


# Інструкція з монтажу й експлуатації Комбінована парова 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

---








<b>Заходи безпеки та застереження</b> .....	<b>6</b>
<b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....	<b>14</b>
<b>Огляд</b> .....	<b>15</b>
<b>Елементи управління</b> .....	<b>16</b>
Кнопка «Ввімк./Вимк.» .....	17
Дисплей .....	17
Сенсорні кнопки .....	17
Символи .....	19
<b>Принцип роботи</b> .....	<b>20</b>
Вибір пункту меню .....	20
Змінювання налаштувань у списку вибору .....	20
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....	20
Вибір режиму роботи або функції .....	21
Введення цифр .....	21
Активація MobileStart .....	21
Всмоктування води .....	22
<b>Устаткування</b> .....	<b>23</b>
Типова табличка .....	23
Комплект поставки .....	23
Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково .....	23
Пристрої безпеки .....	30
Поверхні з покриттям PerfectClean .....	30
<b>Перше введення в експлуатацію</b> .....	<b>31</b>
Miele@home .....	31
Основні налаштування .....	32
Перше нагрівання пароварки й промивання системи пароутворення .....	33
<b>Установки</b> .....	<b>34</b>
Огляд налаштувань .....	34
Відкривання меню «Установки» .....	36
Мова  .....	36
Поточний час .....	36
Освітлення .....	36
Дисплей .....	37
Гучність .....	37
Одиниці .....	38
Booster .....	38
Швидке охолодження .....	38
Підтрим. в тепл. .....	38
Рекомендов. температ. .....	39
Залишк. хід вентилятора .....	39
Жорсткість води .....	40
Висота над рівнем моря .....	42
Безпека .....	42

Miele@home .....	42
Дистанційне керування .....	43
Активация MobileStart.....	43
Віддалене оновлення .....	43
Версія програм. забезпе.....	44
Торгівля .....	44
Заводські установки.....	44
Години експлуатації.....	44
<b>Таймер</b> .....	<b>45</b>
<b>Головне меню та підменю</b> .....	<b>46</b>
<b>Рекомендації щодо економії електроенергії</b> .....	<b>47</b>
<b>Керування</b> .....	<b>49</b>
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування .....	50
Зміна температури.....	50
Встановлення часу приготування .....	50
Зміна встановленої тривалості приготування .....	51
Скидання встановленої тривалості приготування .....	51
Переривання процесу приготування.....	52
Припинення приготування в режимі Приготування парою 	52
Попереднє нагрівання робочої камери .....	53
Booster.....	53
Швидке охолодження .....	54
Підтрим. в тепл.....	54
<b>Приготування парою</b> .....	<b>55</b>
Використання Приготування парою 	55
Заморожені вироби .....	56
Приготування з рідинами .....	56
Вказівки щодо таблиць для готування .....	56
Рівень .....	56
Температура .....	56
Тривалість .....	56
Овочі .....	56
Риба .....	57
М'ясо .....	58
Рис.....	59
Крупи .....	59
Вироби з тіста .....	59
Фрукти.....	59
<b>Конвекція з парою</b> .....	<b>60</b>
Використання Конвекція з парою 	60
<b>Автоматичні програми</b> .....	<b>62</b>
Категорії .....	62
Використання автоматичних програм.....	62

# ЗМІСТ

---

Вказівки щодо використання.....	62
<b>Інше використання</b> .....	<b>63</b>
Розморожування.....	63
Низькотемпературне приготування.....	63
Консервування.....	64
В'ялення.....	66
Заморожені продукти/Готові страви.....	67
Підігрівання посуду.....	67
<b>Випікання</b> .....	<b>68</b>
Поради щодо випікання.....	68
Вказівки щодо таблиць для готування.....	68
Вказівки до режимів роботи.....	69
<b>Смаження</b> .....	<b>70</b>
Поради щодо смаження.....	70
Вказівки до таблиць для готування.....	70
Вказівки до режимів роботи.....	71
<b>Приготування на грилі</b> .....	<b>72</b>
Підказки для приготування на грилі.....	72
Вказівки щодо таблиць для готування.....	72
Вказівки до режимів роботи.....	73
<b>Очищення та догляд</b> .....	<b>74</b>
Невідповідні мийні засоби.....	74
Видалення нормальних забруднень.....	75
Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip).....	75
Сильні забруднення на напрямних FlexiClip.....	76
Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі.....	76
Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів.....	77
Видалення жирових забруднень.....	77
Очищення стелі робочої камери.....	77
Випарув. зал. води.....	78
Догляд.....	79
Замочування.....	79
Сушіння.....	80
Очищення від накипу.....	80
Демонтаж дверцят.....	83
Демонтаж дверцят.....	84
Вбудовування дверцят.....	86
Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip.....	86
Знімання задньої стінки.....	87
<b>Що робити, якщо ...</b> .....	<b>88</b>
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>93</b>
Куди звертатись у разі виникнення несправностей.....	93
Гарантійний термін.....	93

<b>Установлення</b> .....	<b>94</b>
Розміри вбудовування.....	94
Монтаж у верхню чи нижню шафу.....	94
Вигляд збоку.....	95
Під'єднання та вентиляція.....	96
Монтаж пароварки.....	97
Підключення електроживлення.....	98
<b>Таблиця для готування</b> .....	<b>99</b>
Овочі 	99
Риба 	100
М'ясо 	100
Вироби з тіста 	100
Рис 	100
Тісто для кексу.....	101
Пісочне тісто.....	102
Дріжджове тісто.....	103
Сирно-олійне тісто.....	104
Бісквітне тісто.....	104
Заварне, листове, білкове тісто.....	105
Пікантні страви.....	106
Яловичина.....	107
Телятина.....	108
Свинина.....	109
Баранина, дичина.....	110
Птиця, риба.....	111
<b>Дані для дослідних організацій</b> .....	<b>112</b>
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режим Приготування парою  ).....	112
Приготування страв меню для перевірки (режим Приготування парою  ).....	113
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи духовки).....	114
Клас енергоефективності.....	115
<b>Технічний регламент</b> .....	<b>116</b>
<b>Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля</b> .....	<b>117</b>
<b>Гарантія якості товару</b> .....	<b>118</b>

## Заходи безпеки та застереження

Ця пароварка відповідає нормам технічної безпеки. Неправильна експлуатація може призвести до травмування людей і пошкодження приладу.

Перш ніж розпочинати використання пароварки, уважно прочитайте інструкцію з монтажу й експлуатації. Вона містить важливі вказівки щодо монтажу, безпеки, використання та обслуговування. Так можна запобігти травмуванню та пошкодженню пароварки.

Відповідно до норми IEC/EN 60335-1 компанія Miele зазначає, що слід обов'язково прочитати розділ про монтаж пароварки, а також інструкції з техніки безпеки та користування й дотримуватися їх.

Компанія Miele не несе відповідальності 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 пароварку призначено для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.

► Її не призначено для використання на відкритому повітрі.

► Використовуйте пароварку виключно в побутових цілях для розморожування, приготування на парі, випікання, смаження, приготування на грилі, варіння й сушіння продуктів. Усі інші способи використання не дозволені.

► Особам, які за станом здоров'я або за браком досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися пароваркою, не рекомендується її експлуатувати без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.

Такі люди можуть використовувати пароварку 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 пароварка має 1 енергоефективне джерело світла G.

### Якщо у вас є діти

- ▶ Використовуйте блокування ввімкнення, щоб діти не змогли без вашого нагляду ввімкнути комбіновану парову шафу.
- ▶ Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від пароварки або під постійним наглядом поблизу неї.
- ▶ Діти старші 8 років можуть використовувати пароварку 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 пароварку без нагляду.
- ▶ Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони перебувають поблизу пароварки. Ніколи не дозволяйте дітям грати із пароваркою.
- ▶ 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 пару та гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. У пароварці нагрівається скло дверцят, панель керування та вихідні отвори для гарячої пари. Не дозволяйте дітям торкатися пароварки під час роботи.  
Для уникнення опіків не дозволяйте дітям близько підходити до пароварки, доки вона не охолоне.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 15 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини.  
Не дозволяйте дітям ставати та сідати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

### Техніка безпеки

- ▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть становити для споживача непередбачену загрозу. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.
- ▶ Пошкодження пароварки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте пароварку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ 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 пароварки гарантується тільки в тому випадку, 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.
- ▶ Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (частота й напруга), наведені на заводській табличці парової духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.
- ▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не підключайте пароварку до електромережі з їх допомогою.
- ▶ Використовуйте пароварку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.
- ▶ Цю пароварку не можна використовувати в нестаціонарних умовах (наприклад, на кораблях).
- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові можуть призвести до ураження електрострумом та порушення функціонування пароварки. У жодному разі не відкривайте корпус пароварки.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт пароварки проводився не авторизованими фахівцями Miele.
- ▶ Використання виключно оригінальних запасних частин Miele гарантує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі необхідно замінити виключно оригінальними запасними частинами.



## Заходи безпеки та застереження

---



- ▶ У пароварці, яка постачається без мережевого кабелю, авторизованим працівником Miele має бути встановлено спеціальний кабель (див. розділ «Монтаж», підрозділ «Електропідключення»).
- ▶ Якщо мережевий кабель пошкоджено, авторизований працівник Miele має замінити його (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Електропідключення»).
- ▶ Під час проведення робіт із монтажу та обслуговування, а також під час здійснення ремонтних робіт необхідно від'єднати пароварку від мережі, наприклад, коли вийшло з ладу внутрішнє освітлення (див. розділ «Що робити, якщо ...»). 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 пароварка потребує достатнього доступу холодного повітря. Переконайтеся, що доступ холодного повітря не порушено (наприклад, через установку теплозахисної планки в шафі для вбудовування). Потрібне холодне повітря не має нагріватись іншими джерелами тепла (наприклад, печами на твердому паливі).
- ▶ Якщо пароварку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте її під час експлуатації. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Унаслідок цього пароварка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли пароварка повністю охолоне.

### Належна експлуатація

- ▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі контакту з паром, доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується. Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

## Заходи безпеки та застереження

---



- ▶ **Небезпека отримання травм через гарячі страви.** Існує ймовірність переливання їжі під час поміщення контейнера до приладу або його виймання. Існує ймовірність отримання опіків від страви. Під час поміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страва не перелилась.
- ▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята комбінованої парової шафи зачиненими, щоб імовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши комбіновану парову шафу й витягнувши вилку з розетки. Відчиняйте дверцята лише після того, як дим вийде з робочої камери.
- ▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. Не використовуйте в жодному випадку пароварку для обігріву приміщень.
- ▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрів. Не залишайте пароварку без нагляду під час приготування їжі з використанням масла або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть пароварку 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 Ви під час приготування використовуєте алкогольні напої, зверніть увагу, що алкоголь випаровується при високих температурах. Ці випаровування можуть зайнятися на гарячих нагрівальних елементах.
- ▶ У разі використання залишкового тепла для зберігання їжі в теплому стані висока вологість повітря та конденсат можуть спричинити корозію пароварки. Крім того, може бути пошкоджено панель керування, стільницю чи шафу для вбудовування. Залиште комбіпароварку ввімкненою та встановіть найнижчу температуру у вибраному режимі. У такому разі вентилятор автоматично залишається ввімкненим.

## Заходи безпеки та застереження

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

▶ Через акумулювання тепла емаль дна робочої камери може тріскатись або відшаровуватись.

Ніколи не кладіть на дно робочої камери алюмінієву фольгу чи захисну фольгу для духовки.

Якщо ви хочете поставити в робочу камеру готову страву для зберігання або підігріти посуд, використовуйте для цього лише режими Конвекція плюс  або Конвекція Есо  без функції Booster.

▶ Дно робочої камери може пошкодитись, якщо совати по ньому посудом. Якщо ви ставите каструлі, сковороди або інший посуд у робочу камеру, не совайте ними по дну.

▶ Небезпека отримання травм від водяної пари. Якщо на гарячій поверхні розлити холодну рідину, утвориться пара, що становить ризик отримання опіків. Крім того, гаряча поверхня може пошкодитися через раптову зміну температури. Ніколи не лийте холодну рідину безпосередньо на гарячу поверхню.

▶ Небезпека отримання травм від водяної пари. Під час приготування на парі, у процесах із конвекцією, а також під час випаровування залишкової води із системи утворюється пара, яка може призвести до сильних опіків. На етапі приготування на парі або випаровування залишкової води не відкривайте дверцята.

▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та була достатньо високою. Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались.

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

Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використувати в приладі. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.

Якщо ви хочете використовувати пластиковий посуд для приготування на парі, переконайтеся, що він витримує температуру (до 100 °C) і стійкий до пари. Інший пластиковий посуд може розплавитися, стати крихким або ламким.

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

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштотхнутися 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. Пароварка може бути пошкоджена.
- ▶ Пара може потрапити на деталі та викликати коротке замикання. Крім того, електричні компоненти можуть бути знищені. Не використовуйте пароварку без плафона.

### 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.
- ▶ Подряпини можуть спричинити корозію скла дверцят. Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»). Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Задню стінку з покриттям із каталітичної емалі можна зняти для чищення (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання задньої стінки»). Потім знову правильно встановіть її та в жодному разі не використовуйте пароварку без задньої стінки.

► У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганами). Пароварка 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 пароварки на термін до 15 років, але не менше 10 років.

► Деко Гурме Miele HUB 5000/HUB 5001 (якщо доступно) не можна ставити на рівень 1 завантаження. Дно робочої камери буде пошкоджено. Через малу відстань і акумуляцію тепла емаль може тріснути або відлущитися. Не ставте дека на найвищі напрямні рівня 1, оскільки в такому разі не забезпечується захист від вислизання. В основному використовуйте рівень 2.

# Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

---

## Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

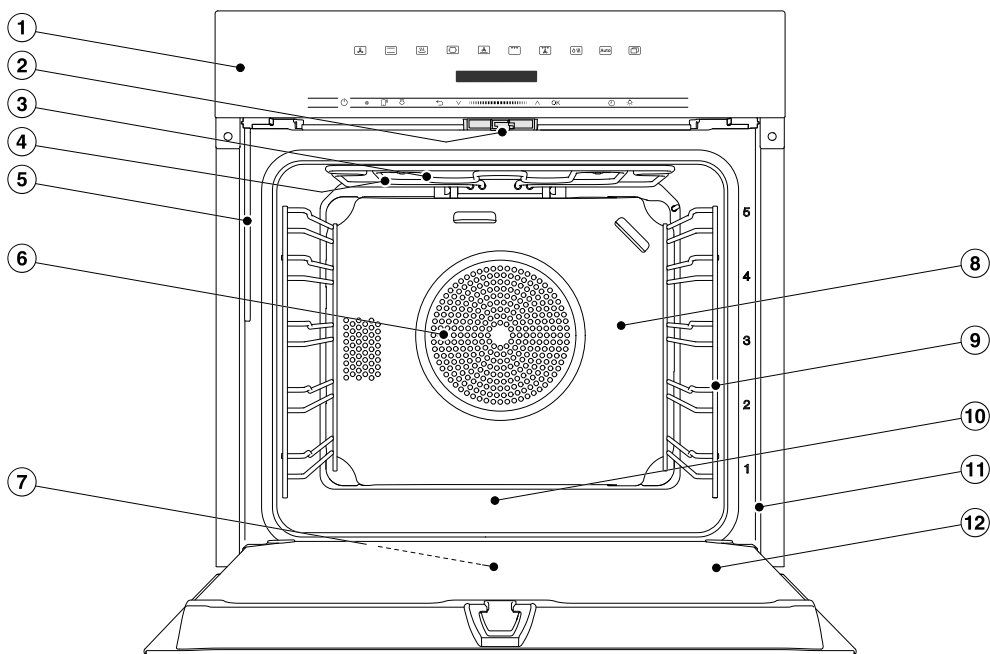
## Утилізація відпрацьованого приладу

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



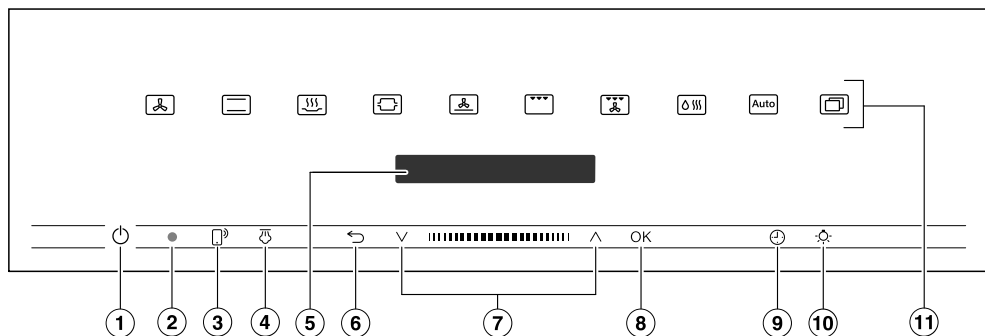
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для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








## Пароварка



- ① Елементи керування
- ② Замок дверцят
- ③ Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- ④ Отвір для подачі пари
- ⑤ Всмоктувальна трубка для системи пароутворення
- ⑥ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ⑦ Водозбірний жолоб
- ⑧ Задня стінка з покриттям із каталітичної емалі
- ⑨ Бічні напрямні з 5 рівнями
- ⑩ Робоча камера з нижнім нагрівальним елементом, що знаходиться під нею
- ⑪ Фронтальна рама з типовою табличкою
- ⑫ Дверцята


## Елементи управління



- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні  
Щоб ввімкнути чи вимкнути пароварку
- ② Оптичний роз'єм  
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Сенсорна кнопка   
Для керування пароваркою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Сенсорна кнопка   
Для запуску парових ударів у режимі Конвекція з парою 
- ⑤ Дисплей  
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ⑥ Сенсорна кнопка   
Для поетапного повернення назад і перемикання між пунктами меню під час процесу приготування
- ⑦ Зона навігації з кнопками зі стрілками  $\wedge$  і  $\vee$   
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑧ Сенсорна кнопка *OK*  
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑨ Сенсорна кнопка   
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑩ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑪ Сенсорні кнопки  
Для вибору режиму роботи, автоматичних програм і налаштувань




### Кнопка «Ввімк./Вимк.»

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


За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати пароварку.

### Дисплей

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

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

### Сенсорні кнопки

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







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

### Сенсорні кнопки над дисплеєм



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

# Елементи управління

## Сенсорні кнопки під дисплеєм






Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Якщо вам потрібно керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати параметр Дистанційне керування і доторкнутися до цієї сенсорної кнопки. Після цього сенсорна кнопка засвітиться й функція MobileStart стане доступною.</p> <p>Коли ця сенсорна кнопка світиться, ви можете керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою (додаткові відомості див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).</p>
	<p>Якщо в режимі Конвекція з парою  вибрано парові удари вручну, запустить парові удари за допомогою цієї сенсорної кнопки.</p> <p>Сенсорна кнопка загориться оранжевим, коли можна буде запустити паровий удар.</p> <p>Одночасно з паровим ударом на дисплеї з'являється .</p>
	<p>Залежно від того, у якому меню ви знаходитесь, за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете переходити до меню на рівень вище або на рівень нижче.</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, його можна перервати за допомогою цієї сенсорної кнопки.</p>
	<p>У зоні навігації за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними прогорніть список угору або донизу. На дисплеї з'являється пункт меню, який потрібно вибрати.</p> <p>Значення або налаштування можна змінити за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними.</p>

## Елементи управління

Сенсорна кнопка	Функція
OK	Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете змінити, сенсорна кнопка <i>OK</i> світиться оранжевим кольором. Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна викликати такі функції, як вимкнення таймера, збереження змін значень 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.
	Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери. Залежно від вибраного налаштування, освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.

## Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

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

## Принцип роботи

---

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

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

### Вибір пункту меню

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

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

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

### Змінювання налаштувань у списку вибору

Актуальне налаштування позначається галочкою  $\checkmark$ .

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

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

### Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами


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

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

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


Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Вибір режиму роботи або функції

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

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

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

## Зміна режиму роботи


Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

- Доторкніться до сенсорної кнопки нового режиму роботи або функції.


З'являться змінені режим роботи й відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

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

## Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.


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


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

- Підтвердіть за допомогою кнопки *OK*.


Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.



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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

# Принцип роботи

## Всмоктування води

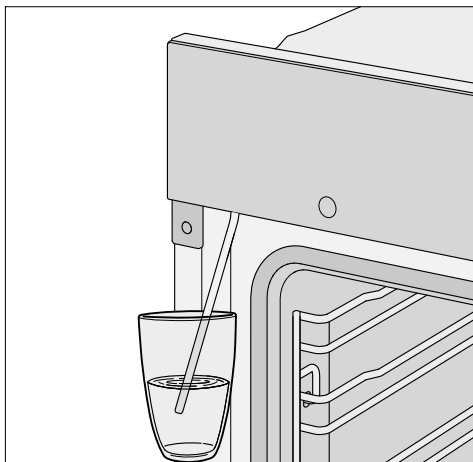
У режимах Приготування парю  і Конвекція з парю  з'являється запит на подачу води для процесу приготування.

- Наповніть ємність потрібною кількістю свіжої води.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, пароварку може бути пошкоджено.

Використовуйте **лише свіжу холодну питну воду** (до 20 °C).

- Відкрийте дверцята.
- Відкиньте вперед всмоктувальну трубку зліва під панеллю керування.



- Опустіть трубку в ємність зі свіжою водою.
- Підтвердіть, натиснувши **OK**.


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

Процес всмоктування можна в будь-який момент перервати та знову запустити за допомогою кнопки **OK**.

- Після процесу всмоктування вийміть ємність і зачиніть дверцята.

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

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

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

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

## Типова табличка

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

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

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

## Комплект поставки

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

## Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

Устаткування залежить від моделі.


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

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

Усе вказане устаткування та засоби для чищення й догляду призначено для комбінованої пароварки Miele. Ви можете замовити їх в інтернет-магазині, в сервісній службі Miele або придбати в спеціалізованому магазині Miele.

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

## Бічні напрямні

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

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

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

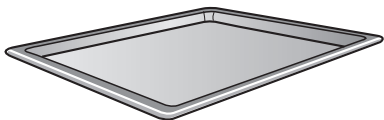
Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

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

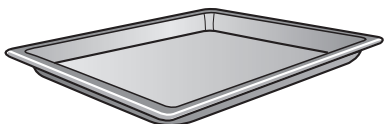
# Устаткування

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

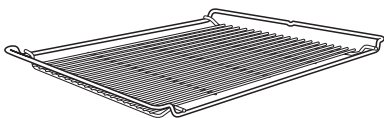
Деко для випікання HBB 71:



Універсальний піддон HUBB 71:



Решітка HBBR 71:




Завжди ставте це устаткування між стійками рівня в бічні напрямні.

Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу.

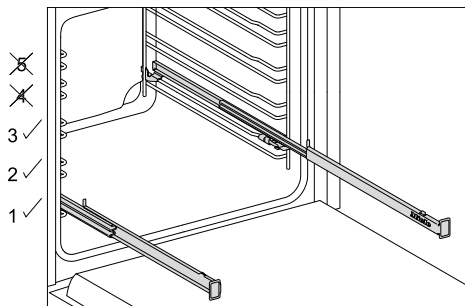
На коротшій стороні устаткування посередині розташовано виступ. Він запобігає вислизанню устаткування з бічних напрямних, якщо потрібно лише частково висунути його.



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

У робочому режимі Приготування парою  **завжди** встановлюйте універсальний піддон на рівень 1, щоб збиралася рідина.

## Напрявні FlexiClip HFC 70-C

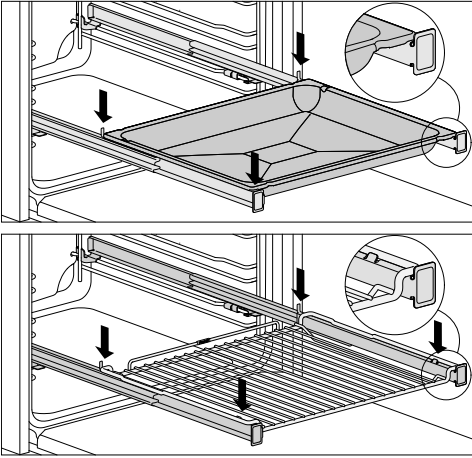


Напрявні FlexiClip можна вбудовувати лише на рівні 1, 2 й 3.

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

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





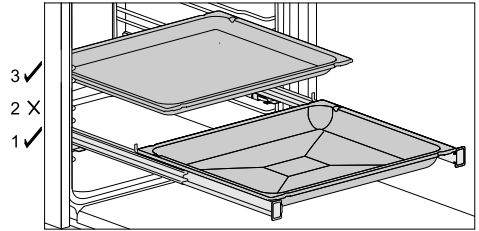
Щоб приладдя випадково не вислизнуло:

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

Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip становить 15 кг.

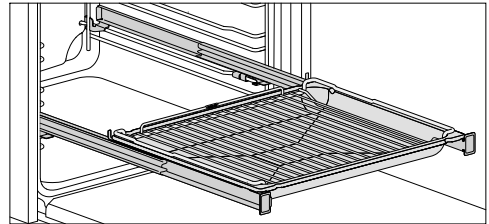
Оскільки напрямні FlexiClip встановлені на верхній розпірці рівня завантаження, відстань до верхнього рівня зменшується. За дуже малої відстані результат приготування погіршиться.

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



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

Ви можете використовувати універсальний піддон із решіткою на напрямних FlexiClip.



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

# Устаткування

## Встановлення напрямних FlexiClip

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

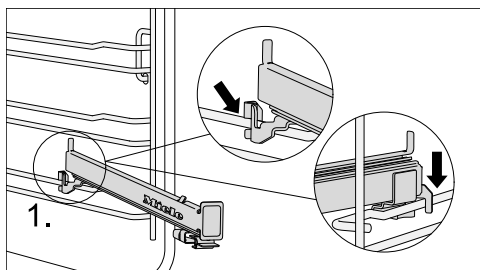
Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

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

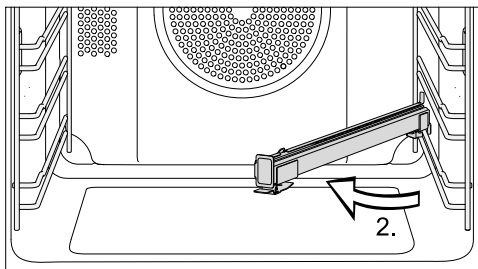
Рівень завантаження складається з двох розпірок бічних напрямних. Направні FlexiClip встановлюються між верхніми стійками рівня.

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

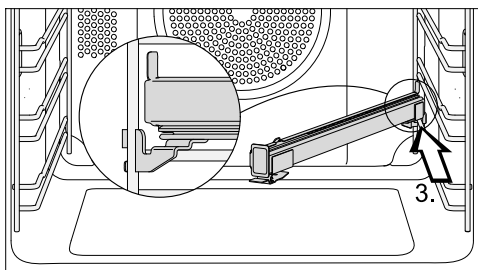
**Не** розкладайте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



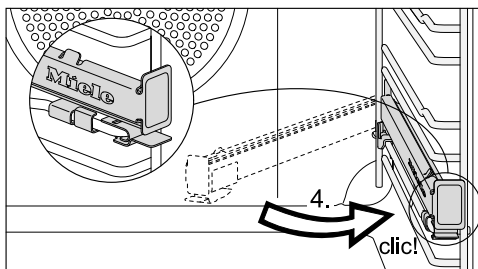
- Підніміть напрямну FlexiClip попередньо на верхніх розпірках рівня (1.).



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




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



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

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

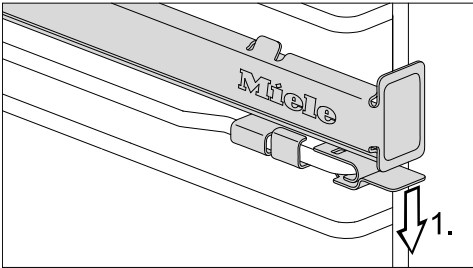
## Знімання напрямних FlexiClip

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

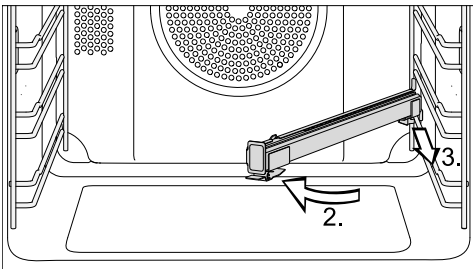
Під час використання прилад нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

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

- Повністю вставте напрямні FlexiClip.



- Натисніть планку напрямної FlexiClip вниз (1.).



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

## Круглі форми для випікання



### Неперфорована кругла форма

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

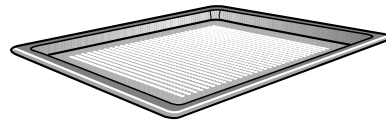
### Перфорована кругла форма для випікання та смаження AirFry

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

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

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

### Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFryНВBL 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.

## Устаткування

- 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**.

Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry та перфорована кругла форма з AirFry не підходять для використання в режимі Приготування пару . Використовуйте перфоровані деко й форми лише для смаження.

### Камінь для випічки HBS 70

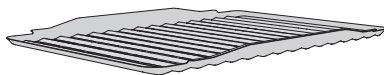


З каменем для випічки ви отримаєте оптимальні результати під час приготування страв, для яких важлива скоринка знизу, наприклад, піца, кіш, хліб, булочки, пікантна випічка та подібне.

