


Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа



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

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	5
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	14
Огляд	15
Елементи управління	16
Кнопка «Ввімк./Вимк.»	17
Дисплей	17
Сенсорні кнопки	17
Символи	19
Принцип роботи	20
Вибір пункту меню	20
Змінювання налаштувань у списку вибору	20
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами	20
Вибір режиму роботи або функції	21
Введення цифр	21
Устаткування	22
Типова табличка	22
Комплект поставки	22
Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково	22
Пристрої безпеки	29
Поверхні з покриттям PerfectClean	29
Перше введення в експлуатацію	30
Основні налаштування	30
Перше нагрівання духовки	31
Установки	32
Огляд налаштувань	32
Виклик меню «Установки»	33
Мова 	33
Поточний час	33
Освітлення	33
Дисплей	34
Гучність	34
Одиниці	35
Booster	35
Рекомендов. температур	35
Залишк. хід вентилятора	35
Безпека	36
Версія програм. забезпе.	36
Торгівля	36
Заводські установки	36
Таймер	37
Головне меню та підменю	38

Рекомендації щодо економії електроенергії	39
Керування	41
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування	41
Зміна температури	41
Встановлення часу приготування.....	42
Зміна встановленої тривалості приготування	42
Скидання встановленої тривалості приготування	43
Переривання процесу приготування	43
Попереднє нагрівання робочої камери	43
Booster.....	44
Автоматичні програми	45
Категорії	45
Використання автоматичних програм	45
Вказівки щодо використання	45
Інше використання	46
Розморожування	46
Консервування.....	47
Сушіння	49
Низькотемпературне приготування	50
Заморожені продукти/Готові страви	51
Підігрівання посуду	51
Випікання	52
Поради щодо випікання	52
Вказівки щодо таблиць для готування.....	53
Вказівки до режимів роботи.....	53
Смаження	55
Поради щодо смаження.....	55
Вказівки до таблиць для готування.....	56
Вказівки до режимів роботи.....	57
Приготування на грилі	58
Підказки для приготування на грилі	58
Вказівки щодо таблиць для готування.....	58
Вказівки до режимів роботи.....	59
Очищення та догляд	60
Невідповідні мийні засоби	60
Видалення нормальних забруднень	61
Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip).....	61
Сильні забруднення на напрямних FlexiClip.....	62
Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі.....	63
Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів	63
Видалення жирових забруднень	63

ЗМІСТ

Демонтаж дверцят	64
Демонтаж дверцят	65
Вбудовування дверцят	67
Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip	67
Знімання задньої стінки	68
Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля	69
Що робити, якщо	70
Сервісна служба	74
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	74
Гарантійний термін	74
Установлення	75
Розміри вбудовування	75
Встановлення у верхню чи нижню шафу	75
Вигляд збоку	76
Під'єднання та вентиляція	77
Вбудовування духовки	78
Підключення електроживлення	79
Таблиця для готування	81
Тісто для кексу	81
Пісочне тісто	82
Дріжджове тісто	83
Сирно-олійне тісто	84
Бісквітне тісто	84
Заварне, листове, білкове тісто	85
Пікантні страви	86
Яловичина	87
Телятина	88
Свинина	89
Баранина, дичина	90
Птиця, риба	91
Дані для дослідних організацій	92
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1	92
Клас енергоефективності	93
Технічний паспорт для побутових духовок	93
Гарантія якості товару	94

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

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

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

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

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

Використання за призначенням

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

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

Заходи безпеки та застереження

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

Якщо у вас є діти

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

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

Техніка безпеки

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

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

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

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

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

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

Заходи безпеки та застереження





- ▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не використовуйте їх для підключення духовки до електромережі.
- ▶ Використовуйте духовку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.
- ▶ Цю духовку не можна використовувати в нестационарних умовах (наприклад, на кораблях).
- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній і механічній будові можуть призвести до 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 духовці, яка постачається без мережевого кабелю, авторизованим працівником Miele має бути встановлено спеціальний кабель (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Електропідключення»).
- ▶ Якщо мережевий кабель пошкоджено, авторизований працівник Miele має замінити його (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Електропідключення»).
- ▶ Під час проведення робіт із монтажу та обслуговування, а також під час здійснення ремонтних робіт необхідно від'єднати духовку від мережі, наприклад, коли вийшло з ладу внутрішнє освітлення (див. розділ «Що робити, якщо ...»). Для цього виконайте такі дії:
 - Вимкніть запобіжники на розподільному щитку або
 - повністю викрутіть нарізний запобіжник, або
 - вийміть вилку (за наявності) з розетки. Не тягніть за шнур, завжди беріться за вилку.

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

Належна експлуатація

- ▶ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується.
Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.
- ▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята приладу зачиненими, щоб ймовірно полум'я згасло. Зупиніть процес приготування і вийміть мережну вилку з розетки. Відкрийте дверцята приладу лише після того, як дим вийде із робочої камери.
- ▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. У жодному разі не використовуйте духовку для обігріву приміщень.
- ▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання. Не залишайте духовку без нагляду під час приготування їжі з використанням олії або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть духовку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.

Заходи безпеки та застереження

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

Заходи безпеки та застереження

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

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

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

Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використовувати в духовці. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.

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

▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.

▶ Навантаження на дверцята становить максимум 15 кг. Не ставайте, не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Переконайтесь, що між дверцятами та робочою камерою нічого не защемлено. Духовку може бути пошкоджено.

Особливості поверхонь із нержавіючої сталі:

▶ Клейові суміші псують покриття нержавіючої сталі, внаслідок чого вона втрачає властивості захисту від забруднення. Не клейте записки, клейку стрічку та подібні речі на поверхні з високоякісної нержавіючої сталі.

▶ Магніти можуть пошкрябати поверхню. Не використовуйте поверхні з нержавіючої сталі як дошку для магнітів.

Заходи безпеки та застереження

Очищення та догляд

- ▶ Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом. За використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»). Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Задню стінку з покриттям із каталітичної емалі можна зняти для чищення (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання задньої стінки»). Потім знову правильно встановіть її та в жодному разі не використовуйте духовку без задньої стінки.
- ▶ Подряпини можуть спричинити корозію скла дверцят. Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.
- ▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганями). Духовка та область біля неї завжди мають бути чистими. Пошкодження, спричинені паразитами, не підпадають під гарантійні зобов'язання.

