

# Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа



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

# ЗМІСТ

---

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Заходи безпеки та застереження</b> .....                                                   | <b>6</b>  |
| <b>Екологічна стійкість і захист довкілля</b> .....                                           | <b>14</b> |
| Рекомендації щодо економії електроенергії .....                                               | 15        |
| <b>Огляд</b> .....                                                                            | <b>17</b> |
| <b>Елементи управління</b> .....                                                              | <b>18</b> |
| Кнопка «Ввімк./Вимк.» .....                                                                   | 19        |
| Дисплей .....                                                                                 | 19        |
| Сенсорні кнопки .....                                                                         | 19        |
| Символи .....                                                                                 | 21        |
| <b>Принцип роботи</b> .....                                                                   | <b>22</b> |
| Вибір пункту меню .....                                                                       | 22        |
| Змінювання налаштувань у списку вибору .....                                                  | 22        |
| Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....                                | 22        |
| Вибір режиму роботи або функції .....                                                         | 23        |
| Введення цифр .....                                                                           | 23        |
| <b>Устаткування</b> .....                                                                     | <b>24</b> |
| Типова табличка .....                                                                         | 24        |
| Комплект поставки .....                                                                       | 24        |
| Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково .....                       | 24        |
| Пристрої безпеки .....                                                                        | 30        |
| Поверхні з покриттям PerfectClean .....                                                       | 30        |
| <b>Перше введення в експлуатацію</b> .....                                                    | <b>31</b> |
| Основні налаштування .....                                                                    | 31        |
| Перше нагрівання духовки .....                                                                | 32        |
| <b>Установки</b> .....                                                                        | <b>33</b> |
| Огляд налаштувань .....                                                                       | 33        |
| Виклик меню «Установки» .....                                                                 | 34        |
| Мова  ..... | 34        |
| Поточний час .....                                                                            | 34        |
| Освітлення .....                                                                              | 34        |
| Дисплей .....                                                                                 | 35        |
| Гучність .....                                                                                | 35        |
| Одиниці .....                                                                                 | 35        |
| Booster .....                                                                                 | 36        |
| Рекомендов. температур. ....                                                                  | 36        |
| Рекоменд. піролізу .....                                                                      | 36        |
| Залишк. хід вентилятора .....                                                                 | 36        |
| Безпека .....                                                                                 | 36        |
| Версія програм. забезпе. ....                                                                 | 37        |
| Торгівля .....                                                                                | 37        |
| Заводські установки .....                                                                     | 37        |
| Години експлуатації .....                                                                     | 37        |
| <b>Головне меню та підменю</b> .....                                                          | <b>38</b> |

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Керування</b> .....                                     | <b>39</b> |
| Просте керування .....                                     | 39        |
| Зміна значень і налаштувань для процесу приготування ..... | 39        |
| Зміна температури.....                                     | 39        |
| Встановлення часу приготування .....                       | 39        |
| Зміна встановленої тривалості приготування .....           | 40        |
| Скидання встановленої тривалості приготування .....        | 41        |
| Переривання процесу приготування.....                      | 41        |
| Попереднє нагрівання робочої камери .....                  | 41        |
| Booster.....                                               | 42        |
| Таймер .....                                               | 42        |
| <b>Корисні поради</b> .....                                | <b>44</b> |
| Випікання .....                                            | 44        |
| Поради щодо випікання .....                                | 44        |
| Вказівки щодо таблиць для готування .....                  | 44        |
| Вказівки до режимів роботи.....                            | 45        |
| Смаження .....                                             | 45        |
| Поради щодо смаження.....                                  | 45        |
| Вказівки щодо таблиць для готування .....                  | 46        |
| Вказівки до режимів роботи.....                            | 47        |
| Приготування на грилі .....                                | 47        |
| Підказки для приготування на грилі .....                   | 47        |
| Вказівки щодо таблиць для готування .....                  | 48        |
| Вказівки до режимів роботи.....                            | 49        |
| Розморожування .....                                       | 49        |
| Консервування .....                                        | 49        |
| В'ялення.....                                              | 51        |
| Низькотемпературне приготування.....                       | 52        |
| Підігрівання посуду .....                                  | 53        |
| Заморожені продукти/Готові страви .....                    | 53        |
| Автоматичні програми .....                                 | 54        |
| Категорії.....                                             | 54        |
| Використання автоматичних програм .....                    | 54        |
| Вказівки щодо використання .....                           | 54        |

# ЗМІСТ

---

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| Таблиця для готування.....                                    | 55        |
| Тісто для кексу .....                                         | 55        |
| Пісочне тісто.....                                            | 56        |
| Дріжджове тісто.....                                          | 57        |
| Сирно-олійне тісто.....                                       | 58        |
| Бісквітне тісто.....                                          | 58        |
| Заварне, листове, білкове тісто .....                         | 59        |
| Пікантні страви .....                                         | 60        |
| Яловичина.....                                                | 61        |
| Телятина .....                                                | 62        |
| Свинина.....                                                  | 63        |
| Баранина, дичина.....                                         | 64        |
| Птиця, риба.....                                              | 65        |
| <b>Очищення та догляд.....</b>                                | <b>66</b> |
| Невідповідні мийні засоби .....                               | 66        |
| Видалення нормальних забруднень .....                         | 67        |
| Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip).....  | 67        |
| Сильні забруднення на напрямних FlexiClip.....                | 67        |
| Робоча камера .....                                           | 68        |
| Очищення робочої камери вручну .....                          | 68        |
| Очищення робочої камери за допомогою Піроліз.....             | 68        |
| Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip ..... | 71        |
| Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля .....   | 71        |
| Двері.....                                                    | 72        |
| Демонтаж дверцят.....                                         | 72        |
| Демонтаж дверцят.....                                         | 73        |
| Вбудовування дверцят.....                                     | 76        |
| <b>Усунення несправностей .....</b>                           | <b>78</b> |
| Вказівки на дисплеї.....                                      | 78        |
| Дивна робота .....                                            | 80        |
| Незадовільні результати роботи .....                          | 82        |
| Незвичайні звуки .....                                        | 83        |
| <b>Сервісна служба.....</b>                                   | <b>84</b> |
| Куди звертатись у разі виникнення несправностей.....          | 84        |
| Гарантійний термін .....                                      | 84        |
| <b>Установлення.....</b>                                      | <b>85</b> |
| Розміри вбудовування.....                                     | 85        |
| Встановлення у верхню чи нижню шафу .....                     | 85        |
| Вигляд збоку .....                                            | 86        |
| Під'єднання та вентиляція.....                                | 87        |
| Вбудовування духовки.....                                     | 88        |
| Підключення електроживлення.....                              | 89        |

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Дані для дослідних організацій</b> .....    | <b>90</b> |
| Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 ..... | 90        |
| Клас енергоефективності .....                  | 91        |
| Технічний паспорт для побутових духовок .....  | 91        |
| <b>Технічні характеристики</b> .....           | <b>92</b> |
| <b>Гарантія якості товару</b> .....            | <b>93</b> |

## Заходи безпеки та застереження

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

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

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

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

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

### Використання за призначенням

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

► Ця духовка не призначена для використання на відкритому повітрі.

► Використовуйте прилад виключно в побутових цілях для розморожування, приготування, випікання, смаження, приготування на грилі, сушіння й консервування продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.

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

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

► Згідно з вимогами (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості та стійкості до стирання й вібрації) робоча камера обладнана спеціальним елементом освітлення. Цей спеціальний елемент освітлення можна використовувати лише за прямим призначенням. Ці елементи не підходять для освітлення кімнати.

► Ця духовка має 1 енергоефективне джерело світла G.

### Якщо у вас є діти

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

### Техніка безпеки

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

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Пошкодження духовки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте духовку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.
- ▶ Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного.  
Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Електробезпека духовки гарантована тільки в тому разі, якщо її належним чином підключено до захисного заземлення. Цієї основоположної умови безпечної експлуатації необхідно обов'язково дотримуватися. Якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся зі спеціалістом з електромонтажу.
- ▶ Щоб уникнути пошкоджень приладу, параметри підключення (частота та напруга), наведені на заводській табличці духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся з фахівцем.
- ▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не використовуйте їх для підключення духовки до електромережі.
- ▶ Використовуйте духовку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.
- ▶ Цю духовку не можна використовувати в нестаціонарних умовах (наприклад, на кораблях).
- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній і механічній будові можуть призвести до враження електрострумом і порушення функціонування духовки.  
У жодному разі не відкривайте корпус духовки.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт духовки проведено неавторизованими фахівцями Miele.

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

### Належна експлуатація

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

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята приладу зачиненими, щоб ймовірно полум'я згасло. Зупиніть процес приготування і вийміть мережну вилку з розетки. Відкрийте дверцята приладу лише після того, як дим вийде із робочої камери.
- ▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. У жодному разі не використовуйте духовку для обігріву приміщень.
- ▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання. Не залишайте духовку без нагляду під час приготування їжі з використанням олії або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть духовку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.
- ▶ Тривалий час приготування їжі на грилі призводить до пересихання та самозаймання страви. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.
- ▶ Певні продукти швидко висихають і можуть загорітися через високу температуру під час застосування грилю. У жодному разі не використовуйте режими з грилем для випікання булочок, хліба, сушіння трав або квітів. Для цього використовуйте режим Конвекція плюс  або Верхній/Нижній жар .
- ▶ Якщо під час приготування страв ви використовуєте алкогольні напої, пам'ятайте, що алкоголь випаровується за високих температур. Ця пара може зайнятися на нагрівальних елементах.
- ▶ У разі використання залишкового тепла для зберігання їжі в теплому стані висока вологість повітря та конденсат можуть спричинити корозію духовки. Крім того, може бути пошкоджено панель керування, стільницю чи шафу для вбудовування. Залиште духовку ввімкненою та встановіть найнижчу температуру у вибраному режимі. У такому разі вентилятор автоматично залишається ввімкненим.
- ▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію духовки. З цієї причини слід накривати продукти.

