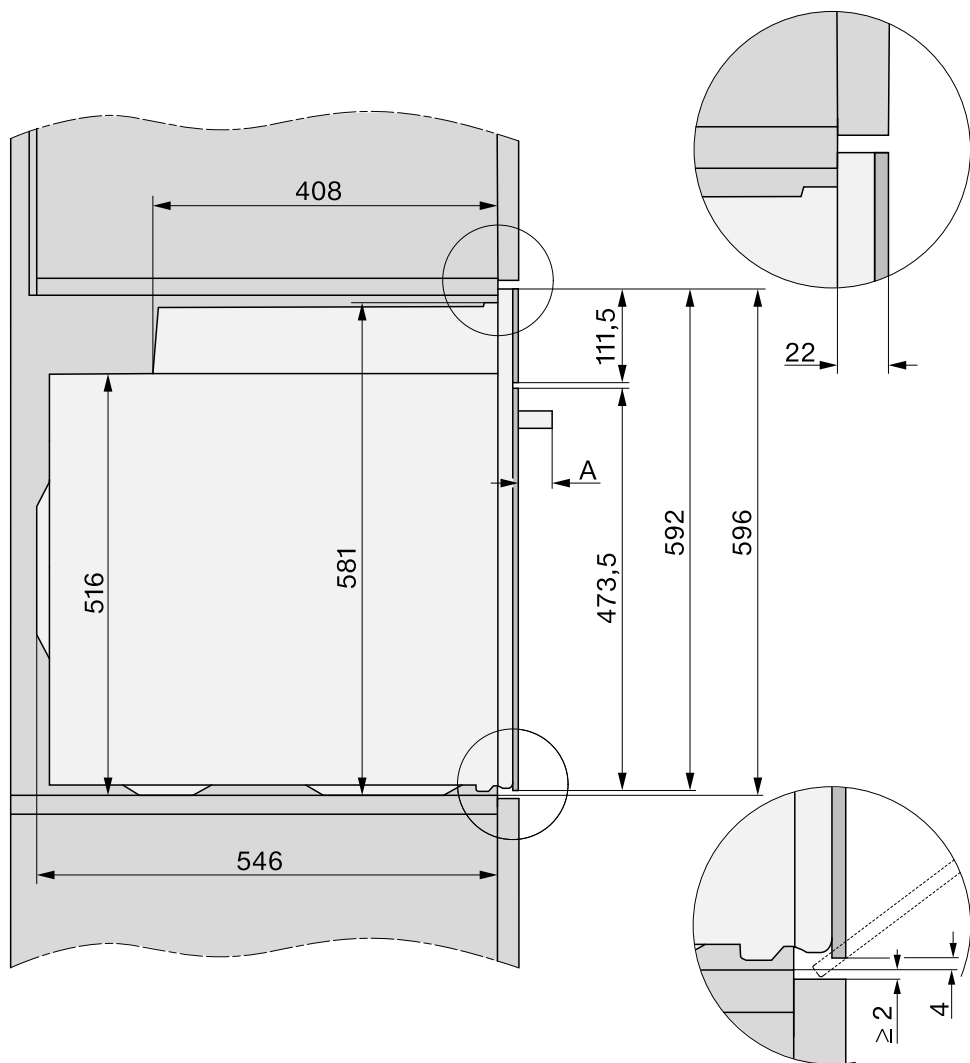


Вигляд збоку Н 24хх



Установка

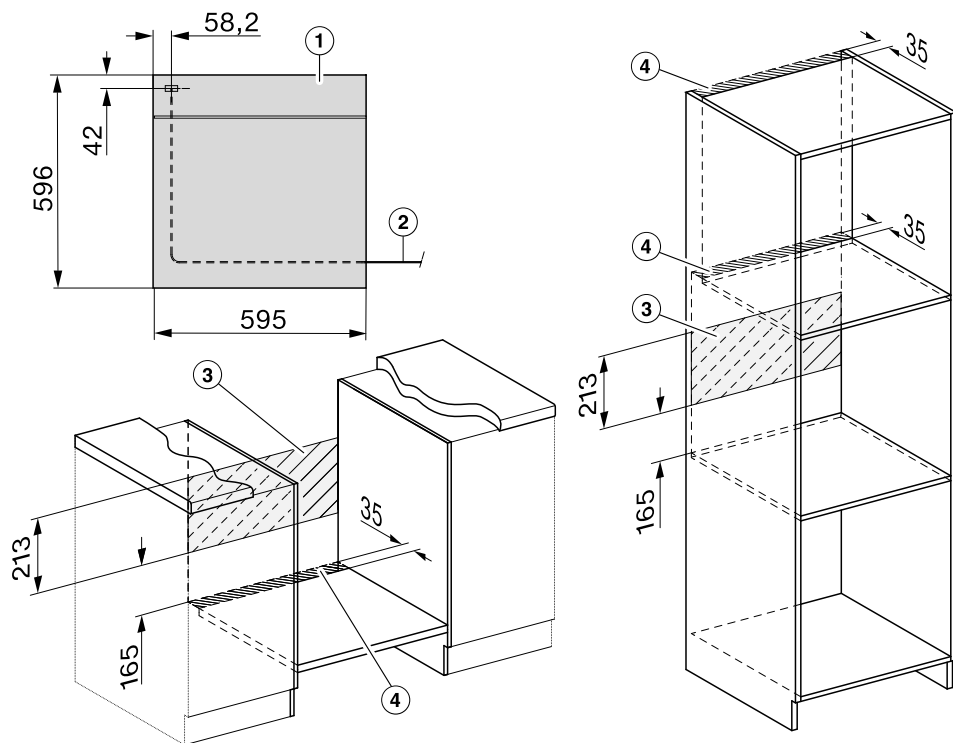
Вигляд збоку Н 27хх, Н 28хх



A 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

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.

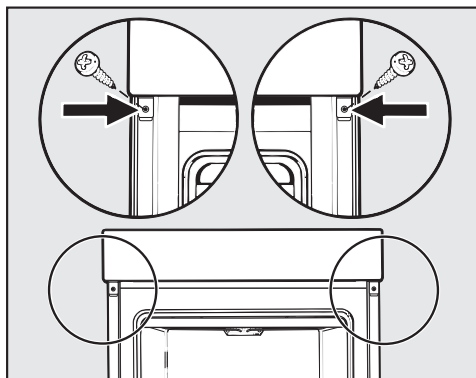
- Підключіть духову шафу до електромережі.

Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу.

Перед вбудовуванням доречно зняти дверцята й виїняти устаткування. Коли ви встановлюєте духовку в шафу, вона стає легшою, тому через не обачність 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.

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 табличці, 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 їхню 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 табличці.

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1

Контрольна страва (приладдя)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [хв]
			+HFC	-HFC	
Маленькі кекси (1 деко для випікання ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Маленькі кекси (2 дека для випікання ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Фігурне печиво (1 деко для випікання ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
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	75–85
Бісквіт на воді (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 26 см)		180 ⁴	1	2	20–30
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Тости (решітка ¹)		300	–	3	6–9
Бургер (решітка ¹ на рівні 4 і універсальний піддон ¹ на рівні 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 Режим роботи,  Температура, ⁵₁ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C/ -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час 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 й 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'янилася.
- 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 Есо .
- 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 2465 BP, H 2861 BP, H 2861-1 BP
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	1,10 kWh
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією	0,71 kWh
Кількість робочих камер	1
Джерело тепла на робочу камеру	electric
Об'єм робочої камери	76 l
Вага приладу	47,0 kg

Технічні характеристики

Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби вимкнено	макс. 0,3 Вт
Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби увімкнено	макс. 0,8 Вт
Енергоспоживання в мережевому режимі очікування	макс. 2,0 Вт
Час до автоматичного переходу у вимкнений стан	20 хв
Час до автоматичного переходу в мережевий режим очікування	20 хв
Діапазон частот модуля бездротової локальної мережі	2,4000 – 2,4835 ГГц
Потужність передавача модуля бездротової локальної мережі	макс. 100 мВт

Технічний регламент

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

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

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

Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля

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

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

Шановний покупець!

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

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

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення! Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;
- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестабільними параметрами (що не відповідають ДСТУ);

- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, заливання, 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 пластини і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частини устаткування під час експлуатації.

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

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

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

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

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

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **Н 2465 ВР, Н 2861 ВР, Н 2861-1 ВР**

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. Короленківська, буд.4

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. Короленківська, буд.4

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

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

(підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

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

(підпис)

М. П.

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

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

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

(підпис)

--	--

Звертний бік відкривного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

Звертний бік відкривного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраße, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Короленківська, буд. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



H 2465 BP, H 2861 BP, H 2861-1 BP

uk-UA

M.-Nr. 12 433 630 / 04 / 002