Приладдя

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

Заходи безпеки та застереження

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

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

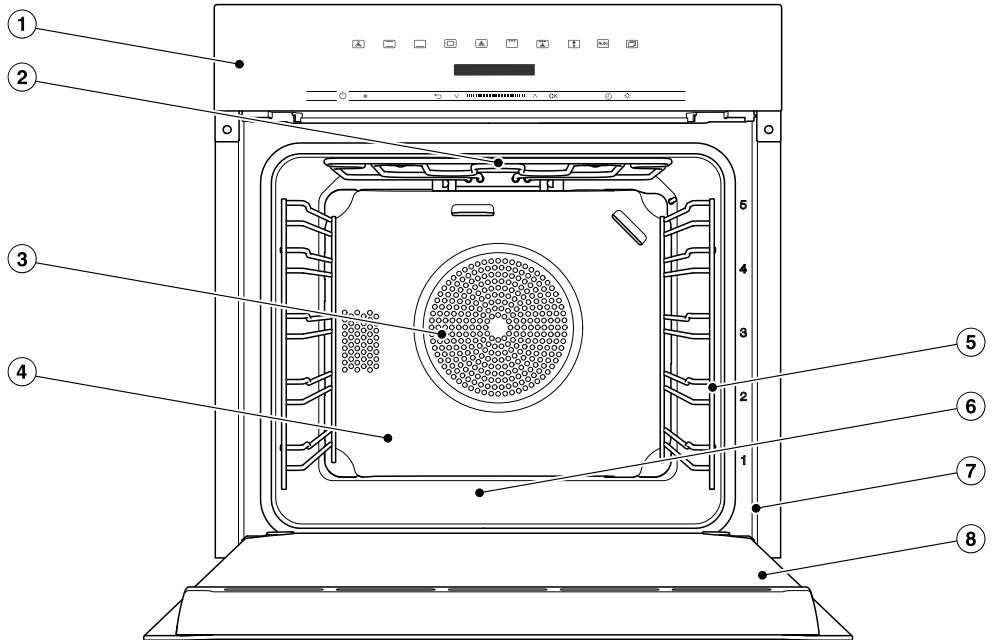
Утилізація відпрацьованого приладу

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




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

Духовка



- ① Елементи керування
- ② Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- ③ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ④ Задня стінка з покриттям із каталітичної емалі
- 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


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 зони 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 зони між ними.</p>
<i>OK</i>	<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 попередити випадкове ввімкнення приладу (див. розділ «Установки», підрозділ «Безпека»).

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 **OK** світиться помаранчевим кольором.

Вибір пункту меню

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

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

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

Змінювання налаштувань у списку вибору

Актуальне налаштування позначається галочкою **✓**.

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

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами


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

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

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


Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Вибір режиму роботи або функції

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

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

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

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 ОК.

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
- Шурупи для закріплення духовки в ніші
- Різне устаткування

Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

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


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

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

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

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

Бічні напрямні

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

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

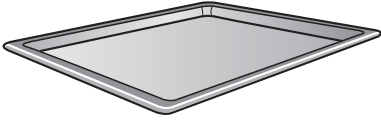
Кожен рівень складається з 2 стійок, що знаходяться одна над одною.

Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

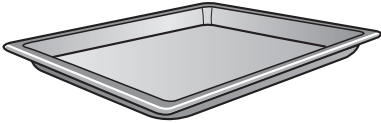
Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»).

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

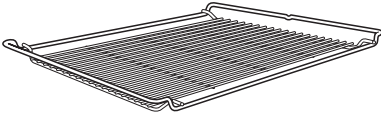
Деко для випікання HBB 71:



Універсальний піддон HUBB 71:



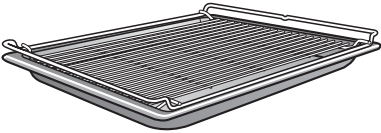
Решітка HBRR 71:



Завжди ставте це устаткування між стійками рівня в бічні напрямні.

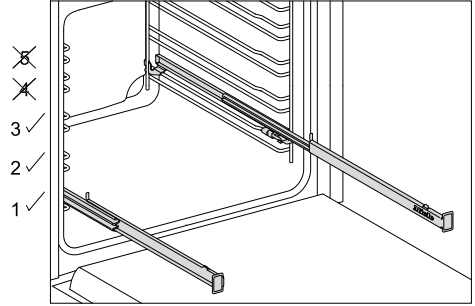
Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу.

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



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

Напрявні FlexiClip HFC 70-C

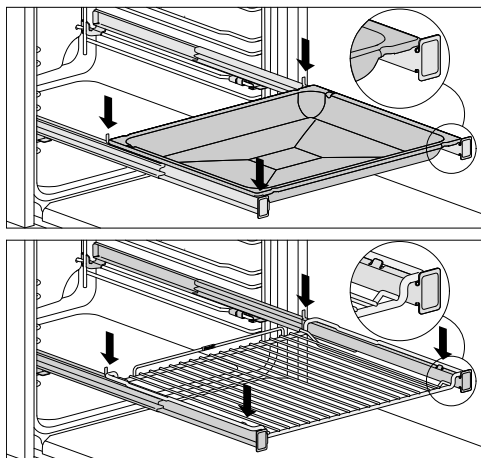


Напрявні FlexiClip можна вбудовувати лише на рівні 1, 2 й 3.

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

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

Устаткування



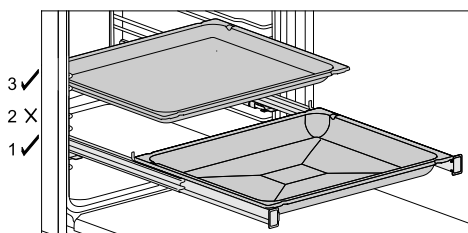
Щоб приладдя випадково не вислизнуло:

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

Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip становить 15 кг.

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

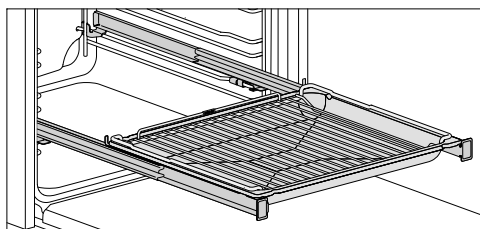
Ви можете одночасно готувати на кількох деках, універсальних піддонах або решітках.



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

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

Ви можете використовувати універсальний піддон із решіткою на напрямних FlexiClip.



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

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

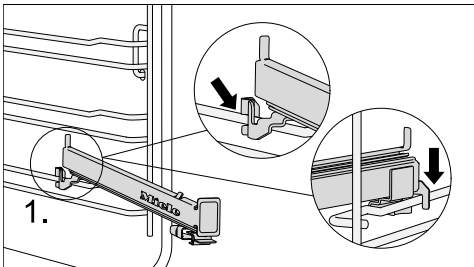
Встановлення напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

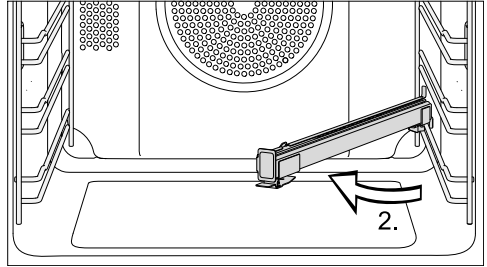
Під час використання прилад нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям. Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

Найкраще вбудуйте напрямні FlexiClip на рівні 1. Так ви можете їх використовувати для всіх страв, які можна готувати на рівні 2. Рівень завантаження складається з двох розпірок бічних напрямних. Направні FlexiClip встановлюються між верхніми стійками рівня. Встановіть напрямні FlexiClip таким чином, щоб напис Miele був праворуч.