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

- Вставте решітку й поставте на неї камінь.

### Деко для гриля та смаження HGBV 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.

### Деко Гурме HUB із кришкою HBD

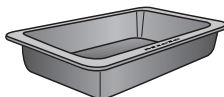
На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні. Як і решітка, деко оснащено захистом від вислизання. Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

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

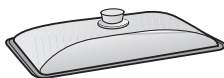
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вкажіть модель.

**Глибина: 22 см**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

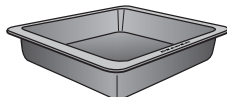


HBD 60-22

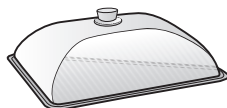


**Глибина: 35 см**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

## Контейнер для пароварки

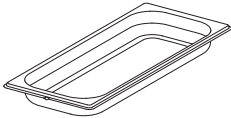
Пароварка постачається з посудом із нержавіючої сталі. Ви також можете придбати додатково інші перфоровані та неперфоровані контейнери різного розміру.

Якщо можливо, використовуйте для приготування на парі перфоровані контейнери. У них пара з усіх сторін потрапляє на продукт, і страва рівномірно готується.

Контейнер із їжею встановлюється на рівні 3.

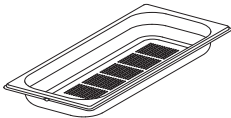
**Завжди** встановлюйте універсальний піддон на рівень 1 для збору рідини.

### DGG 20



1 неперфорований контейнер  
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

### DGGL 20



1 перфорований контейнер  
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

### DGGL 12



1 перфорований контейнер  
Місткість 5,4 л / Корисний об'єм 3,3 л  
450 x 390 x 40 мм (ШхГхВ)

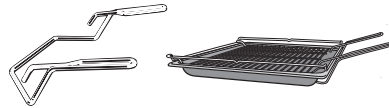
## Устаткування з покриттям із каталітичної емалі

### Задня стінка

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

Під час замовлення неодмінно вкажіть модель вашого приладу.

### Пристрій для виймання дек HEG



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

## Устаткування для очищення та догляду

- Таблетки для очищення від накипу й пластиковий шланг із вакуумною присоскою для очищення пароварки від накипу
- Універсальна серветка з мікрофібри від Miele
- Засіб для чищення духовок від Miele

## Пристрої безпеки

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

## Поверхні з покриттям PerfectClean

Поверхні, вкриті покриттям PerfectClean, відрізняються відмінним антипригарним ефектом і надзвичайно легким очищенням. Готову страву можна з легкістю вийняти. Забруднення після випікання або смаження дуже просто видалити. Ви можете розрізати страву на поверхнях із покриттям PerfectClean.

Не використовуйте керамічні ножі, оскільки вони дряпають поверхню PerfectClean.

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

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

Поверхні з покриттям PerfectClean:

- Робоча камера
- Бічні напрямні
- Решітка
- Універсальний піддон
- Деко для випікання
- Деко для гриля та смаження
- Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFry
- Кругла перфорована форма для випікання та смаження AirFry
- Кругла форма для випікання

## Miele@home

Пароварка оснащена 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 установлює з'єднання між пароваркою й домашньою бездротовою мережею.

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

- Виклик інформації про стан пароварки
- Перегляд вказівок щодо поточних процесів приготування в пароварці
- Завершення поточних процесів приготування

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

Переконайтеся, що в місці розташування пароварки достатня потужність сигналу 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

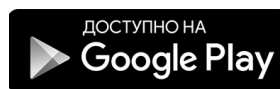
Використання мобільного додатка Miele залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

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

## Додаток Miele


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



# Перше введення в експлуатацію

## Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання пароварка нагрівається.

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

Коли пароварку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

## Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

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

## Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

## Налаштування Miele@home

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

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

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

## Встановлення поточного часу

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

## Налаштування жорсткості води

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Додаткова інформація щодо жорсткості води наведена в розділі «Налаштування», підрозділі «Жорсткість води».

- Встановіть значення жорсткості місцевої води.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.



# Перше введення в експлуатацію

## Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.

Перше введення в експлуатацію завершено.

## Перше нагрівання пароварки й промивання системи пароутворення

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

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

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з пароварки й устаткування.
- Очистіть робочу камеру перед нагріванням вологою серветкою, щоб видалити пил або можливі залишки пакування.
- Вставте напрямні FlexiClip на бічні напрямні й знову поставте всі дека та решітку.
- Увімкніть пароварки за допомогою кнопки Ввімк./Вимк. ⏻.

З'являється Виберіть режим приготув..

- Виберіть Конвекція з паром .

З'являється рекомендована температура (160 °C).

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

- Встановіть максимальну можливу температуру (250 °C).

- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

- Виберіть Автомат. паров. імпульс.


З'являється вказівка для процесу всмоктування.

- Наповніть ємність потрібною кількістю свіжої води та дотримуйтеся вказівок на дисплеї (див. розділ «Принцип роботи», розділ «Всмоктування води»).

Нагрівайте пароварку мінімум одну годину.

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

## Чищення робочої камери після першого нагрівання

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**

Під час використання пароварка 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 і промийте його вручну (див. розділ «Чищення та догляд»).
- Очищуйте робочу камеру теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Потім висушуйте поверхні м'яким рушником.


Закрийте дверцята приладу, коли робоча камера висохне.

# Установки

## Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	...   deutsch   english   ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл*   викл   нічне вимкнення Формат часу 12 годин   24 години* встановити
Освітлення	вкл «вкл» на 15 секунд* викл
Дисплей	Яскравість  QuickTouch вкл   викл*
Гучність	Сигнали тону Мелодії*  Соло-звук  Тони кнопок  Melody вкл*   викл
Одиниці	Температура °C*   °F
Booster	вкл* викл
Швидке охолодження	вкл* викл
Підтрим. в тепл.	вкл викл*


\* Налаштування виробника

Пункт меню	Можливі налаштування
Рекомендов. температ.	
Залишок. хід вентилятора	температ. регулюван.* часове регулювання
Жорсткість води	1 °dH   ... 15 °dH   ... 70 °dH
Висота над рівнем моря	0 - 250 м*   ...   751 - 1000 м   ...   1751 - 2000 м
Безпека	Блокування кнопок вкл   викл* Блокування ввімкнен.  вкл   викл*
Miele@home	активувати   дезактивувати Статус з'єднання встановити знову в початковий стан встановити
Дистанційне керування	вкл* викл
Віддалене оновлення	вкл* викл
Версія програм. забезпе.	
Торгівля	Демо-режим вкл   викл*
Заводські установки	Установки приладу Рекомендов. температ.

\* Налаштування виробника

# Установки

## Відкриття меню «Установки»

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

■ Виберіть Інші .

■ Виберіть Установки .

■ Виберіть потрібне налаштування.




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

## Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

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

## Поточний час

### Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл

На дисплеї завжди показано поточний час.

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

Якщо окрім цього вибрати налашту-

вання Дисплей | QuickTouch | вкл, перед початком використання потрібно ввімкнути пароварку.

- вкл

Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком використання пароварку потрібно ввімкнути.

- нічне вимкнення

Для економії енергії час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним.

## Формат часу

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

## Встановити

Встановіть години та хвилини.

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


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


## Освітлення

- вкл

Освітлення робочої камери ввімкне не протягом всього процесу приготування.

- «вкл» на 15 секунд



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

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

## Дисплей

### Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-   
максимальна яскравість
-   
мінімальна яскравість

### QuickTouch

Укажіть, яким чином мають реагувати сенсорні кнопки, коли пароварку вимкнено:

- вкл  
Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вимкнення, сенсорні кнопки також реагують на доторкання, коли пароварку вимкнено.
- вкл  
Незалежно від налаштування Поточний час | Індикація сенсорні кнопки спрацьовують лише тоді, коли пароварку ввімкнено, а також протягом певного часу після вимкнення пароварки.


## Гучність

### Сигнали тону

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

### Мелодії



В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія. Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-   
максимальна гучність
-   
мелодію вимкнено

### Соло-звук



В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.


-   
максимальна гучність сигналу
-   
мінімальна гучність сигналу

### Тони кнопок

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

-   
максимальна гучність
-   
Тон сенсорних кнопок вимкнено

### Melody

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

# Установки

## Одиниці

### Температура

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

### Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

- вкл

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

- викл

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

### Швидке охолодження

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

Ця функція корисна, якщо ви, наприклад, хочете запустити автоматичну програму, для якої робоча камера має бути холодною.

Крім того за допомогою функції Підтрим. в тепл. після завершення процесу приготування їжу можна підтримувати в теплом стані, не пересмажуючи її.

- вкл

Функцію Швидке охолодження ввімкнено. Після завершення процесу приготування дверцята автоматично відчиняються, утворюючи щілину. Охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру.

- викл

Функцію Швидке охолодження вимкнено. Після завершення приготування дверцята залишаються зачиненими. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.

### Підтрим. в тепл.

За допомогою функції Підтрим. в тепл. можна підтримувати їжу в теплом стані після завершення процесу приготування, не пересмажуючи її. Страва залишатиметься теплою відповідно до заданої температури (Установки | Рекомендов. температ. | Підтрим. в тепл.).

Функцію Підтрим. в тепл. можна використовувати лише разом із функцією Швидке охолодження.

- вкл

Функцію Підтрим. в тепл. ввімкнено. Після завершення процесу приготування дверцята автоматично відчиняються, утворюючи щілину. Охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру до заданої температури. Щойно камера нагріється до цієї температури, дверцята знову автоматично зачиняються, щоб зберегти тепло страви.

- викл

Функцію Підтрим. в тепл. вимкнено. Після завершення приготування дверцята залишаються зачиненими. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.

## 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*.

Ви також можете змінити рекомендовану температуру для функції Підтрим. в тепл..

## Залишк. хід вентилятора

Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор рухається за інерцією, щоб гарантувати відсутність осідання конденсату від вологого повітря в робочій камері, на панелі керування або вбудованій шафі.

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

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

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

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

# Установки

## Жорсткість води

Для бездоганного функціонування приладу та вчасного очищення від накипу, встановіть правильне значення для вашої місцевості. Чим жорсткіша вода, тим частіше потрібно очищувати прилад від накипу. Інформацію щодо жорсткості питної води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Якщо ви використовуєте вбудований пом'якшувач води, налаштуйте парову шафу відповідно до встановленого значення пом'якшувача води.

Якщо ви використовуєте власну систему для повного опріснення води (наприклад, систему зворотного осмосу), вона повинна бути налаштована таким чином, щоб очищена вода мала провідність не менше ніж 100 мкСм/см. Цього можна досягти з більшістю видів води, не опріснюючи її повністю, а встановивши жорсткість води не менше ніж 3 °dH. Провідність необхідна для виявлення рівня в парогенераторі. Налаштуйте парову шафу відповідно до встановленого значення системи демінералізації води.

Якщо ви використовуєте бутильовану воду, вона повинна відповідати вимогам Постанови про питну воду. Не використовуйте мінеральну воду або воду з додаванням вуглекислого газу. Встановіть налаштування парової шафи відповідно до вмісту кальцію. Вміст кальцію вказано на етикетці пляшки у мг/л  $\text{Ca}^{2+}$  або в частинах на мільйон (мг/л  $\text{CaCO}_3$ ).

Жорсткість води			Вміст кальцію мг/л $\text{Ca}^{2+}$	Вміст карбонату кальцію ppm (мг/л $\text{CaCO}_3$ )	Налаштування парової шафи
°dH	°fH	ммоль/л			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16




Жорсткість води			Вміст кальцію мг/л Ca <sup>2+</sup>	Вміст карбонату кальцію ppm (мг/л CaCO <sub>3</sub> )	Налаштування парової шафи
°dH	°fH	ммоль/л			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

## Висота над рівнем моря

Температура кипіння води залежить від висоти над рівнем моря тієї місцевості, де експлуатується прилад. Цим налаштуванням можна регулювати температуру закипання води після переїзду, якщо нове місце установки відрізняється від попереднього не менше ніж на 300 метрів.

## Безпека

### Блокування кнопок

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

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

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

### Блокування ввімкнен.

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

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

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- вкл  
«Блокування ввімкнення» активовано. Перед початком використання комбінованої пароварки слід доторкнутися до сенсорної кнопки *OK* та утримувати її протягом принаймні 6 секунд.
- викл  
Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися комбінованою пароваркою як зазвичай.

## Miele@home

Ця комбінована пароварка є одним із побутових приладів Miele@home. Цю комбіновану пароварку оснащено модулем бездротової мережі, тому вона підходить для бездротового зв'язку.

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

- активувати  
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано. Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.
- дезактивувати  
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання  
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- встановити знову  
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову ло-

кальну 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 парову духову шафу, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до комбінованої парової шафи.

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


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

## Активация MobileStart

■ Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

## Віддалене оновлення

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

Програмне забезпечення вашої комбіпароварки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення (RemoteUpdate). Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться на вашу комбіновану пароварку. 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 завантажується та потребує запуску вручну.

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

## Установки

### Процес виконання віддаленого оновлення

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

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

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

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, це означає, що оновлення недоступне.
- Якщо оновлення встановлено, його не можна видалити.
- Не вимикайте пароварку під час оновлення. Інакше процес перерветься й оновлення не встановиться.
- Оновлення програмного забезпечення може здійснювати лише сервісна служба Miele.

### Версія програм. забезпе.

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

### Торгівля

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

### Демо-режим


Якщо ви вмикаєте пароварку 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 комбінованою пароваркою 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.

### Години експлуатації

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

## Використання функції Таймер

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

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

- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.

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

## Налаштування таймера

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки  $\odot$ .
  - Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.
- З'являється запит встановити 00:00 хв.
- За допомогою зони навігації встановіть значення 06:20.
  - Підтвердіть, натиснувши *OK*.

Таймер збережено.

Коли пароварку вимкнено, поточний таймер і символ  $\Delta$  показано замість поточного часу.

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

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

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки  $\odot$ .
- За потреби підтвердіть дію за допомогою кнопки *OK*.

Акустичний і візуальний сигнали вимикаються.

## Змінення часу таймера

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

Таймер скасовано.

## Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи		
Конвекція плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхній/Нижній жар 	180 °C	30–250 °C
Приготування парю 	100 °C	70–100 °C
Автоматика смаження 	160 °C	100–230 °C
Інтенсивне випікання 	170 °C	50–250 °C
Гриль великий 	240 °C	200–250 °C
Гриль з обдуванням 	200 °C	100–250 °C
Конвекція з парю 	160 °C	130–250 °C
Автоматичні програми 		
Інші 		
Нижній жар	190 °C	100–250 °C
Конвекція Eco	190 °C	100–250 °C
Розморожування	25 °C	25–50 °C
Догляд		
Очищення від накипу		
Замочування		
Сушіння		
Установки 		

## Процес приготування

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


# Рекомендації щодо економії електроенергії

---

## Використання залишкового тепла

- 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. Але в жодному разі не вимикайте пароварку (див. розділ «Заходи безпеки й застереження»).
- Якщо ви хочете очистити від бруду деталі, що покриті каталітичною емаллю, процес чищення найкраще розпочинати відразу після завершення процесу приготування. Залишкове тепло зменшить витрати енергії.