- ▶ 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 Еко  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.
- ▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та була достатньо високою. Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались.
- ▶ Не придатний для використання в духовці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити духовку або зайнятися.  
Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використовувати в духовці. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.
- ▶ Внаслідок нагрівання продуктів у закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не стерилізуйте, а також не нагрівайте банки.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або 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. Духовку може бути пошкоджено.

# Заходи безпеки та застереження

---

## Особливості поверхонь із нержавіючої сталі:

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

## Очищення та догляд

- ▶ Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом. За використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою парочистувача.
- ▶ Грубі забруднення в робочій камері можуть призвести до утворення густого диму. Очистьте грубі забруднення перед запуском піролізу.
- ▶ Небезпека травмування через шкідливу пару. Під час піролізу можуть виділятися пари, що може призвести до подразнення слизових оболонок. Під час піролізу не залишайтеся на кухні довго й не допускайте потрапляння на кухню дітей та домашніх тварин. Під час піролізу забезпечте добре провітрювання кухні. Уникайте потрапляння запаху в інші приміщення.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти. Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Подряпини можуть спричинити корозію скла дверцят. Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.
- ▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганами). Духовка та область біля неї завжди мають бути чистими. Пошкодження, спричинені паразитами, не підпадають під гарантійні зобов'язання.

## Приладдя

- ▶ Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудовування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачено. Крім того, може бути втрачена гарантована якість приладу.

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

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

► Внаслідок дії високих температур під час піролітичного очищення устаткування може пошкодитись.

Вийміть з робочої камери все без винятку устаткування перед проведенням піролізу. Це стосується також решітки і устаткування, що можна придбати додатково.

## Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

## Утилізація відпрацьованого приладу

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



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

## Рекомендації щодо економії електроенергії

### Процес приготування

- 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 дверця 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 термошуп, 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 Еко  — 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 дверця 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.

# Екологічна стійкість і захист довкілля

---

## Використання залишкового тепла

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

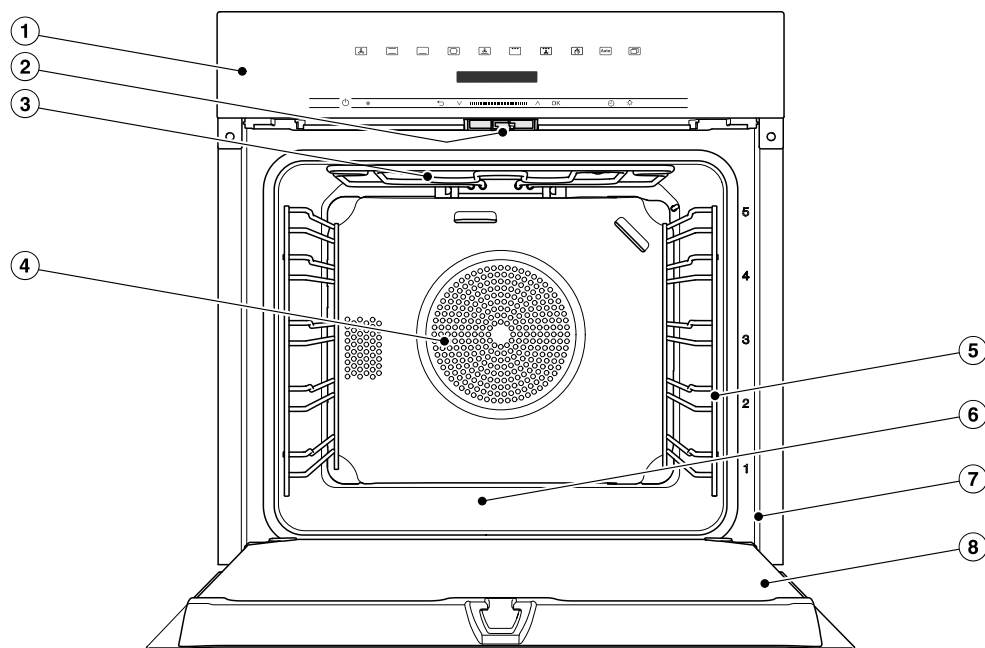
## Налаштування параметрів

- 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

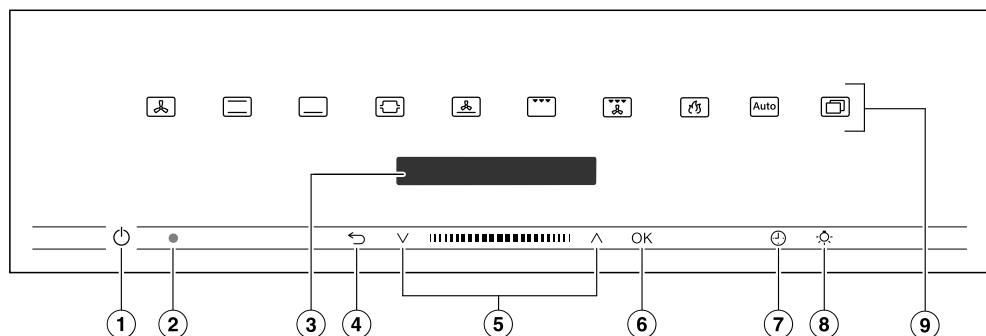
Духовка вимикається автоматично з метою енергозбереження, якщо не відбувається процес приготування або відсутні дії з керування приладом. На дисплеї відображається поточний час або дисплей залишається темним (див. розділ «Установки»).

## Духовка



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

## Елементи управління



- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.» у заглибленні  
Для ввімкнення та вимкнення духовки
- ② Оптичний роз'єм  
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Дисплей  
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ④ Сенсорна кнопка   
Для поетапного повернення назад і переривання процесу приготування
- ⑤ Зона навігації з кнопками зі стрілками і   
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑥ Сенсорна кнопка **OK**  
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑦ Сенсорна кнопка   
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑧ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑨ Сенсорні кнопки  
Для вибору режиму роботи, автоматичних програм і налаштувань

### Кнопка «Ввімк./Вимк.»

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

За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати духовку.

### Дисплей

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

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

### Сенсорні кнопки

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

У разі потреби духовку можна налаштувати так, щоб сенсорні кнопки реагували навіть тоді, коли її вимкнено, вибравши налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл.

### Сенсорні кнопки над дисплеєм

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

# Елементи управління

## Сенсорні кнопки під дисплеєм

| Сенсорна кнопка                                                                     | Функція                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>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>                        |
| OK                                                                                  | <p>Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете змінити, сенсорна кнопка <i>OK</i> світиться оранжевим кольором.</p> <p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна викликати такі функції, як вимкнення таймера, збереження змін значень або підтвердження вказівок.</p> |
|    | <p>Якщо не виконується процес приготування, за допомогою цієї кнопки можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць).</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, ви можете налаштувати для пароварки таймер і час початку й завершення процесу приготування.</p>                |
|  | <p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.</p> <p>Залежно від вибраного налаштування, освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.</p>                           |

### Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

| Символ                                                                            | Значення                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши <i>OK</i> . |
|  | Таймер                                                                                                                                     |
|  | Галочка позначає поточне налаштування.                                                                                                     |
|  | Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.                                         |
|  | Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню духової шафи.                                               |

## Принцип роботи

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

Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете підтвердити, сенсорна кнопка **ОК** світитиметься 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 **ОК**.

### Змінювання налаштувань у списку вибору

Актуальне налаштування позначається галочкою **✓**.

- 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 **ОК**.

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 **ОК**.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Вибір режиму роботи або функції

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

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

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

## Зміна режиму роботи

Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

- Доторкніться до сенсорної кнопки нового режиму роботи або функції.

З'являться змінені режим роботи й відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

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

## Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

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

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.

# Устаткування

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

## Типова табличка

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

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

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

## Комплект поставки

- Інструкція з експлуатації й монтажу щодо керування функціями духовки
- Книга рецептів для автоматичної програми та різних режимів роботи
- Шпурпи для закріплення духовки в ніші
- Різне устаткування

## Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

Устаткування залежить від моделі.

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

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

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

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

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

## Бічні напрямні

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

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

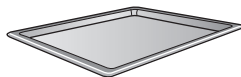
Кожен рівень складається з 2 стійок, що знаходяться одна над одною.

Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

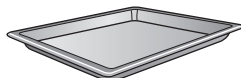
Бічні напрямні можна виїняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»).

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

Деко для випікання HBB 71:



Універсальний піддон HUBB 71:



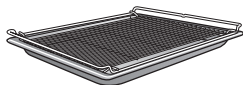
Решітка HBBR 71:



Завжди ставте це устаткування між стійками рівня в бічні напрямні.

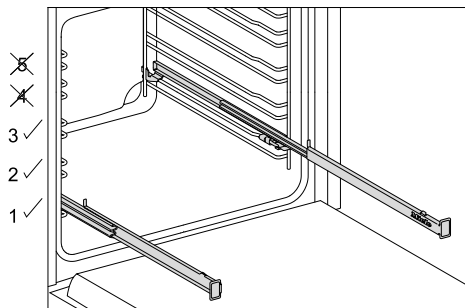
Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу.

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.