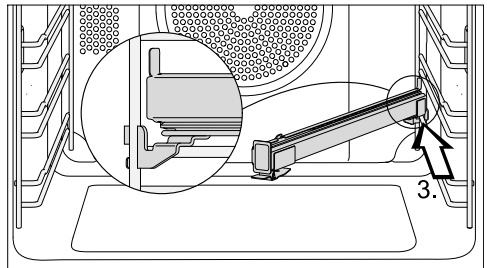
Не розкладайте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



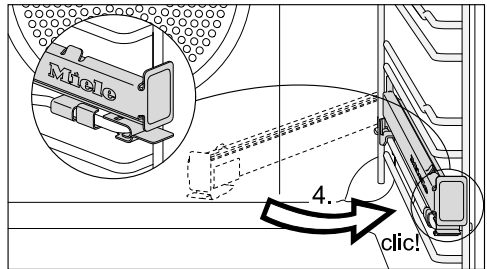
- Підніміть напрямну FlexiClip попереду на верхніх розпірках рівня (1.).



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



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



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

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

Устаткування

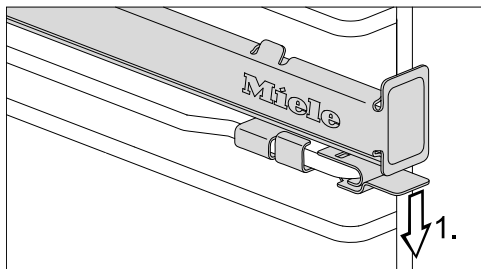
Знімання напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

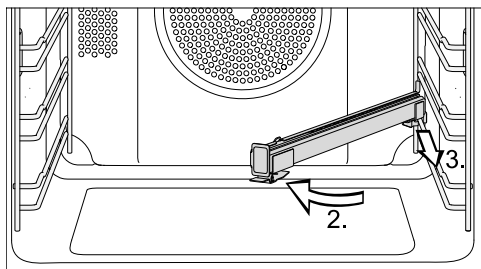
Під час використання прилад нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

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

- Повністю вставте напрямні FlexiClip.



- Натисніть планку напрямної FlexiClip вниз (1.).



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

Круглі форми для випікання



Неперфорована кругла форма

НВF 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.

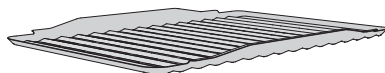
Перфорована кругла форма

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

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

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

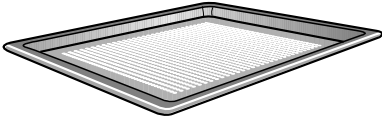
Деко для гриля та смаження HGBV 71



Деко для гриля та смаження встановлюється на універсальний піддон. Під час смаження або запікання на грилі воно запобігає стіканню й горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі.

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

Деко Гурме, перфороване HBBL 71



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

Дрібні отвори сприяють зажарюванню низу страви.

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

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

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

Камінь для випічки HBS 70



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

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

- Вставте решітку й поставте на неї камінь.

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.

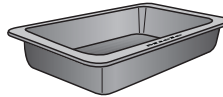
Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

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

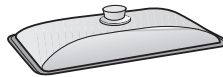
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вказуйте модель.

Глибина: 22 см

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

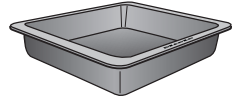


HBD 60-22

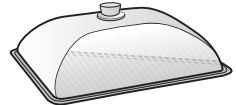


Глибина: 35 см

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

Устаткування

Приладдя з покриттям із каталітичної емалі

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

- Бічні стінки

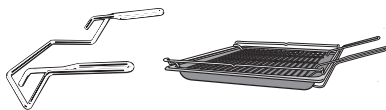
Бічні стінки вставляються за бічними напрямними і захищають стінки робочої камери від забруднень.

- Задня стінка

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

Під час замовлення обов'язково вкажіть модель вашого приладу.

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»).

Поверхні з покриттям PerfectClean

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

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

Ви можете розрізати страву на поверхнях із покриттям PerfectClean.

Не використовуйте керамічні ножі, оскільки вони дряпають поверхню PerfectClean.

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

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


Поверхні з покриттям PerfectClean:

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

Перше введення в експлуатацію

Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання духовка нагрівається.

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

Коли духовку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.

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

Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.

Встановлення поточного часу

- Встановіть поточний час у годинах і хвиликах.
- 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.


Установки



Огляд налаштувань

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

* Налаштування виробника

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

Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, перед початком використання потрібно ввімкнути духовку.

- вкл
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком використання духовку потрібно ввімкнути.
- нічне вимкнення
Для економії енергії час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним.


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 ввімкнене 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.



Установки

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

Дисплей

Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- 
максимальна яскравість
- 
мінімальна яскравість

QuickTouch

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.
- вкл
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 «Вімк./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 вмикається 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 ОК.

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 вмикається, якщо температура всередині робочої камери нижче 70 °C.
- часове регулювання
Охолоджувальний вентилятор вмикається 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.

Установки

Безпека

Блокування кнопок

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

- вкл

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

- викл

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

Блокування ввімкнен.

Завдяки функції блокування ввімкнення можна 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 непотрібна.

Торгівля

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

Демо-режим

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

- вкл

Режим презентації активується, якщо тримати сенсорну кнопку **OK** натиснутою щонайменше 4 секунди.

- викл

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

Заводські установки


- Установки приладу

Усі змінені налаштування буде видалено, і відновляться налаштування виробника.

- Рекомендов. температ.

Змінені значення рекомендованих температур відновляться до налаштувань виробника.

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 ОК.


Таймер збережено.


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

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

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


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

Після завершення встановленого часу світиться 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.

Головне меню та підменю

Стандартний обід	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
Розморожування 	25 °C	25–50 °C
Автоматичні програми 		
Інші 		
Конвекція Есо	190 °C	100–250 °C
Установки 		

Рекомендації щодо економії електроенергії

Процес приготування


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

Рекомендації щодо економії електроенергії

Використання залишкового тепла

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

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»).

- 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.

Керування


Встановлення часу приготування

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

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

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

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

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

- **Тривалість**

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



- **Готовність о**

За допомогою цього пункту меню, встановіть час закінчення процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.


- **Старт о**

Ця функція з'являється в меню першою, якщо ви встановили **Тривалість** або **Готовність о**. За допомо-

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

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

Якщо скинути Готовність  або Старт , 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 **OK**.

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**)

Керування

Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

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

- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар 
- Автоматика смаження 

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, малянька випічка) підрум'яниться зверху занадто швидко.

Під час приготування таких страв вимикайте функцію Booster.

Booster для вимкнення процесу приготування


- Виберіть налаштування Booster | вкл, перш ніж вибирати 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.

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.


Інше використання

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:


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

Розморожування

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

- Виберіть Розморожування .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.

Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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


Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.

Поради


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

Консервування

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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


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

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

Підготовка фруктів і овочів

Дані вказані для 6 банок, максимумно 1 л.

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

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

Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.