## Налаштування параметрів

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

## Режим збереження енергії

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



- Увімкніть пароварку.

З'явиться головне меню.


- Виберіть необхідний режим роботи.



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

- За потреби змініть рекомендовані температури та встановіть час приготування.

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

- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

- Виберіть у режимі Конвекція з паром  потрібну подачу пари (див. розділ «Конвекція з паром»).

У режимах Приготування паром  і Конвекція з паром  з'являється запит на подачу води для процесу приготування.


- Наповніть ємність потрібною кількістю свіжої води та дотримуйтеся вказівок на дисплеї (див. розділ «Принцип роботи», розділ «Всмоктування води»).

- Поставте страву в робочу камеру.

З'являється фактична температура й починається фаза нагрівання.

Ви можете відстежувати підвищення температури. Під час першого досягнення заданої температури лунає звуковий сигнал.

- Після приготування доторкніться до сенсорної кнопки вибору режиму роботи, щоб зупинити процес приготування.


 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, поки не вийде гаряча пара.

- Вийміть страву з робочої камери.

## Сушіння робочої камери після процесу приготування паром

Ми рекомендуємо сушити робочу камеру за допомогою програми догляду Сушіння після приготування в режимі Приготування паром .

Програма догляду Сушіння складається з 3 фаз: випаровування залишкової кількості води в порожній робочій камері, сушіння шляхом нагрівання робочої камери та швидке охолодження при відкритих дверцятах.


Обов'язково запустить програму догляду Сушіння, щоб захистити робочу камеру від корозії й повністю випарувати залишки води.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Видаліть воду та конденсат із робочої камери та піддону губкою або серветкою.
- Зачиніть дверцята.
- Коли програма догляду Сушіння завершиться, вимкніть пароварку.

# Керування

## Додавання води

Якщо в процесі приготування з конвекцією в ємності недостатньо води, лунає звуковий сигнал і з'являється підказка про необхідність залити свіжу воду.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

- Наповніть ємність потрібною кількістю свіжої води та дотримуйтеся вказівок на дисплеї (див. розділ «Принцип роботи», розділ «Всмоктування води»).

Фаза нагрівання починається знову, і процес приготування продовжується.



## Зміна значень і налаштувань для процесу приготування





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

Залежно від режиму роботи можна змінювати такі налаштування:

- Температура
- Тривалість
- Готовність о
- Старт о

## Зміна температури

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

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

На дисплеї з'явиться встановлена температура.

- Змініть встановлену температуру за допомогою зони навігації.

Температура змінюється кроками в 5 °C.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## Встановлення часу приготування

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

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

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

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

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

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

## Зміна встановленої тривалості приготування

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

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скинуто.

## Скидання встановленої тривалості приготування


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

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

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

## Керування

### Переривання процесу приготування

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

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


З'являється головне меню.


Якщо функцію Швидке охолодження увімкнено, після завершення процесу приготування дверцята автоматично злегка відчиняються й охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує страву та робочу камеру.

За допомогою сенсорної кнопки вибраного режиму роботи можна повернутися в головне меню.

### Припинення приготування в режимі Приготування парю

Ми рекомендуємо залишати дверцята закритими під час приготування парю, щоб вона не виходила назовні й задана температура в камері не падала.

Ви можете перервати процес приготування в режимі Приготування парю , а також у програмах та завданнях із режимом роботи з використанням пари та призупинити час приготування.


 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

- Якщо ви хочете перервати процес приготування, відчиніть дверцята.

Припиняється процес приготування, а час приготування зупиняється.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню і робочу камеру.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних, приладдя й до гарячої страви.

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

Під час поміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страва не перелилась.

- Якщо ви хочете продовжити процес приготування, зачиніть дверцята.

Процес приготування триває за поточної температури в камері. Залишковий час продовжує відраховуватися.

## Попереднє нагрівання робочої камери



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





Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

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

## Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

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

- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар 
- Автоматика смаження 
- Конвекція з парою 

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

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

Під час приготування таких страв вимикайте функцію Booster.

## Booster для вимкнення процесу приготування

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


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

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

# Керування

## Швидке охолодження

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

Ця функція недоступна для режиму роботи Приготування паром .

## Швидке охолодження для вимкнення процесу приготування

- Виберіть налаштування Швидке охолодження | вкл, перш ніж вибрати необхідний режим роботи.

Якщо функцію Підтрим. в тепл. також ввімкнено, з'являється Якщо дезактивувати «Швидке охолодження», «Підтримання тепла» також вимикається..

Функції Швидке охолодження та Підтрим. в тепл. вимкнено. Після завершення приготування дверцята залишаються зачиненими. Охолоджувальний вентилятор охолоджує їжу та робочу камеру.


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

## Підтрим. в тепл.

За допомогою функції Підтрим. в тепл. можна підтримувати їжу в теплому стані після завершення процесу приготування, не пересмажуючи її.

Страва залишатиметься теплою відповідно до попередньо встановленої температури (див. розділ «Установки», підрозділ «Рекомендов. температ.»).

Функцію Підтрим. в тепл. можна використовувати лише разом із функцією Швидке охолодження.

Ця функція недоступна для режиму роботи Приготування паром .

## Увімкнення Підтрим. в тепл. для процесу приготування

- Виберіть налаштування Підтрим. в тепл. | вкл, перш ніж вибрати необхідний режим роботи.

Якщо функцію Швидке охолодження також вимкнено, з'являється Для функції «Підтримання тепла» потрібне «Швидке охолодження». Його теж буде активовано.


- За необхідності підтвердіть це повідомлення, натиснувши кнопку ОК.


Функції Підтрим. в тепл. та Швидке охолодження ввімкнено. Після завершення процесу приготування дверцята автоматично відчиняються, утворюючи щілину. Охолоджувальний вентилятор швидко охолоджує їжу та робочу камеру до заданої температури. Щойно камера нагріється до цієї температури, дверцята знову автоматично зачиняються, щоб зберегти тепло страви.

Якщо необхідно знову розпочати процес приготування без функції Підтрим. в тепл., виберіть налаштування Підтрим. в тепл. | вкл, щоб вимкнути потрібну функцію.

Налаштування функції Швидке охолодження не змінюється.

## Використання Приготування парою

У режимі Приготування парою  ви готуєте їжу лише на парі (див. розділ «Принцип роботи», розділ «Всмоктування води»).

На відміну від режиму Конвекція з парою , всмоктується більша кількість води й безперервно подається в робочу камеру у вигляді пари за максимальної температури 100 °С.

Їжа в такому режимі **не** підрум'янюється.

**Повідомлення:** Не відкривайте дверцята під час приготування, щоб пара не виходила назовні.

Візьміть до уваги вказівки, наведені в розділі «Чищення та догляд», підрозділ «Випарув. зал. води»).

## Відповідні страви

У разі приготування на парі типовий смак їжі зберігається краще, ніж під час звичайного приготування. Тому ми рекомендуємо взагалі не додавати сіль або робити це лише після приготування. Їжа також зберігає свій свіжий, природний колір.

- **Овочі** дуже добре підходять для приготування на парі, особливо для бланшування. Вітаміни та мінерали практично повністю зберігаються під час приготування на парі, оскільки їжа знаходиться не у воді.
- **Рис** готується в рідині й повністю вбирає її в процесі приготування, тому поживні речовини не втрачаються. Приготування **рисового пудингу** дуже просте, його не потрібно помішувати, і він не пригоряє.

- У разі приготування **страв із яєць** (наприклад, яєчного заварного крему, крем-брюле або суфле) результат приготування виходить дуже рівномірним та дрібнопористим.

## Контейнер

Виберіть відповідний посуд для приготування страв (див. розділ «Обладнання», підрозділ «Приладдя з комплекту та те, що можна придбати додатково»).

Якщо можливо, використовуйте для приготування на парі перфоровані контейнери. У них пара з усіх сторін потрапляє на продукт, і страва рівномірно готується.

## Власний посуд

Ви можете використовувати власний посуд. Зверніть увагу на таке:

- **Завжди** встановлюйте універсальний піддон на рівень 1 для збору рідини. Ставте посуд на решітку або в контейнер на рівні 3.
- Посуд має бути придатним для використання у духовій шафі та пароварці. У разі використання пластикового посуду для приготування у пароварці запитайте у виробника, чи він підходить.
- Посуд із товстими стінками, наприклад, із порцеляни, кераміки або каменю, підходить для приготування парою менше. Широкі стінки погано проводять тепло, що призводить до значного збільшення часу приготування, зазначеного в таблицях.
- Відстань між верхнім краєм посуду та верхньою стінкою камери має бути достатньою, щоб у контейнер проникала достатня кількість пари.

# Приготування парю

---

## Заморожені вироби

Під час приготування заморожених виробів час розігрівання довший, ніж для свіжих продуктів. Чим більша кількість заморожених продуктів, тим довше триває фаза нагрівання.

## Приготування з рідинами

Під час приготування наповнюйте контейнер рідиною на  $\frac{2}{3}$ , щоб вона не вилилась під час виймання.

## Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

## Рівень

**Завжди** встановлюйте універсальний піддон на рівень 1 для збору рідини.

Поставте решітку або контейнер для приготування на рівні 3.

Завжди ставте ємності, решітку й деко між стійками напрямних, щоб уникнути перекидання.

## Температура

Під час приготування з використанням пари максимальна температура, що досягається, — 100 °C. За такої температури можна приготувати майже всі продукти. Деякі чутливі продукти, наприклад, фрукти, готуються з використанням меншої температури, інакше вони можуть розпадатися.

## Тривалість

Під час приготування парю процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Тривалість приготування парю загалом відповідає тривалості приготування на плиті. Якщо на тривалість впливають певні фактори, про це описано в наступних розділах.

Тривалість приготування не залежить від кількості продуктів. 1 кг картоплі готується протягом такого ж часу, що й 500 г картоплі.

## Овочі

### Свіжі продукти

Підготуйте свіжі овочі, як зазвичай, наприклад, помийте, почистіть та поріжте їх.

### Заморожені вироби

Заморожені страви не потрібно розморожувати перед приготуванням. Виняток: заморожені овочі в блоці.

Заморожені та свіжі овочі можна готувати разом з однаковою тривалістю.

Подрібніть великі шматки, що змерзлись. Тривалість приготування зазвичай указана на упаковці.

### Контейнер

Продукти невеликого діаметру (наприклад, горох, пагони спаржі) не утворюють порожнин або взагалі не утворюють порожнин, і пара практично не проникає всередину. Щоб отримати рівномірний результат, вибирайте неглибокі контейнери для приготування цих продуктів і заповнюйте їх високою не більше ніж на 3–5 см.

Розподіліть більше продуктів по декількох неглибоких контейнерах для приготування їжі.

Різні овочі з однаковою тривалістю приготування можна готувати в одній ємності.



Овочі, що готуються в рідині, наприклад, капусту, готуйте в твердому посуді.

## Рівень

Якщо ви готуєте овочі з яскравим кольором, наприклад, буряк, у перфорованих контейнерах, не кладіть під них інші продукти. Так ви уникнете зміни кольору рідиною, що стікає.

## Тривалість

Тривалість приготування, як і в разі звичайного варіння, залежить від розмірів продукту та бажаного ступеня готовності. Приклад.

Тверда картопля, четвєртинками: припл. 25 хвилин  
тверда картопля, половинками: припл. 30 хвилин

## Риба

### Свіжі продукти

Підготуйте свіжу рибу, як зазвичай, наприклад, почистіть луску, розчиніть та помийте її.

### Заморожені вироби

Риба для приготування не повинна повністю розморозитись. Достатньо, щоб розморозилась верхня частина, щоб вона могла ввібрати приправи.

### Підготовка

Підкисліть рибу перед приготуванням, напр. лимонним або лаймовим соком. Кислота зміцнить структуру риби.

Рибу не треба солити, тоді вона при приготуванні парою збереже мінеральні речовини, які надають їй характерний смак.

## Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

## Рівень

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері рибу й одночасно в інших контейнерах інші продукти, намагайтесь уникнути присмаку риби, який може виникнути в разі стікання вниз рідини. Для цього встановіть рибу безпосередньо над універсальним піддоном.

## Температура

### 85-90 °C

Для делікатного приготування ніжних сортів риби, наприклад, морського язика.

### 100 °C

Для приготування сортів риби із твердим м'ясом, наприклад, тріски і лосося.

Для приготування риби у соусі або бульйоні.

## Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від товщини та якості продукту, а не від ваги. Чим товщий шматок продукту, тим більша тривалість приготування. Шматок риби вагою 500 г і товщиною 3 см готується довше, ніж шматок вагою 500 г і товщиною 2 см.

Чим довше готується риба, тим міцнішим стає її м'ясо. Дотримуйтесь вказаної тривалості приготування. Якщо риба недостатньо просмажилась, продовжіть приготування на кілька хвилин.

Якщо риба готується у соусі або бульйоні, збільшіть зазначений час приготування на декілька хвилин.

# Приготування парю

---

## Поради

- Додаючи трави й приправи, наприклад, кріп, ви підкреслите особливий смак страви.
- Рибу великих розмірів готуйте в тому положенні, в якому вона плаває. Щоб забезпечити її стійке положення, поставте в контейнер перевернуту маленьку чашку. Покладіть рибу черевцем на чашку.
- Для приготування **юшки з риби** покладіть у контейнер відходи, які залишились від риби, а саме риб'ячі кістки, плавці та риб'ячі голови разом з овочами для супу та налейте туди холодної води. Готуйте за температури 100 °С приблизно 60 хвилин. Чим довше тривалість приготування, тим міцнішим буде смак бульйону.
- Для того, щоб надати рибі **блакитного відтінку**, у воду необхідно додати оцет. (Співвідношення вода:оцет згідно рецепта). Важливо не пошкодити шкіру риби. Для такого приготування підходять короп, фоль, лин, вугор і лосось.

## М'ясо

### Свіжі продукти

Приготуйте м'ясо, як Ви зазвичай це робите.

### Заморожені вироби

Перед приготуванням розморозьте заморожене м'ясо (див. розділ «Спеціальне використання», підрозділ «Розморозжування»).

### Підготовка

М'ясо, яке потрібно засмажити, а потім тушкувати, наприклад, гуляш, слід обсмажити на панелі конфорок.

### Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від товщини та якості продукту, а не від ваги. Чим товщий шматок продукту, тим більша тривалість приготування. Шматок м'яса вагою 500 г і товщиною 10 см готується довше, ніж шматок вагою 500 г і товщиною 5 см.

