

## Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



## Духовой шкаф H 5247 VP

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 284 870



|                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Указания по безопасности и предупреждения</b> . . . . .                                                                                                                                                                                         | 7  |
| <b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> . . . . .                                                                                                                                                                                               | 13 |
| <b>Описание прибора</b> . . . . .                                                                                                                                                                                                                  | 14 |
| Н 5247 ВР . . . . .                                                                                                                                                                                                                                | 14 |
| <b>Оснащение</b> . . . . .                                                                                                                                                                                                                         | 15 |
| Важные документы . . . . .                                                                                                                                                                                                                         | 15 |
| Инструкция по эксплуатации и монтажу . . . . .                                                                                                                                                                                                     | 15 |
| Указания по применению "Конвекция с паром  /Автоматические программы  ". . . . . | 15 |
| Книга рецептов "Конвекция с паром и автоматические программы" . . . .                                                                                                                                                                              | 15 |
| Электронное управление духовым шкафом. . . . .                                                                                                                                                                                                     | 15 |
| Функции безопасности . . . . .                                                                                                                                                                                                                     | 16 |
| Блокировка включения . . . . .                                                                                                                                                                                                                     | 16 |
| Защитное отключение . . . . .                                                                                                                                                                                                                      | 16 |
| Охлаждающий вентилятор . . . . .                                                                                                                                                                                                                   | 16 |
| Дверца с вентиляцией . . . . .                                                                                                                                                                                                                     | 16 |
| Блокировка дверцы для режима пиролиза . . . . .                                                                                                                                                                                                    | 16 |
| Функция энергосбережения . . . . .                                                                                                                                                                                                                 | 16 |
| Индикация текущего времени. . . . .                                                                                                                                                                                                                | 16 |
| Приготовление с добавлением влажности . . . . .                                                                                                                                                                                                    | 17 |
| Поверхности с покрытием PerfectClean. . . . .                                                                                                                                                                                                      | 17 |
| Пиролитическая функция очистки. . . . .                                                                                                                                                                                                            | 17 |
| Принадлежности . . . . .                                                                                                                                                                                                                           | 18 |
| Боковые направляющие и уровни загрузки. . . . .                                                                                                                                                                                                    | 18 |
| Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания. . . . .                                                                                                                                               | 18 |
| Перфорированный противень Gourmet с фиксатором . . . . .                                                                                                                                                                                           | 19 |
| Телескопические направляющие FlexiClip. . . . .                                                                                                                                                                                                    | 20 |
| Установка телескопических направляющих FlexiClip . . . . .                                                                                                                                                                                         | 20 |
| Переустановка телескопических направляющих FlexiClip. . . . .                                                                                                                                                                                      | 21 |
| Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением . . . . .                                                                                                                                                                                       | 21 |
| <b>Элементы управления</b> . . . . .                                                                                                                                                                                                               | 22 |
| Переключатель режимов работы . . . . .                                                                                                                                                                                                             | 22 |
| Режимы работы . . . . .                                                                                                                                                                                                                            | 22 |
| Переключатель температуры. . . . .                                                                                                                                                                                                                 | 23 |
| Сенсорные кнопки . . . . .                                                                                                                                                                                                                         | 23 |

# Содержание

---

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Символы на дисплее . . . . .                                           | 24 |
| Треугольник ▲ на дисплее . . . . .                                     | 25 |
| <b>Режимы работы</b> . . . . .                                         | 26 |
| <b>Ввод в эксплуатацию</b> . . . . .                                   | 28 |
| Установка текущего времени . . . . .                                   | 28 |
| Изменение текущего времени . . . . .                                   | 28 |
| Чистка прибора и первый нагрев . . . . .                               | 29 |
| <b>Управление духовым шкафом</b> . . . . .                             | 30 |
| Простое использование . . . . .                                        | 30 |
| Охлаждающий вентилятор . . . . .                                       | 30 |
| Рекомендуемая температура . . . . .                                    | 30 |
| Изменение температуры . . . . .                                        | 31 |
| Контроль температуры . . . . .                                         | 31 |
| Предварительный нагрев . . . . .                                       | 31 |
| Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . . . . | 32 |
| Установить продолжительность . . . . .                                 | 32 |
| Задать длительность и окончание . . . . .                              | 33 |
| Окончание процесса приготовления . . . . .                             | 34 |
| Проверка и изменение введенных значений времени . . . . .              | 34 |
| Удаление значений времени . . . . .                                    | 34 |
| <b>Таймер (для варки яиц) ⏰</b> . . . . .                              | 35 |
| <b>Установки ⚙</b> . . . . .                                           | 36 |
| Изменение состояния установки . . . . .                                | 36 |
| <b>Блокировка включения</b> . . . . .                                  | 38 |
| <b>Указания по выпечке</b> . . . . .                                   | 39 |
| Форма для выпечки . . . . .                                            | 39 |
| Рекомендации . . . . .                                                 | 39 |
| Бумага для выпечки, смазывание жиром . . . . .                         | 39 |
| Данные в таблице . . . . .                                             | 40 |
| Температура, время выпечки . . . . .                                   | 40 |
| Уровень установки противня . . . . .                                   | 41 |
| Замороженные продукты . . . . .                                        | 41 |
| <b>Таблица выпекания</b> . . . . .                                     | 42 |
| <b>Указания по жарению</b> . . . . .                                   | 46 |
| Рекомендации . . . . .                                                 | 47 |

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Таблица жарения</b>                                              | 48 |
| <b>Указания по приготовлению в режиме низких температур</b>         | 50 |
| Протекание процесса                                                 | 50 |
| Время приготовления/Внутренняя температура                          | 51 |
| <b>Указания по приготовлению на гриле</b>                           | 52 |
| Подготовка продуктов для гриля                                      | 54 |
| Приготовление в гриле на решетке                                    | 54 |
| Рекомендации                                                        | 54 |
| <b>Таблица приготовления на гриле</b>                               | 55 |
| <b>Размораживание</b>                                               | 56 |
| <b>Консервирование</b>                                              | 57 |
| <b>Сушка/вяление</b>                                                | 58 |
| <b>Приготовление готовых блюд</b>                                   | 59 |
| <b>Данные для проверяющих организаций</b>                           | 60 |
| Стандартные блюда согласно EN 60350                                 | 60 |
| Класс энергопотребления согласно EN 50304                           | 60 |
| <b>Чистка и уход</b>                                                | 61 |
| Фронтальная поверхность прибора                                     | 61 |
| Принадлежности                                                      | 62 |
| Противень для выпекания, универсальный противень, противень Gourmet | 62 |
| Решетка, направляющие                                               | 62 |
| Телескопические направляющие FlexiClip                              | 62 |
| Смазывание направляющихся                                           | 63 |
| Эмаль с покрытием PerfectClean                                      | 64 |
| Рабочая камера                                                      | 66 |
| Ручная очистка рабочей камеры                                       | 66 |
| Пиролитическая очистка духовки                                      | 67 |
| Снятие дверцы                                                       | 70 |
| Демонтаж дверцы                                                     | 71 |
| Установка дверцы                                                    | 74 |
| Снятие телескопических направляющих FlexiClip                       | 75 |
| Снятие боковых направляющих                                         | 76 |
| Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля              | 76 |
| <b>Неисправности и неполадки</b>                                    | 77 |

# Содержание

---

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| <b>Сервисная служба</b> . . . . .                           | 80 |
| Сертификат (только для РФ) . . . . .                        | 80 |
| <b>Дополнительно приобретаемые принадлежности</b> . . . . . | 81 |
| <b>Электроподключение</b> . . . . .                         | 83 |
| <b>Чертежи для встраивания</b> . . . . .                    | 85 |
| Размеры прибора и ниши в шкафу . . . . .                    | 85 |
| Детальные размеры фронтальной поверхности прибора . . . . . | 86 |
| <b>Встраивание духового шкафа</b> . . . . .                 | 87 |
| <b>Гарантия качества товара</b> . . . . .                   | 88 |

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и установке.

В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Бережно храните данную инструкцию и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

## Надлежащее использование

► Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например:

- в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях.
- в загородных домах.
- клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

► Этот духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

► Используйте прибор только в бытовых условиях для выпекания, жарения, размораживания, приготовления, консервирования, сушки и запекания на гриле продуктов.

Другие способы применения недопустимы и могут быть опасными.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

► Лицам, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять прибором, не рекомендуется его эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

# Указания по безопасности и предупреждения

---

## Если у Вас есть дети

► Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

► Детей младше 8 лет не следует оставлять вблизи духового шкафа, или они должны быть при этом под постоянным надзором.

► Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили работу с ним, что могут это делать с уверенностью. Кроме того, они должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

► Опасность ожога!

Предотвратите касание детьми прибора во время работы. Духовой шкаф нагревается в области дверцы, панели управления и отверстий для выхода горячего воздуха из рабочей камеры. Кожа ребенка более восприимчива к высоким температурам, чем кожа взрослого.

► Опасность ожога!

Во время пиролиза фронтальная панель прибора нагревается сильнее, чем при его обычном использовании. Не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролиза.

## Техника безопасности

► Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу, авторизованные производителем.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственность.

► Перед встраиванием проверьте отсутствие на духовке внешних повреждений. Ни в коем случае не пользуйтесь поврежденным прибором. Эксплуатация поврежденного прибора ставит под угрозу Вашу безопасность!

► Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электрическим током).

## Указания по безопасности и предупреждения

► Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Не допускается подключение прибора к электросети через многоместную розетку или удлинитель, так как они не могут обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).

► Для Вашей безопасности используйте духовой шкаф только во встроенном виде.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

► Гарантийный ремонт прибора имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть отключен от электросети. Прибор считается отключенным от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

- Выключены предохранители на распределительном щитке.
- Полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке.
- Отсоединен от электросети сетевой кабель.

Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащен сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

► Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей производитель гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены.

► При повреждении сетевого кабеля его следует заменить аналогичным оригинальным кабелем Miele; замену должен выполнять специалист, авторизованный производителем.

► Этот духовой шкаф не должен использоваться на нестационарных объектах (напр., судах).

# Указания по безопасности и предупреждения

## Надлежащее использование



### Опасность ожога!

Пользуясь духовым шкафом, Вы можете получить ожог при касании нагревательных элементов, рабочей камеры, приготавливаемого блюда и принадлежностей. Надевайте защитные рукавицы при размещении или вынимании горячего блюда, а также при пользовании горячей рабочей камерой.

### ► Опасность пожара!

При приготовлении пищи с использованием масел и жиров не оставляйте прибор без присмотра. Масло и жир могут воспламениться при перегреве.

### ► Опасность пожара!

Соблюдайте рекомендованные сроки приготовления в режимах "Гриль"  и "Гриль с обдувом" . Слишком долгое приготовление может привести к пересушиванию и самовозгоранию продукта.

### ► Опасность пожара!

Не используйте режимы "Гриль"  и "Гриль с обдувом"  для "освежения" булочек или хлеба, или для сушки цветов и зелени. Вместо этого используйте "Конвекция+"  или "Верхний-нижний жар" .

### ► Опасность пожара!

Для приготовления продуктов питания зачастую используют алкогольные напитки.

Алкоголь испаряется при высоких температурах.

Следует учесть, что в определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах.

### ► Опасность повреждений!

Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в духовке. Влага, выделяемая пищей, может привести к коррозии прибора. Кроме того, использование крышки позволяет избежать высыхания блюд.

### ► Опасность повреждений!

Не выключайте духовой шкаф, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.

Оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.

Ни в коем случае не выключайте прибор. В рабочей камере повышается влажность, и это приводит к образованию конденсата, который

- может вызвать коррозию в рабочей камере.
- повредить панель управления, столешницу или окружающую мебель.

## Указания по безопасности и предупреждения

### ► Опасность повреждений!

Никогда не раскладывайте по дну рабочей камеры фольгу в режимах "Верхний-нижний жар" , "Нижний жар" , "Интенсивное выпекание" , "Быстрый разогрев" . Из-за возникающей аккумуляции тепла эмаль может лопаться или растрескиваться.

По этой же причине не ставьте на дно рабочей камеры сковородки, кастрюли или противни.

При использовании противней других производителей следите за тем, чтобы расстояние от нижней кромки противня до дна рабочей камеры составляло, как минимум, 6 см.

### ► Опасность получения травм!

Опасность повреждений!

Никогда не наливайте холодную воду непосредственно на противень, поддон для жира или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В результате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а смена температур может повредить эмаль.

► Следите за тем, чтобы пища всегда разогревалась в достаточной степени.

Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) и в течении достаточного продолжительного времени ( $> 10$  мин.). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогрето блюдо, установите большее время. Кроме того, выжно, чтобы температура во всем блюде была равномерной. Переворачивайте или перемешивайте блюдо.

### ► Опасность повреждений!

Если Вы используете пластиковую посуду, то она должна быть пригодна для духового шкафа.

При высокой температуре другая посуда плавится. Могут возникнуть повреждения духового шкафа.

### ► Опасность травм и повреждений!

Не допускается консервирование и разогрев в духовом шкафу продуктов в металлических банках. В них возникает избыточное давление, и они могут взорваться.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### ► Опасность повреждений!

Не передвигайте по дну рабочей камеры никакие предметы, например, кастрюли и сковородки. Это может повредить поверхность дна.

### ► Опасность повреждений!

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению прибора.

Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

### ► Опасность пожара!

Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за повышения температуры могут загореться находящиеся вблизи прибора легковоспламеняющиеся предметы.

## Принадлежности

► В прибор могут быть установлены или встроены дополнительные принадлежности, если на это имеется особое разрешение фирмы Miele.

При установке и встраивании других деталей будет утрачено право на гарантийное обслуживание, а также может произойти потеря гарантированного качества работы прибора.

► Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать процесс пиролизической очистки. Это также касается направляющих для противней и прочих дополнительных покупаемых принадлежностей.

Из-за высокой температуры в режиме пиролиза принадлежности могут быть повреждены.

Производитель прибора не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

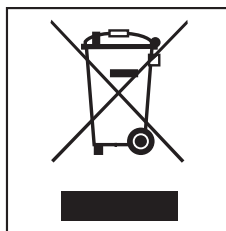
### Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при его транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

### Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.

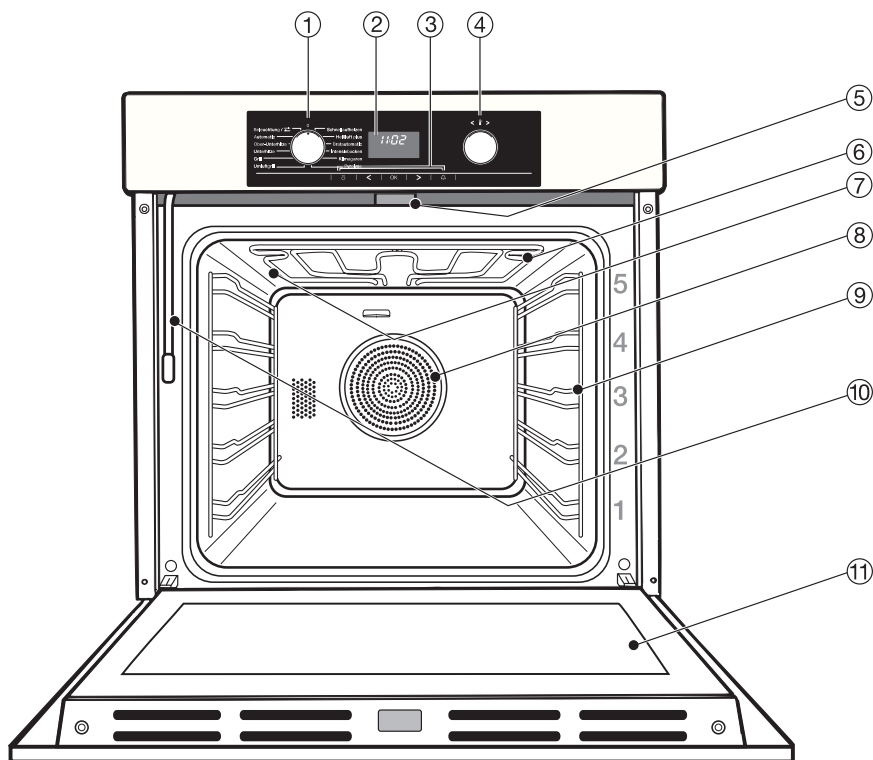


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.

# Описание прибора

## Н 5247 ВР



- ① Переключатель режимов работы \*, утапливаемый в нулевом положении
- ② Дисплей
- ③ Сенсорные кнопки  $\bar{\square}$ , <, ОК, >,  $\triangle$
- ④ Переключатель температуры, утапливаемый
- ⑤ Блокировка дверцы для проведения пиролиза
- ⑥ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ⑦ Отверстия для подачи пара при использовании режима влажной конвекции
- ⑧ Задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
- ⑨ Боковые направляющие для 5 ярусов загрузки
- ⑩ Трубка для заполнения системы подачи пара
- ⑪ Дверца

\* в зависимости от модели

## Важные документы

Для управления важное значение имеют:

- Инструкция по эксплуатации и монтажу
- Указания по применению "Конвекция с паром" /Автоматические программы 
- Книга рецептов "Конвекция с паром и автоматические программы"

Указания по применению и книга рецептов были разработаны специально для режимов "Конвекция с паром"  и "Автоматическая" .

Кроме того, к прибору прилагаются два шурупа, которые необходимы для закрепления Вашей плиты или духовки в шкаф для встраивания.

## Инструкция по эксплуатации и монтажу

В инструкции по эксплуатации и монтажу Вы найдете всю информацию по безопасности, оснащению, управлению прибором, таблицы приготовления, советы по чистке и уходу, электроподключению и встраиванию.

## Указания по применению "Конвекция с паром" /Автоматические программы

В этой отдельной брошюре Вы найдете всю информацию

- по использованию режима "Конвекция с паром" .  
Эта функция позволит Вам оптимизировать процессы пригото-

вления различных продуктов с помощью добавления влажности.

- по использованию 25 автоматических программ с применением влажности (Автоматическая ).
- по очистке прибора от накипи.

## Книга рецептов "Конвекция с паром и автоматические программы"

К Вашему прибору в дополнение к инструкции по эксплуатации и монтажу и указаниям по применению прилагается также книга рецептов "Конвекция с паром и автоматические программы".

В этой книге Вы найдете различные рецепты для использования режима "Конвекция с паром"  и программы "Автоматическая" .

## Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работы для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

- индикацию текущего времени.
- таймер.
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления.
- автоматические программы.
- выбор индивидуальных настроек прибора.

# Оснащение

---

## Функции безопасности

### Блокировка включения

Блокировка включения защищает духовой шкаф от несанкционированного использования, см. главу "Блокировка включения ".

### Защитное отключение

Защитное отключение срабатывает автоматически, если духовой шкаф используется в течение необычно долгого времени.

Этот срок зависит от выбранного режима работы. При его превышении духовой шкаф выключается, и на дисплее появляется сообщение о неполадке **F 55**.

Духовой шкаф будет сразу готов к работе, если Вы его выключите и снова включите.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается автоматически при каждом приготовлении. Он заботится о том, чтобы горячий воздух духового шкафа смешивался с холодным воздухом помещения и охлаждался, прежде чем он выступит между дверцей и панелью управления.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время для того, чтобы влага воздуха не могла осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели.

Вентилятор автоматически отключится, когда внутренняя часть духовки охладится ниже определенной температуры.

## Дверца с вентиляцией

Эта дверца представляет собой открытую систему со стеклами, частично имеющими теплоотражающее покрытие.

Когда Вы используете духовой шкаф, через дверцу дополнительно направляется воздух, чтобы внешнее стекло оставалось прохладным.

Для проведения очистки Вы можете разобрать дверцу, см. главу "Чистка и уход".

### Блокировка дверцы для режима пиролиза

Перед началом пиролитической очистки дверца блокируется из соображений безопасности. Блокировка снимается, когда после пиролитической очистки температура в рабочей камере станет меньше 280 °C.

## Функция энергосбережения

### Индикация текущего времени

Вы можете выключить индикацию текущего времени в целях экономии электроэнергии.

Тогда дисплей при выключенном приборе будет темным, и текущее время будет отсчитываться на заднем плане, см. главу "Установки  — **P : I'**".

Оно будет показано только тогда, когда Вы будете пользоваться духовым шкафом.

## Приготовление с добавлением влажности

Специально для приготовления с добавлением влажности были разработаны режимы "Конвекция с паром"  и автоматические программы .

Конвекция с паром  позволяет Вам оптимизировать процесс приготовления таких блюд, как хлеб или мясо, с помощью регулировки влажности.

В автоматическом режиме  в Вашем распоряжении имеется 25 автоматических программ.

Подробное описание Вы сможете найти в отдельных указаниях по применению и книге рецептов.

## Поверхности с покрытием PerfectClean

Покрытие PerfectClean имеют:

- Боковые направляющие
- Противень для выпечки
- Универсальный противень
- Перфорированный противень Gourmet
- Решетка

Антипригарные свойства этой поверхности предотвращают прижаривание продуктов и облегчают очистку.

Соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

## Пиролитическая функция очистки

Рабочая камера Вашего прибора может быть очищена с помощью функции "Пиролиз" .

При пиролитической очистке рабочая камера нагревается до 400 °C. Имеющиеся загрязнения расщепляются под воздействием высоких температур и превращаются в пепел.

Соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

## Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

Другие принадлежности Вы сможете приобрести в интернет-магазине, через сервисную службу или специализированные магазины Miele, см. также главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности".

## Боковые направляющие и уровни загрузки

В рабочей камере находятся справа и слева боковые направляющие.

Имеются пять уровней загрузки.

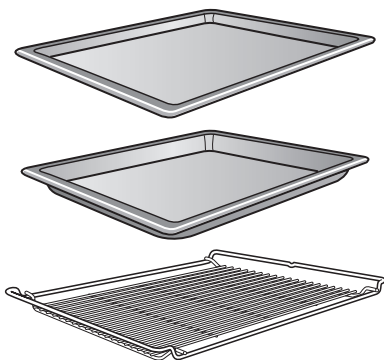
Вы можете прочитать обозначения уровней установки на фронтальной рамке.

Каждый ярус состоит из двух стоек.

Задвигайте противень для выпечки, универсальный противень, перфорированный противень Gourmet и решетку всегда между стойками.

Для проведения очистки Вы можете вынуть боковые направляющие, см. главу "Чистка и уход".

## Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания



Задвигайте эти принадлежности в боковые направляющие между стойками яруса загрузки.

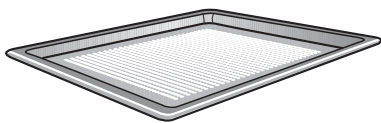
Фиксатор, расположенный по центру коротких сторон, препятствует тому, чтобы эти принадлежности выскальзывали из боковых направляющих, если их нужно выдвинуть лишь частично.

Эти принадлежности Вы сможете вынуть, только приподняв их.



Если вы используете универсальный противень с положенной сверху решеткой, то он задвигается между стойками ниши и решетка оказывается автоматически сверху.

### Перфорированный противень Gourmet с фиксатором



Наряду с противнем для выпечки и универсальным в комплектацию также входит противень Gourmet.

Не используйте перфорированный противень Gourmet, если Вы

- готовите жидкое тесто, напр. сдобное тесто.
- готовите тесто, которое во время выпекания становится жидким, напр. песочное тесто.
- готовите выпечку с большим содержанием жира, напр. круассаны или рыбные палочки.
- смазываете выпечку жидкостью или посыпаєте дополнительными ингредиентами, напр. сахаром.
- готовите мясо или рыбу.

Таким образом Вы избежите ненужных загрязнений днища рабочей камеры.

С коротких сторон по центру он оснащен фиксатором против выскальзывания.

Противень Gourmet был специально разработан

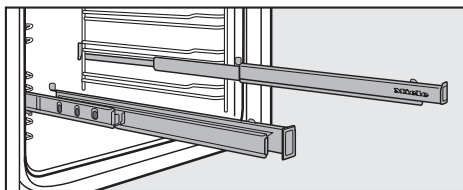
- для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожного теста (например, хлеба, булочек и пирогов, выпекаемых на противне).
- для приготовления замороженных/готовых продуктов (например, картофеля фри, замороженных булочек).
- для сушки фруктов или овощей.

Более подробную информацию Вы найдете в книге рецептов "Конвекция с паром и автоматические программы".

Нагрузка на перфорированный противень Gourmet составляет максимум 15 кг.

# Оснащение

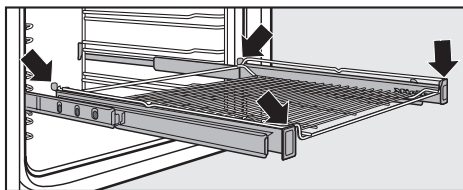
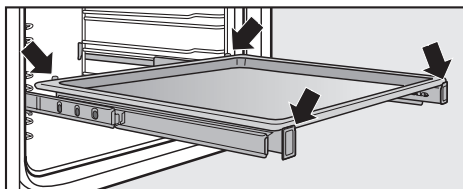
## Телескопические направляющие FlexiClip



Телескопические направляющие FlexiClip могут располагаться на любом уровне и полностью выдвигаются из рабочей камеры.

Полностью задвиньте телескопические направляющие, прежде чем задвигать противни или решетки.

Чтобы противень или решетка случайно не выскользнули, следите за тем, чтобы края были расположены между передним и задним фиксатором:



Нагрузка на направляющие составляет максимально 15 кг.

## Установка телескопических направляющих FlexiClip



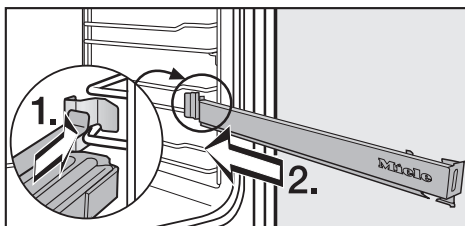
**Опасность ожога!**

Рабочая камера должна полностью остыть, прежде чем Вы будете проводить манипуляции внутри нее.

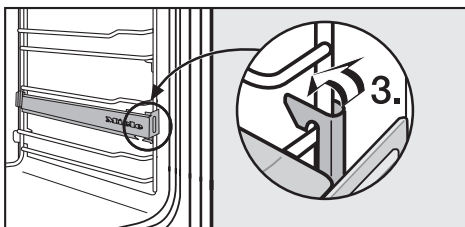
Направляющие FlexiClip крепятся между стойками яруса загрузки.

Направляющая FlexiClip с надписью Miele крепится справа.

**Не** растягивайте направляющие при встраивании.



- Вставьте направляющую FlexiClip передней частью между стойками яруса загрузки (1.) и задвиньте ее вдоль стойки в рабочую камеру (2.).



- Защелкните направляющую FlexiClip на нижней стойке ниши (3.).

Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после встраивания, то рекомендуется один раз выдвинуть их с усилием.

### Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением



Эти принадлежности потребуются Вам для очистки прибора от накипи.