Інше використання


Консервування фруктів і огірків


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

Консервування овочів


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

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

 температура та час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 температура та час повторного нагрівання

Виймання скляних банок після консервування

 Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Після консервування банки дуже гарячі.

Під час виймання банок користуйтеся кухонними рукавицями.

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

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

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


Сушіння

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






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



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


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

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

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


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

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

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

- Якщо в робочій камері утворюється конденсат, зменште температуру.

Виймання продукту для сушіння

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час виймання продукту користуйтеся кухонними рукавицями.

- Дайте висušеним фруктам або овочам охолонути.

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

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

Інше використання

Низькотемпературне приготування

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

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

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

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

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

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


- Відразу після приготування м'ясо можна різати. Воно не потребує «відпочинку».
- До часу подавання страви тримайте м'ясо в духовці, щоб воно 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 °С.
- 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 °С (див. розділ «Таблиці для готування»).
- Доведіть м'ясо до повної готовності.

Заморожені продукти/ Готові страви

Підказки для пирогів, піци та багетів

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

Підказки для картоплі фрі, крокетів тощо


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

Приготування заморожених продуктів/готових страв


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


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

Підігрівання посуду

Для розігрівання посуду використовуйте режим Конвекція плюс .

Розігривайте лише жаростійкий посуд.

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

 **Небезпека опіків!**

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

- Вийміть розігрітий посуд із робочої камери.

Випікання

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

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

Поради щодо випікання

- Встановіть тривалість приготування. Випічка не має довго залишатися в робочій камері. Тісто висохне, дріжджі втратять свої властивості.
- Загалом можна використовувати решітку, деко для випікання, універсальний піддон та будь-яку форму для випікання, виготовлену з термостійкого матеріалу.
- Уникайте використання світлих форм із тонкими стінками з блискучого матеріалу, оскільки підрум'янення виходить нерівномірним або слабким. За несприятливих умов страва не приготується.
- Викладіть пиріг у прямокутну або довгасту форму, поставте її 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, безе, мигдальних тістечок тощо. Таке тісто легко пригорає внаслідок високого вмісту білка.
- Використовуйте папір для випікання під час приготування заморожених продуктів на решітці.

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

Вибір температури

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

Вибір тривалості

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

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

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


Вказівки до режимів роботи

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

Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс

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

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

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

Поради

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

Випікання

Використання Інтенсивне випікання

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

Не використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки.

- Поставте пиріг на рівень 1 чи 2.

Використання Верхній/Нижній жар

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

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

- Поставте продукт на рівень 1 або 2.

Використання Конвекція Есо

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

- Поставте продукт на рівень 2.

Поради щодо смаження

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


Смаження

Вказівки до таблиць для готування

Таблиці для готування містяться наприкінці цього документа.

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

Вибір температури

- Загалом 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 прибл. на 10 °C нижчу, ніж вказано в таблиці. Приготування триває трохи довше, але м'ясо рівномірно пропечеться й скоринка не буде надто товстою.
- Для запікання на решітці вибирайте температуру приблизно на 10 °C нижчу, ніж під час використання закритого посуду.

Вибір тривалості

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


- Визначте тривалість приготування залежно від типу м'яса, помноживши висоту [см] на час приготування для 1 см [хв/см]:
 - Яловичина/дичина: 15–18 хв/см
 - Свинина/телятина/баранина: 12–15 хв/см
 - Ростбїф/філе: 8–10 хв/см
- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.


Поради

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

Вказівки до режимів роботи

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

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



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


Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс або Автоматика смаження

Ці режими роботи 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 Есо

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

- Поставте продукт на рівень 2.

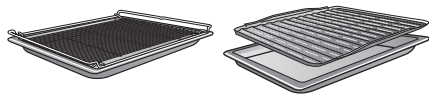
Приготування на грилі

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

Не використовуйте деко для випікання.



Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

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

Вибір температури

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

Вибір рівня

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

Підказки для приготування на грилі

- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. Нагрівайте нагрівальний елемент верхнього жару/гриля протягом 5 хвилин, зачинивши дверцята.
- Швидко промийте м'ясо під холодною проточною водою та висушіть його. М'ясо перед приготуванням на грилі солити не потрібно, інакше з нього виступить сік.
- Нежирне м'ясо можна змастити олією. Не використовуйте інші жири, оскільки вони швидко темніють і утворюють запах.
- Почистьте рибу, поріжте її на шматочки та посоліть. Ви також можете полити рибу лимонним соком.
- Використовуйте універсальний піддон із решіткою або деко для гриля (за наявності). Деко для гриля та смаження запобігає стіканню і горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі. Змастіть решітку або гриль олією та покладіть туди страву.

Вибір тривалості

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

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

Вказівки до режимів роботи

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

Використання Гриль великий

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


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

Використання Гриль з обдуванням

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


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

Очищення та догляд

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

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

 **Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом.**

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

Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

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

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

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

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

Найкраще забруднення видаляти негайно.

Устаткування не можна мити в посудомийній машині.

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

Для полегшення процесу очищення рекомендовано:

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

Видалення нормальних забруднень

Видалення нормальних забруднень

- Відразу очищуйте нормальні забруднення теплою водою і м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою. Таке очищення особливо важливе для деталей із покриттям

PerfectClean, оскільки залишки мийних засобів впливають на антипригарне покриття.

- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Очищення ущільнення

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

Внаслідок залишків жиру ущільнення може стати нещільним або потріскатись.

- Очищайте ущільнення після кожного процесу приготування.

Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)

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

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

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

Очищення та догляд

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

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

Використання мийних засобів для духовок

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

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

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

- Дайте очисному засобу подіяти відповідно до вказівок на упаковці.

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

- Додатково після часу дії можна потерти забруднення жорсткою стороною губки для миття посуду.
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.

- Потім висушуйте поверхні м'яким рушником.

Сильні забруднення на напрямних FlexiClip

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

У жодному разі не очищуйте напрямні FlexiClip у посудомийній машині.

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

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

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

Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі

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


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

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

Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів


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

Видалення жирових забруднень

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

Тривалість залежить від ступеня забруднення.

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

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

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

Очищення та догляд

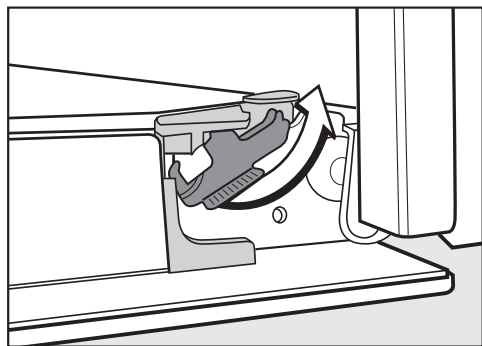
Демонтаж дверцят

Дверцята важать приблизно 9 кг.



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

- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору.

Духовку можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

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

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

- Закрийте дверцята до упору.



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

Демонтаж дверцят

Дверцята складаються з відкритої системи 3 дверцят частково зі скла із жаровідштовхувальним покриттям.

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

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

Внаслідок подряпин скло дверцят може пошкодитись.