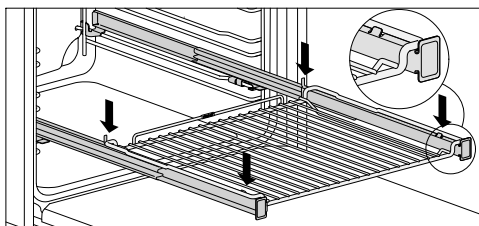
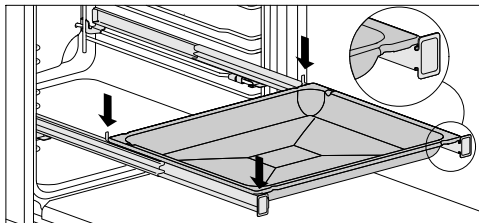
### Напрямні FlexiClip HFC 70-C



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

Напрямні 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:

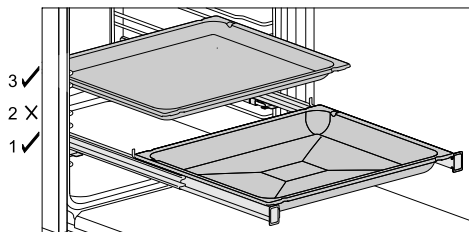
- Стежте за тим, щоб приладдя завжди розміщувалося між переднім і заднім фіксатором напрямних.
- Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу на напрямні FlexiClip.

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.

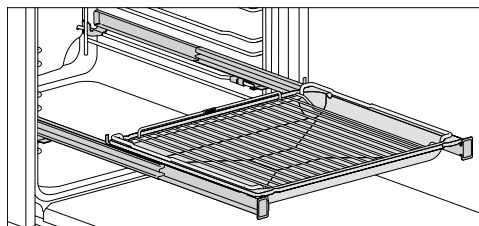
## Устаткування

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



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

Ви можете використовувати універсальний піддон із решіткою на напрямних FlexiClip.



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

## Встановлення напрямних FlexiClip

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

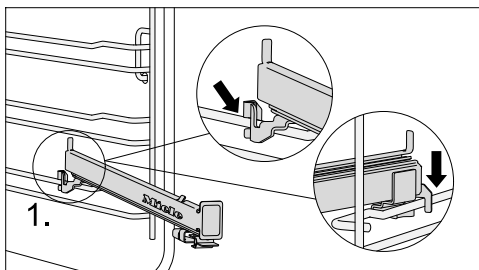
Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

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

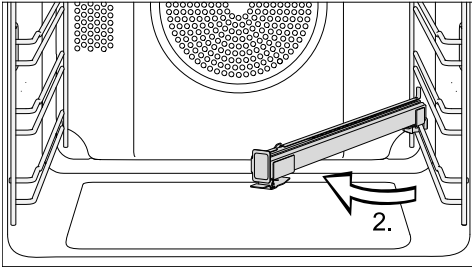
Рівень завантаження складається з двох розпірок бічних напрямних. Направні FlexiClip встановлюються між верхніми стійками рівня.

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

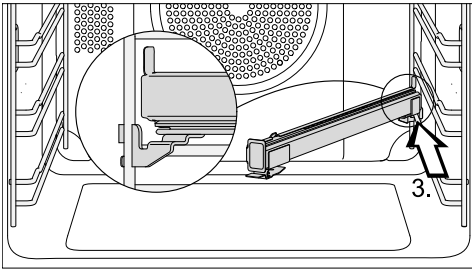
**Не** розкладайте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



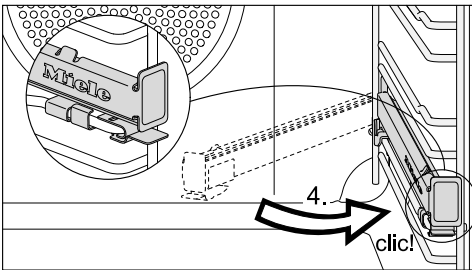
- Підніміть напрямну FlexiClip попередню на верхніх розпірках рівня (1.).



- 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.

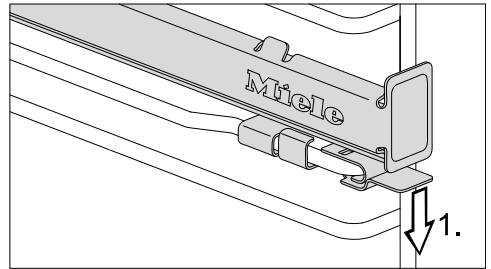
## Знімання напрямних FlexiClip

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

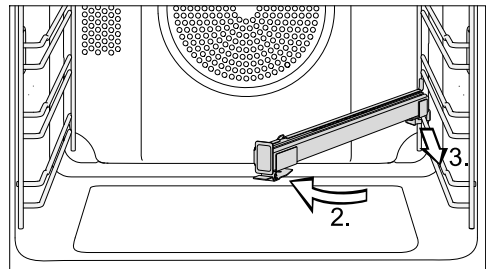
Під час використання прилад нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

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.

# Устаткування

## 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.

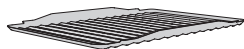
### Перфорована кругла форма для випікання та смаження AirFry

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

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

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

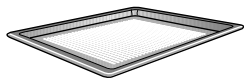
### Деко для гриля та смаження НGBV 71



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.

### Перфороване деко Гурме для випікання та смаження з AirFryНBBL 71



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

- Під час приготування випічки зі свіжого дріжджового та сирно-олійного тіста, хліба та булочок покращується пропікання нижньої сторони.  
Розкачайте тісто спочатку на плоскій робочій поверхні, а потім помістіть його на деко Гурме для випікання та смаження з AirFry.
- Картоплю фрі, крокети тощо можна смажити у фритюрі без додавання олії, використовуючи потік гарячого повітря (AirFrying).
- Під час в'ялення/сушіння оптимізується циркуляція повітря навколо продукту.

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

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

### Камінь для випічки НBS 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 Гурме HUB із кришкою HBD

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

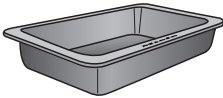
Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

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

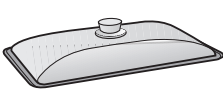
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вказуйте модель.

**Глибина: 22 см**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

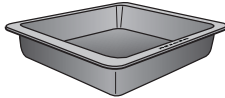


HBD 60-22

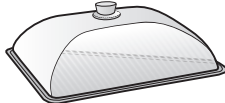


**Глибина: 35 см**

HUB 5001-XL\*

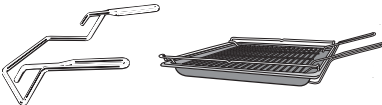


HBD 60-35



\* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

## Пристрій для виймання дек HEG



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

## Устаткування для очищення та догляду

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

## Пристрої безпеки

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

## 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:

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

## Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка нагрівається.

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

Коли духовку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

## Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.

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

## Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.

## Встановлення поточного часу

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

## Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.

Перше введення в експлуатацію завершено.

## Перше введення в експлуатацію

### Перше нагрівання духовки

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

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

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

З'являється Виберіть режим приготув..

- Виберіть Конвекція плюс .

З'являється рекомендована температура (160 °C).

Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

- Встановіть максимально можливу температуру (250 °C).
- Підтвердіть, натиснувши ОК.

Нагрівайте духову шафу мінімум одну годину.

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

### Чищення робочої камери після першого нагрівання

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

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

Зачиніть дверцята духовки, коли робоча камера висохне.

## Огляд налаштувань

| Пункт меню                                                                             | Можливі налаштування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мова  | ...   deutsch   english   ...<br>Місцезнаходження                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Поточний час                                                                           | Індикація<br>вкл   викл*   нічне вимкнення<br>Формат часу<br>12 годин   24 години*<br>Встановити                                                                                                                                                                                                                                       |
| Освітлення                                                                             | вкл<br>«вкл» на 15 секунд*<br>викл                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Дисплей                                                                                | Яскравість<br><br>QuickTouch<br>вкл   викл*                                                                                                                                                                                                           |
| Гучність                                                                               | Сигнали тону<br>Мелодії* <br>Соло-звук <br>Тони кнопок<br><br>Melody<br>вкл*   викл |
| Одиниці                                                                                | Температура<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Booster                                                                                | вкл *   викл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Рекомендов. температ.                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Рекоменд. піроліза                                                                     | вкл *   викл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Залишк. хід вентилятора                                                                | температ. регулюван.*<br>часове регулювання                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Безпека                                                                                | Блокування кнопок<br>вкл   викл*<br>Блокування ввімкнен. <br>вкл   викл*                                                                                                                                                                            |
| Версія програм. забезпе.                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Торгівля                                                                               | Демо-режим<br>вкл   викл*                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Заводські установки                                                                    | Установки приладу<br>Рекомендов. температ.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\* Налаштування виробника

## Установки

### Виклик меню «Установки»

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

■ Виберіть Інші .

■ Виберіть Установки .

■ Виберіть потрібне налаштування.

Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

### Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

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

### Поточний час

#### Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл

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

- вимкл

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

- нічне вимкнення

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

### Формат часу

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

### Встановити

Встановіть години та хвилини.

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

### 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.

- ВИКЛ

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

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

- вкл

Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вимкнення, сенсорні кнопки також реагують на доторкання, коли духовку вимкнено. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії.

- викл

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

## Гучність

### Сигнали тону

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

## Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- 

максимальна гучність

- 

мелодію вимкнено

## Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.

- 

максимальна гучність сигналу

- 

мінімальна гучність сигналу

## Тони кнопок

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

- 

максимальна гучність

- 

Тон сенсорних кнопок вимкнено

## Melody

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

## Одиниці

### 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.

## Рекомендов. температ.

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

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

- Виберіть необхідний режим роботи.
- Змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердіть, натиснувши **OK**.

## Рекоменд. піроліза

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

## Залишк. хід вентилятора

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

- температ. регулюван.

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

- часове регулювання

Охолоджувальний вентилятор вимикається приблизно через 25 хвилин.

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

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

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

## 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 «Вімк./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 попередити випадкове ввімкнення приладу.