### Поради

- Якщо важливо зберегти **аромат**, використовуйте для приготування перфорований контейнер. Концентрат, зібраний в універсальному піддоні, можна використовувати для ароматизації соусів або заморозити для подальшого використання.
- Для приготування **насиченого бульйону** підходить супова курка, з яловичини – стегно, грудинка, ребра та кістки з м'ясом. М'ясо разом із кістками та овочами для приготування супу покладіть у контейнер і налейте туди холодну воду. Чим довша тривалість приготування, тим насиченішим буде смак бульйону.

### Рис

Під час приготування рис набухає, тому його потрібно готувати в рідині.

Співвідношення крупи й води залежить від сорту рису.

Під час процесу приготування рис повністю абсорбує рідину, завдяки чому не втрачає поживні речовини.

### Крупи

Під час приготування крупа набухає, тому її потрібно готувати в рідині.

Співвідношення крупи й води залежить від сорту крупи.

Крупи можна варити цілими чи меленими.

### Вироби з тіста

#### Сухі продукти

Під час приготування сухі макарони та вироби із тіста набухають, тому їх потрібно готувати у рідині. Рідина повинна добре вкривати макарони. Гаряча вода покращує результат приготування.

Збільшіть тривалість приготування, що вказана виробником при бл. на  $\frac{1}{3}$ .

#### Свіжі продукти

Свіжі охолоджені макарони та вироби з тіста, наприклад, із холодильника, не мають набухати. Готуйте їх у змащеному жиром перфорованому контейнері.

Роз'єднайте склесні між собою макарони або вироби з тіста й рівномірно розподіліть їх у контейнері.

### Фрукти


Щоб не втрачався сік, варити фрукти слід у міцному посуді для варіння.


Якщо ви готуєте фрукти в перфорованому посуді, використовуйте універсальний піддон для збирання соку.

**Повідомлення:** Ви можете використати зібраний сік для приготування желе для прикрашання фруктових тортів.

## Конвекція з парою

### Використання Конвекція з парою

У режимі Конвекція з парою  ви запікаєте, смажите або готуєте їжу, комбінуючи нагрівання камери з підтримкою вологості (див. розділ «Головне меню та підменю» і розділ «Принцип роботи», підрозділ «Всмоктування води»).

У процесі приготування вода, що всмоктується, впорскується в робочу камеру за допомогою 1–3 парових ударів. Їжа готується рівномірно і, на відміну режиму Приготування парою , одночасно підрум'янюється за допомогою вищих температур.

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

Візьміть до уваги вказівки, наведені в розділі «Чищення та догляд», підрозділ «Випарув. зал. води»).


### Відповідні страви

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

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

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

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

 **Небезпека отримання травм від водяної пари.**

Пара може призвести до сильних опіків.

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


Не відкривайте дверцята під час подачі пари.


Якщо ви ставите такі страви, як булочки або хліб, у попередньо нагріту камеру, запускайте подачу пари самостійно. Виконайте першу подачу пари відразу після встановлення страви в робочу камеру.

Якщо вибрати кілька ударів пари, другий удар запуститься лише після досягнення температури 130 °C.

## Автомат. паров. імпульс


Після фази нагрівання паровий удар запуститься автоматично.

Вода у вигляді пари подається в робочу камеру. На дисплеї з'являється .


Після парового удару згасне .


■ Страва готується до кінця.



## 1 паровий імпульс, 2 парових імпульси або 3 парових імпульси


Ви можете запускати парові удари самостійно, коли світиться сенсорна кнопка .



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

**Повідомлення:** Щоб вибрати час для парового удару, зверніть увагу на дані, наведені в рецептах кулінарної книги, яка надається разом із приладом, або скористайтесь мобільним додатком Miele. Для встановлення нагадування щодо часу подачі використовуйте функцію Таймер .

■ Доторкніться до сенсорної кнопки .

Паровий удар запускається. На дисплеї з'являється  і підсвічується сенсорна кнопка .

■ Дійте так само, щоб запустити інші парові удари, щойно засвітиться сенсорна кнопка .

Після випуску останнього удару пари на дисплеї засвітиться сенсорна кнопка  і .

■ Страва готується до кінця.

# Автоматичні програми

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

## Категорії

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

Візьміть до уваги вказівки, наведені в розділі «Чищення та догляд», підрозділ «Випарув. зал. води»).

## Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми **Auto**.

З'являється список.

■ Виберіть необхідну категорію.

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Вказівки щодо використання

- Рівень приготування представлено шкалою із сімома сегментами. У зоні навігації можна встановити необхідний рівень приготування.
- Під час використання автоматичних програм вам стануть у нагоді рецепти, що додаються. У кожній автоматичній програмі можна приготувати страву за схожими рецептами, але з іншою кількістю продуктів.


- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.
- Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.
- У деяких автоматичних програмах потрібно витримати час попереднього нагрівання перед тим, як ставити страву в робочу камеру. На дисплеї з'являється відповідна вказівка з часом.
- У деяких автоматичних програмах після певного етапу приготування потрібно долити рідину. На дисплеї з'являється відповідна вказівка з часом (наприклад, про необхідність додати рідину).
- Вказана тривалість автоматичної програми не є точним часом. Залежно від процесу приготування тривалість може зменшуватись або збільшуватись. Часові зміни можуть залежати від початкової температури м'яса.

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:


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

### Розморожування

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

- Виберіть Інші .
- Виберіть Розморожування.
- За потреби змініть рекомендовану температуру.

Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.

### Поради

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

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

### Низькотемпературне приготування

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

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

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

М'ясо стає м'якшим. Внутрішній сік знову починає циркулювати та розподіляється рівномірно в зовнішніх шарах. У результаті приготування м'ясо стає ніжним і соковитим.

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

Тривалість приготування становить прибл. 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».


## Інше використання


- 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

Орієнтуйтеся на таблиці для готування, наведені наприкінці цього документа.

Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому.

- Поставте універсальний піддон із решіткою на рівень 2.
- Виберіть режим роботи Верхній/Нижній жар  і температуру 120 °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 пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

- Покладіть обсмажене м'ясо на решітку.


- Зменшіть температуру до 100 °C (див. розділ «Таблиця температурних режимів»).
- 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.



- 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 °С.
- Дочекайтеся, доки в банках рівномірно утворяться «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 °С 25–35 хв
Огірки	-/-	30 °С 25–30 хв
Червоний буряк	120 °С 30–40 хв	30 °С 25–30 хв
Бобові (зелені або жовті)	120 °С 90–120 хв	30 °С 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 охолонуту, а тоді відразу споживайте приготовлені фрукти та овочі.

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

## Інше використання

### 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 для випікання та смаження Гурме 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		Температура [°C]	Час [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.

### Вийміть продукти для сушіння

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час виймання продукту користуйтеся кухонними рукавицями.

- Дайте висušеним фруктам або овочам охолонути.

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

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

### Заморожені продукти/ Готові страви

#### Підказки для пирогів, піци та багетів

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

#### Підказки для картоплі фрі, крокетів тощо

- Ці заморожені страви можна готувати на деці для випікання або універсальному піддоні.
- Використовуйте найнижчу із запропонованих на упаковці температуру.
- Декілька разів перевертайте продукт.


#### Приготування заморожених продуктів/готових страв

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


- Виберіть режим роботи та температуру, що рекомендовані на упаковці.
- Попередньо нагрійте робочу камеру.
- Поставте страву на рекомендований на упаковці рівень у попередньо нагріту духовку.


- Перевірте страву після мінімального часу приготування, який зазначено на упаковці.

#### Підігрівання посуду

Для розігрівання посуду використовуйте режим Конвекція плюс .

Розігрівайте лише жаростійкий посуд.

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання страви.

- Вийміть розігрітий посуд із робочої камери.

# Випікання

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

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

## Поради щодо випікання

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

## Використання паперу для випікання

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

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

## Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

### Вибір температури

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

### Вибір тривалості

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

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

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


## Вказівки до режимів роботи

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

## Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Використання Конвекція плюс

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

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

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

## Поради

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

## Використання Конвекція з паром

Використовуйте цей режим роботи для приготування з контролем рівня вологості.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Використання Інтенсивне випікання

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

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

- Поставте пиріг на рівень 1 чи 2.

## Використання 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 малосолоною водою за допомогою щіточки.

## Вказівки до таблиць для готування

Таблиці для готування містяться наприкінці цього документа.

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

## Вибір температури

- Загалом вибирайте найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо буде зовні коричневе, але не готове всередині.
- У режимах Конвекція плюс , Конвекція з парою  і Автоматика смаження  вибирайте температуру на 20 °C меншу, ніж у режимі Верхній/Нижній жар .
- Вибирайте для шматків м'яса, які важать більше 3 кг, температуру прибіл. на 10 °C нижчу, ніж вказано в таблиці. Приготування триває трохи довше, але м'ясо рівномірно пропечеться та скоринка не буде занадто 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
  - Ростбїф/філе: 8–10 хв/см
- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.


## Поради

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

## Вказівки до режимів роботи

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

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



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

## Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Використання Конвекція плюс або Автоматика смаження

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

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

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

- Поставте продукт на рівень 2.

## Використання Конвекція з паром

Використовуйте цей режим роботи для приготування з контролем рівня вологості.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Використання Верхній/Нижній жар

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

Тривалість приготування при цьому не зміниться.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Використання Конвекція Есо

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

- Поставте продукт на рівень 2.

## Приготування на грилі

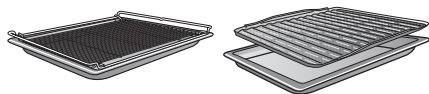
**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

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

Не використовуйте деко для випікання.



### Підказки для приготування на грилі

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

### Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

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

### Вибір температури

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

### Вибір рівня

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



## Вибір тривалості

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

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

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

### - По-англійськи/з кров'ю

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

### - Середнє просмаження

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

### - Повне просмаження

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

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

## Вказівки до режимів роботи

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

### Використання Гриль великий

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


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

### Використання Гриль з обдуванням

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


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

## Очищення та догляд

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

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

 **Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом.**

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

Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

Якщо використовуються невідповідні засоби для чищення, усі поверхні можуть знебарвлюватися або деформуватися. Особливо фронтальна панель парової духовки може пошкодитися від використання засобу для чищення духових шаф або засобу для очищення від накипу.

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

### Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору

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

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

Найкраще негайно видаляти забруднення.


Устаткування не підходить для миття в посудомийній машині (за винятком контейнера).

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

Для полегшення процесу очищення рекомендовано:

- Зніміть дверцята.
- Зніміть бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (якщо вони є).
- Зніміть задню стінку з покриттям із каталітичної емалі.

### Видалення нормальних забруднень

**Повідомлення:** Очищення можна виконати простіше за допомогою програм Інші  | Догляд | Замочування (див. розділ «Догляд»).

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

### Очищення ущільнення

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

Внаслідок залишків жиру ущільнення може стати нещільним або потріскатись.

- Очищайте ущільнення після кожного процесу приготування.

Якщо ущільнення встановлено неправильно, пара може виходити з робочої камери під час приготування.

**Ніколи** не знімайте ущільнення.

### Чищення контейнера

Контейнери придатні для миття в посудомийній машині.

- Промивайте і просушуйте контейнери після кожного використання.
- Блакитні плями можна видалити за допомогою оцту, а потім промити контейнер чистою водою.


### Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)

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

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

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

## Очищення та догляд

**Повідомлення:** Очищення можна виконати простіше за допомогою програми Інші  | Догляд | Замочування (див. розділ «Догляд»).

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

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

### Використання мийних засобів для духовок

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

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

Не розпилюйте спрей для чищення духовок на стелю робочої камери.

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

- Дайте очисному засобу подіяти відповідно до вказівок на упаковці.

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

- Додатково після часу дії можна потерти забруднення жорсткою стороною губки для миття посуду.

- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім висушуйте поверхні м'яким рушником.

### Сильні забруднення на напрямних FlexiClip

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

У жодному разі не очищуйте напрямні FlexiClip у посудомийній машині.

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

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

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

### Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі

Каталітична емаль самоочищається від жирових забруднень за високої температури. Вам не потрібні додаткові мийні засоби. Що вища температура, то ефективніше буде здійснюватися процес самоочищення.


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

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

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


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

### Видалення жирових забруднень

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

Тривалість залежить від ступеня забруднення.

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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


Перед очищенням вручну дайте нагрівальному елементу та робочій камері охолонути.

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

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

### Очищення стелі робочої камери

Стелю робочої камери слід регулярно чистити від залишків їжі.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання пароварка 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.

Пароварку може бути пошкоджена, якщо водяна пара проникне через плафон.

Ніколи не використовуйте пароварку, якщо плафон не прикріплено.

## Очищення та догляд

Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля можна пошкодити. У жодному разі не натискайте на нагрівальний елемент.


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

### Випарув. зал. води

Залишкова вода може лишатися в системі випаровування під час приготування на парі або з додаванням вологості, наприклад, якщо процес приготування з додаванням вологості переривається вручну або через збій живлення.

Під час наступного використання Приготування парюю (☁☁☁), Конвекція з парюю (☁☁) або автоматичної програми з контролем рівня вологості з'явиться Випарув. зал. води.

- По можливості одразу запустіть процес випаровування залишкової води, щоб під час наступного приготування на страву подавалася лише свіжа вода, і щоб система випаровування не переповнювалася через всмоктування більшої кількості води.

 **Небезпека отримання травм від водяної пари.**

Пара може призвести до сильних опіків.


Під час процесу випаровування залишкової води не відкривайте дверцята.

Тривалість випаровування залишкової води варіюється залежно від кількості води.

Робоча камера нагрівається, вода, що залишилась, випаровується, і волога залишається у приладі та на дверцятах.

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

### Негайне випаровування води

 **Небезпека травмування через пару.**

Пара може призвести до сильних опіків.

Не відкривайте дверцята під час подачі пари.

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

З'явиться запит Випарув. зал. води.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

З'явиться поле для введення часу.

Починається випаровування залишкової води. Ви можете стежити за відліком часу приготування.


Указаний час залежить від кількості води в системі пароутворення. Протягом процесу випаровування залишків води час може корегуватися залежно від кількості води в системі.

Наприкінці випаровування залишків води чутно звуковий сигнал і з'являється **Готово**.

Тепер ви можете виконати процес приготування за допомогою режиму роботи або автоматичної програми з контролем рівня вологості.

При випаровуванні води волога конденсується на стінках робочої камери і на дверцятах. Після охолодження робочої камери обов'язково видаліть цей конденсат.

### Пропустити випаровування залишкової води

 Ризик зараження від забрудненої води в контейнері для води. Якщо пропустити випаровування залишкової води, у контейнері для води можуть утворитися мікроби. Ця забруднена вода може подаватися на продукти під час наступного процесу приготування. По можливості одразу запустіть процес випаровування залишкової води, щоб під час наступного приготування на страву подавалась лише свіжа вода.