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


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

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

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

Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

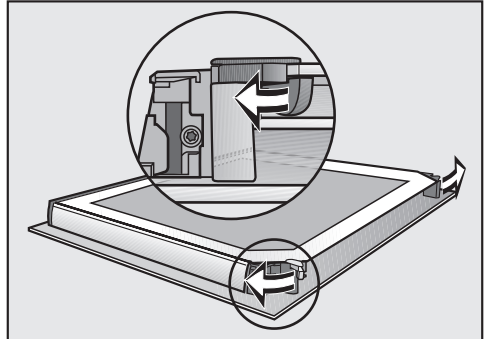
Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

 **Небезпека травми через зачинення дверцят.**

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

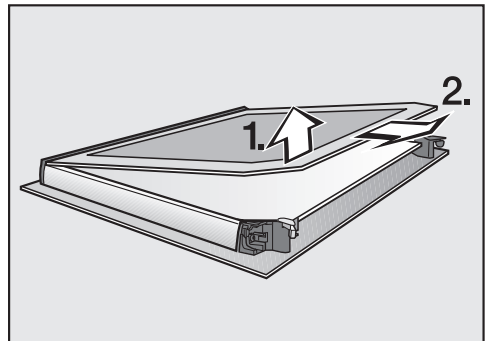
Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

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



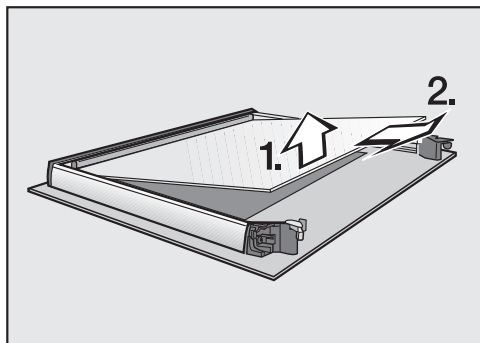
- Відкрийте обидва стопори панелей дверцят, повернувши їх всередину.

Вийміть внутрішнє скло:



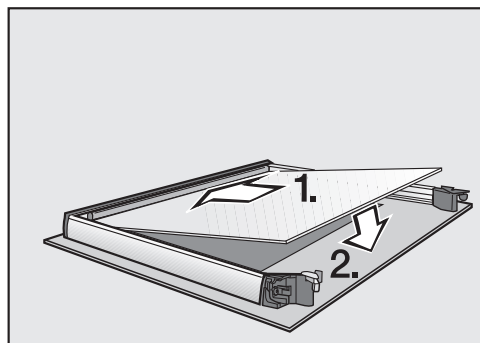
- **Злегка** підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.

Очищення та догляд

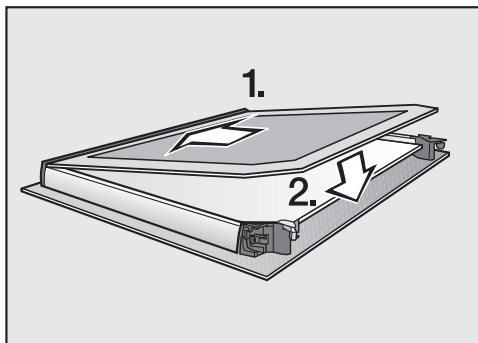


- Злегка підніміть середнє скло й вийміть його.
- Очищуйте скло дверцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Протріть деталі сухою м'якою серветкою.

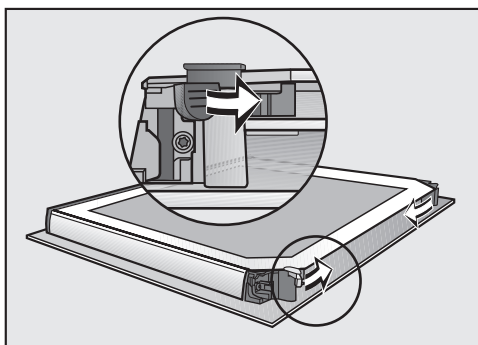
Потім знову обережно зберіть усі деталі дверцят:



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



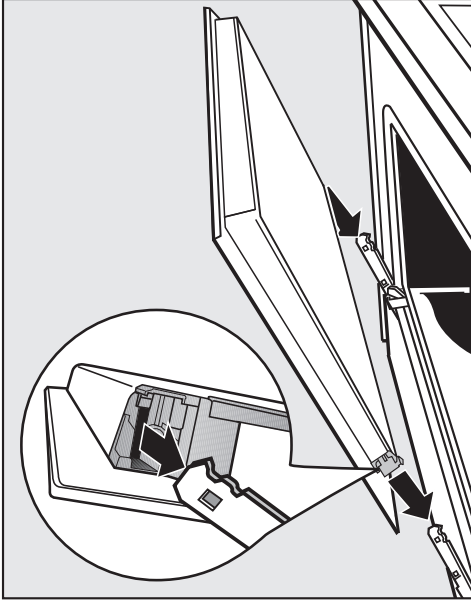
- Скло вставте в пластмасові планки матовою стороною з позначкою донизу, вкладіть у пластмасові планки й покладіть між стопорами.



- Закрийте обидва стопори для скла, повернувши їх усередину.

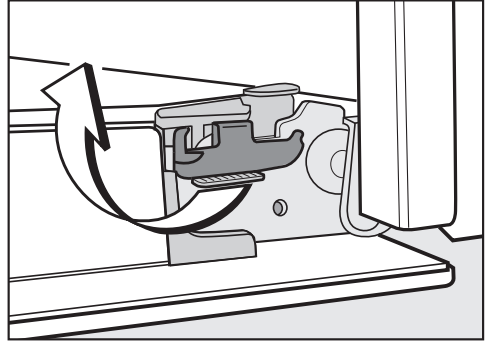
Дверцята знову зібрано.

Вбудовування дверцят



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

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



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально до упору.

Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip

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

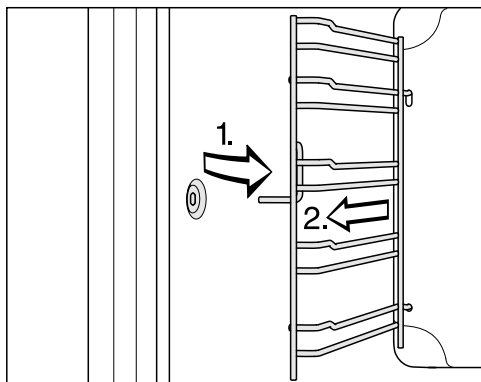
Якщо попередньо напрямні FlexiClip встановлювались окремо, дотримуйтеся вказівок у розділі «Устаткування», підрозділ «Вбудовування й знімання напрямних FlexiClip».

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

Очищення та догляд



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

Встановлення виконується у зворотній послідовності.

- Знову зберіть усі деталі.

Знімання задньої стінки

Ви можете зняти задню стінку, щоб виконати чищення.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

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

⚠ Небезпека травмування через обертання вентилятора.

Ви можете травмуватися через вентилятор нагнітача гарячого повітря.