За активної функції блокування ввімкнення можна продовжувати використовувати функцію таймера.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

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

## Версія програм. забезпе.

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

## Торгівля

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

## Демо-режим

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

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

## Заводські установки

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

## Години експлуатації

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

## Головне меню та підменю

| Меню                                                                                                   | Стандартне значення | Зона       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Режими роботи                                                                                          |                     |            |
| Конвекція плюс        | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Верхній/Нижній жар    | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Нижній жар            | 190 °C              | 100–280 °C |
| Автоматика смаження   | 160 °C              | 100–230 °C |
| Інтенсивне випікання  | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Гриль великий         | 240 °C              | 200–300 °C |
| Гриль з обдуванням    | 200 °C              | 100–260 °C |
| Піроліз               |                     |            |
| Автоматичні програми  |                     |            |
| Інші                  |                     |            |
| Конвекція Еко                                                                                          | 190 °C              | 100–250 °C |
| Розморожування                                                                                         | 25 °C               | 25–50 °C   |
| Установки             |                     |            |
| Години експлуатації                                                                                    |                     |            |

## Просте керування

- Увімкніть духову шафу.

З'явиться головне меню.

- Поставте страву в робочу камеру.
  - Виберіть необхідний режим роботи.
- Спочатку з'являється режим роботи, а потім рекомендована температура.

- Змініть за потреби рекомендовану температуру.

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

- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

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.
- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть духову шафу.

## Зміна значень і налаштувань для процесу приготування

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

Залежно від режиму роботи можна змінювати такі налаштування:

- Температура
- Тривалість
- Готовність о

- Старт о

## Зміна температури

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

- 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.

## Керування

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.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

■ Виберіть змінити.

■ Змініть встановлений час.

■ Підтвердьте 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.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **ОК**.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте 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.

## 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. Видаляється встановлена тривалість приготування.

З'являється головне меню.

## 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  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  | Ус-тановки  | **Booster** | вкл):

- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар 
- Автоматика смаження 

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

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

Під час приготування таких страв вимикайте функцію **Booster**.

## Booster для вимкнення процесу приготування

- Виберіть налаштування **Booster** | викл, 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.

## Таймер

### Використання функції Таймер

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

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

- Максимальний час таймера — 59 хвилин і 59 секунд.

### Налаштування таймера

Якщо ви вибрали налаштування **Дисплей** | **QuickTouch** | викл, ввімкніть духовку, щоб встановити таймер. Якщо з'являється поточний таймер, духовка вимикається.

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

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

Таймер збережено.

Коли духовка вимкнена, замість часу з'являються  і поточний таймер.

Якщо одночасно відбувається процес приготування **без** встановленої тривалості, відразу після досягнення вста-

новленої температури в нижньому рядку з'являються  і поточний таймер.

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

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- За потреби підтвердьте дію за допомогою кнопки *ОК*.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

### Змінення часу таймера

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

З'являється значення таймера.

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

Змінений час таймера збережено.

### Видалення таймера

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

Таймер скасовано.

## 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 впоперек у робочій камері, щоб забезпечити оптимальну подачу тепла й рівномірне випікання.
- Поставте форму для випікання на решітку.
- Фруктові та високі пироги випікайте завжди на універсальному піддоні.

### Використання паперу для випікання

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

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

### Вказівки щодо таблиць для готування

#### Вибір температури

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

#### Вибір тривалості

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

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

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

### 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 Інтенсивне випікання

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

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

- Поставте пиріг на рівень 1 чи 2.

### Використання Верхній/Нижній жар

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

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

- Поставте продукт на рівень 1 або 2.

### Використання Конвекція Еко

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.

## Корисні поради

- Для смаження м'яса використовуйте **закритий посуд**, наприклад, деко. У цьому разі м'ясо залишається соковитим. Робоча камера лишається чистішою, ніж після смаження на решітці. Залишиться достатньо соків для приготування соусу.
- Якщо ви використовуєте **рукав для запікання або рукав для запікання в мікрохвильовій печі**, зверніть увагу на вказівки, наведені на пакуванні.
- Якщо ви використовуєте **решітку або відкритий посуд для приготування їжі**, ви можете покрити м'ясо жиром, а також накрити або начинити м'ясо шматочками бекону.
- **Приправте** м'ясо й покладіть його в ємність для приготування. Обкладіть маленькими шматочками масла чи маргарину або полийте олією чи столовим жиром. У разі приготування великих пісних шматків м'яса (2–3 кг) і жирної птиці додайте приблизно 1/8 л води.
- Не поливайте м'ясо під час смаження великою кількістю рідини. Це вплине на результат **підсмаження**. Наприкінці приготування дозвольте трішки підрум'янитися. М'ясо запечеться інтенсивніше, якщо приблизно після половини часу приготування зняти кришку з посуду.
- Після закінчення процесу приготування вийміть страву з робочої камери, накрийте її й дайте **постояти** приблизно 10 хвилин. Тоді під час нарізання витікає менше соку.
- Шкірочка **птиці** буде хрусткою, якщо за 10 хвилин до закінчення приготування змастити страву малосоленою водою за допомогою щіточки.

## Вказівки щодо таблиць для готування

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

## Вибір температури

- Загалом слід вибирати найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо буде зовні коричневе, але не готове всередині.
- У режимах Конвекція плюс  та 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 й 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
- Ростбіф/філе: 8–10 хв/см

- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.

### Поради

- Час приготування замороженого м'яса становить приблиз. 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 підходять для смаження риби, м'яса й страв із птиці з хрусткою скоринкою, для смаження ростбіфа та філе.

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

У режимі роботи Автоматика смаження  духовка спочатку розігрівається до високої температури (приблизно

230 °C). Щойно цієї температури досягнуто, температура в духовці автоматично знижується до встановленого (основного) значення.

- 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 указано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

- Поставте продукт на рівень 2.

### Використання Конвекція Еко

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

- Поставте продукт на рівень 2.

### Приготування на грилі

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

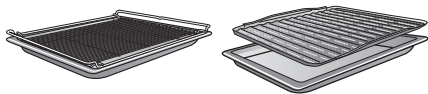
### Підказки для приготування на грилі

- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. Нагрівайте нагрівальний елемент верхнього жару/гриля протягом 5 хвилин, зачинивши дверцята.

## Корисні поради

- Швидко промийте м'ясо під холодною проточною водою та висушіть його. М'ясо перед приготуванням на грилі солити не потрібно, інакше з нього виступить сік.
- Нежирне м'ясо можна змастити олією. Не використовуйте інші жири, оскільки вони швидко темніють і утворюють запах.
- Почистьте рибу, поріжте її на шматочки та посоліть. Ви також можете полити рибу лимонним соком.
- Використовуйте універсальний піддон із решіткою або деко для гриля (за наявності). Деко для гриля та смаження запобігає стиканню і горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі. Змастіть решітку або гриль олією та покладіть туди страву.

Не використовуйте деко для випікання.



### Вказівки щодо таблиць для готування

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

### Вибір температури 🌡

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

### Вибір рівня

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

### Вибір тривалості ⌚

- Пласкі шматки м'яса чи риби слід готувати на грилі 6–8 хвилин із кожної сторони. Стежте за тим, щоб товщина шматків була приблизно однаковою, щоб тривалість приготування не сильно відрізнялась.
- Після закінчення мінімального часу смаження перевірте готовність продукту.
- Натисніть на м'ясо ложкою, щоб визначити ступінь його **готовності**. Так ви зможете визначити, чи готове м'ясо.

### - По-англійськи/з кров'ю

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

### - Середнє просмаження

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

### - Повне просмаження

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

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

### Вказівки до режимів роботи

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

### 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 розпикається 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 °C, а для продуктів із великим діаметром – 180–200 °C.

### Розморожування

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

- Виберіть 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.

### 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.

## Корисні поради

 **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  і температуру 160–170 °C.
- Дочекайтеся, доки в банках рівномірно утворюються «бульбашки».

Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.

### Консервування фруктів і огірків

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

### Консервування овочів

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

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

 температура та час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 температура та час повторного нагрівання

### Виймання скляних банок після консервування

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Після консервування банки дуже гарячі.

Під час виймання банок користуйтеся кухонними рукавицями.

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

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

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

### В'ялення

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

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

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

**Повідомлення:** У разі наявності можна використовувати перфороване деко 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 |  | °C [°C] |  [год] |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фрукти              |  | 60–70   | 2–8                                                                                      |
| Овочі               |  | 55–65   | 4–12                                                                                     |
| Гриби               |  | 45–50   | 5–10                                                                                     |
| Трави*              |  | 30–35   | 4–8                                                                                      |

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

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

- Якщо в робочій камері утворюється конденсат, зменште температуру.

### Виймання продукту для сушіння

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час виймання продукту користуйтеся кухонними рукавицями.

- Дайте висušеним фруктам або овочам охолонути.

## Корисні поради

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.

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

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

### Використання Верхній/Нижній жар

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



Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.

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

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

- Покладіть обсмажене м'ясо на решітку.
- Зменште температуру до 100 °C (див. розділ «Таблиці для готування»).
- Доведіть м'ясо до повної готовності.

### Підігрівання посуду

Для розігрівання посуду використовуйте режим Конвекція плюс

Розігрівайте лише жаростійкий посуд.

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



Небезпека опіків!

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

- Вийміть розігрітий посуд із робочої камери.

## Заморожені продукти/ Готові страви

### Підказки для 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.

## Корисні поради

---

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

### Автоматичні програми

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

#### Категорії

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

#### Використання автоматичних програм

- Виберіть Автоматичні програми .

З'являється список.

- Виберіть необхідну категорію.

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

- Виберіть необхідну автоматичну програму.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

#### Вказівки щодо використання

- Під час використання автоматичних програм вам стануть у пригоді рецепти, що додаються. У кожній автоматичній програмі можна приготувати страви за схожими рецептами, але з іншою кількістю продуктів.
- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.