За несприятливих обставин при подальшому всмоктуванні води може відбутися переливання води із системи пароутворення в робочу камеру. По можливості не переривайте процес випаровування залишкової води.

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

З'являється Випарув. зал. води.

- Виберіть пропустити.


Тепер ви можете виконати процес приготування за допомогою режиму роботи або автоматичної програми з контролем рівня вологості.


Під час наступного вибору режиму роботи або автоматичної програми з контролем рівня вологості, а також у разі вимкнення комбіпароварки надійде повторний запит щодо випаровування залишкової води.

### Догляд

#### Замочування

За допомогою цієї програми догляду ви можете позбутися стійких забруднень.

- Вийміть із робочої камери приладдя.
- Видаліть значні забруднення за допомогою серветки.
- Виберіть Інші  | Догляд | Замочування.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

 Небезпека травмування через гарячу пару.

Після закінчення програми догляду під час відкриття дверцят може вийти багато гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

- Після замочування **негайно** видаліть воду та конденсат із робочої камери та піддону губкою або серветкою.
- Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.


**Повідомлення:** Ми рекомендуємо запускати програму догляду Замочування після програми Сушіння, щоб видалити вологу з важкодоступних місць робочої камери.

# Очищення та догляд

## Сушіння


Ви можете використовувати цю програму догляду, щоб висушити вологу в робочій камері, навіть у важкодоступних місцях, щоб захистити робочу камеру від корозії.

Програма догляду Сушіння складається з 3 фаз: випаровування залишкової кількості води в порожній робочій камері, сушіння шляхом нагрівання робочої камери та швидке охолодження при відкритих дверцятках.

 Ризик зараження від забрудненої води в контейнері для води.

Якщо не виконувати програму догляду Сушіння, у контейнері для води можуть утворитися мікроби. Ця забруднена вода може подаватися на продукти під час наступного процесу приготування.

Обов'язково запустіть програму догляду Сушіння, щоб повністю випарувати залишки води.

- Виберіть Інші  | Догляд | Сушіння.
- Виберіть, чи хочете ви почати сушіння негайно або пізніше, і підтвердьте, натиснувши **OK**.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Видаліть воду та конденсат із робочої камери та піддону губкою або серветкою.
- Коли програма догляду Сушіння завершиться, вимкніть пароварку.

## Очищення від накипу

Систему пароутворення потрібно регулярно очищувати від накипу.

Ви можете будь-коли здійснити очищення від накипу.

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

Останні 10 операцій приготування до процесу видалення накипу відображаються й відлічуються. Після цього використання режимів, автоматичних програм і програм догляду з контролем рівня вологості буде заблоковано.

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

## Хід процесу очищення від накипу

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

Процес очищення від накипу триває прибл. 140 хвилин і здійснюється в кілька етапів:

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



## Підготовка процесу очищення від накипу

Вам потрібна ємність місткістю приблизно 1 л.

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

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


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

Засоби для очищення від накипу, які містять, наприклад, лимонну кислоту, подібні кислоти або інші небажані речовини, наприклад, хлориди, можуть призвести до пошкоджень.

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

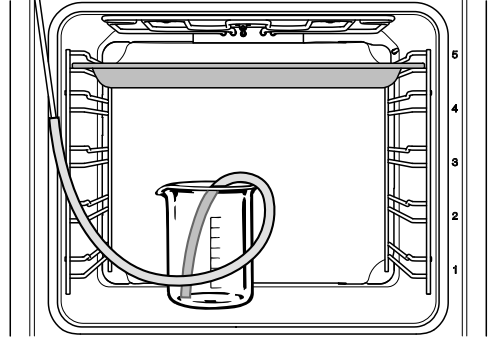
- Налийте в ємність приблизно 900 мл холодної водопровідної води і повністю розчиніть в ній дві таблетки для чищення.

## Здійснення процесу очищення від накипу

- Виберіть Інші .
- Виберіть Догляд.
- Виберіть Очищення від накипу.

Якщо режими роботи й автоматичні програми з контролем рівня вологості вже заблоковані, ви можете почати очищення від накипу, підтвердивши за допомогою кнопки ОК.

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



- Закріпіть кінець пластикового шланга на всмоктувальній трубці.
- Поставте ємність із засобом для очищення на дно робочої камери.
- Встановіть інший кінець пластикового штанга на дні посудини з розчином для видалення накипу та закріпіть її там присоскою.
- Підтвердіть, натиснувши ОК.

Процес всмоктування починається. Чутно звуки роботи насоса.

Процес всмоктування можна в будь-який момент перервати та знову запустити за допомогою кнопки ОК.

Після процесу всмоктування з'являється повідомлення.

- Підтвердіть, натиснувши ОК.
- Підготуйте 1 літр прісної води та дотримуйтесь інструкцій на дисплеї. Починається **фаза дії**. Ви можете стежити за відліком часу.

■ Залиште ємність із шлангом до всмоктувальної трубки в приладі. Під час фази дії система кілька разів всмоктує рідину. Чутно звуки роботи насоса.

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

## Очищення та догляд

Після завершення фази дії лунає звуковий сигнал.

### Промивання системи пароутворення після фази дії

Після фази дії потрібно промити систему пароутворення **холодною** протічною водою, щоб видалити залишки засобу для чищення.

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


Ретельно промийте контейнер після першого процесу промивання, щоб видалити залишки засобу для видалення накипу.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї. Після третього промивання насос буде працювати приблизно 1 хвилину, щоб відкачати залишкову воду із системи пароутворення.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Вийміть універсальний піддон, ємність та пластиковий шланг.
- Підтвердіть, натиснувши **OK**.  
Процес промивання завершено.

### Випаровування залишкової води

Після третього ополіскування починається випаровування залишкової води та процес сушіння.

- Зачиніть дверцята.

 **Небезпека отримання травм від водяної пари.**

Пара може призвести до сильних опіків.

Під час процесу випаровування залишкової води не відкривайте дверцята.

Вмикається нагрівання робочої камери, і з'являється тривалість для процесу випаровування залишкової води. Тривалість, залежно від фактичної кількості залишкової води, буде автоматично корегуватись.


Після випаровування залишкової води автоматично запускається процес сушіння, щоб видалити вологу з важкодоступних місць робочої камери.


### Завершення процесу очищення від накипу

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

- Підтвердіть, натиснувши **OK**.

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

- Вимкніть пароварку за допомогою кнопки Увімк./Вимк .

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

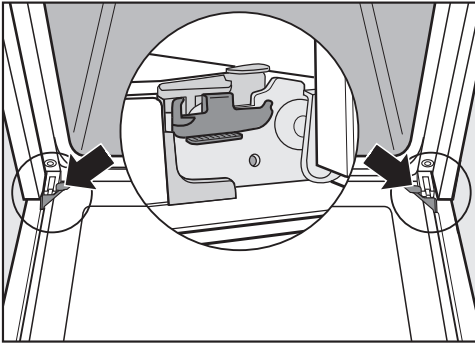
Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

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

- Очистіть охолоджену робочу камеру від залишків засобу для видалення накипу.
- Закрийте дверцята приладу, коли робоча камера висохне.

## Демонтаж дверцят

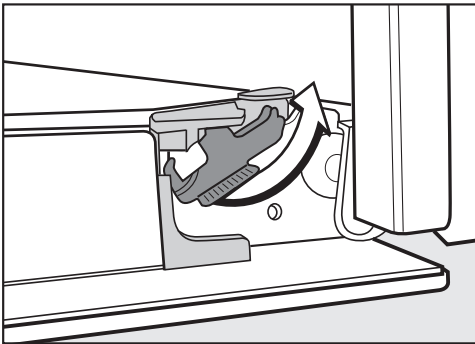
Дверцята важать приблизно 9 кг.



Дверцята з'єднані із шарнірами за допомогою тримачів.

Перш ніж можна буде зняти дверцята з цих тримачів, необхідно спочатку розблокувати фіксувальні скоби на обох шарнірах дверцят.

- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору.

Пароварку можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

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

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

- Закрийте дверцята до упору.



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

## Очищення та догляд

### Демонтаж дверцят

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

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

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.

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

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

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

Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

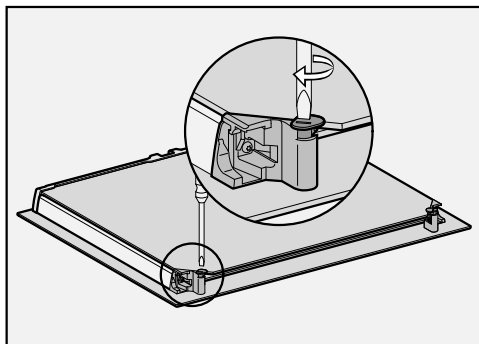
Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

**⚠** Небезпека травми через зачинення дверцят.

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

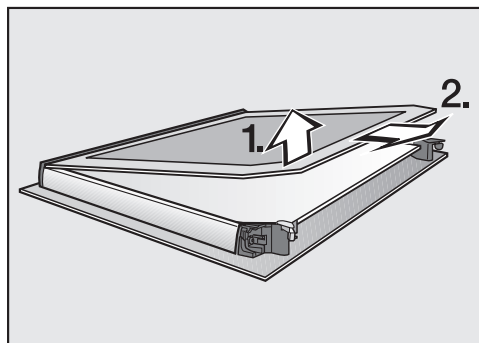
Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

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



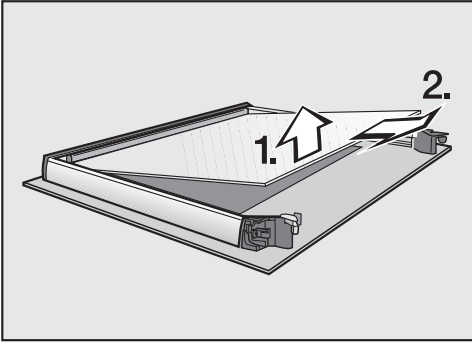
- За допомогою шліцевої викрутки поверніть назовні два замки дверних панелей.

Вийміть внутрішнє скло:



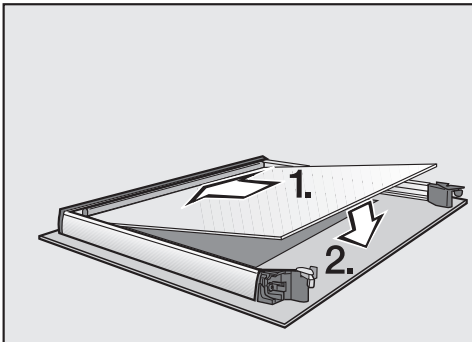
- Злегка підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.

## Очищення та догляд

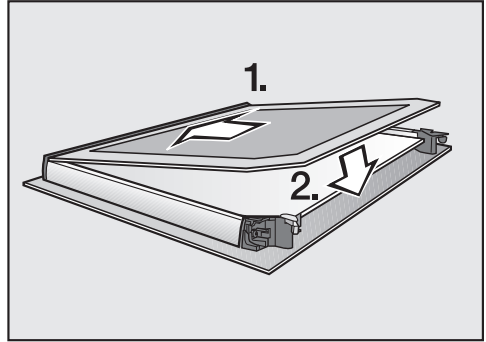


- **Злегка** підніміть середнє скло й вийміть його.
- Очищуйте скло дверцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Протріть деталі сухою м'якою серветкою.

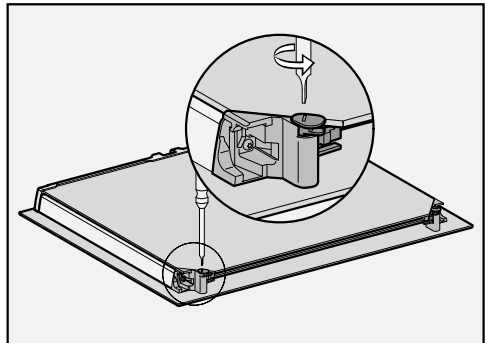
Потім знову обережно зберіть усі деталі дверцят:



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



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

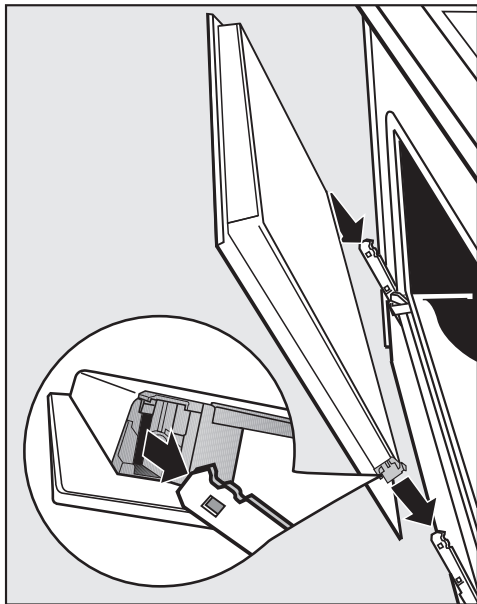


- За допомогою шліцевої викрутки поверніть усередину два замки дверних панелей.

Дверцята знову зібрано.

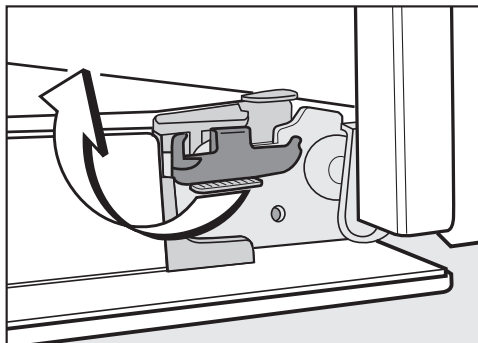
## Очищення та догляд

### 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.



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально до упору.

### Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip

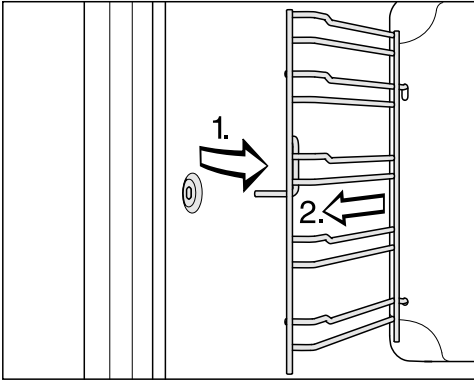
Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

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

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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



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

**Монтаж** відбувається у зворотній послідовності.

- Знову зберіть усі деталі.

### Знімання задньої стінки

Ви можете зняти задню стінку, щоб виконати чищення.

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

**⚠** Небезпека травмування через обертання вентилятора.

Ви можете травмуватися через вентилятор нагнітача гарячого повітря.

У жодному разі не користуйтеся пароваркою без задньої стінки.