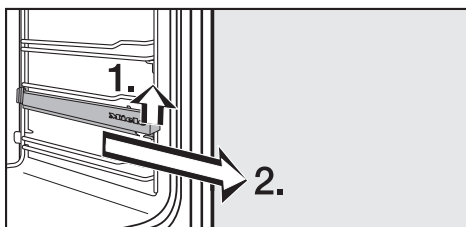
### Переустановка телескопических направляющих FlexiClip



**Опасность ожога!**

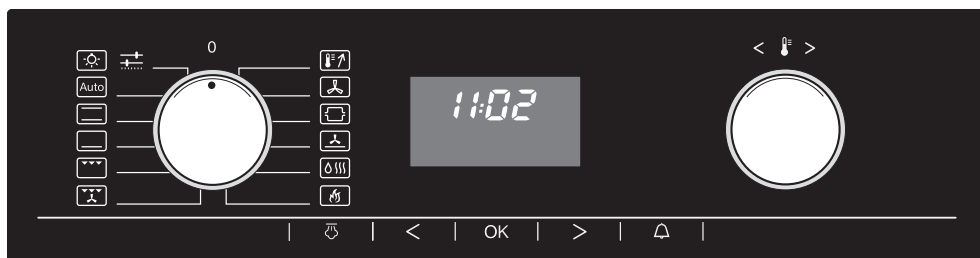
Рабочая камера должна полностью остыть, прежде чем Вы будете проводить манипуляции внутри нее.

Если Вы хотите снять телескопические направляющие FlexiClip, чтобы разместить их на другом уровне:



- Приподнимите телескопические направляющие FlexiClip спереди и вытяните их вдоль стойки яруса загрузки.
- Затем установите их на необходимый уровень, см. главу "Оснащение - Установка телескопических направляющих FlexiClip".

# Элементы управления



## Переключатель режимов работы

Левым переключателем Вы можете выбрать режим работы.

Вы можете поворачивать его вправо и влево.

В положении 0 он утапливается нажатием.

## Режимы работы



Быстрый разогрев



Конвекция+



Автоматика жарения



Интенсивное выпекание



Конвекция с паром



Автоматический



Верхний/нижний жар



Нижний жар



Гриль



Гриль с обдувом



Пиролитическая функция очистки



Освещение:

Освещение рабочей камеры может быть включено отдельно, напр., для очистки.



Установки:

Установки прибора могут быть изменены.

## Переключатель температуры

С помощью правого переключателя  >

- Вы устанавливаете температуру.
- Вы можете установить время (в качестве альтернативы к сенсорным кнопкам < или >).

Вы можете поворачивать переключатель вправо и влево.

В каждом положении он может быть утоплен нажатием.

При повороте направо значения увеличиваются, при повороте налево - уменьшаются.

## Сенсорные кнопки

Под дисплеем находятся сенсорные кнопки, которые реагируют на нажатие пальцем.

Каждое нажатие подтверждается звуковым сигналом. Вы можете его отключить, см. главу "Установки  – P : Ч".

|                                                                                    | Применение                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>– Для вызова функций на дисплее. Появляется треугольник ▲.</li><li>– Для подтверждения заданных функций.</li></ul>     |
| <                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Для передвижения треугольника ▲ на дисплее вправо или влево.</li></ul>                                               |
| >                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>– Для уменьшения или увеличения заданного времени.</li><li>– Для выбора установки P или изменения статуса S.</li></ul> |
|   | Для системы ручной подачи пара                                                                                                                               |
|  | Для установки времени таймера, напр. для варки яиц.                                                                                                          |

С каждым нажатием сенсорных кнопок < или > время изменяется

- при установке длительности  и окончания  поминутно.
- при установке таймера  сначала с шагом в 5 секунд, потом поминутно.

Если кнопки держать нажатыми дольше, то ход процесса будет ускорен.

# Элементы управления

## Символы на дисплее

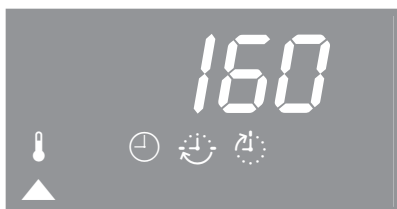


В зависимости от позиции переключателя режимов работы и/или нажатия сенсорной кнопки появляются:

| Позиция переключателя режимов работы | Символы   | Функция/значение                                                  |
|--------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------|
| 0                                    |           | Текущее время                                                     |
|                                      |           | Блокировка включения                                              |
|                                      |           | Указание на остаточную воду в системе испарения                   |
|                                      |           | Указание по очистке прибора от накипи                             |
| Режим работы (кроме освещения)       |           | Контроль температуры                                              |
|                                      |           | Температура                                                       |
|                                      |           | Текущее время                                                     |
|                                      | и h       | Продолжительность                                                 |
|                                      |           | Окончание                                                         |
| Режим работы "Конвекция"             |           | Индикация количества обдаваний паром                              |
|                                      | Цифра и   | Количество возможных процессов приготовления до очистки от накипи |
| Автоматическая                       | P и цифра | Номер автоматической программы                                    |
|                                      | Цифра и   | Количество возможных процессов приготовления до очистки от накипи |
|                                      | g         | Ввод веса в некоторых автоматических программах                   |
| Пиролиз                              |           | Указание на то, что замок дверцы для проведения пиролиза закрыт.  |

| Позиция переключателя режимов работы                                             | Символы                                                                                 | Функция/значение                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  | P и цифра                                                                               | Установка                              |
|                                                                                  | S и цифра                                                                               | Статус установки                       |
| любая                                                                            | ▲ горит под символом                                                                    | Функция отображается.                  |
|                                                                                  | ▲ мигает под символом                                                                   | Функция вызвана и может быть изменена. |
| любая                                                                            |  и min | Таймер                                 |

## Треугольник ▲ на дисплее



Когда Вы касаетесь сенсорной кнопки, загораются в зависимости от положения переключателя режимов работы символы функций, которые Вы можете вызвать.

Нажимайте сенсорную кнопку < или > так часто, пока треугольник ▲ не будет стоять под нужной функцией.

Затем вызовите функцию сенсорной кнопкой ОК.

Треугольник ▲ мигает ок. 15 секунд.

Только пока треугольник ▲ мигает, Вы можете задать функцию. Если это время вышло, то Вам придется выбирать функцию с помощью сенсорной кнопки ОК заново.

# Режимы работы

Для Вашего приготовления в наличие имеется множество режимов.

В Вашем приборе есть:

- Ⓐ Нагревательный элемент для верхнего жара/гриля (вверху рабочей камеры)
- Ⓑ Нагревательный элемент для нижнего жара (внизу рабочей камеры)
- Ⓒ Кольцевой нагревательный элемент (сзади отверстия для вентилятора)
- Ⓓ Вентилятор (сзади отверстия для вентилятора)
- Ⓔ Система парообразования

В зависимости от режима эти компоненты могут быть по-разному скомбинированы, см. данные в [ ].

| Режимы работы                                                                                                                                    | Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Автоматические программы</b><br>[в зависимости от программы] | – Вызывается список имеющихся автоматических программ. Вся информацию об их использовании Вы можете прочитать в "Указаниях по применению" Вашего прибора и книге рецептов.                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>Верхний/нижний жар</b><br>[Ⓐ + Ⓑ]                            | – Для выпекания и жарения по традиционным рецептам.<br>– Для приготовления суфле.<br>– При приготовлении по старым рецептам для оптимального использования Вашего прибора устанавливайте температуру на 10°C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.                                                                                                                                |
|  <b>Нижний жар</b><br>[Ⓑ]                                        | – Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить выпечку с нижней стороны.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  <b>Гриль</b><br>[Ⓐ]                                           | – Нагревательный элемент верхнего жара/гриля раскаляется докрасна, при этом вырабатывается необходимое инфракрасное излучение.<br>– Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков).<br>– Для запекания.                                                                                                                                                                                    |
|  <b>Гриль с обдувом</b><br>[Ⓐ + Ⓓ]                             | – Нагревательный элемент верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.<br>– Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов.<br>– Вы можете готовить с более низкими температурами, чем в режиме "Гриль"  , так как тепло сразу достигает продукта за счет потока воздуха. |

| Режимы работы                                                                                                                | Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Быстрый разогрев</b><br>[A + C + D]      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры.</li> <li>– По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
|  <b>Конвекция+</b><br>[C + D]                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для выпекания и жарения.</li> <li>– Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.</li> <li>– Вы можете готовить с более низкими температурами, чем в режиме "Верхний/нижний жар" , так как тепло сразу достигает продукта за счет потока воздуха.</li> </ul> |
|  <b>Автоматика жарения</b><br>[C + D]        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для жарения.</li> <li>– Во время фазы поджаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура будет достигнута, прибор сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для продолжения приготовления).</li> </ul>                                                          |
|  <b>Интенсивное выпекание</b><br>[B + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для выпекания пирогов с сочной начинкой.</li> <li>– Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
|  <b>Конвекция с паром</b><br>[C + D + E]     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для выпекания и жарения с поддержанием влажности.</li> <li>– Вся информацию об использовании режима "Конвекция с паром"  и очистке от накипи Вы можете прочитать в "Инструкции по применению" Вашего прибора и книге рецептов.</li> </ul>                           |

# Ввод в эксплуатацию

Прежде чем Вы сможете ввести прибор в эксплуатацию, Вы должны сначала

- освободить нажатием элементы управления, если они утоплены.
- задать текущее время.

Текущее время задано.

При перепаде электроэнергии актуальное текущее время сохраняется на 24 часа, затем появляется, как при первом вводе в эксплуатацию, **12:00**.

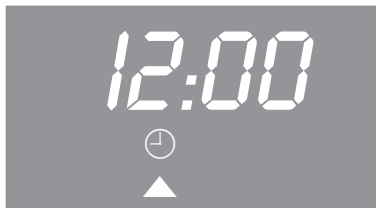
После восстановления подачи электроэнергии текущее время мигает и должно быть подтверждено сенсорной кнопкой ОК.

## Установка текущего времени

Вы можете ввести или изменить текущее время только, если переключатель режимов стоит на 0.

На дисплее

- горит символ ☉ (текущее время).
- мигает текущее время и треугольник ▲ под символом ☉.



- С помощью переключателя температуры или сенсорных кнопок < или > введите сначала часы.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

Установка часов подтверждена, минуты мигают на дисплее.

- С помощью переключателя температуры или сенсорных кнопок < или > введите минуты.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

Установка минут подтверждена.

## Изменение текущего времени

- Дважды нажмите сенсорную кнопку ОК.
- С помощью переключателя температуры или сенсорных кнопок < или > введите сначала часы.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.
- С помощью переключателя температуры или сенсорных кнопок < или > введите минуты.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

Была изменена установка времени на дисплее.

## Чистка прибора и первый нагрев

Удалите

- имеющиеся наклейки.
- имеющуюся защитную пленку с фронтальной поверхности прибора.

Соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и **очистите** их.
- **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.

■ Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфеткой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.

■ Отожмите переключатели режимов и температуры.

■ Выберите режим "Конвекция+" .

Появится рекомендуемая температура 160 °C.

■ Установите переключателем температуры максимальную температуру (250 °C).

Включается нагрев рабочей камеры и вентилятор.

■ Нагревайте пустой прибор минимум один час.

Следите за тем, чтобы кухня в это время хорошо проветривалась. Избегайте проникновения запаха в другие помещения.

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Управление духовым шкафом - Установить продолжительность".

■ Дождитесь, когда прибор после выключения остынет до комнатной температуры.

■ В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

Закрывайте дверцу прибора, когда внутреннее пространство духовки высохнет.

После этого подготовьте систему парообразования, см. главу "Подготовка системы парообразования" в отдельной "Инструкции по применению".

# Управление духовым шкафом

## Простое использование

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите желаемый режим (например, "Конвекция+"

На дисплее появятся



- рекомендуемая температура 160.
- знак контроля температуры

Включается нагрев рабочей камеры и вентилятор.

Вы можете следить за подъемом температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки – P : 2".

- После процесса приготовления поверните переключатель режимов на 0.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

## Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления вентилятор остается включенным еще некоторое время; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не будет осаждаться в рабочей камере, у панели управления и на окружающей прибор мебели.

Он автоматически выключается, когда рабочая камера остывает до определенной температуры.

## Рекомендуемая температура

Сразу после выбора режима работы высвечивается рекомендуемая температура.

| Режим работы          | Рекомендуемая температура |
|-----------------------|---------------------------|
| Конвекция+            | 160 °C                    |
| Интенсивное выпекание | 170 °C                    |
| Конвекция с паром     | 160 °C <sup>1)</sup>      |
| Автоматика жарения    | 160 °C <sup>2)</sup>      |
| Верхний/нижний жар    | 180 °C                    |
| Нижний жар            | 180 °C                    |
| Гриль с обдувом       | 200 °C                    |
| Гриль                 | 240 °C                    |
| Быстрый разогрев      | 160 °C                    |

1) Сначала появляется **Auto** и мигает треугольник под символом . Только после выбора количества паровых ударов появляется рекомендуемая температура.

2) Температура обжаривания примерно 230 °C, последующая температура 160 °C

## Изменение температуры

Если рекомендованная температура не совпадает с данными в рецепте, Вы можете ее изменить с помощью переключателя температуры с шагом в 5°.

| Режим работы                                                                                           | Диапазон температур |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  Конвекция+            | 30 -250 °C          |
|  Интенсивное выпекание | 50 -250 °C          |
|  Конвекция с паром     | 130 -250 °C         |
|  Автоматика жарения    | 100 -230 °C         |
|  Верхний/нижний жар    | 30 -280 °C          |
|  Нижний жар            | 100 -280 °C         |
|  Гриль с обдувом       | 50 -260 °C          |
|  Гриль                 | 200 -300 °C         |
|  Быстрый разогрев      | 30 -250 °C          |

## Контроль температуры

Рядом с рекомендуемой температурой появляется значок контроля температуры .