- У деяких автоматичних програмах потрібно витримати час попереднього нагрівання перед тим, як ставити страву в робочу камеру. На дисплеї з'являється відповідна вказівка з часом.
- У деяких автоматичних програмах після певного етапу приготування потрібно долити рідину. На дисплеї з'являється відповідна вказівка з часом (наприклад, про необхідність додати рідину).
- Указана тривалість автоматичної програми не є точним часом. Залежно від процесу приготування тривалість може зменшуватись або збільшуватись. Часові зміни можуть залежати від початкової температури м'яса.

## Таблиця для готування

### Тісто для кексу

| Пироги/випічка<br>(приладдя)                                                                  |    |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |       |  [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     | 25–35                                                                                   |
|                                                                                               |    | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 3     | 20–30                                                                                   |
| Маленькі кекси* (2 дека)                                                                      |    | 150 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3 <sup>3</sup>                                                                                            | 1+3   | 25–35                                                                                   |
| 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                                                                                   |
|                                                                                               |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 60–70                                                                                   |
| Мармуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, форма для кексу/тортництва, Ø 26 см) <sup>1</sup> |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 55–65                                                                                   |
|                                                                                               |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 60–70                                                                                   |
| Фруктовий пиріг (1 деко)                                                                      |    | 155–165                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 40–50                                                                                   |
|                                                                                               |    | 155–165                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 1     | 55–65                                                                                   |
| Фруктовий пиріг (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>                               |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 55–65                                                                                   |
|                                                                                               |  | 165–175 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 50–60                                                                                   |
| 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, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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.

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

# Корисні поради

## Пісочне тісто

| Пирогов/випічка<br>(приладдя)                                               |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |     |  [хв] |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                                               |     |                                                                                         |
| 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   | 20–30                                                                                   |
| 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   | 80–90                                                                                   |
|                                                                             |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–90                                                                                   |
| Яблучний пиріг* (решітка, розбірна форма, Ø 20 см) <sup>1</sup>             |  | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2   | 80–100                                                                                  |
|                                                                             |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 1   | 80–90                                                                                   |
| 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   | 55–65                                                                                   |
|                                                                             |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                                             | 1   | 35–45                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Booster, <sup>5</sup> Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час приготування,  Конвекція плюс,  Конвекція Еко,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання, ✓ установити, – витягнути

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

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

## Дріжджове тісто

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

 Режим роботи,  Температура,  Booster, <sup>5</sup> Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ 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.

## Корисні поради

### Сирно-олійне тісто

| Пироги/випічка<br>(приладдя)                     |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      |  [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, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час приготування,  
 Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ увімк, – вимк

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

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

### Бісквітне тісто

| Пироги/випічка<br>(приладдя)                                               |   |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      |  [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    | 10–20                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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.

<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.

## Заварне, листове, білкове тісто

| Пирогов/випічка<br>(приладдя)                 |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |       | <br>[хв] |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   | +HFC:                                                                                                       | -HFC: |                                                                                            |
| Заварні тістечка (1 деко)                     |  | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 30–40                                                                                      |
| Пиріжки з листового тіста з начинкою (1 деко) |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 2     | 20–30                                                                                      |
| Пиріжки з листового тіста з начинкою (2 дека) |  | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 1+3 <sup>1</sup>                                                                                            | 1+3   | 20–30 <sup>2</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>2</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, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C),  Час приготування,

 Конвекція плюс, ✓ увімк, – вимк

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

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

# Корисні поради

## Пікантні страви

| Страва<br>(приладдя)                                                              |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup><br>+HFC: -HFC: |   | <br>[хв] |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                               |   |                                                                                            |
| 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>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 25–35                                                                                      |
| Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)                                     |  | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                             | 2 | 20–25                                                                                      |
| Тости* (решітка)                                                                  |  | 300                                                                                       | –                                                                                 | –                                                                                                             | 3 | 5–8                                                                                        |
| Запіканки/паніровані страви (наприклад, тост) (решітка на універсальному піддоні) |  | 275 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 2                                                                                                             | 3 | 3–6                                                                                        |
| Овочі на грилі (решітка на універсальному піддоні)                                |  | 275 <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, <sup>5</sup> 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 Еко,  Гриль великий,  Гриль з обдуванням, ✓ увімк, – вимк

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

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

<sup>2</sup> Розітрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.

<sup>3</sup> Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

## Яловичина

| Страва<br>(приладдя)                                                      |    |  [°C] |  |  5 1 |  [хв] |  10 [°C] |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Запечена яловичина, прибл. 1 кг<br>(обсмажена під кришкою)                |  2 | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 120–130 <sup>7</sup>                                                                   | –                                                                                          |
|                                                                           |  2 | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 120–130 <sup>7</sup>                                                                   | –                                                                                          |
|                                                                           |  2 | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 160–180 <sup>8</sup>                                                                   | –                                                                                          |
| Яловиче філе, прибл. 1 кг (універсальний піддон)                          |  2 | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 25–60                                                                                  | 45–75                                                                                      |
| Яловиче філе «по-англійськи»,<br>прибл. 1 кг <sup>1</sup>                 |  2 | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 70–80                                                                                  | 45–48                                                                                      |
| Яловиче філе, середнє просмаження,<br>прибл. 1 кг <sup>1</sup>            |  2 | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 80–90                                                                                  | 54–57                                                                                      |
| Яловиче філе, повне просмаження,<br>прибл. 1 кг <sup>1</sup>              |  2 | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 110–130                                                                                | 63–66                                                                                      |
| Ростбіф, прибл. 1 кг (універсальний піддон)                               |  2 | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 35–65                                                                                  | 45–75                                                                                      |
| Ростбіф «по-англійськи», прибл.<br>1 кг <sup>1</sup>                      |  2 | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 80–90                                                                                  | 45–48                                                                                      |
| Ростбіф, середнє просмаження,<br>прибл. 1 кг <sup>1</sup>                 |  2 | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 110–120                                                                                | 54–57                                                                                      |
| Ростбіф, повне просмаження,<br>прибл. 1 кг <sup>1</sup>                   |  2 | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>6</sup>                                                                        | 130–140                                                                                | 63–66                                                                                      |
| Бургер/котлети* (решітка на рівні 4 і<br>універсальний піддон на рівні 1) |  2 | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                     | 15–25 <sup>9</sup>                                                                     | –                                                                                          |

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

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

<sup>1</sup> Використовуйте решітку й універсальний піддон.

<sup>2</sup> Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.

<sup>3</sup> Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

<sup>4</sup> Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.

<sup>5</sup> Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.

<sup>6</sup> Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).

<sup>7</sup> Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте прибл. 0,5 л рідини.

<sup>8</sup> Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте прибл. 0,5 л рідини.

<sup>9</sup> Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

<sup>10</sup> Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

# Корисні поради

## Телятина

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

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

<sup>1</sup> Використовуйте решітку й універсальний піддон.

<sup>2</sup> Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.

<sup>3</sup> Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

<sup>4</sup> Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.

<sup>5</sup> Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).

<sup>6</sup> Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте припл. 0,5 л рідини.

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

## Свинина

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

 Режим роботи,  Температура,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування,  
 Внутрішня температура,  Автоматика смаження,  Верхній/Нижній жар,  
 Конвекція плюс,  Конвекція Еко,  Гріль великий, ✓ увімк, – вимк

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

# Корисні поради

## Баранина, дичина

| Страва<br>(приладдя)                                            |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [хв] |  <sup>6</sup><br>[°C] |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Стегно ягняти з кісткою, прибіл. 1,5 кг (деко із кришкою)       |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 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, прибіл. 1 кг (деко із кришкою) |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2 <sup>4</sup>                                                                                              | 100–120 <sup>5</sup>                                                                   | 80–90                                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> Рівень,  Час приготування,  Внутрішня температура,  Верхній/Нижній жар, ✓ увімк, – вимк

<sup>1</sup> Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.

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

<sup>3</sup> Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.

<sup>4</sup> Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).

<sup>5</sup> Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 50 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.

<sup>6</sup> Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

## Птиця, риба

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

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

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

<sup>3</sup> Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).

<sup>4</sup> Коли мине половина часу приготування на грилі, за можливості переверніть страву.

<sup>5</sup> На початку процесу приготування налейте прибл. 0,25 л рідини.

<sup>6</sup> Через 30 хвилин приготування долийте 0,5 л рідини.

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

## Очищення та догляд

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

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

 **Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом.**

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

Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

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

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

### Невідповідні мийні засоби

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

- 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 очищення скла на матових поверхнях;
- засоби для чищення склокерамічних варильних поверхонь;
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення кастрюль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів);
- губки з еластичного пінопласту;
- гострі металеві скребки;
- сталеві мочалки;
- спіралі з нержавіючої сталі на матових поверхнях і напрямні FlexiClip;
- мийні засоби для духових шаф;
- вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів.

Устаткування не можна мити в посудомийній машині.

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

Для полегшення процесу очищення рекомендовано:

- Зніміть дверцята.

- Зніміть бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (якщо вони є).
- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/грилю.

### Видалення нормальних забруднень

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

### Видалення нормальних забруднень

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

### 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.

### 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

## Очищення та догляд

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.

### Робоча камера

#### Очищення робочої камери вручну

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

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

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

За можливості не очищуйте ущільнювальну прокладку зі скловолокна.

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

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

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

- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

#### Очищення робочої камери за допомогою Піроліз

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

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

Доступно 3 ступені піролізу з різною тривалістю:

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

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

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

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

## Підготовка до піролізу

Дуже високі температури під час піролізу можуть пошкодити приладдя.

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

Сильні забруднення робочої камери можуть призвести до утворення густого диму.

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

Перед початком піролізу видаліть грубі забруднення з робочої камери та емальованих поверхонь за допомогою скребка для скла.

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

## Запуск піролізу

 **Небезпека травмування через шкідливу пару.**

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

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

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Не дозволяйте дітям торкатися духовки під час піролізу.