У жодному разі не користуйтеся духовкою без задньої стінки.

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

Встановлення відбувається у зворотній послідовності.


- Знову обережно вставте задню стінку.

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

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

Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

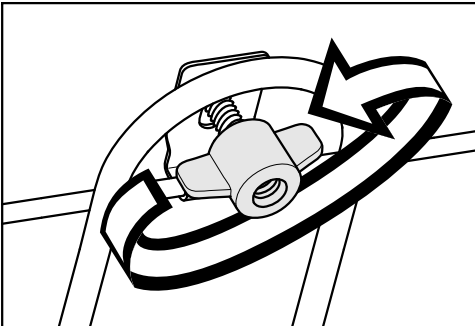
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

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

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

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

- Зніміть бічні напрямні.



- Послабте крильчасту гайку.

Нагрівальний елемент гриля можна пошкодити.

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

- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Тепер стелю робочої камери можна використовувати.




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


Що робити, якщо ...

Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У багатьох ситуаціях ви так заощадите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.


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


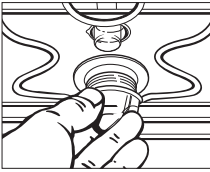

Нижчеподані таблиці мають допомогти вам визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Проблема	Причина і усунення
Дисплей не світиться.	Ви вибрали налаштування Поточний час Індикація викл. Тому дисплей темний, якщо духовку вимкнено. ■ Відразу після ввімкнення духовки з'являється головне меню. Щоб постійно було показано поточний час, виберіть налаштування Поточний час Індикація вкл.
	Відсутнє електроживлення. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електроцирку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
Не чути звукового сигналу.	Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо. ■ Ввімкніть звуковий сигнал або збільште гучність за допомогою налаштування Гучність Сигнали тону.
Робоча камера не нагрівається.	Режим презентації активовано. Ви можете вибрати на дисплеї пункти меню та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює. ■ Вимкніть режим презентації за допомогою налаштування Торгівля Демо-режим викл.
Блокування ввімкнен.  з'являється на дисплеї під час увімкнення.	Блокування ввімкнення  увімкнено. ■ Підтвердіть, натиснувши OK . З'являється Натискайте 6 сек. «OK». ■ Вимкніть блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до кнопки OK і утримуючи її щонайменше впродовж 6 секунд. ■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть параметр Безпека Блокування ввімкнен.  викл.

Проблема	Причина і усунення
<p>Сенсорні кнопки не реагують.</p>	<p>Ви вибрали параметр Дисплей QuickTouch викл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують, коли духовку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>Духовку не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele. <p>Виникла проблема з керуванням.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Доторкніться до кнопки «Вімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і духовка не перезапуститься.
<p>На дисплеї з'являється Не-справність вмережі.</p>	<p>Короткочасне порушення електропостачання. Внаслідок цього поточний процес перервано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку. ■ Знову запустіть процес.
<p>На дисплеї з'являється 12:00.</p>	<p>Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Наново встановіть час і дату.
<p>На дисплеї з'являється Макс. тривал. роботи.</p>	<p>Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК. <p>Духовка знову готова до роботи.</p>
<p>Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.</p>	<p>Проблема, яку не можна усунути самостійно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Зверніться до сервісної служби Miele.

Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
Після приготування чутно звук приладу, який працює.	Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор залишається ввімкненим (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).
Духовка вимкнулася самостійно.	Духовка вимикається автоматично для заощадження енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не відбувається жодних дій із керування приладом. ■ Увімкніть духовку знову.
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.	Вибрана температура не відповідає рецепту. ■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.
	Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта. ■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.
Пирого/випічка сильно підрум'янилася знизу.	Ви вибрали неправильну температуру або рівень. ■ Певна різниця між ступенями підрум'янення існує завжди. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру й рівень.
	Матеріал або колір форми для випікання не підходять для режиму роботи. ■ Для режиму Верхній/Нижній жар  світлі або блискучі форми не підходять. Використовуйте матові, темні форми.
Каталітична емаль має вкраплення кольору іржі.	Очищення забруднень від приправ, цукру та подібного не видаляються з емалі під час каталітичного чищення. ■ Зніміть деталі, вкриті каталітичною емаллю, і видаліть забруднення теплою водою за допомогою мийного засобу та м'якої щітки (див. розділ «Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі»).

Проблема	Причина і усунення
<p>Напрявні FlexiClip складно виїжджають або заїжджають.</p>	<p>Підшипники напрямних FlexiClip недостатньо змащені.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Змастіть підшипники за допомогою спеціального мастила від Miele. <p>Високі температури в робочій камері може витримати лише це мастило. Інші мастила можуть затвердіти під час нагрівання та склеювати напрямні FlexiClip. Придбати спеціальне мастило від Miele можна в спеціалізованому магазині або в сервісній службі Miele.</p>
<p>Через короткий час вимикається освітлення робочої камери.</p>	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення «вкл» на 15 секунд.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювало освітлення, виберіть налаштування Освітлення вкл.
<p>Освітлення робочої камери вимкнуто.</p>	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення вкл.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ввімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд. ■ Якщо потрібно, виберіть налаштування Освітлення вкл або «вкл» на 15 секунд.
<p>Не вмикається освітлення робочої камери.</p> 	<p>Галогенна лампа несправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.</p> <p>Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Від'єднайте духовку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку. ■ Послабте плафон, повернувши його на чверть оберту ліворуч, і вийміть його за допомогою кільця з корпусу, направивши його донизу. ■ Змініть галогенну лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9). ■ Знову вставте плафон лампи з кільцем у корпус і закріпіть, повернувши його праворуч. ■ Знову під'єднайте духовку до електромережі.

Сервісна служба

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

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

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

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

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

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

Гарантійний термін

Гарантійний термін складає 2 роки.

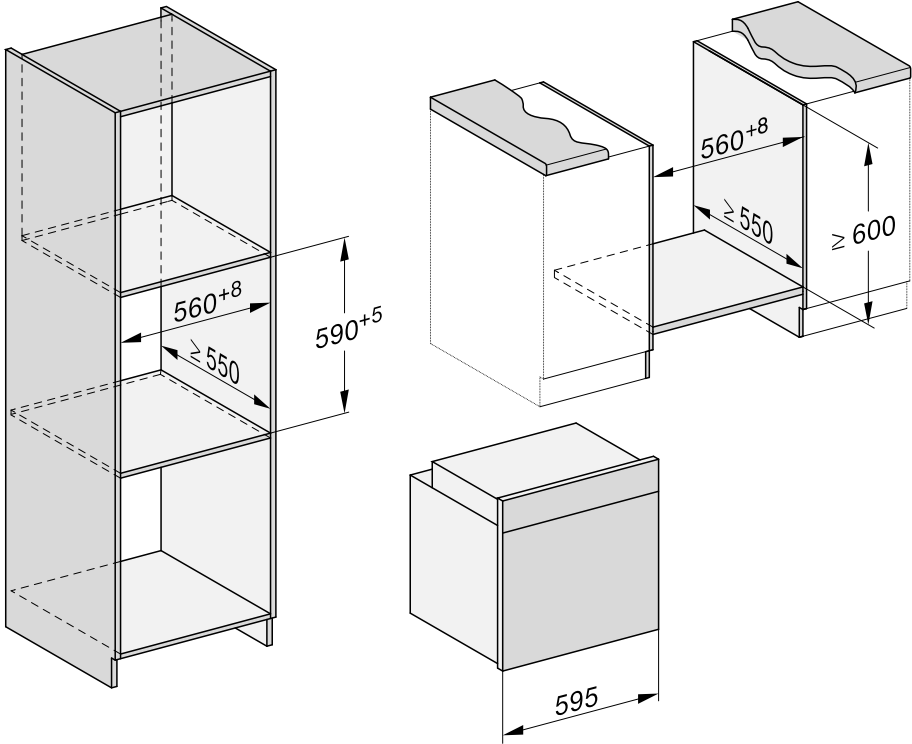
Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Розміри вбудовування