Он всегда горит, когда включен нагрев рабочей камеры.

Когда выбранная температура достигнута,

- в первый раз раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – P : 2".
- значок контроля температуры гаснет .
- нагрев рабочей камеры выключается.

Как только температура опустится ниже установленного значения, нагрев рабочей камеры и контроль температуры снова включаются.

## Предварительный нагрев

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодной духовке, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

Лишь в некоторых случаях Вам потребуется предварительно прогреть рабочую камеру.

### В режиме "Конвекция+" для

- выпекания черного хлеба.
- жарения ростбифа и филе.

### В режиме "Верхний/нижний жар" для

- выпечки пирогов и печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут).
- выпечки нежного теста (бисквит).
- выпекания черного хлеба.
- жарения ростбифа и филе.

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый нагрев" .

Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для быстрого предварительного нагрева:

- Выберите режим "Быстрый разогрев"  и температуру.
- Как только в первый раз погаснет значок температурного контроля , перейдите на нужный режим работы.
- Поместите продукт в рабочую камеру.

# Управление духовым шкафом

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Наряду с простым использованием Вы можете включать и выключать режимы автоматически.

Для автоматического выключения Вы можете установить продолжительность или продолжительность и окончание.

Продолжительность приготовления в духовке может достигать макс. 12 часов.

Автоматическое включение и выключение особенно рекомендуется при жарении.

Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет и опадет, дрожжи потеряют свои свойства.

Указание к режиму "Конвекция ":

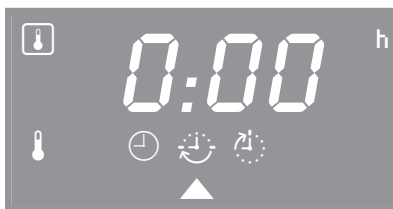
Только при функции "Паровой удар автоматический *Auto*" целесообразно, чтобы режим работы мог включаться и выключаться автоматически.

## Установить продолжительность

Вам нужно задать продолжительность процесса, если он должен выключиться автоматически.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.

Включается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.



- Нажимайте сенсорную кнопку > так часто, пока треугольник ▲ не окажется под символом  (длительность).

На дисплее высвечивается 0:00.

- Нажмите сенсорную кнопку ОК.
- Пока мигает треугольник ▲, введите длительность процесса переключателем температуры или сенсорной кнопкой > в часах : минутах.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

Вы можете следить за индикацией отсчета длительности процесса, если не вызовете никакую другую функцию.

## Задать длительность и окончание

Вам нужно задать длительность и окончание процесса, если он должен включиться и выключиться автоматически.

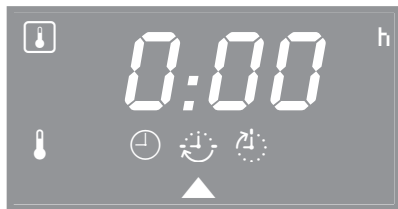
Пример:

Текущее время 10:45;  
жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.

Включается нагрев рабочей камеры и вентилятор.

**Сначала введите длительность процесса:**



- Нажимайте сенсорную кнопку > так часто, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (длительность).

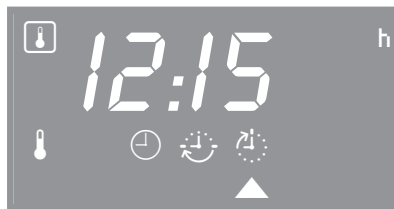
На дисплее высвечивается 0:00.

- Нажмите сенсорную кнопку ОК.



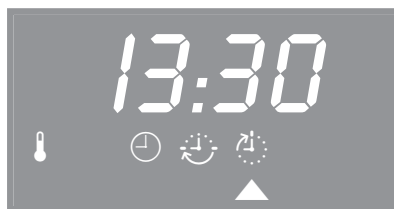
- Пока мигает треугольник ▲, введите длительность процесса (1:30) переключателем температуры или сенсорной кнопкой > в часах : минутах.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

**Теперь введите время окончания:**



- Нажимайте сенсорную кнопку > так часто, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (окончание).
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

На дисплее появляется значение времени: текущее время + заданная длительность приготовления (10:45 + 1:30 = 12:15 ч).



- Введите нужное время окончания (13:30 ч) переключателем температуры или сенсорной кнопкой >.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

# Управление духовым шкафом

Нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор выключаются.

Пока Вы не выберете другую функцию, высвечивается время окончания процесса.

Если Вы хотите запросить установленную температуру, слегка поверните переключатель температуры. Появится ее индикация. Прим. через 15 секунд индикатор покажет температуру в рабочей камере.

Как только наступит время запуска процесса (13:30 - 1:30 = 12:00), освещение духовки, нагрев и вентилятор включатся.

## Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

- нагрев рабочей камеры автоматически выключается.
- охлаждающий вентилятор продолжает работать.
- мигает символ  (Окончание).
- раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – P : 2".

- Поверните переключатель режимов на 0.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

## Проверка и изменение введенных значений времени

В любое время Вы можете проверить или изменить значения времени, заданные для процесса приготовления.

- Нажимайте сенсорную кнопку < или > пока треугольник  не будет стоять под нужной функцией.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.
- Измените показатель переключателем температуры или сенсорными кнопками < или >.

## Удаление значений времени

- Нажимайте сенсорную кнопку < или > так часто, пока треугольник  не будет стоять под символом  (длительность).
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.
- Установите длительность переключателем температуры или сенсорной кнопкой < на 0:00.

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Чтобы контролировать некоторые процессы, например, варку яиц, Вы можете настроить таймер.

Максимальное время таймера составляет 59 минут и 55 секунд.

Даже если Вы уже ввели длительность приготовления, Вы можете одновременно настроить таймер, который будет Вам напоминать, например, о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом.

Указание к режиму "Конвекция ":  
Используйте таймер для напоминания о паровых ударах в ручном режиме в нужное время.

### Ввод установок таймера

- Нажмите сенсорную кнопку .



На дисплее высвечивается 0:00.

- Введите время для таймера с помощью переключателя температуры или сенсорной кнопки  $>$  в минутах:секундах.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.

Когда треугольник стоит  под символом , то за отсчетом времени по секундам можно следить по показаниям на дисплее.

### По истечении времени

- мигает символ .
  - раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – Р : 3".
  - по истечении времени таймера время отсчитывается дальше.
- В завершение нажмите сенсорную кнопку ОК.

### Удаление установок таймера

- Нажмите сенсорную кнопку .
  - Установите время для таймера переключателем температуры или сенсорной кнопкой  $<$  на 0:00.
  - Нажмите сенсорную кнопку ОК.
- Установка для таймера удаляется.

## Установки

В электронном управлении духового шкафа имеются заданные заводские настройки (см. таблицу).

Вы изменяете настройки *P*, изменяя состояние *5*.

### – *CP* : 1 по *P* : 5

Вы можете настроить эти заводские установки в соответствии с Вашими потребностями.

### – *P* : 7 – Демо-режим

Эта установка предусмотрена только для демонстрации приборов в специализированной торговле или в выставочных залах.

Если Вы включите демо-режим, Вы сможете управлять прибором, однако нагрев рабочей камеры и насос системы парообразования режима "Конвекция"  работать не будут.

## Изменение состояния установки

■ Выберите установки .

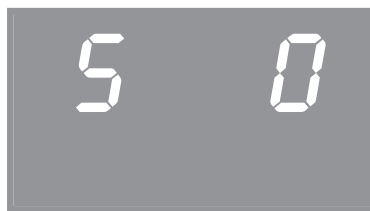
■ Нажмите сенсорную кнопку ОК.



На дисплее высвечивается *P* : 1.

■ Нажимайте сенсорную кнопку < или > так часто, пока не появится нужная установка.

■ Нажмите сенсорную кнопку ОК.



На дисплее появляется актуальное состояние *5* установки.

■ Измените состояние сенсорной кнопкой < или >.

■ Нажмите сенсорную кнопку ОК.

Изменение состояния сохраняется.

На дисплее снова появляется *P* и цифра, соответствующая установке.

Пока переключатель находится в позиции "Установки ", вы можете изменять остальные установки.

После отключения электроэнергии изменения установок сохраняются.

| Установка                                          | Статус (* Заводская установка)                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>P : 1</i><br><b>Индикация текущего времени</b>  | <i>S 0</i><br><i>S 1 *</i>                                       | Индикация текущего времени <b>выключена</b> .<br>Дисплей темный, если переключатель программ стоит в позиции 0. Текущее время отсчитывается на заднем плане.<br>Индикация текущего времени <b>включена</b> .<br>Текущее время отображается.                   |
| <i>P : 2</i><br><b>Длительность сигнала</b>        | <i>S 0</i><br><i>S 1 *</i><br>(коротко)<br><i>S 2</i><br>(долго) | По истечении процесса и в конце фазы нагрева <b>звуковой сигнал не раздается</b> .<br>После истечения процесса и в конце фазы нагрева <b>звуковой сигнал раздается</b> .<br>Вы можете выбрать один из двух тонов звукового сигнала.                           |
| <i>P : 3</i><br><b>Звуковой сигнал таймера</b>     | <i>S 0</i><br><i>S 1 *</i><br>(коротко)<br><i>S 2</i><br>(долго) | По истечении времени таймера <b>звуковой сигнал не раздается</b> .<br>По истечении времени таймера <b>звуковой сигнал раздается</b> .<br>Вы можете выбрать один из двух тонов звукового сигнала.                                                              |
| <i>P : 4</i><br><b>Тон нажатия кнопок</b>          | <i>S 0</i><br><i>S 1 *</i>                                       | При касании сенсорной кнопки <b>звуковой сигнал не раздается</b> .<br>При касании сенсорной кнопки <b>звуковой сигнал раздается</b> .                                                                                                                         |
| <i>P : 5</i><br><b>Громкость звукового сигнала</b> | <i>S 0 *</i><br>до <i>S 30</i>                                   | Вы можете изменить громкость, если Вы выбрали у сигналов <i>P : 2</i> или <i>P : 3</i> состояние <i>S 2</i> .                                                                                                                                                 |
| <i>P : 6</i><br><b>Формат индикации времени</b>    | <i>S 24 *</i><br><i>S 12</i>                                     | Формат времени показывается в <b>24-часовом формате</b> .<br>Формат времени показывается в <b>12-часовом формате</b> .                                                                                                                                        |
| <i>P : 7</i><br><b>Демонстрационный режим</b>      | <i>S 0 *</i><br><i>S 1</i>                                       | Выберите <i>S 0</i> и нажимайте сенсорную кнопку ОК прим. 4 секунды. Как только появится ----, демо-режим будет выключен.<br>Выберите <i>S 1</i> и нажимайте сенсорную кнопку ОК прим. 4 секунды. Как только появится <i>RES</i> _, демо-режим будет включен. |

## Блокировка включения

У моделей с буквой "В" имеется функция **блокировки включения** .

Она препятствует случайному включению духового шкафа.

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".



- Нажимайте сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом .

- Нажмите сенсорную кнопку ОК.



- Пока треугольник ▲ мигает под символом , касанием кнопки < или > для функции блокировки включения Вы можете выбрать "I" или "0".

"0" = **выкл.**

"I" = **вкл.**

- Подтвердите установку нажатием сенсорной кнопки ОК.

При установке "I" духовой шкаф нельзя будет включить.

Символ  напоминает о включенной блокировке управления.

После перерыва в электропитании прибора блокировка включения остается в активном состоянии.

## Форма для выпечки

**Конвекция+** , **Интенсивное выпекание** , **Конвекция с па-ром** 

Вы можете применять любой термостойкий материал.

## Верхний/нижний жар

Используйте матовые темные формы из черной жести, темной эмали, потемневшей луженой жести и матового алюминия, а также формы из огнеупорного стекла или формы с нанесенным покрытием.

При выпекании в светлых формах из блестящего материала подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

## Рекомендации

- Выпекайте фруктовые пироги и высокие открытые пироги на универсальном противне; в этом случае рабочая камера прибора останется более чистой.
- Прямоугольные или продолговатые формы размещайте в рабочей камере поперек. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно.

## Бумага для выпечки, смазывание жиром

Противень для выпекания, универсальный противень и противень Gourmet с перфорацией имеют покрытие PerfectClean.

Поскольку такая поверхность обладает антипригарными свойствами, в целом Вы можете отказаться от использования жира или бумаги для выпечки.

## Бумага для выпечки требуется только для

- изделий с содержанием соды (например, кренделей, батонов), так как используемый для приготовления теста разрыхлитель может повредить поверхности с покрытием PerfectClean.
- изделий из такого теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает, например, бисквита, безе или миндальных пирожных.
- приготовления замороженных продуктов.

# Указания по выпечке

## Данные в таблице

Щадящее приготовление продуктов благоприятно сказывается на Вашем здоровье.

Пироги, пицца, картофель-фри и подобные продукты должны запекаться до золотистой корочки, но не до коричневого цвета.

Учитывайте приведенные в таблице по выпечке температурные режимы, уровни расположения в рабочей камере и время. При этом учитываются разные формы для выпечки, количество теста и кулинарные привычки.

## Температура, время выпечки

Настройки для режима "Конвекция с паром"  Вы найдете в книге рецептов "Конвекция с паром и автоматические программы".

Выпекание будет бережным, а подрумянивание равномерным, если Вы

- выберите **меньшую температуру** из данных в таблице.

Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в таблице выпекания. Хотя повышение температуры и ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах выпечка не пропечется.

- по истечении **самого короткого срока выпекания** проверите, не готова ли выпечка.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку.

Если к палочке не прилипают влажные комочки теста, значит выпечка готова.