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

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Ви можете відразу розпочати піроліз або відкласти його початок.

## Негайний запуск піролізу

- Якщо потрібно запустити піроліз відразу, виберіть **Запустити одразу**.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Піроліз запускається.

Дверцята автоматично блокуються. Потім автоматично вмикаються нагрівання робочої камери й охолоджувальний вентилятор.

Освітлення робочої камери не вмикається під час піролізу.

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

Якщо протягом цього часу ви встановили таймер, після спливання часу лунає звуковий сигнал, блимає  і відлічується час. Після доторкання до  візуальні й акустичні сигнали вимикаються.

## Очищення та догляд

### Відстрочений запуск піролізу

- Якщо потрібно запустити піроліз із відстроченням, виберіть **Старт о**.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **ОК**.
- Визначте час, коли має розпочатися піроліз.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **ОК**.

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

Сенсорна кнопка  світиться оранжевим.

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

Щойно досягнуто часу запуску, нагрівання робочої камери й охолоджувальний вентилятор автоматично вмикаються й з'являється залишковий час.

### Завершення піролізу

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

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

- Вимкніть духовку.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

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

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

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

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

По можливості не очищуйте ущільнення зі скловолокна.

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

Не намагайтеся неодмінно видалити ці плями.

### Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip

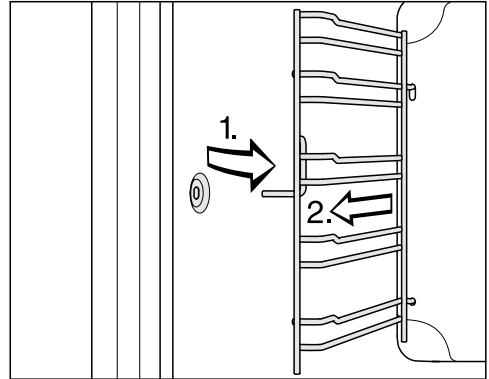
Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

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

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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



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

**Встановлення** виконується у зворотній послідовності.

- Знову зберіть усі деталі.

### Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

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

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

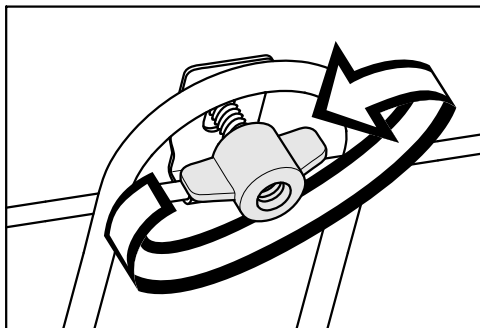
Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, робоча камера та приладдя охолонуть.

## Очищення та догляд

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

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

- Зніміть бічні напрямні.



- Послабте крильчатку гайку.

Нагрівальний елемент гриля можна пошкодити.

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

- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Тепер стелю робочої камери можна використовувати.

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

## Двері

Дверцята важать приблизно 10 кг.

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

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

Щоб очистити скло дверцят, виконайте наведені нижче дії.

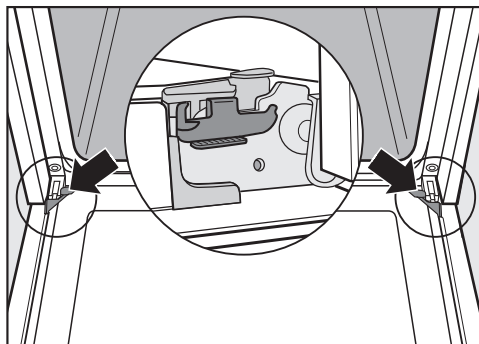
1. Демонтаж дверцят
2. Демонтаж дверцят
3. Очищення скла дверцят
4. Збірка дверцят
5. Вбудовування дверцят

### Демонтаж дверцят

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

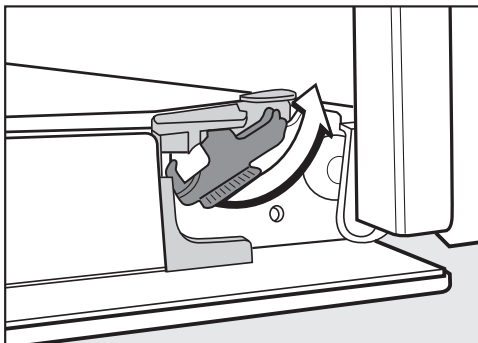
Перш ніж зняти дверцята, дайте духовий шаф охолонути.



Дверцята з'єднані із шарнірами за допомогою тримачів.

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

- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору.

Духовку можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

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

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

- Закрийте дверцята до упору.

Дверцята важать приблизно 10 кг.



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

### Демонтаж дверцят

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

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

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

## Очищення та догляд

Внаслідок подряпин скло дверцят може пошкодитись.

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

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

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

Після очищення встановіть скло дверцят правильною стороною.

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

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

Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

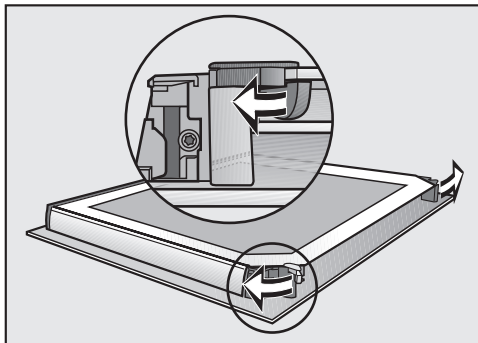
Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

**⚠** Небезпека травми через зачinnення дверцят.

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

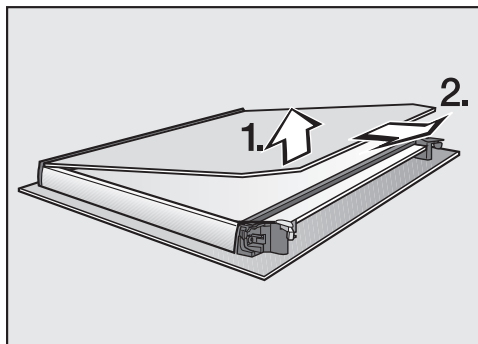
Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

У цьому разі доречно розташувати ручку поряд із краєм стола, щоб скло лежало рівно на його поверхні й не розбилось під час чищення.



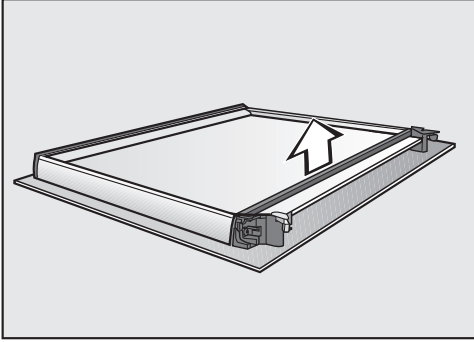
- Відкрийте обидва стопори панелей дверцят, повернувши їх всередину.

Вийміть одне за одним внутрішнє й обидва середніх скла:

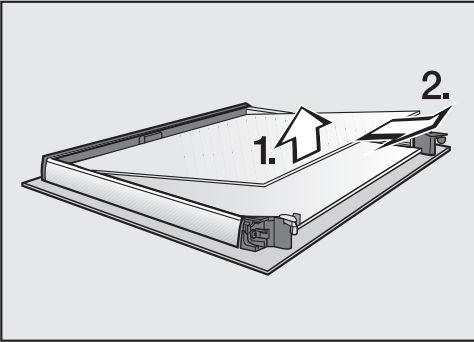


- Злегка підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.

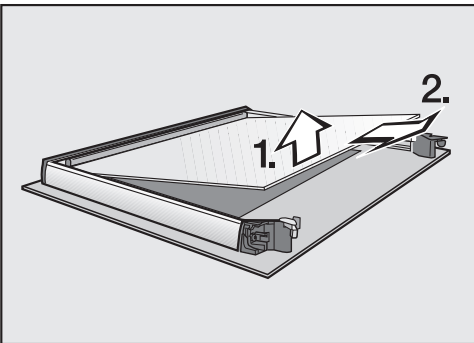
- Покладіть дверцята на м'яку поверхню (наприклад, кухонний рушник), щоб уникнути подряпин.



- Зніміть ущільнення.



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



- Трохи підніміть низ середніх шибок і вийміть їх.

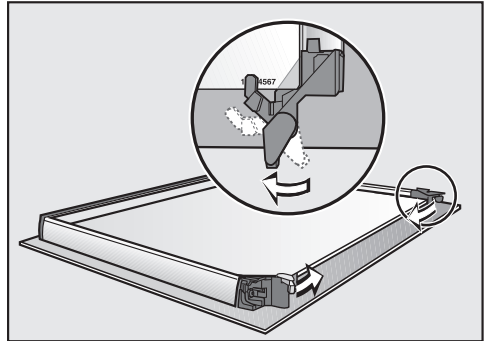
- Очищуйте скло дверцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.

- Протріть деталі сухою м'якою серветкою.

Потім знову обережно зберіть усі деталі дверцят:

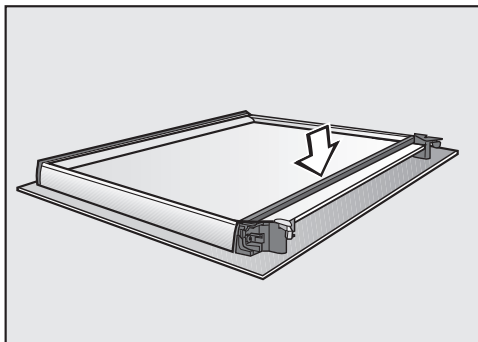
Обидва середніх скла є ідентичними. Для орієнтації для правильного вбудовування на склі надруковано матеріальний номер.