Розміри подано в мм.

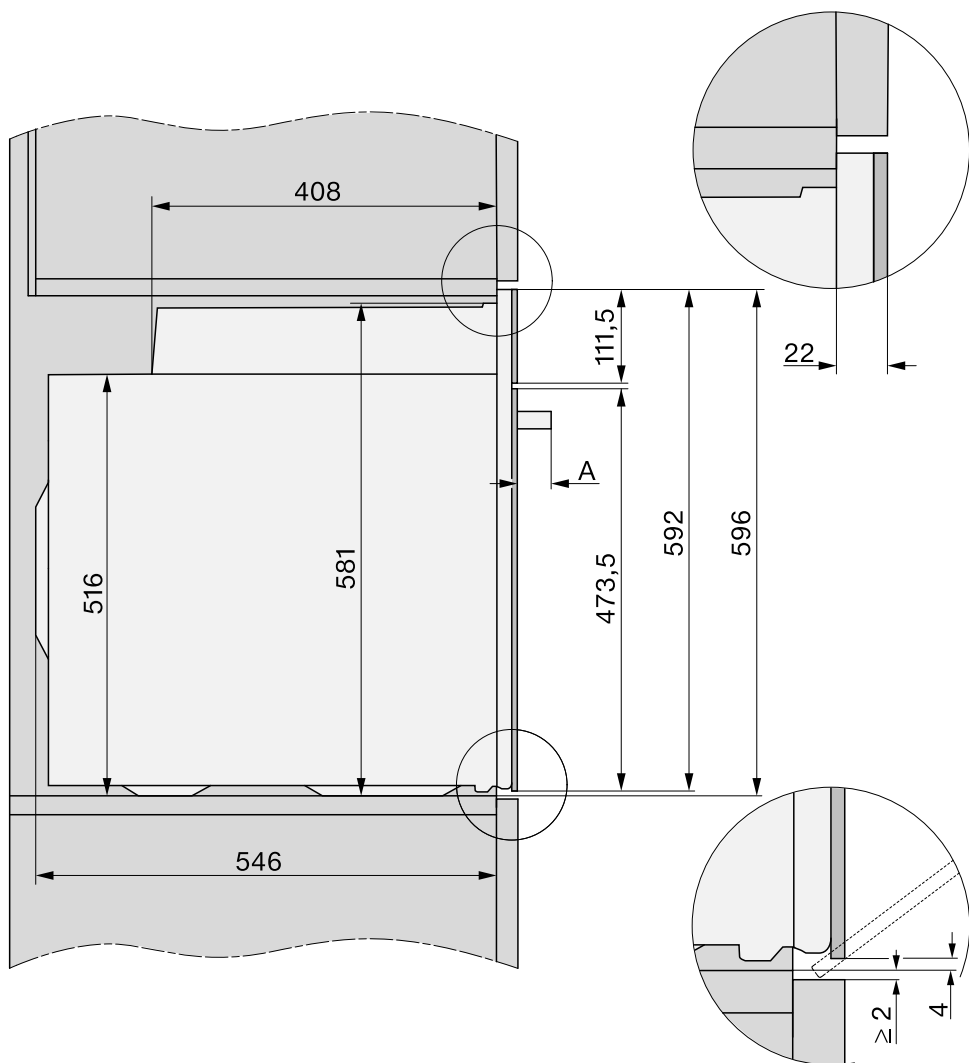
Встановлення у верхню чи нижню шафу

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



Установлення

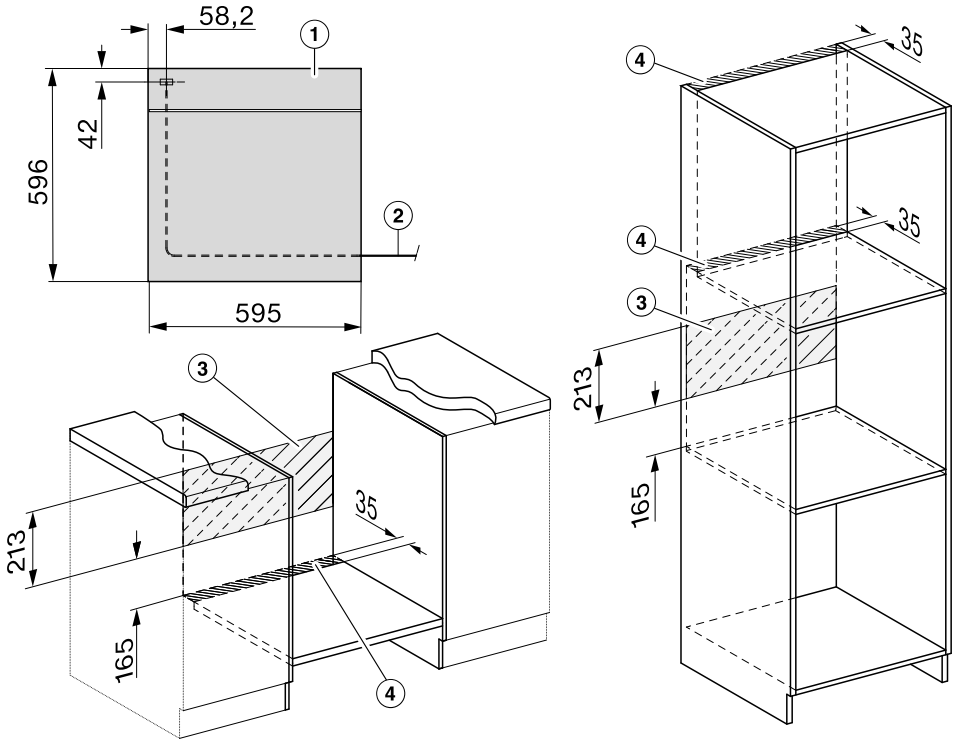
Вигляд збоку



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 см²

Установлення

Вбудовування духовки

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

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

Під час вбудовування враховуйте наступне:

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

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

- Підключіть духову шафу до електромережі.