## Уровень установки противня

Вы можете прочитать обозначения уровней установки на фронтальной рамке.

|                                                                                   | Противни | Уровень установки противня |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
|  | 1        | 2                          |
|                                                                                   | 2        | 1 и 3                      |
|                                                                                   | 3        | 1, 3 и 5 *                 |
|  | 1        | 2                          |
|  | 1        | 1 или 2                    |
|  | 1        | 1 или 2                    |

\* Вам следует выпекать максимум на двух уровнях загрузки, если Вы готовите влажную выпечку, пирог или хлеб.

Если Вы одновременно используете для выпекания универсальный и простые противни, устанавливайте универсальный противень под них.

## Замороженные продукты

### Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с разложенной на ней бумагой для выпечки.

Не используйте простой противень, универсальный противень или противень с перфорацией Gourmet. Они могут так сильно деформироваться при приготовлении замороженных продуктов, что их нельзя будет вынуть в горячем состоянии. Каждое последующее использование усилит эту деформацию.

- Выбирайте самую низкую температуру из указанных на упаковке.

### Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти замороженные продукты можно готовить на простом или универсальном противне, а также противне с перфорацией Gourmet.

Для бережного приготовления таких продуктов используйте бумагу для выпечки.

- Выбирайте самую низкую температуру из указанных на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.

## Таблица выпекания

| Пирог/Выпечка                                             | Конвекция+  |                       |                 |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
|                                                           | Температура<br>в °C                                                                          | Уровень<br>загрузки   | Время<br>в мин. |
| <b>Сдобное тесто</b>                                      |                                                                                              |                       |                 |
| Легкий сдобный пирог                                      | 150–170                                                                                      | 2                     | 60–70           |
| Ромовая баба                                              | 150–170                                                                                      | 2                     | 65–80           |
| Маффины (1 [2] противень/ня)                              | 150–170                                                                                      | 2 [1+3] <sup>4)</sup> | 30–50           |
| Мелкие кексы (1 противень) <sup>1) 2)</sup>               | 150                                                                                          | 2                     | 28–40           |
| Мелкие кексы (2 противня) <sup>1) 2)</sup>                | 150 <sup>3)</sup>                                                                            | 2 + 4                 | 28–40           |
| Сдобный пирог (противень)                                 | 150–170                                                                                      | 2                     | 25–40           |
| Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)                   | 150–170                                                                                      | 2                     | 60–80           |
| Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)               | 150–170                                                                                      | 2                     | 45–50           |
| Фруктовый пирог (противень)                               | 150–170                                                                                      | 2                     | 35–55           |
| Фруктовый пирог (форма)                                   | 150–170                                                                                      | 2                     | 55–65           |
| Основа для торта <sup>1)</sup>                            | 150–170                                                                                      | 2                     | 25–35           |
| Мелкая выпечка/печенье <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня) | 150–170                                                                                      | 2 [1+3] <sup>4)</sup> | 20–25           |
| <b>Недрожжевое тесто</b>                                  |                                                                                              |                       |                 |
| Основа для торта                                          | 150–170                                                                                      | 2                     | 20–25           |
| Пирог с посыпкой                                          | 150–170                                                                                      | 2                     | 45–55           |
| Мелкая выпечка <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня)         | 150–170                                                                                      | 2 [1+3] <sup>4)</sup> | 15–25           |
| Мелкая выпечка, печенье <sup>1) 2)</sup> (1 противень)    | 140                                                                                          | 2                     | 30–50           |
| Мелкая выпечка, печенье <sup>1) 2)</sup> (2 противня)     | 140                                                                                          | 1+3 <sup>4)</sup>     | 30–50           |
| Творожный торт                                            | 150–170                                                                                      | 2                     | 80–95           |
| Яблочный пай (форма Ø 20 см) <sup>1) 2)</sup>             | 170                                                                                          | 2                     | 80–105          |
| Яблочный пирог, закрытый <sup>1)</sup>                    | 160–180                                                                                      | 2                     | 50–70           |
| Абрикосовый торт с глазурью                               | 150–170                                                                                      | 2                     | 55–75           |
| Плоский пирог с начинкой                                  | 190–210 <sup>3)</sup>                                                                        | 2                     | 30–45           |

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

## Таблица выпекания

| Верхний/нижний жар  |                  |              | Интенсивное выпекание  |                  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Температура в °C                                                                                     | Уровень загрузки | Время в мин. | Температура в °C                                                                                        | Уровень загрузки | Время в мин. |
| 150–170                                                                                              | 2                | 60–70        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 150–170                                                                                              | 2                | 65–80        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 160–180                                                                                              | 2                | 25–45        | –                                                                                                       | –                | –            |
| <b>160 <sup>3)</sup></b>                                                                             | <b>3</b>         | <b>23–35</b> | –                                                                                                       | –                | –            |
| –                                                                                                    | –                | –            | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 2                | 25–40        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 150–170                                                                                              | 2                | 60–80        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 2                | 45–50        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 1                | 35–55        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 160–180                                                                                              | 2                | 55–65        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 2                | 20–25        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 160–180 <sup>3)</sup>                                                                                | 3                | 15–25        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 2                | 15–20        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 2                | 45–55        | –                                                                                                       | –                | –            |
| 160–180                                                                                              | 3                | 15–25        | –                                                                                                       | –                | –            |
| <b>160 <sup>3)</sup></b>                                                                             | <b>2</b>         | <b>15–33</b> | –                                                                                                       | –                | –            |
| –                                                                                                    | –                | –            | –                                                                                                       | –                | –            |
| <b>160–180</b>                                                                                       | 2                | <b>85–95</b> | 150–170                                                                                                 | 2                | 75–90        |
| <b>180</b>                                                                                           | <b>1</b>         | <b>80–95</b> | –                                                                                                       | –                | –            |
| 170–190                                                                                              | 1                | 45–65        | <b>160–180</b>                                                                                          | <b>1</b>         | <b>50–70</b> |
| 170–190                                                                                              | 2                | 55–75        | <b>150–170</b>                                                                                          | <b>2</b>         | <b>50–60</b> |
| 220–240 <sup>3)</sup>                                                                                | 1                | 35–50        | <b>190–210 <sup>3)</sup></b>                                                                            | <b>1</b>         | <b>25–40</b> |

- 1) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев" .
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вы можете закончить выпекание и вынуть противни из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

## Таблица выпекания

| Пирог/Выпечка                                                                            | Конвекция+  |                              |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|
|                                                                                          | Температура<br>в °C                                                                          | Уровень<br>загрузки          | Время<br>в мин. |
| <b>Бисквитное тесто <sup>1)</sup></b>                                                    |                                                                                              |                              |                 |
| Основа для торта (2 яйца) <sup>1)</sup>                                                  | 170–190                                                                                      | 2                            | 15–20           |
| Бисквитный торт (от 3 до 6 яиц) <sup>1) 2)</sup>                                         | <b>185</b>                                                                                   | <b>2</b>                     | <b>22–30</b>    |
| Рулет <sup>1)</sup>                                                                      | 160–180                                                                                      | 2                            | 15–25           |
| <b>Дрожжевое тесто/творожное тесто</b>                                                   |                                                                                              |                              |                 |
| Подъем дрожжевого теста                                                                  | <b>50</b>                                                                                    | <sup>5)</sup>                | <b>15–30</b>    |
| Кекс австрийский                                                                         | <b>150–170</b>                                                                               | <b>2</b>                     | <b>50–60</b>    |
| Рождественский кекс                                                                      | <b>150–170</b>                                                                               | <b>2</b>                     | <b>55–65</b>    |
| Пирог с посыпкой                                                                         | <b>150–170</b>                                                                               | <b>2</b>                     | <b>35–45</b>    |
| Фруктовый пирог (противень)                                                              | <b>160–180</b>                                                                               | <b>2</b>                     | <b>40–55</b>    |
| Белый хлеб                                                                               | <b>160–180</b>                                                                               | <b>2</b>                     | <b>50–60</b>    |
| Цельнозерновой хлеб                                                                      | <b>170–190 <sup>3)</sup></b>                                                                 | <b>2</b>                     | <b>50–60</b>    |
| Пицца (противень) <sup>1)</sup>                                                          | 170–190                                                                                      | 2                            | 35–45           |
| Луковый пирог                                                                            | 170–190                                                                                      | 2                            | 35–45           |
| Слойки с яблоками (1 [2] противень/ня)                                                   | <b>150–170</b>                                                                               | <b>2 [1+3] <sup>4)</sup></b> | <b>25–30</b>    |
| <b>Заварное тесто <sup>1)</sup>, заварное пирожное с<br/>кремом (1 [2] противень/ня)</b> | <b>160–180</b>                                                                               | <b>2 [1+3] <sup>4)</sup></b> | <b>30–45</b>    |
| <b>Слоеное тесто (1 [2] противень/ня)</b>                                                | <b>170–190</b>                                                                               | <b>2 [1+3] <sup>4)</sup></b> | <b>20–25</b>    |
| <b>Безе, миндальные пирожные</b>                                                         | <b>120–140</b>                                                                               | <b>2 [1+3] <sup>4)</sup></b> | <b>25–50</b>    |

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

## Таблица выпекания

| Верхний/нижний жар           |                  |              | Интенсивное выпекание |                  |              |
|------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|
| Температура в °C             | Уровень загрузки | Время в мин. | Температура в °C      | Уровень загрузки | Время в мин. |
| <b>170–190 <sup>3)</sup></b> | <b>2</b>         | <b>10–20</b> | –                     | –                | –            |
| <b>180 <sup>3)</sup></b>     | <b>2</b>         | <b>20–30</b> | –                     | –                | –            |
| <b>180–200 <sup>3)</sup></b> | <b>2</b>         | <b>12–16</b> | –                     | –                | –            |
| 50                           | <sup>5)</sup>    | 15–30        | –                     | –                | –            |
| 160–180                      | 1                | 50–60        | –                     | –                | –            |
| 150–170                      | 2                | 55–65        | –                     | –                | –            |
| 170–190                      | 2                | 35–45        | –                     | –                | –            |
| 170–190                      | 3                | 40–55        | 170–190               | 2                | 40–55        |
| 160–180                      | 2                | 50–60        | –                     | –                | –            |
| 190–210 <sup>3)</sup>        | 2                | 50–60        | –                     | –                | –            |
| <b>190–210</b>               | <b>2</b>         | <b>30–45</b> | 170–190               | 2                | 40–50        |
| <b>180–200</b>               | <b>2</b>         | <b>25–35</b> | 170–190               | 2                | 25–35        |
| 160–180                      | 2                | 25–30        | –                     | –                | –            |
| 180–200 <sup>3)</sup>        | 3                | 30–40        | –                     | –                | –            |
| 190–210 <sup>3)</sup>        | 2                | 20–25        | –                     | –                | –            |
| 120–140 <sup>3)</sup>        | 2                | 25–50        | –                     | –                | –            |

- 1) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев"
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вы можете закончить выпекание и вынуть противни из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

## Указания по жарению

| Рекомендации                                                     | Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Режим работы</b><br>В зависимости от приготовления            | Автоматика жарения  , Конвекция с паром  ,<br>Верхний/нижний жар                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Посуда</b><br>Любая посуда, подходящая для духовых шкафов     | Сковорода, кастрюля, термостойкая форма из стекла, рукав/пакет для выпекания, глиняная форма, универсальный противень, решетка на универсальный противень, экран на универсальный противень от разбрызгивания жира (если есть в наличии)<br>Мы рекомендуем проводить жарение в жаровне (высокой сковороде), так как при этом<br>– остается достаточно много сока для приготовления соуса.<br>– рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Уровень установки противня</b><br>2                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Предварительный нагрев</b><br>Не требуется                    | Исключение: приготовление ростбифа и филе.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Температура</b><br>См. таблицу по приготовлению               | – Не устанавливайте более высокую температуру, чем указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.<br>– В режиме "Автоматика жарения  " устанавливайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем в режиме "Верхний-нижний жар  ".<br>– При жарении продукта весом от 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения.<br>Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой.<br>– Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем для жарения в жаровне. |
| <b>Продолжительность жарения</b><br>См. таблицу по приготовлению | Определение времени жарения: умножьте время (мин./см) на высоту куска мяса (см):<br>– Говядина/дичь: 15 -18 мин./см<br>– Свинина/телятина/баранина: 12 -15 мин./см<br>– Ростбиф/Филе: 8 -10 мин./см                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Рекомендации

### Подрумянивание

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если примерно в середине приготовления снять крышку с посуды.

### Время выдержки

По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

### Жарение птицы

Кожица птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

### Жарение замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания. Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

## Таблица жарения

| Блюдо                                  | Автоматика жарения  |                              |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                        | Температура<br>в °C                                                                                   | Время<br>в мин.              |
| Жаркое из говядины, прим. 1 кг         | 170–190                                                                                               | 100–130 <sup>2)</sup>        |
| Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг       | <b>200–220</b>                                                                                        | <b>45–55 <sup>3)</sup></b>   |
| Жаркое из дичи, прим. 1 кг             | <b>140–160</b>                                                                                        | <b>100–120 <sup>4)</sup></b> |
| Жаркое из свинины/шея, прим. 1 кг      | 160–180                                                                                               | 100–120 <sup>4)</sup>        |
| Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг      | 160–180                                                                                               | 130–160 <sup>4)</sup>        |
| Жаркое из копченой свинины, прим. 1 кг | <b>150–170</b>                                                                                        | <b>60–80 <sup>4)</sup></b>   |
| Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг      | 160–180                                                                                               | 60–70 <sup>4)</sup>          |
| Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг       | <b>180–200</b>                                                                                        | <b>80–100 <sup>4)</sup></b>  |
| Ножка ягненка, прим. 1,5 кг            | <b>170–190</b>                                                                                        | <b>90–120 <sup>4)</sup></b>  |
| Баранья спинка, прим. 1,5 кг           | 170–190                                                                                               | 50–60 <sup>3)</sup>          |
| Птица, 0,8–1 кг                        | <b>180–200</b>                                                                                        | <b>60–70</b>                 |
| Птица, прим. 2 кг                      | <b>170–190</b>                                                                                        | <b>90–110</b>                |
| Птица, фаршированная, прим. 2 кг       | <b>170–190</b>                                                                                        | <b>110–130</b>               |
| Птица, прим. 4 кг                      | <b>160–180</b>                                                                                        | <b>150–180</b>               |
| Рыба куском, прим. 1,5 кг              | <b>160–180</b>                                                                                        | <b>35–55</b>                 |

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Используйте уровень загрузки 2.