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

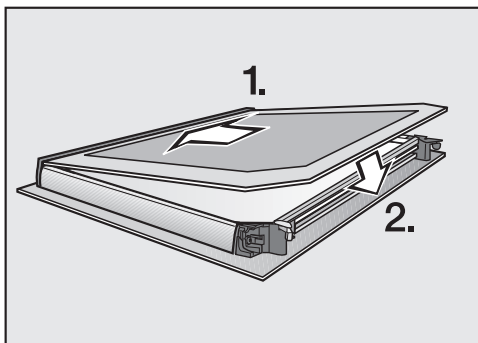


- Стопори шибок поверніть так, щоб вони лягли на нижню частину обох середніх шибок.
- Верхню частину середніх шибок встановіть так, щоб можна було прочитати матеріальний номер (не в переверненому/дзеркальному відображенні). Скло дверцят має розташовуватися на стопорах.

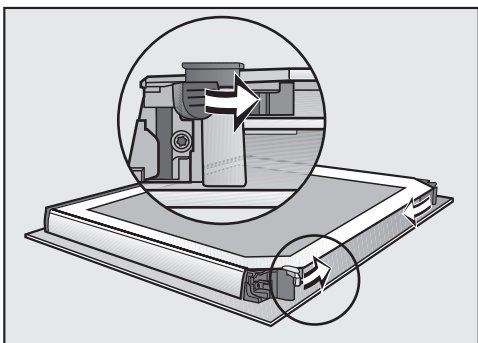
## Очищення та догляд



- Вставте ущільнення.



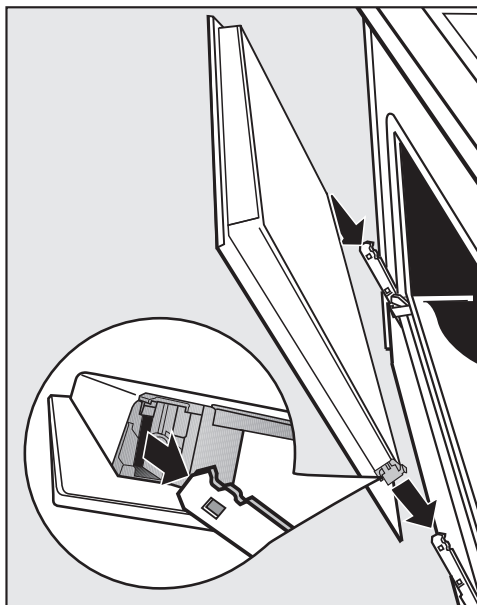
- Скло вставте в пластмасові планки матовою стороною з позначкою до низу, вкладіть у пластмасові планки й покладіть між стопорами.



- Закрийте обидва стопори для скла, повернувши їх усередину.

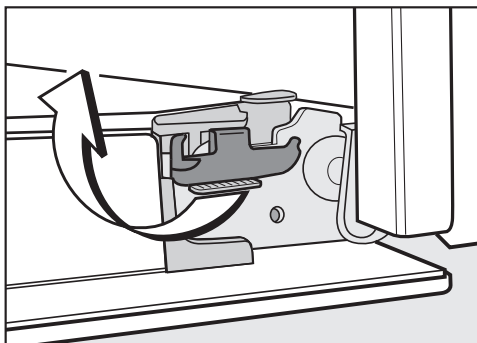
Дверцята знову зібрано.

## Вбудовування дверцят



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

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



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально до упору.

## Усунення несправностей

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

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей на сайті [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).



### Вказівки на дисплеї

| Проблема                                                                                                                                                    | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дисплей не світиться.</b>                                                                                                                                | <p>Ви вибрали налаштування Поточний час   Індикація   викл. Тому дисплей темний, якщо духовку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Відразу після ввімкнення духовки з'являється головне меню. Щоб постійно було показано поточний час, виберіть налаштування Поточний час   Індикація   вкл.</li></ul> <p>Відсутнє електроживлення.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку.</li><li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li></ul>                                                            |
| Блокування ввімкнен. <br><b>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> |
| <b>На дисплеї з'являється 12:00.</b>                                                                                                                        | <p>Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Наново встановіть час і дату.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>На дисплеї з'являється</b><br>Несправність вмережі.                                                                                                      | <p>Короткочасне порушення електропостачання. Внаслідок цього поточний процес перервано.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку.</li><li>■ Знову запустіть процес.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

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

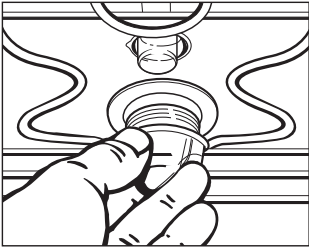
# Усунення несправностей

## Дивна робота

| Проблема                              | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Сенсорні кнопки не реагують.</b>   | Ви вибрали параметр Дисплей   QuickTouch   вкл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують, коли духовку вимкнено.<br>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення духовки. За потреби духовку можна налаштувати так, щоб вона завжди реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл. |
|                                       | Духовку не підключено до електромережі.<br>■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку.<br>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.                                                                                                                         |
|                                       | Виникла проблема з керуванням.<br>■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і духовка не перезапуститься.                                                                                                                                   |
| <b>Не чути звукового сигналу.</b>     | Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо.<br>■ Ввімкніть звуковий сигнал або збільште гучність за допомогою налаштування Гучність   Сигнали тону.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Робоча камера не нагрівається.</b> | Режим презентації активовано.<br>Ви можете вибрати на дисплеї пункти меню та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює.<br>■ Вимкніть режим презентації за допомогою налаштування Торгівля   Демо-режим   вкл.                                                                                                                                            |
| <b>Духовка вимкнулася самостійно.</b> | Духовка вимикається автоматично для заощадження енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не відбувається жодних дій із керування приладом.<br>■ Увімкніть духовку знову.                                                                                                                                              |

| Проблема                                                  | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напрямні FlexiClip складно виїжджають або заїжджають.     | <p>Підшипники напрямних FlexiClip недостатньо змащені.</p> <p>■ Змастіть підшипники за допомогою спеціального мастила від Miele.</p> <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 вимикається освітлення робочої камери. | <p>Ви вибрали налаштування Освітлення   «вкл» на 15 секунд.</p> <p>■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювало освітлення, виберіть налаштування Освітлення   вкл.</p>                                                                                                                                                                                                 |
| Освітлення робочої камери вимкнено.                       | <p>Ви вибрали налаштування Освітлення   викл.</p> <p>■ Ввімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд.</p> <p>■ Якщо потрібно, виберіть налаштування Освітлення   вкл або «вкл» на 15 секунд.</p>                                                                            |

## Усунення несправностей

| Проблема                                                                                                                            | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Не вмикається освітлення робочої камери.</b><br> | <p>Галогенна лампа несправна.</p> <div><p> <b>Небезпека травмування через гарячу поверхню.</b></p><p>Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям. Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Від'єднайте духовку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку.</li><li>■ Послабте плафон, повернувши його на чверть оберту ліворуч, і вийміть 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 і закріпіть, повернувши його праворуч.</li><li>■ Знову під'єднайте духовку до електромережі.</li></ul> |

## Незадовільні результати роботи

| Проблема                                                                    | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.</b> | <p>Вибрана температура не відповідає рецепту.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.</li></ul> <p>Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.</li></ul>                                                                                                                                                        |
| <b>Пиріги/випічка сильно підрум'янилися знизу.</b>                          | <p>Ви вибрали неправильну температуру або рівень.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Певна різниця між ступенями підрум'янення існує завжди. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру й рівень.</li></ul> <p>Матеріал або колір форми для випікання не підходять для режиму роботи.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Для режиму Верхній/Нижній жар  світлі або блискучі форми не підходять. Використовуйте матові, темні форми.</li></ul> |

## Усунення несправностей

| Проблема                                                              | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Після проведення піролізу в робочій камері ще залишились забруднення. | <p>Під час піролізу забруднення згорають і залишається попіл.</p> <p>■ Очищайте попіл теплою водою, засобом для ручного миття посуду та чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.</p> <p>Якщо залишились грубі забруднення, почніть процес піролізу спочатку, із довшою тривалістю.</p> |

### Незвичайні звуки

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

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

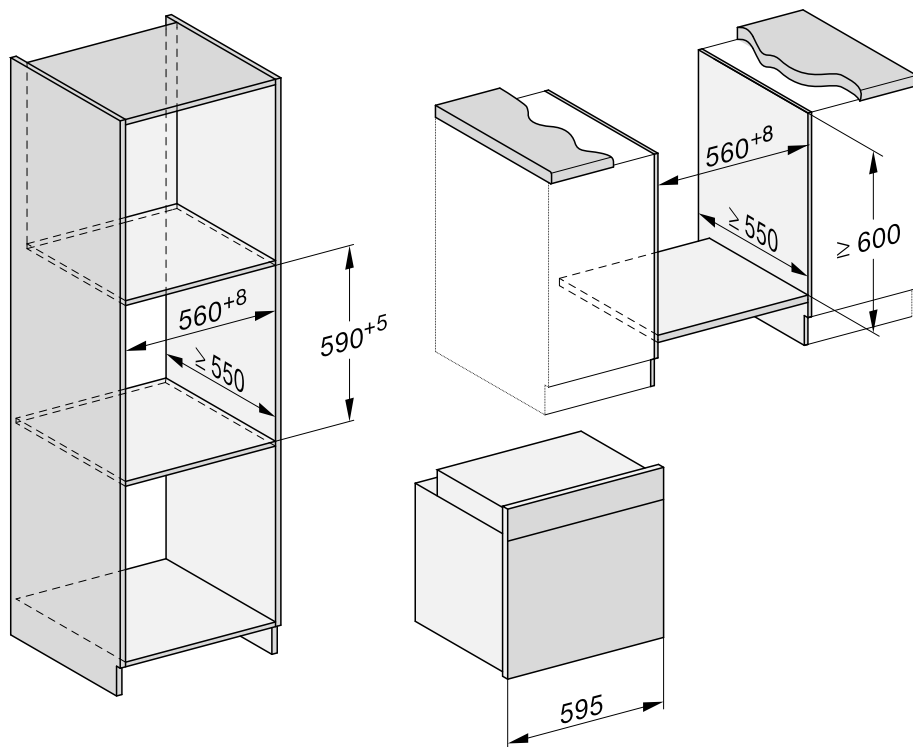
Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

## Розміри вбудовування

Розміри подано в мм.