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

**Монтаж** відбувається у зворотній послідовності.

- Знову обережно вставте задню стінку.

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




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

## Що робити, якщо ...


Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У багатьох ситуаціях ви так 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](http://www.miele.com/service).

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


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



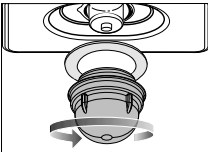

Проблема	Причина і усунення
<p><b>Сенсорні кнопки не реагують.</b></p>	<p>Ви вибрали параметр Дисплей   QuickTouch   вкл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують, коли пароварку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення пароварки. У разі потреби пароварку можна налаштувати так, щоб вона завжди реагувала на дотик до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл.</li> </ul> <p>Пароварку не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перевірте, чи мережеву вилку пароварки вставлено в розетку.</li> <li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li> </ul> <p>Виникла проблема з керуванням.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Доторкніться до кнопки «Увімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться й комбіпароварка не перезапуститься.</li> </ul>
<p><b>На дисплеї з'являється</b> Не-справність вмережі.</p>	<p>Короткочасне порушення електропостачання. Внаслідок цього поточний процес перервано.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вимкніть комбіпароварку й знову ввімкніть.</li> <li>■ Знову запустіть процес.</li> </ul>
<p><b>На дисплеї з'являється</b> 12:00.</p>	<p>Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Наново встановіть час і дату.</li> </ul>
<p><b>На дисплеї з'являється</b> Макс. тривал. роботи.</p>	<p>Пароварка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Підтвердіть, натиснувши <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Пароварка знову готова до роботи.</p>
<p><b>Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.</b></p>	<p>Проблема, яку не можна усунути самостійно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби Miele.</li> </ul>

## Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
<b>Функції Старт o і Готовність o не викликаються.</b>	Температура в робочій камері занадто висока, наприклад, після закінчення процесу приготування. ■ Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
	Зазвичай ці функції недоступні в програмах чищення й догляду.
<b>Після вибору функції очищення від накипу на дисплеї з'являється</b> За-раз ця функція не-доступна.	Система пароутворення несправна. ■ Зверніться до сервісної служби.
<b>Під час процесу з підтримання рівня вологості не всмоктується вода.</b>	Режим презентації активовано. Ви можете вибирати пункти меню на дисплеї або натискати кнопки, але насос системи пароутворення не працює. ■ Вимкніть режим презентації за допомогою Установки   Торгівля   Демонстрація   викл.
	Насос системи пароутворення пошкоджено. ■ Зверніться до сервісної служби Miele.
<b>Після приготування чутно звук приладу, який працює.</b>	Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор залишається ввімкненим (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).
<b>Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.</b>	Температура кипіння води змінилася, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м. ■ Відрегулюйте температуру кипіння відповідно до висоти над рівнем моря в новому місці установки (див. розділ «Установки», підрозділ «Висота над рівнем моря»).

Проблема	Причина і усунення
Під час роботи виділяється незвична кількість пари або з іншого місця.	Дверцята зачинені нещільно. ■ Зачиніть дверцята.
	На ущільненні з'явилися тріщини, або ущільнення в дверцятах вставлено неправильно. ■ Зверніться до сервісної служби Miele.
	Внутрішнє скло дверей настільки брудне, що ущільнювач не притуляється належним чином. ■ Очистьте внутрішнє скло дверцят (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Демонтаж дверцят»).
Пароварка вимкнулася самостійно.	Пароварка вимикається автоматично для заощадження енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не відбувається жодних дій із керування приладом. ■ Знову ввімкніть комбіпароварку.
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.
Пиріжки/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.
Каталітична емаль має вкраплення кольору іржі.	Очищення забруднень від приправ, цукру та подібного не видаляються з емалі під час каталітичного чищення. ■ Зніміть деталі, вкриті каталітичною емаллю, і видаліть забруднення теплою водою за допомогою мийного засобу та м'якої щітки (див. розділ «Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі»).

## Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
Напрявні FlexiClip складно виїжджають або заїжджають.	<p>Підшипники напрямних FlexiClip недостатньо змащені.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Змастіть підшипники за допомогою спеціального мастила від Miele.</li></ul> <p>Високі температури в робочій камері може витримати лише це мастило. Інші мастила можуть затвердіти під час нагрівання та склеювати напрямні FlexiClip. Придбати спеціальне мастило від Miele можна в спеціалізованому магазині або в сервісній службі Miele.</p>
Через короткий час вмикається освітлення робочої камери.	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення   «вкл» на 15 секунд.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювало освітлення, виберіть налаштування Освітлення   вкл.</li></ul>
Не вмикається освітлення робочої камери. 	<p>Галогенна лампа несправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> <b>Небезпека травмування через гарячу поверхню.</b> Під час використання пароварка 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.</p></div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Пароварку може бути пошкоджено, якщо водяна пара проникне через плафон. Ніколи не використовуйте пароварку, якщо плафон не прикріплено.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Від'єднайте пароварку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку.</li><li>■ Викрутіть плафон і витягніть його за допомогою кільця з корпусу, направивши його донизу.</li><li>■ Змініть галогенну лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9).</li><li>■ Знову вставте плафон лампи з кільцем у корпус. Вигнута сторона кільця ущільнювача повинна бути спрямована вниз.</li><li>■ Щільно затягніть плафон.</li><li>■ Знову під'єднайте пароварку до електромережі.</li></ul>

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті [www.miele.com/service](http://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](http://www.miele.com/service).

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

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

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

### **Гарантійний термін**

Гарантійний термін складає 2 роки.

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

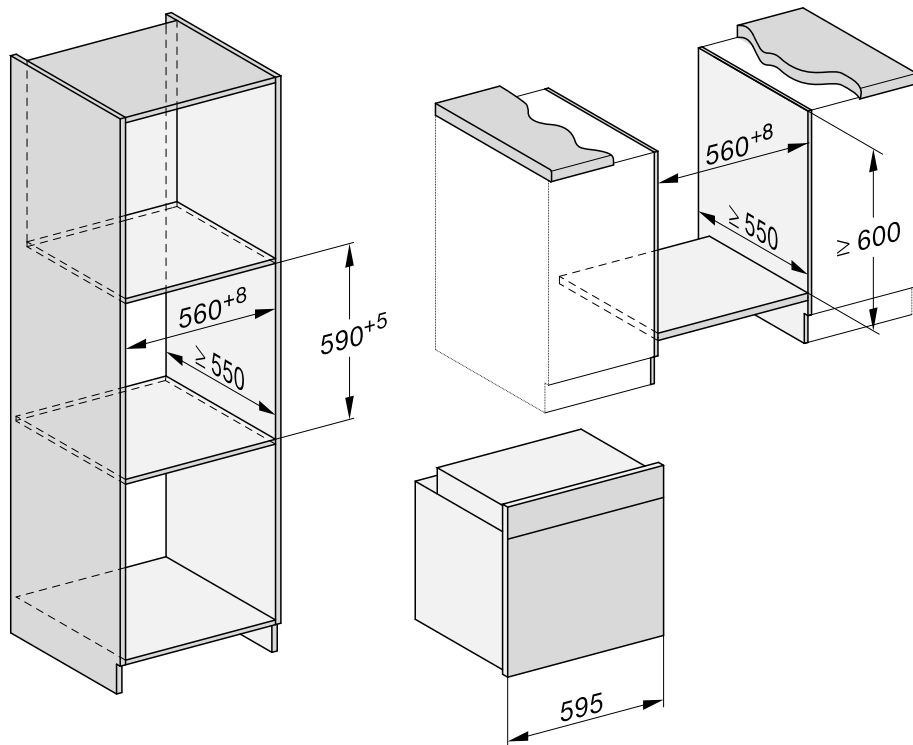
# Установлення

## Розміри вбудовування

Розміри подано в мм.

### Монтаж у верхню чи нижню шафу

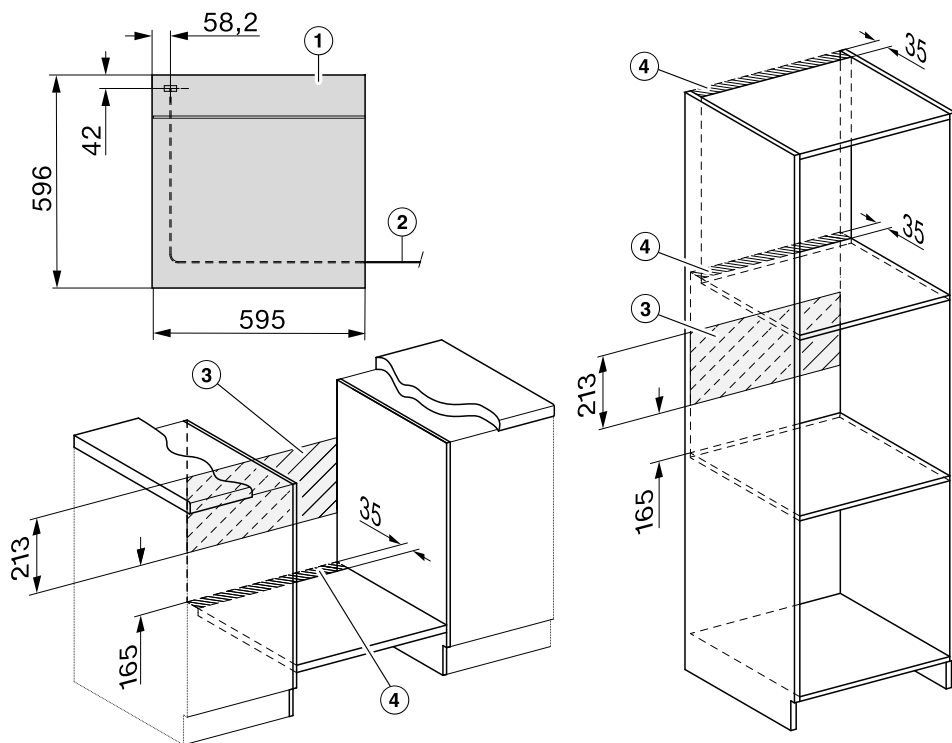
Якщо прилад потрібно вбудувати під варильною поверхню, візьміть до уваги вказівки щодо вбудовування варильної поверхні, а також висоту панелі.





# Установлення

## Під'єднання та вентиляція



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



## Монтаж пароварки

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

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

Під час вбудовування враховуйте наступне:

Упевніться, що проміжна планка, на якій встановлена комбіпароварка, не притуляється до стіни.

Не допускається встановлення планок термозахисту на бічних стінках шафи.

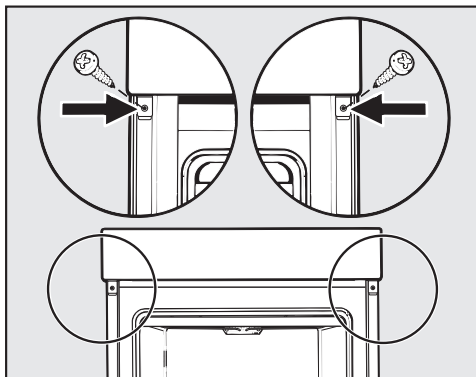
- Підключіть комбіпароварку до електромережі.

Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу.

Перед встановленням доречно зняти дверцята (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання дверцят») і вийняти приладдя. При встановленні комбіпароварки в шафу вона стає легшою, і через необачність не візьміться за ручку дверцят.


- Встановіть комбіпароварку в нішу та вирівняйте її.
- Відкрийте дверцята, якщо ви їх не зняли.



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

# Установлення

## Підключення електроживлення

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного. Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.
































## Пароварка




Пароварка оснащена 3-жильним мережевим кабелем із мережевою вилкою, що готова для підключення до мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Номінал запобіжника 16 А. Прилад можна підключити лише до встановленої належним чином штепсельної розетки з контактом заземлення.

Максимальна потужність вказана на типовій таблиці.

## Таблиця для готування

### Овочі

Овочі		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [ХВ]
Цвітна капуста   ціла		100	3	20–40
Цвітна капуста   суцвіття		100	3	10
Квасоля, зелена		100	3	15
Броколі   суцвіття		100	3	6
Горох		100	3	4–6
Фенхель   половинками		100	3	20–28
Фенхель   нарізаний смужками		100	3	6–8
Кольрабі   брусочками		100	3	8–10
Гарбуз   кубиками		100	3	4–6
Морква   ціла		100	3	7–18
Морква   половинками		100	3	7–9
Морква   поріzana		100	3	6–10
Картопля в мундирі, тверда		100	3	28–44
Цибуля-порей   нарізана кільцями		100	3	6–10
Романеско   цілком		100	3	10–22
Романеско   суцвіття		100	3	7–10
Цвітна капуста		100	3	12–18
Картопля шматочками   почищена, ціла		100	3	23–40
Картопля шматочками   почищена, половинками		100	3	20–30
Картопля шматочками   почищена, поріzana на четвертинки		100	3	16–25
Корінь селери   брусочками		100	3	6–10
Спаржа, зелена		100	3	5–14
Спаржа, біла, шириною в палець		100	3	13–19
Шпинат		100	3	3–4
Савойська капуста   нарізана		100	3	12–18
Цукіні   кружечками		100	3	3–4
Цукровий горошок		100	3	8–10

 Режим роботи /  Температура / <sup>5</sup> Рівень /  Тривалість,  Приготування парою









<sup>1</sup> Якщо ви використовуєте перфорований контейнер, установіть універсальний піддон на рівень 1 для збору рідини.

## Таблиця для готування

### Риба

Риба (свіжа або розморожена)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [ХВ]
Філе окуня		100	3	8–10
Форель		100	3	10–13
Філе лосося, 3 см товщини		100	3	6–10
Форель озерна		100	3	17–20
Камбала		100	3	8–14
Філе камбали		100	3	3–5







### М'ясо

М'ясо		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [ХВ]
Грудка (філе) курча		100	3	8–10
Рулєт з індички		100	3	12–15
Шніцель з індички		100	3	4–6
Копчена корейка		100	3	6–10








 Режим роботи /  Температура / <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень /  Тривалість,  Приготування парою








<sup>1</sup> Якщо ви використовуєте перфорований контейнер, установіть універсальний піддон на рівень 1 для збору рідини.

### Вироби з тіста

Вироби з тіста		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 [ХВ]
Картопляні/хлібні кнедлі, свіжі		100	3	15
Картопляні/хлібні кнедлі, у пакеті для варіння		100	3	20

### Рис

Рис	 : 		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub> <sup>2</sup>	 [ХВ]
Рис басматі	1 : 1,5		100	3	15
Пропарений рис	1 : 1,5		100	3	23–25
Молочний рис	1 : 2,5		100	3	30–35
Цільнозерновий рис	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  співвідношення рису до рідини,  режим роботи,  температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> рівень,  тривалість приготування,  Приготування парою

<sup>2</sup> Використовуйте неперфорований контейнер.