Значения времени действительны для рабочей камеры без предварительного нагрева.

Выберите в описании нижнюю температуру и проверьте продукт спустя короткое время.

Температурные данные относятся к приготовлению в жаровне без крышки. Если Вы готовите жаркое на решетке, устанавливайте температуру на 10 °C ниже.

## Таблица жарения

| Конвекция с паром  <sup>1)</sup> |                              | Верхний/нижний жар  |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Температура<br>в °C                                                                                               | Время<br>в мин.              | Температура<br>в °C                                                                                  | Время<br>в мин.              |
| —                                                                                                                 | —                            | <b>190–210</b>                                                                                       | <b>110–140</b> <sup>2)</sup> |
| —                                                                                                                 | —                            | 200–220                                                                                              | 45–55 <sup>3)</sup>          |
| <b>140–160</b>                                                                                                    | <b>100–120</b> <sup>4)</sup> | 150–170                                                                                              | 100–120 <sup>4)</sup>        |
| 160–180                                                                                                           | 110–130 <sup>4)</sup>        | <b>180–200</b>                                                                                       | <b>100–120</b> <sup>4)</sup> |
| 170–190                                                                                                           | 130–160 <sup>4)</sup>        | <b>190–210</b>                                                                                       | <b>130–160</b> <sup>4)</sup> |
| <b>160–180</b>                                                                                                    | <b>60–80</b> <sup>4)</sup>   | 170–190                                                                                              | 80–100 <sup>4)</sup>         |
| 170–190                                                                                                           | 60–70 <sup>4)</sup>          | <b>190–210</b>                                                                                       | <b>60–70</b> <sup>4)</sup>   |
| <b>170–190</b>                                                                                                    | <b>90–110</b> <sup>4)</sup>  | 190–210                                                                                              | 100–120 <sup>4)</sup>        |
| <b>170–190</b>                                                                                                    | <b>90–120</b> <sup>4)</sup>  | 200–220                                                                                              | 90–120 <sup>4)</sup>         |
| —                                                                                                                 | —                            | <b>190–210</b>                                                                                       | <b>50–60</b>                 |
| <b>190–210</b>                                                                                                    | <b>60–70</b>                 | 190–210                                                                                              | 60–75 <sup>5)</sup>          |
| <b>180–200</b>                                                                                                    | <b>90–110</b>                | 190–210                                                                                              | 90–110 <sup>5)</sup>         |
| <b>180–200</b>                                                                                                    | <b>100–120</b>               | 190–210                                                                                              | 110–130 <sup>5)</sup>        |
| <b>170–190</b>                                                                                                    | <b>140–170</b>               | 180–200                                                                                              | 150–180                      |
| <b>170–190</b>                                                                                                    | <b>35–55</b>                 | 190–210                                                                                              | 35–55                        |

1) Количество ручных обдаваний паром: 2

Запустите первое обдавание паром сразу же после фазы нагрева, а второе прим. через 20–30 минут.

2) Сначала готовьте с крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 1/2 л. жидкости.

3) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Не используйте при этом режим "Быстрый разогрев" .

4) Спустя половину времени приготовления подлейте прим. 1/2 л. жидкости.

5) Используйте уровень загрузки 3.

## Указания по приготовлению в режиме низких температур

Этот режим идеален для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягненка, которые должны готовиться до определенной степени прожарки.

Сначала в течение короткого времени равномерно обжарьте кусок мяса по всей поверхности при очень высокой температуре.

Затем в духовке мясо запекается при более низкой температуре и более длительное время для сочности. Мясо снова расправляется. Внутренний сок снова начинает циркулировать и распределяется равномерно по всем слоям.

При этом в результате приготовления оно становится очень нежным и сочным.

Обратите внимание:

- Используйте постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для поджаривания жир с высокой степенью нагрева, напр., сливочное или растительное масло.
- Не закрывайте мясо в процессе приготовления.
- Время приготовления зависит от желаемой степени прожарки, цвета корочки, количества и величины кусков и составляет ок. 2-4 часов.
- Мясо может быть сразу порезано. Время выдержки не требуется.

### Протекание процесса

Лучше всего использовать решетку и универсальный противень.

- Задвиньте решетку и универсальный противень на второй уровень.
- Выберите режим "Верхний-нижний жар".
- Нагревайте рабочую камеру вместе с решеткой и противнем при 130 °C ок. 15 минут.
- Во время нагрева обжарьте мясо со всех сторон на конфорке.

Время приготовления и внутреннюю температуру, если Вы используете термометр для измерения внутренней температуры, возьмите из таблицы.

 Нагревательный элемент для режима Верхний жар/Гриль является горячим. Опасность ожога!

- Положите мясо на решетку.
- Воткните термометр, при его наличии, в кусок мяса.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Готовьте мясо.

Целесообразно будет запрограммировать время приготовления, см. главу "Управление духовым шкафом - установка продолжительности". Результат приготовления не ухудшится, если мясо после истечения времени останется в рабочей камере.

## Указания по приготовлению в режиме низких температур

### Время приготовления/Внутренняя температура

| Блюдо                      | Время в мин. | Внутр. температура в °C |
|----------------------------|--------------|-------------------------|
| Ростбиф                    |              |                         |
| – по-английски             | 60–90        | 48                      |
| – средняя степень прожарки | 120–150      | 57                      |
| – сильная степень прожарки | 180–240      | 69                      |
| Филе свинины               | 120–150      | 63                      |
| Жаркое из свинины*         | 150–210      | 68                      |
| Телячья лопатка*           | 180–210      | 63                      |
| Баранья спинка*            | 90–120       | 60                      |

\* без костей

### Рекомендации

При низких температурах приготовления и низкой внутренней температуре

- мясо может сохраняться теплым в рабочей камере, пока оно не будет сервировано. Результат приготовления от этого не ухудшится.
- мясо обладает оптимальным вкусом. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

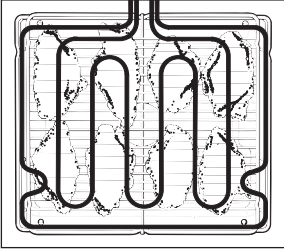
# Указания по приготовлению на гриле



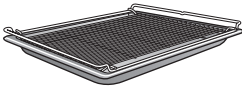
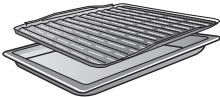
Опасность ожога!

При запекании на гриле закрывайте дверцу прибора.

При открытой дверце горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления нагреваются.

| Режимы работы                                                                                     | Примечания                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гриль            | <p>Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.</p> <p>Весь нагревательный элемент верхнего жара/гриля раскаляется докрасна.</p> <div></div> |
| Гриль с обдувом  | <p>Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов.</p>                                                                                                                                                       |

# Указания по приготовлению на гриле

| Рекомендации                                                                                                                                            | Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Посуда</b><br/>           Универсальный противень с решеткой</p>  | <p>Вы можете также использовать универсальный противень и экран от разбрызгивания жира (если имеется).</p>  <p>Не используйте (обычный) противень!</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Уровень установки противня</b><br/>           См. таблицу по приготовлению на гриле</p>                                                           | <p>Плоские порции продукта на 4 или 5<br/>           Продукты большего диаметра на 2 или 3</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Предварительный нагрев</b><br/>           необходим</p>                                                                                           | <p>Предварительно прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>Температура</b><br/>           См. таблицу по приготовлению на гриле</p>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Плоские продукты (например, отбивные, стейки): 275 °C</li> <li>– Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты): 240 °C</li> <li>– Не устанавливайте более высокую температуру, чем указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.</li> </ul>                                                                                                                                |
| <p><b>Время приготовления на гриле</b><br/>           См. таблицу по приготовлению на гриле</p>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Для плоских ломтиков мяса/рыбы ок. 6–8 минут на одну сторону. Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону. Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была одинаковая, чтобы время приготовления на гриле не различалось.</li> <li>– При приготовлении мясного рулета на см. диаметра около 10 минут.</li> <li>– Переверните продукт спустя половину времени приготовления.</li> </ul> |

# Указания по приготовлению на гриле

## Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под струей холодной воды, после чего хорошо его просушите. Порции мяса перед тем, как готовить на гриле, солить не следует, так как в противном случае из мяса выступит сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют и дымятся.

Плоские рыбы тушки и пластины рыбного филе очистите и посолите. Вы можете также сбрызнуть их лимонным соком.

## Приготовление в гриле на решетке

- Положите решетку или экран от разбрызгивания жира (если имеется) на универсальный противень.
- Положите продукт на решетку или экран от разбрызгивания жира (если имеется).
- Выберите режим работы и температуру.
- Предварительно прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.



Опасность получения ожога! Помните, что рабочая камера очень горячая, когда Вы задвигаете в нее продукт.

- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

## Рекомендации

Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендуется переставить продукт на более низкий уровень или понизить температуру запекания.

## Определение степени готовности

Если Вы хотите узнать степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:

- если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное (непрожаренное).
- если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (среднепрожаренное).
- если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

- Установите продукт на соответствующий уровень загрузки (см. таблицу приготовления на гриле).

## Таблица приготовления на гриле

| Блюдо                                | Уро-<br>вень<br>за-<br>грузки | Гриль  |                                                | Гриль с обдувом  |                                                |
|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                      |                               | Темпера-<br>тура<br>в °C                                                                | Время при-<br>готовления<br>на гриле<br>в мин. | Темпера-<br>тура<br>в °C                                                                           | Время при-<br>готовления<br>на гриле<br>в мин. |
| Плоский продукт                      |                               |                                                                                         |                                                |                                                                                                    |                                                |
| Говяжьи стейки                       | 4/5                           | 275                                                                                     | 10–16                                          | 220                                                                                                | 15–20                                          |
| Бифбургер <sup>1)</sup>              | 4                             | 300                                                                                     | 17–28                                          | –                                                                                                  | –                                              |
| Шашлык                               | 3                             | 240                                                                                     | 15–20                                          | 220                                                                                                | 17–25                                          |
| Птица на вертеле                     | 4                             | 240                                                                                     | 12–20                                          | 220                                                                                                | 12–20                                          |
| Стейки из шейки                      | 4/5                           | 275                                                                                     | 12–20                                          | 220                                                                                                | 14–20                                          |
| Печень                               | 3                             | 275                                                                                     | 8–12                                           | 220                                                                                                | 12–15                                          |
| Фрикадельки                          | 3                             | 275                                                                                     | 15–25                                          | 250                                                                                                | 20–25                                          |
| Сарделька                            | 4                             | 275                                                                                     | 10–15                                          | 220                                                                                                | 9–13                                           |
| Филе рыбы                            | 3                             | 275                                                                                     | 12–16                                          | 220                                                                                                | 13–18                                          |
| Форель                               | 3                             | 240                                                                                     | 14–20                                          | 220                                                                                                | 20–25                                          |
| Тост <sup>1) 2)</sup>                | 4                             | 300                                                                                     | 4–8                                            | –                                                                                                  | –                                              |
| Гавайские тосты                      | 3                             | 275                                                                                     | 7–9                                            | 220                                                                                                | 5–10                                           |
| Помидоры                             | 4                             | 275                                                                                     | 5–8                                            | 220                                                                                                | 6–9                                            |
| Персики                              | 4                             | 275                                                                                     | 5–8                                            | 220                                                                                                | 10–15                                          |
| Продукт большего диаметра            |                               |                                                                                         |                                                |                                                                                                    |                                                |
| Цыпленок, прим.<br>1 кг              | 2/3                           | 240                                                                                     | 50–60                                          | 200                                                                                                | 60–65                                          |
| Рулеты, Ø7 см, ок.<br>1 кг           | 3                             | –                                                                                       | –                                              | 190                                                                                                | 110–130                                        |
| Свиная ножка,<br>прим. 1 кг          | 2                             | –                                                                                       | –                                              | 200                                                                                                | 90–105                                         |
| Говяжье филе,<br>ростбиф, прим. 1 кг | 3                             | –                                                                                       | –                                              | 250                                                                                                | 35–45                                          |

1) Установки действительны при использовании режима Гриль  также для предписанных величин по EN 60350.

2) без предварительного нагрева

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Предварительно прогрейте нагревательный элемент гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

Переверните продукт по возможности спустя половину времени приготовления.

Проверьте приготавливаемый продукт спустя минимальное время.

## Размораживание

Вы можете также использовать духовой шкаф для размораживания.

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция+" .

Для размораживания устанавливайте температуру максимум 50 °C.

Особенно бережным является размораживание при минимальной температуре (30°C).

### Обратите внимание:

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.



**Опасность заражения сальмонеллами!**

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нем решетке. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед последующим приготовлением.  
Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

### Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

| Продукт        | Вес     | Время в мин. |
|----------------|---------|--------------|
| Цыпленок       | 800 г   | 90–120       |
| Мясо           | 500 г   | 60–90        |
|                | 1 000 г | 90–120       |
| Сарделька      | 500 г   | 30–50        |
| Рыба           | 1 000 г | 60–90        |
| Клубника       | 300 г   | 30–40        |
| Масляный пирог | 500 г   | 20–30        |
| Хлеб           | 500 г   | 30–50        |

## Емкости для консервирования

Опасность повреждений!  
Не консервируйте в жестяных банках, так как они могут лопнуть.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- стеклянные банки для консервирования,
- банки с винтовыми крышками.

## Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция+" .

- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим "Конвекция+"  и 150–170 °C.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Бурление означает начало консервирования.

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

- Во время консервирования понизьте температуру.

| 6 банок<br>(объем 1 л) | Время<br>консервирования<br>в мин. | Температура<br>в °C |
|------------------------|------------------------------------|---------------------|
| <b>Фрукты/огурцы</b>   | –                                  | –                   |
| <b>Спаржа/морковь</b>  | 60–90                              | 100                 |
| <b>Горох/фасоль</b>    | 90–120                             | 100                 |

- Выберите режим Освещение  для
- фруктов/огурцов, как только в банках появятся пузырьки.
- овощей после указанного времени консервирования.
- Оставьте банки в теплой рабочей камере еще на 25-30 минут.

 **Опасность получения ожога!**  
Пользуйтесь защитными перчатками, когда Вы вынимаете банки.

- После этого выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- Проверьте, закрыты ли все банки.

## Сушка/вяление

Сушка или вяление - это традиционный способ консервирования фруктов и некоторых видов овощей.

Для этого особенно хорошо годятся яблоки, груши, сливы, а также бананы. Прекрасно подвергаются сушке также грибы.

Важно, чтобы фрукты были свежими, вызревшими и без помятостей.

- Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.
- Яблоки очистите от кожуры, если необходимо. Выньте сердцевину и нарежьте яблоки ломтиками толщиной прим. 1/2 см.
- Из слив удалите косточки, если необходимо.
- Груши очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте на ломтики.
- Бананы очистите и нарежьте кружками.
- Грибы почистите, нарежьте половинками или ломтиками.
- Петрушку или укроп освободите от толстых стеблей.
- Равномерно разложите продукты на противне с перфорацией Gourmet или на универсальном противне.

Мы рекомендуем:

- Выберите режим "Конвекция+"  или Верхний/нижний жар .
- Выберите температуру 80–100 °C.
- Задвиньте противень Gourmet или универсальный противень на уровень загрузки 2.  
В режиме "Конвекция+"  Вы можете одновременно сушить продукты на уровнях 1 и 3.

| Блюдо  | Время сушки |
|--------|-------------|
| Фрукты | 2–8 часов   |
| Овощи  | 3–8 часов   |
| Травы* | 50–60 минут |

\* Для сушки трав используйте режим "Верхний/нижний жар" .

Если в рабочей камере образуются капли воды, понизьте, пожалуйста, температуру.

Сухофрукты должны быть полностью сухими, но мягкими и эластичными. При разламывании или разрезании не должен выступить сок.

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.
- Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

# Приготовление готовых блюд

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция+" .

- Выберите режим работы и температуру.
- Поместите блюдо в предварительно нагретую рабочую камеру, как только погаснет значок контроля температуры .

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке с бумагой для выпекания. Не используйте для этого простой противень, универсальный противень или противень с перфорацией Gourmet. Они могут настолько сильно деформироваться, что их извлечение в горячем состоянии будет крайне затруднено. С каждым последующим применением эта деформация будет увеличиваться. предвар.

Такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п. - можно готовить на противнях (простом, универсальном и Gourmet с перфорацией).

## Примеры готовых блюд

| Блюдо                                            | Температура в °C * | Уровень установки противня* | Время в мин.* | Примечание                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|---------------|---------------------------------------------|
| Картофельная, макаронная или овощная запеканка   | 250                | 2                           | 20–25         | Блюдо в форме для запеканки                 |
| Лазанья, каннеллони                              | 190                | 2                           | 35–40         | В открытой упаковке                         |
| Багет с начинкой, панино                         | 200                | 2                           | 12–15         | без крышки на решетке с бумагой для выпечки |
| Пицца, предвар. выпеченная                       | 200                | 2                           | 12–20         | без крышки на решетке с бумагой для выпечки |
| Мини-пицца, предвар. выпеченная                  | 220                | 2                           | 8–10          | без крышки на решетке с бумагой для выпечки |
| Картофельные лепешки, картофель "Рёсти", крокеты | 220                | 2                           | 12–20         | без крышки на решетке с бумагой для выпечки |
| Крендель                                         | 220                | 2                           | 12–15         | без крышки на решетке с бумагой для выпечки |

\* Учитывайте также указания производителя, приведенные на упаковке, в отношении температуры, длительности приготовления и яруса загрузки.

# Данные для проверяющих организаций

## Стандартные блюда согласно EN 60350

| Стандартное блюдо                  | Противни/форма                        | Режим работы       | Уровень установки противня | Температура в °C  | Время приготовления в мин.            | Предварительный нагрев |
|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|----------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Мелкая выпечка (8.4.1)             | 1 противень                           | Конвекция+         | 2                          | 140 <sup>2)</sup> | 30–50                                 | нет                    |
|                                    | 2 противня <sup>1)</sup>              | Конвекция+         | 1, 3                       | 140 <sup>2)</sup> | 30–50                                 | нет                    |
|                                    | 1 противень                           | Верхний/нижний жар | 2                          | 160 <sup>2)</sup> | 15–33                                 | да                     |
| Небольшие кексы (8.4.2)            | 1 противень                           | Конвекция+         | 2                          | 150 <sup>2)</sup> | 28–40                                 | нет                    |
|                                    | 2 противня                            | Конвекция+         | 2, 4                       | 150 <sup>2)</sup> | 28–40                                 | да                     |
|                                    | 1 противень                           | Верхний/нижний жар | 3                          | 160 <sup>2)</sup> | 23–35                                 | да                     |
| Бисквитный торт (8.5.1)            | Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)</sup> | Конвекция+         | 2                          | 185 <sup>2)</sup> | 22–30                                 | нет                    |
|                                    | Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)</sup> | Верхний/нижний жар | 2                          | 180 <sup>2)</sup> | 20–30                                 | да                     |
| Яблочный пай (8.5.2)               | Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup> | Конвекция+         | 2                          | 170 <sup>2)</sup> | 80–105                                | нет                    |
|                                    | Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup> | Верхний/нижний жар | 1                          | 180 <sup>2)</sup> | 80–95                                 | нет                    |
| Поджаривание тостов (9.1)          | Решетка                               | Гриль              | 3                          | 300               | 4–8                                   | нет                    |
| Разогрев на гриле бифбургера (9.2) | Решетка на универсальном противне     | Гриль              | 4                          | 300               | 1 сторона: 10–16<br>2-я сторона: 7–12 | да, 5 минут            |

- 1) Вы можете закончить выпекание и вынуть противни из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев" .
- 3) Поставьте форму для выпечки на решетку.

## Класс энергопотребления согласно EN 50304

Класс энергопотребления: A

Установление класса выполняется в режиме "Конвекция+"  без встроенных телескопических направляющих FlexiClip.

 Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.

Пар может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

### Фронтальная поверхность прибора

Загрязнения на фронтальной поверхности прибора лучше удаляйте сразу.

Если загрязнения будут воздействовать на поверхность дольше, то они могут потом не удалиться, и поверхности могут окраситься или измениться.

Очищайте фронтальную поверхность с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды или с помощью чистой сухой салфетки из микрофибры. Затем вытирайте поверхность насухо с помощью мягкой салфетки.

Все поверхности могут быть поцарапаны. Царапины на стеклянных поверхностях могут привести к разрушению стекла.

Все поверхности могут окраситься или измениться, если они будут соприкасаться с непредназначенными для них средствами для очистки.

### Избегайте повреждения поверхностей! Не используйте для очистки

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды.
- чистящие средства для удаления накипи.
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу.
- чистящие средства, содержащие растворитель.
- средство для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- чистящие средства для посудомоечных машин.
- спреи для очистки духовки.
- очиститель для стекла.
- жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль.
- очиститель от грязи.
- острые металлические скребки.

# Чистка и уход

## Принадлежности

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать процесс пиролитической очистки. Это также касается направляющих для противней и прочих дополнительно покупаемых принадлежностей.

Из-за высокой температуры в режиме пиролиза принадлежности могут быть повреждены.

### Противень для выпекания, универсальный противень, противень Gourmet

На эмалированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**.

Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Эмаль с покрытием PerfectClean".

### Решетка, направляющие

На хромированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**.

Для них действительны те же указания по чистке и уходу, что и для эмали с таким же покрытием, см. главу "Эмаль с покрытием PerfectClean".

## Телескопические направляющие FlexiClip

Направляющие FlexiClip нельзя мыть в посудомоечной машине. Специальная смазка направляющих будет смыта.

### Не используйте при очистке

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу.
- средство для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль.

**При очистке следите за тем, чтобы не была смыта специальная смазка с направляющих.**

**Это может произойти при частом**

- замачивании в горячем растворе моющего средства.
- очистке спреем для духовых шкафов.
- очистке шарикоподшипника.

Рекомендуется чистить направляющие FlexiClip после каждого процесса приготовления.

Так Вы не допустите присыхания или прижаривания загрязнений при следующем включении духовки.

Многokrатное использование без промежуточной очистки может привести к большим затратам на очистку.

### Нормальные загрязнения

Очистите поверхности с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды или с помощью чистой сухой салфетки из микроволокна. Затем высушите с помощью мягкой салфетки.

Тщательно удаляйте остатки моющих средств, так как они препятствуют антипригарному эффекту.

### Сложные загрязнения

При необходимости Вы можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Очистка может быть облегчена, если Вы на несколько минут замочите остатки пищи в растворе моющего средства.

При необходимости Вы можете замочить направляющие в горячем растворе моющего средства на короткое время (ок. 10 минут).

После очистки на направляющих могут остаться следы окрашивания или светлые пятна. Это никак не повлияет на качество их работы.

### Кроме этого, примите во внимание:

При выпекании пирогов с очень влажной начинкой, например, сливового пирога, сок фруктов может перелиться через край и склеить направляющие таким образом, что они будут выдвигаться сложно или не будут выдвигаться вообще.

Для очистки используйте только опресованные средства, а для очистки подшипника - мягкую щетку.

### Смазывание направляющихся

Если действие специальной смазки направляющих ослабло, Вы можете смазать их для сохранения функциональности.

Специальную смазку Вы можете приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Используйте только этот специальный смазочный материал, так как он рассчитан на высокие температуры в духовке.

Другие материалы могут при нагреве образовывать смолу и склеивать телескопические направляющие.

## Эмаль с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Противень
- Универсальный противень
- Перфорированный противень Gourmet

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными **антипригарными свойствами** и могут чрезвычайно **просто очищаться** по сравнению с эмалью, применяемой ранее для поверхностей духового шкафа.

Приготовленное блюдо еще легче вынуть из формы; загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются еще проще, чем ранее.

Для того, чтобы покрытие сохраняло антипригарный эффект и способность к легкой очистке долгие годы, учитывайте, пожалуйста, следующие **указания по уходу**.

Поверхности с покрытием PerfectClean в уходе похожи на стекло.

Вы можете резать и разделять продукты прямо на поверхности с PerfectClean, в то время как использование эмалированных противней лишает Вас такой возможности.

Не используйте керамические ножи на поверхности PerfectClean, т.к. они могут оставить царапины.

 **Опасность ожога!**  
Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.

Для **наилучшей эксплуатации** важно чистить поверхности с покрытием PerfectClean после каждого использования прибора, в результате этого антипригарное покрытие не утратит своей эффективности.

К снижению антипригарного эффекта приводит покрытие поверхностей с PerfectClean остатками загрязнений после предыдущего использования прибора.

Многократная эксплуатация прибора без проведения регулярной очистки может существенно осложнить процесс чистки.

### Чтобы не повредить поверхности с покрытием PerfectClean, не применяйте

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей.
- проволочные мочалки.
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств.
- спрей для чистки духовых шкафов на поверхности PerfectClean при повышенной температуре или с длительным действием.
- мойку в посудомоечной машине.
- точечную очистку с применением механических средств.

Основательно смывайте остатки моющего средства чистой водой, т.к. они препятствуют сохранению антипригарного эффекта.

При **нормальной степени загрязненности** рекомендуется чистить поверхности с покрытием PerfectClean губкой для мытья посуды, горячей водой и средством для мытья посуды.

При необходимости Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.

При наличии **въевшихся загрязнений** может потребоваться больше усилий для их удаления.

Дайте очищаемым поверхностям остыть. Затем нанесите спрей и оставьте на несколько минут для воздействия (ок. 10 минут).

При использовании специального средства для чистки духовых шкафов Miele время воздействия может быть увеличено согласно указаниям на упаковке.

При необходимости после истечения времени воздействия Вы можете дополнительно использовать при нанесенном средстве для чистки духовых шкафов Miele твердую сторону губки для мытья посуды.

При необходимости повторите шаги.

После применения спрея для чистки духовых шкафов Miele вымойте поверхности водой и высушите.

Для удаления **пригоревших остатков** Вы можете также использовать скребок для стекла или губку из стальной спирали (например, Spontex Spirinette).

Описанные вспомогательные средства позволяют произвести основательную очистку поверхности.

Даже если в результате неправильного обращения поверхность с покрытием PerfectClean будет повреждена, ее антипригарные свойства и способность к легкой очистке останутся по крайней мере такими же, как у эмали, не требующей особого ухода.

**Кроме этого, примите во внимание:**

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи могут образоваться цветные или матовые пятна. Но они не влияют на свойства покрытия. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

# Чистка и уход

## Рабочая камера

Рабочая камера покрыта слоем темной **пиролитической эмали**.