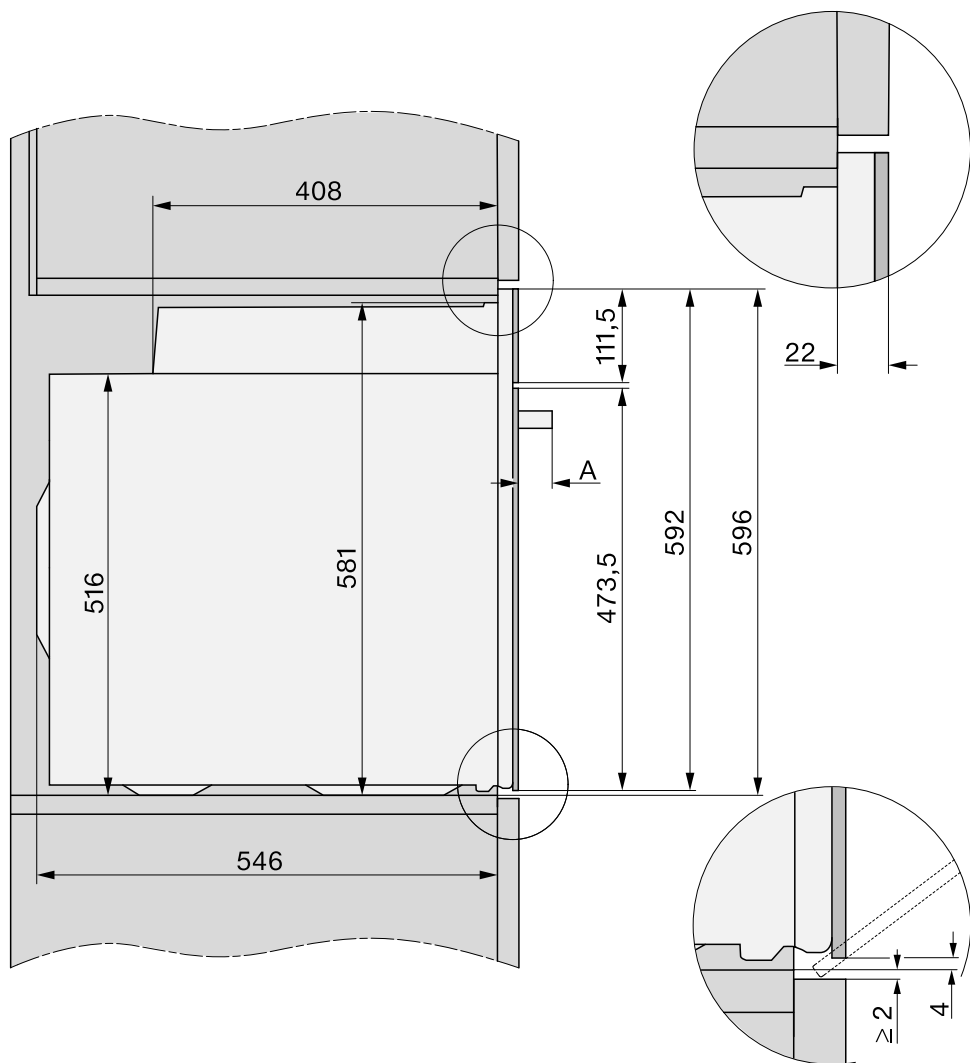
## Встановлення у верхню чи нижню шафу

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



# Установлення

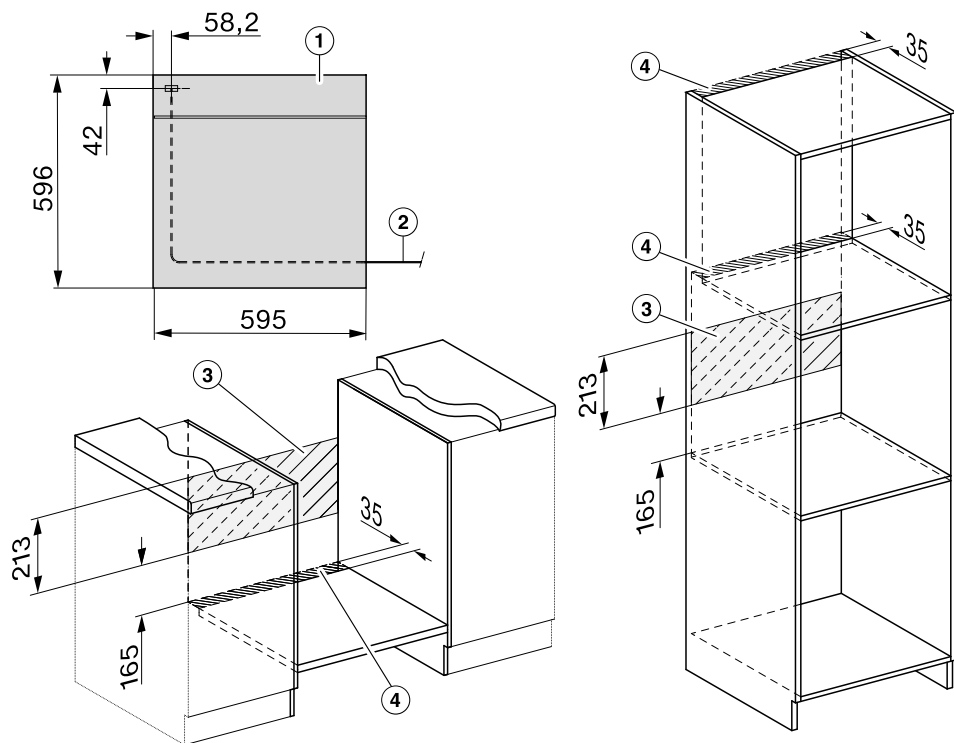
## Вигляд збоку



**A** H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм

## Під'єднання та вентиляція



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

## Вбудовування духовки

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

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

Під час вбудовування враховуйте наступне:

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

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

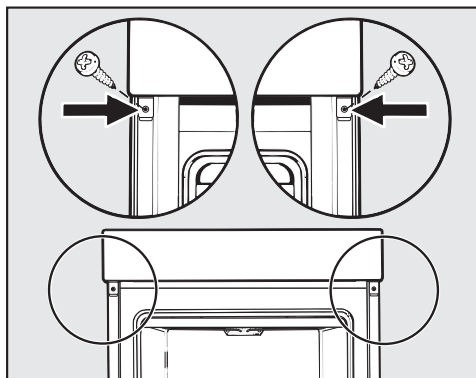
- Підключіть духову шафу до електромережі.

Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу.

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

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



- Закріпіть духовку шурупами, що додаються, до бічних стінок шафи.
- За потреби знову встановіть дверцята.

## Підключення електроживлення



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Духова шафа

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

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

Максимальна потужність вказана на типовій табличці.

# Дані для дослідних організацій

## Страви для перевірки згідно з EN 60350-1

| Контрольна страва (приладдя)                                                            |               |  [°C] |  |  <sup>5 6</sup> |       |  [хв] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |                                                                                                |                                                                                        |                                                                                   | +HFC:                                                                                            | -HFC: |                                                                                         |
| Маленькі кекси (1 деко для випікання <sup>1</sup> )                                     |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                   |
|                                                                                         |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 20–30                                                                                   |
| 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     | 20–30                                                                                   |
| 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     | 80–100                                                                                  |
|                                                                                         |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 1     | 80–90                                                                                   |
| Бісквіт на воді (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 26 см)          |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                   |
|                                                                                         |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | —                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–45                                                                                   |
| Тости (решітка <sup>1</sup> )                                                           |               | 300                                                                                    | —                                                                                 | —                                                                                                | 3     | 5–8                                                                                     |
| Бургер (решітка <sup>1</sup> на рівні 4 і універсальний піддон <sup>1</sup> на рівні 1) |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | —                                                                                                | 4     | 15–25 <sup>9</sup>                                                                      |

 Режим роботи,  Температура,  Booster, <sup>5</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

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

| MIELE                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Модель/опис приладу                                                            | H 7260 BP |
| Індекс енергоефективності/робоча камера (EEI <sub>cavity</sub> )               | 81,7      |
| Клас енергоефективності/робоча камера                                          |           |
| Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)                   | A+        |
| Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі   | 1,10 kWh  |
| Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією | 0,71 kWh  |
| Кількість робочих камер                                                        | 1         |
| Джерело тепла на робочу камеру                                                 | electric  |
| Об'єм робочої камери                                                           | 76 l      |
| Вага приладу                                                                   | 47,0 kg   |

## Технічні характеристики

---

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби вимкнено  | макс. 0,3 Вт |
| Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби увімкнено | макс. 0,8 Вт |
| Час до автоматичного переходу у вимкнений стан                            | 20 хв        |

## **Шановний покупець!**

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

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

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

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

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

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

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

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

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

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

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

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

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



Форма N 2-гарант

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

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **H 7260 VP**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,  
вул. Короленківська, буд.4

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

### Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

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

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)



|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

Звертний бік відкривного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

Звертний бік відкривного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

Виробник:

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

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Короленківська, буд. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

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

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



H 7260 BP

uk-UA

M.-Nr. 11 294 911 / 00 / 002