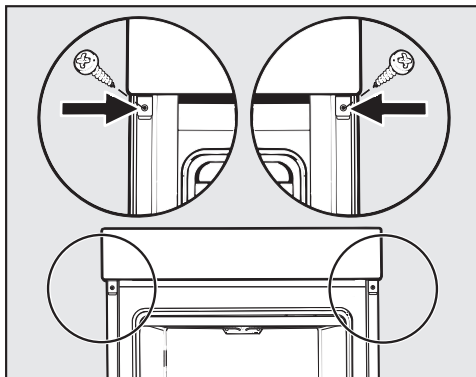
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу.

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


- Встановіть духову шафу в нішу та вирівняйте її.

- Відкрийте дверцята, якщо ви їх не зняли.



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

Підключення електроживлення

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

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

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

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

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

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

Необхідні параметри підключення можна знайти на типовій 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 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.

Установлення

Духова шафа




















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





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

Максимальна потужність указана на типовій табличці.

Таблиця для готування

Тісто для кексу

Пирогов/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🌡️↑ Booster	 ⁵		🕒 [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Маффіни (1 деко)		150–160	–	1	2	25–35
Маффіни (2 дека)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Маленькі кекси* (1 деко)		150	–	1	2	25–35
		160 ²	–	2	3	20–30
Маленькі кекси* (2 дека)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Пісочний пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Мрамуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, прямокутна форма, 30 см) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Мрамуровий пиріг, горіховий пиріг (решітка, форма для кексу/тортництва, Ø 26 см) ¹		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) ¹		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	50–60
Основа для торта (решітка, форма для торта, Ø 28 см) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

 Режим роботи, 🌡️ Температура, 🌡️↑ Booster, ⁵ 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.

- Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.
- Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страву вже достатньо підрум'янилась.

Таблиця для готування

Пісочне тісто

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



















Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування, Конвекція плюс, Конвекція Есо, Верхній/Нижній жар, Інтенсивне випікання, ✓ установити, – витягнути





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

- 1 Використовуйте матові темні форми та ставте їх на середину решітки.
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 3 Установіть на нижній рівень напрямні FlexiClip HFC 70-C, якщо вони є в наявності.
- 4 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страву вже достатньо підрум'янилась.

Таблиця для готування

Дріжджове тісто

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

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

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

Таблиця для готування

Сирно-олійне тісто

Пирого/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🌡️↑ Booster	📏 ⁵ ₁		🕒 [хв]
				+HFC	-HFC	
Фруктовий пиріг (1 деко)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинками (1 деко)		160–170	-	2	3	25–35
Пиріжки з яблуками/равлики з родзинками (2 дека)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🌡️↑ Booster, 📏⁵₁ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, ✓ увімк, – вимк

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

Бісквітне тісто

Пирого/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🌡️↑ Booster	📏 ⁵ ₁		🕒 [хв]
				+HFC	-HFC	
Бісквітний корж (2 яйця) (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		160–170 ²	-	1	2	15–25
Бісквітний корж (4–6 яєць) (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		150–160 ²	-	1	2	30–40
Бісквіт на воді* (решітка, розбірна форма, Ø 26 см) ¹		180	-	1	2	25–35
		150–170 ²	-	1	2	25–45
Тонкий бісквітний корж (1 деко)		180–190 ²	-	1	2	10–20


Режим роботи, 🌡️ Температура, 🌡️↑ Booster, 📏⁵₁ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування, Конвекція плюс, Верхній/Нижній жар, ✓ установити, – витягнути

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

Таблиця для готування

Заварне, листове, білкове тісто

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

Режим роботи, 🌡️ Температура, 🌡️↑ Booster, 📏⁵ Рівень (+HFC: з напрямними FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без напрямних FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Час приготування,  Конвекція плюс, ✓ увімк, – вимк

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

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

Таблиця для готування

Пікантні страви

Страва (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Пікантна запіканка (1 деко)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Цибульний пиріг (1 деко)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Піца, дріжджове тісто (1 деко)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Піца, сирно-олійне тісто (1 деко)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	2	25–35
Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)		200–210	–	1	2	20–25
Тости* (решітка)		300	–	–	3	5–8
Запіканки/паніровані страви (наприклад, тост) (решітка на універсальному піддоні)		275 ²	–	2	3	3–6
Овочі на грилі (решітка на універсальному піддоні)		275 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Рататуй (1 універсальний піддон)		180–190	–	2	2	40–60

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











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

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

Таблиця для готування

Яловичина

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

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









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

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.
- 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- 5 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 6 Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).
- 7 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 90 хвилин після початку приготування й долийте припл. 0,5 л рідини.
- 8 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте припл. 0,5 л рідини.
- 9 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.
- ¹⁰ Якщо у вас є окремий термоцуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Телятина













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












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

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

Таблиця для готування

Свинина













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









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

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

Таблиця для готування

Баранина, дичина
















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











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

- 1 Спочатку обсмажте м'ясо на варильній поверхні.
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 3 Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- 4 Установіть напрямні FlexiClip HFC (за наявності).
- 5 Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 50 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- 6 Якщо у вас є окремий термощуп, ви також можете орієнтуватися на вказану внутрішню температуру.

Таблиця для готування

Птиця, риба

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






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

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

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1

Контрольна страва (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	 ^{5 6}		🕒 [хв]
				+HFC:	-HFC:	
Маленькі кекси (1 деко для випікання ¹)		150	-	1	2	25–35
		160 ⁴	-	2	3	20–30
Маленькі кекси (2 дека для випікання ¹)		150 ⁴	-	1+3 ⁷	1+3	25–35
Фігурне печиво (1 деко для випікання ¹)		140	-	1	2	35–45
		160 ⁴	-	2	3	20–30
Фігурне печиво (2 дека для випікання ¹)		140	-	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Яблучний пиріг (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 20 см)		160	-	1	2	80–100
		180	-	1	1	80–90
Бісквіт на воді (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 26 см)		180	-	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	-	1	2	25–45
Тости (решітка ¹)		300	-	-	3	5–8
Бургер (решітка ¹ на рівні 4 і універсальний піддон ¹ на рівні 1)		300 ⁵	-	-	4	15–25 ⁹

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

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

Клас енергоефективності

Визначення класу енергоефективності здійснено згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Перед здійсненням вимірювання врахуйте наведені далі вказівки:

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

Гарантія якості товару

Шановний покупець!

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

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

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

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

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

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

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

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

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

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

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

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

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

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

Форма N 2-гарант

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

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

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

(підпис)

М. П.

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

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

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

(підпис)

М. П.

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

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

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

(підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

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

(підпис)

М. П.

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

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

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

(підпис)

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

Виконавець _____
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

Н 7260 В

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

_____ (підпис)
М. П.

Заповнює продавець

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

_____ (наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

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

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

Виконавець _____
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

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

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

Н 7260 В

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

_____ (підпис)
М. П.

Заповнює продавець

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

_____ (наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

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

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

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраسه, 29, 33332 Г'ютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



H 7260 B

uk-UA

M.-Nr. 11 294 900 / 09