# Таблиця для готування

## Тісто для кексу

Пирогои/випічка (приладдя)		☺ [°C]	☺↑ Booster			⌚ [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Маффіни (1 деко)		150–160	–	1	2	25–35
Маффіни (2 дека)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Маленькі кекси* (1 деко)		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	22–32
Маленькі кекси* (2 дека)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Пісочний пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Мармуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Мармуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, форма для кексу/тортництва, Ø 26 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Фруктовий пиріг (1 деко)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Фруктовий пиріг (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	45–55
Основа для торта (решітка, форма для торта, Ø 28 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

Режим роботи, ☺ Температура, ☺↑ Booster, Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), ⌚ Час приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, ✓ установити, – витягнути

\* 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.
- 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'янилась.

# Таблиця для готування

## Пісочне тісто

Пироги/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [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 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Фігурне печиво* (1 деко)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	25–30
Фігурне печиво* (2 дека)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Основа для торта (решітка, форма для торта, Ø 28 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Чізкейк (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	75–85
		160–170	–	1	2	60–70
Яблучний пиріг* (решітка, розбірна форма, Ø 20 см) <sup>1</sup>		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Закритий яблучний пиріг (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Фруктовий пиріг із глазур'ю (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	✓	–	1	40–50
		190–200	–	–	1	30–40

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, 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, ✓ установити, – витягнути

\* 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.
- 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'янилась.

# Таблиця для готування

## Дріжджове тісто

Пирогои/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑ ↓			🕒 [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Ромова баба (решітка, тортниця, Ø 24 см) <sup>1</sup>		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 фрук- тів (1 деко)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Пиріжки з яблуками/равлики з род- зинками (1 деко)		160–170	✓	1	2	25–35
Пиріжки з яблуками/равлики з род- зинками (2 дека)		160–170	✓	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Білий хліб, подовий (1 деко)		190–200	✓	1	2	30–40 <sup>6</sup>
		190–200	–	1	2	30–40
Білий хліб (решітка, прямокутна форма, 30 см) <sup>1</sup>		180–190	✓	1	2	30–40 <sup>7</sup>
		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	30–40
Хліб із висівками (решітка, прямо- кутна форма, 30 см) <sup>1</sup>		190–200 <sup>2</sup>	✓	1	2	55–65 <sup>7</sup>
		200–210 <sup>2</sup>	✓	1	2	45–55
Підходження дріжджового тіста (решітка)		30–35	–	– <sup>4</sup>	– <sup>4</sup>	–

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ ↓ Booster, Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, Конвекція з паром, ✓ увімк, – вимк

<sup>1</sup> Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.

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

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

<sup>4</sup> Помістіть решітку на дно робочої камери та встановіть на неї ємність. Залежно від розміру посуду можна також вийняти бічні напрямні.

<sup>5</sup> Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

<sup>6</sup> Запустіть 1 паровий удар на початку процесу приготування.

<sup>7</sup> Запустіть 2 парові удари на початку процесу приготування.

# Таблиця для готування

## Сирно-олійне тісто

Пирогов/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [хв]
				+HFC	-HFC	
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинками (1 деко)		160–170	–	2	3	25–35
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинками (2 деко)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування,

Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, ✓ увімк, – вимк

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

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

## Бісквітне тісто

Пирогов/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [хв]
				+HFC	-HFC	
Бісквітний корж (2 яйця) (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Бісквітний корж (4–6 яєць) (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Бісквіт на воді* (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Тонкий бісквітний корж (1 деко)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	15–20

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування,

Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, ✓ установити, – витягнути

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

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

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

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



## Таблиця для готування

### Заварне, листове, білкове тісто

Пирогои/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Заварні тістечка (1 деко)		160–170	–	1	2	35–45 <sup>2</sup>
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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Мигдальні тістечка (1 деко)		120–130	–	1	2	25–50
Мигдальні тістечка (2 дека)		120–130	–	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>3</sup>
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 <sup>1</sup>	1+3	150–180

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування, Конвекція з паром, Конвекція плюс, ✓ увімк., – вимк

- 1 Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 2 Запустіть 1 паровий удар через 8 хвилин після початку процесу приготування.
- 3 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

# Таблиця для готування

## Пікантні страви

Страва (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Пікантна запіканка (1 деко)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Цибульний пиріг (1 деко)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Піца, дріжджове тісто (1 деко)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Піца, сирно-олійне тісто (1 деко)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	2	25–35
Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)		200–210	–	1	2	20–25
Тости* (решітка)		250	–	–	3	5–8
Запіканки/паніровані страви (наприклад, тост) (решітка на універсальному піддоні)		250 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Овочі на грилі (решітка на універсальному піддоні)		250 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Рататуй (1 універсальний піддон)		180–190	–	2	2	40–60






Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, 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, ✓ увімк, – вимк











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

- 1 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 2 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 3 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

# Таблиця для готування

## Яловичина

Страва (приладдя)		 [°C]		 5 1	 [хв]	 10 [°C]
Запечена яловичина, прибл. 1 кг (обсмажена під кришкою)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Яловиче філе, прибл. 1 кг (універсальний піддон)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Яловиче філе «по-англійськи», прибл. 1 кг <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Яловиче філе, середнє просмаження, прибл. 1 кг <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Яловиче філе, повне просмаження, прибл. 1 кг <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Ростбїф, прибл. 1 кг (універсальний піддон)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Ростбїф «по-англійськи», прибл. 1 кг <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Ростбїф, середнє просмаження, прибл. 1 кг <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Ростбїф, повне просмаження, прибл. 1 кг <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Бургер/котлети* (решітка на рівні 4 і універсальний піддон на рівні 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–

 Режим роботи,  Температура,  Booster,  Рівень,  Час приготування,  Внутрішня температура,  Автоматика смаження,  Верхній/Нижній жар,  Конвекція Есо,  Гриль великий, ✓ увімк, – вимк









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

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.
- 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 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.
- 6 Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).
- 7 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте прибл. 0,5 л рідини.
- 8 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте прибл. 0,5 л рідини.
- 9 Переверніть страву, коли вона достатньо запечеться (1: тривалість грилювання для сторони 1, 2: тривалість грилювання для сторони 2).
- 10 Якщо у вас є окремий термошуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

# Таблиця для готування

## Телятина



















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












 Режим роботи,  Температура,  Booster,  5  
1 Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Автоматика смаження,  Верхній/Нижній жар,  
✓ увімк, – вимк

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.
- 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- 5 Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).
- 6 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте припл. 0,5 л рідини.
- 7 Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

# Таблиця для готування

## Свинина


Страва (приладдя)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [хв]	 <sup>11</sup> [°C]
Запечена свинина/свиняча шия, прибл. 1 кг (деко з кришкою)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Запечена свинина зі шкварками, прибл. 2 кг (деко)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
Свиняча вирізка, прибл. 350 г <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Печеня зі свинини, прибл. 1,5 кг (деко з кришкою)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Копчена корейка, прибл. 1 кг (універсальний піддон)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Копчена корейка, прибл. 1 кг <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
М'ясний рулет, прибл. 1 кг (універсальний піддон)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Бекон до сніданку/бекон <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Ковбаска для смаження <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–








 Режим роботи,  Температура,  Booster, <sup>5</sup> Рівень,  Час приготування,  Внутрішня температура,  Автоматика смаження,  Верхній/Нижній жар,  Конвекція з паром,  Конвекція Eco,  Гриль великий, ✓ увімк, – вимк

- Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.
- Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).
- Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 60 хвилин після початку приготування й долийте прибл. 0,5 л рідини.
- Після фази нагрівання вручну запустіть 3 парові удари протягом усього процесу приготування.
- Через половину часу приготування долийте 1 л рідини.
- Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте прибл. 0,5 л рідини.
- Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

# Таблиця для готування

## Баранина, дичина














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












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

- 1 Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 3 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- 4 Установіть напрямні FlexiClip HFC (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 термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

## Таблиця для готування

### Птиця, риба




Страва (приладдя)		 [°C]		 5 1	 [хв]	 7 [°C]
Птиця, 0,8–1,5 кг (універсальний піддон)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Курка, прибл. 1,2 кг (решітка на універсальному піддоні)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Птиця, прибл. 2 кг (деко)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Птиця, прибл. 4 кг (деко)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Риба, 200-300 г (наприклад, форель) (універсальний піддон)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Риба, 1–1,5 кг (наприклад, форель озерна) (універсальний піддон)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
Філе риби у фользі, 200–300 г (універсальний піддон)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80




 Режим роботи,  Температура,  Booster,  5 1 Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Автоматика смаження,  Гриль з обдуванням,  
 Верхній/Нижній жар,  Конвекція з паром,  Конвекція Есо, ✓ увімк, – вимк

- 1 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 2 Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).
- 3 Коли мине половина часу приготування на грилі, за можливості переверніть страву.
- 4 На початку процесу приготування налейте прибл. 0,25 л рідини.
- 5 Через 30 хвилин приготування долейте 0,5 л рідини.
- 6 Через 5 хвилин після початку процесу приготування запустіть вручну 1 паровий удар.
- 7 Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

## Дані для дослідних організацій

### Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режим Приготування парою )

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 <sup>2</sup> [°C]	 [хв]
Подача пари					
Броколі (8.1)	1x DGGL 12	макс.	2	100	6
Розподіл пари					
Броколі (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Ємність приладу					
Горох (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>3</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		


<sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень, <sup>2</sup> Температура,  Тривалість приготування

- 1 Встановіть напрямні FlexiClip, якщо вони є в наявності.
- 2 Поставте страву для перевірки в холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання) та розмістіть універсальний піддон на рівні 1.
- 3 Перевірку завершено, коли температура найхолоднішого місця становить 85 °C.




### Приготування страв меню для перевірки (режим Приготування парою )


Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 <sup>5</sup> 1	🌡️ [°C]	Висота [см]	🕒 [хв] <sup>2</sup>
Картопля твердого сорту, четвертинками	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Заморожене філе лосося, нерозморожене	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Суцвіття броколі	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

<sup>5</sup> Рівень, 🌡️ Температура, 🕒 Тривалість приготування

- 1 Встановіть напрямні FlexiClip, якщо вони є в наявності.
- 2 Час приготування першої страви для перевірки відповідає часу приготування всього меню. Якщо ви хочете ввімкнути таймер для нагадування, установіть залишковий час до розміщення наступної страви для перевірки (див. розділ «Таймер»).


- Поставте універсальний піддон на рівень 1.
- Поставте першу страву для перевірки (картоплю) в холодну робочу камеру.
- Виберіть режим роботи Приготування парою  та встановіть температуру.
- Установіть тривалість приготування картоплі та всього меню (37 хвилин).

Коли температура досягає встановленого значення, лунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється час приготування.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**






У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.






Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

- Щойно на дисплеї з'явиться залишковий час 22 хвилини, помістіть другу страву для перевірки (філе лосося) в робочу камеру.
- Щойно на дисплеї з'явиться залишковий час 16 хвилини, помістіть третю страву для перевірки (суцвіття броколі) в робочу камеру.
- Після приготування доторкніться до сенсорної кнопки , щоб завершити процес приготування.
- Вийміть страву з робочої камери.

## Дані для дослідних організацій

### Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи духовки)

Контрольна страв (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 <sup>5 6</sup>		🕒 [хв]
				+HFC	-HFC	
Маленькі кекси (1 деко для випікання <sup>1</sup> )		150	–	1	2	28–38
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	22–32
Маленькі кекси (2 дека для випікання <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Фігурне печиво (1 деко для випікання <sup>1</sup> )		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	25–30
Фігурне печиво (2 дека для випікання <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Яблучний пиріг (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 20 см)		160	–	1	2	90–100
		180	–	1	1	85–95
Бісквіт на воді (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 26 см)		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Тости (решітка <sup>1</sup> )		250	–	–	3	5–8
Бургер (решітка <sup>1</sup> на рівні 4 і універсальний піддон <sup>1</sup> на рівні 1)		250 <sup>5</sup>	–	–	4	18–27 <sup>9</sup>

 Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, <sup>5 6</sup> Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар,  Гриль великий, ✓ увімк, – вимк

- 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.
- 5 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 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 страву вже достатньо підрум'янилася.
- 9 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

## Клас енергоефективності

Визначення класу енергоефективності здійснено згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Перед здійсненням вимірювання врахуйте наведені далі вказівки:

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

## Технічний паспорт для побутових духовок

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

<b>MIELE</b>	
<b>Модель/опис приладу</b>	DGC 7250
Індекс енергоефективності/робоча камера (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Клас енергоефективності/робоча камера	
Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)	A+
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі	1,05 kWh
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією	0,71 kWh
Кількість робочих камер	1
Джерело тепла на робочу камеру	electric
Об'єм робочої камери	76 l
Вага приладу	42,0 kg

## Технічний регламент

---

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

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

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

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

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

## Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля

---

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

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

# Гарантія якості товару

## **Шановний покупець!**

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

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

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

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

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

- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalивання, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні 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.Жилянська, 48,50а

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **DGC 7250**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

Дата продажу \_\_\_\_\_ Ціна \_\_\_\_\_ (гривень)

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_ (підпис)

М. П.

## Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

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

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

\_\_\_\_\_ (підпис)

М. П.

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

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

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

\_\_\_\_\_ (підпис)



Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом \_\_2\_\_ років  
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

**DGC 7250**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

Заповнює продавець

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

\_\_\_\_\_ (наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

**Дата продажу** \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом \_\_2\_\_ років  
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

**DGC 7250**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

Заповнює продавець

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

\_\_\_\_\_ (наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

**Дата продажу** \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

<p>Звертний бік відправного талона</p> <p>Затовніє виконавець</p> <hr/> <p><b>Виконавець</b></p> <p>(найменування підприємства, організації)</p> <hr/> <p>юридична адреса)</p> <p>Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:</p> <p>Причина ремонту:</p> <p>Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:</p> <p>Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):</p> <p>Підпис виконавця:</p> <p>(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)</p> <p>(підпис) М. П.</p> <p>Підпис споживача, що підтверджує виконання робіт з гарантійного ремонту</p> <p>(підпис) (дата)</p>	
<p>Звертний бік відправного талона</p> <p>Затовніє виконавець</p> <hr/> <p><b>Виконавець</b></p> <p>(найменування підприємства, організації)</p> <hr/> <p>юридична адреса)</p> <p>Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:</p> <p>Причина ремонту:</p> <p>Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:</p> <p>Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):</p> <p>Підпис виконавця:</p> <p>(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)</p> <p>(підпис) М. П.</p> <p>Підпис споживача, що підтверджує виконання робіт з гарантійного ремонту</p> <p>(підпис) (дата)</p>	

Виробник:

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

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Жиланська 48, 50А

Телефон: + 38 (044) 496 0300

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

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)



DGC 7250

uk-UA

M.-Nr. 12 182 710 / 02