Она представляет собой особенно прочную эмаль с очень гладкой поверхностью, обладающей антипригарным эффектом.

## Ручная очистка рабочей камеры



**Опасность ожога!**

Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.

По возможности очищайте рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы после каждого использования прибора. При последующем приготовлении загрязнения будут пригорать все интенсивнее и сильно затруднят ручную очистку. В крайнем случае сильные загрязнения могут даже повредить поверхности.

Вокруг рабочей камеры находится уплотнение из стеклонити, служащее для герметизации дверного стекла.

По возможности не чистите его, так как оно чувствительно к воздействию. При натирании его можно повредить.

Большинство загрязнений можно удалить губчатой салфеткой, небольшим количеством моющего средства и теплой водой.

Не применяйте для чистки эмалированных покрытий жесткие щетки и губки, проволочные губки\* или другие подобные средства. Иначе эмаль будет повреждена!

При использовании спреев для чистки духовых шкафов обязательно учитывайте рекомендации производителя средства.

\* Можно использовать губки из стальной спирали, например, "Spontex Spirinett".

Для более удобного проведения чистки вручную Вы можете

- снять дверцу.
- демонтировать дверцу.
- снять телескопические направляющие FlexiClip.
- снять боковые направляющие.
- опустить нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Обратите при этом внимание на главы на следующих страницах.

### Пиролитическая очистка духовки

Прежде чем начинать процесс очистки, прочитайте и примите, пожалуйста, к сведению следующие указания:

#### Опасность ожога!

При пироллизе фронтальная панель прибора нагревается сильнее, чем при его обычном использовании.

Не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пироллиза.

Удаляйте из духовки грубые загрязнения, прежде чем начинать процесс пироллиза.

По всему контуру духовки находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между духовкой и стеклом дверцы.

Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения при чистке уплотнение может быть повреждено.

Выньте все принадлежности из духовки, прежде чем начинать процесс пироллиза. Это также относится к боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям.

Из-за воздействия высоких температур при проведении пироллиза указанные принадлежности могут получить повреждения.

При пиролитической очистке рабочая камера нагревается до 400 °C.

Имеющиеся загрязнения расщепляются под воздействием высоких температур и превращаются в пепел.

После запуска процесса пироллиза дверца будет автоматически заблокирована.

В зависимости от степени загрязненности Вы можете выбрать одну из трех функций очистки с заданной продолжительностью процесса:

- **РЧ 1** (примерно 2 ч.)
- **РЧ 2** (примерно 2 ч. 15 мин.)
- **РЧ 3** (примерно 2 ч. 30 мин.)

По истечении времени дверца снова откроется.

Вы можете также запустить процесс пироллиза с отсрочкой времени, чтобы, например, использовать выгодные ночные тарифы.

# Чистка и уход

## Запуск пиролиза

- Выньте принадлежности из рабочей камеры.
- Выберите режим работы "Пиролиз" .



На дисплее высветится **PY 1**. Цифра мигает.

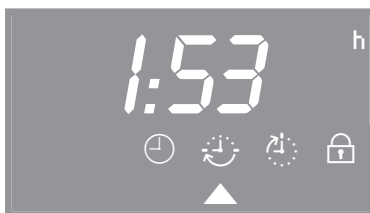
Сенсорной кнопкой < или > Вы можете выбрать **PY 1**, **2** или **3**.

- Выберите нужный процесс пиролиза.
- Нажмите сенсорную кнопку OK.

Начинается процесс пиролиза.



Дверца закрывается с помощью блокировки. На это указывает символ . Включается подсветка рабочей камеры.



Вы можете следить за продолжительностью пиролиза, когда термостат  стоит под символом .

В течение первых пяти минут после запуска процесса Вы можете **перенести окончание пиролиза**, например, если Вы хотите пользоваться дешевым ночным тарифом на электроэнергию. Для этого:

- Вызовите символ  и передвиньте время окончания регулятором температуры или сенсорной кнопкой >.

Установку окончания процесса можно изменить в любое время до момента старта.

## По окончании процесса пиролиза

- видна индикация **"PYE"**.
- мигает символ .
- раздается звуковой сигнал, если он включен, см. главу "Установки"  – **P : 2"**.
- Поверните переключатель режимов на "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

### Программа напоминания

Если переключатель режимов остается в положении пиролиза , то каждые пять минут звук сигнала, если он включен, будет напоминать Вам о том, что процесс завершен. Эта программа напоминания длится до 30 минут.

**По окончании пиролиза** остатки загрязнений (пепел), образование которых зависит от степени загрязненности рабочей камеры, можно легко удалить.

- При необходимости очистите рабочую камеру от остатков загрязнений.

#### Опасность ожога!

Устраняйте остатки загрязнений только после остывания рабочей камеры.

По возможности не очищайте уплотнение из стекловолокна, так как оно чувствительно. Трение при очистке может его повредить.

Большинство остатков загрязнений Вы сможете снять влажной салфеткой.

В зависимости от степени загрязненности на дверце образуется видимый налет. Его можно удалить губкой для мытья посуды, стеклянным скребком или мочалкой из стальной спирали (например, Spontex Spirinett) и средством для мытья посуды.

Из-за выкипания сока от фруктов на поверхности могут образоваться стойкие пятна. Они не ухудшают качества эмали. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.

### Процесс пиролиза прерывается,

- если Вы выключите прибор.
- если Вы выберете во время пиролиза другой режим работы. "РУ" и  высветятся на дисплее.
- при перерыве в подаче электропитания. "РУ" и  высветятся на дисплее.

- Поверните переключатель режимов на "0".

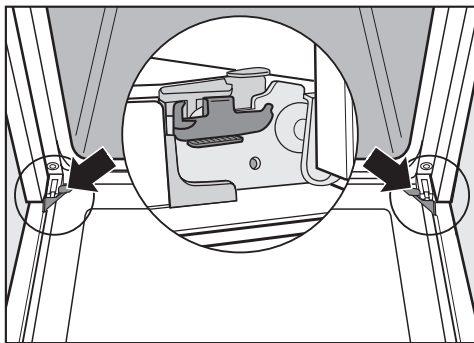
При температуре ниже 280 °C блокировка дверцы через некоторое время снимается, и Вы снова сможете открыть дверцу.

- После этого Вы, если хотите, сможете начать процесс пиролиза снова.

## Чистка и уход

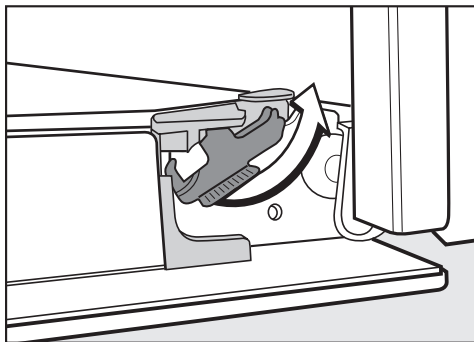
### Снятие дверцы

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.



Прежде чем можно будет снять дверцу с этих держателей, необходимо сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих шарнирах дверцы.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте фиксирующие скобы на обоих шарнирах дверцы. Для этого поверните фиксирующие скобы до упора в перпендикулярное положение.

- Затем закройте дверцу до упора.

⚠ Ни в коем случае не снимайте дверцу при горизонтальном положении держателей. При этом они откидываются назад и могут повредить прибор.



- Возьмитесь за дверцу по бокам и потяните ее вверх с держателей.

Не поднимайте дверцу за ручку. Ручка может сломаться, при этом стекла дверцы будут повреждены.

При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

### Демонтаж дверцы

Дверца прибора изготовлена из 4 стеклянных панелей. Вверху и внизу имеются отверстия.

В процессе работы воздух подается через дверцу, таким образом внешнее стекло дверцы остается прохладным.

Если в промежутке между стеклянными панелями образуются загрязнения, Вы можете разобрать дверцу, чтобы очистить внутренние стороны стекол.

Учитывайте, что рекомендации для чистки стекол такие же, как для чистки фронтальной поверхности прибора.

При чистке стекол не используйте абразивные чистящие средства и жесткие губки или щетки. Они царапают поверхность. Царапины могут привести к расколу стекла.

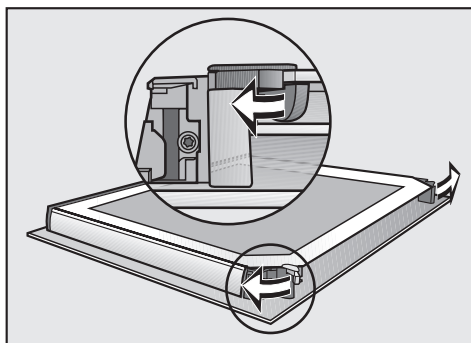
Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

Проследите, чтобы после чистки стекла были установлены в правильном положении, так как каждая сторона стекла имеет различное покрытие. Сторона стекла, обращенная к духовке, обладает теплоотражающим действием.

Положите вынутые стекла в надежное место, чтобы не разбить их.

В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

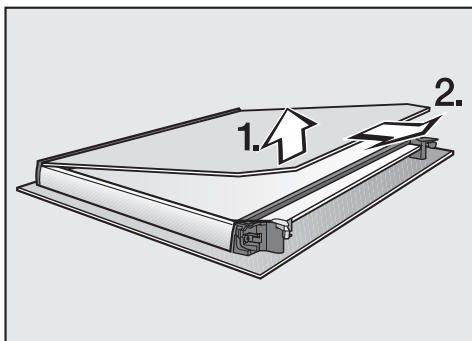
- Положите дверцу на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно.



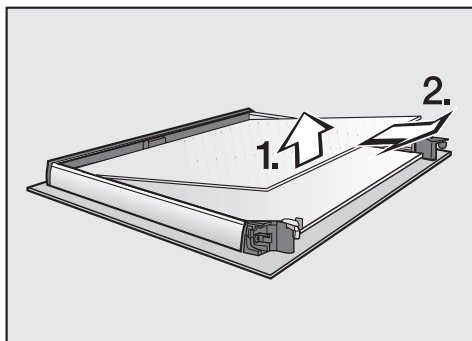
- Откройте оба стопора дверных стекол, повернув их наружу.

Теперь Вы можете вынуть внутреннюю и среднюю панели одну за другой.

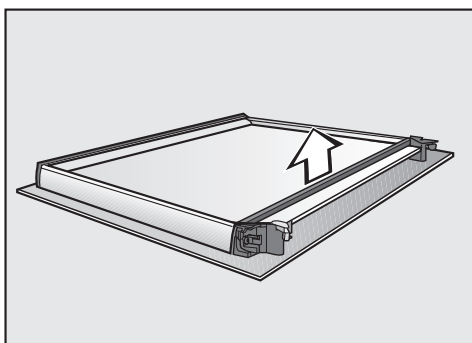
## Чистка и уход



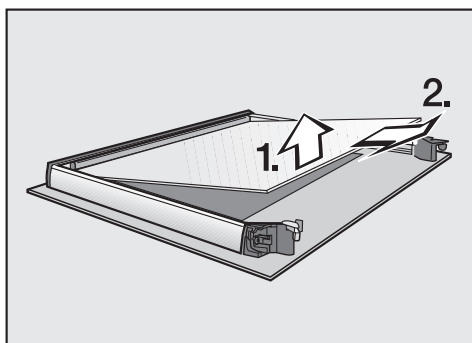
- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло дверцы и выньте его из пластиковой кромки.



- Слегка приподнимите верхнее из двух средних стекол и вытащите его.



- Выньте уплотнение.

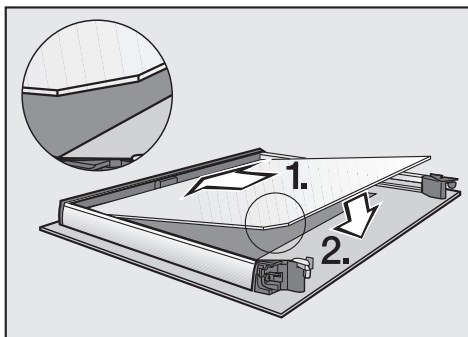


- Слегка приподнимите нижнее из двух средних стекол и вытащите его.
- Почистите стекла и другие детали конструкции.  
Для этого используйте чистую губчатую салфетку, бытовое моющее средство и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. Вытрите детали мягкой тканью насухо.

- Затем тщательно соберите дверцу:

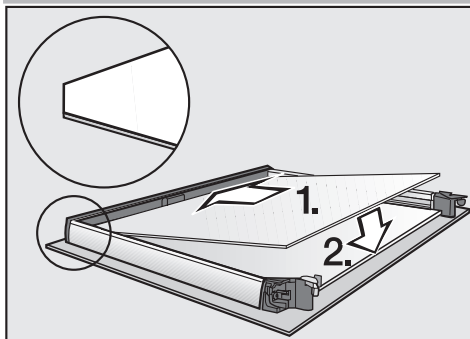
Обе средние панели идентичны. Для корректного встраивания один ее угол скошен больше, чем остальные.

При встраивании нижней панели сильно скошенный угол должен быть расположен внизу у левого стопора.

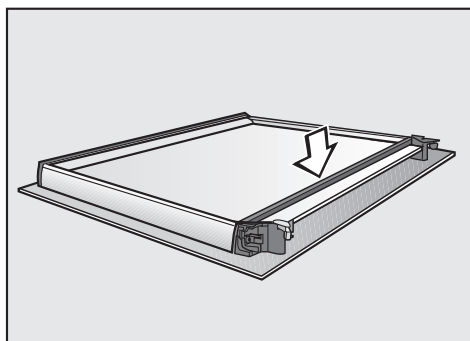


- Вставьте нижнюю из средних панелей. Более скошенный угол должен располагаться слева внизу.

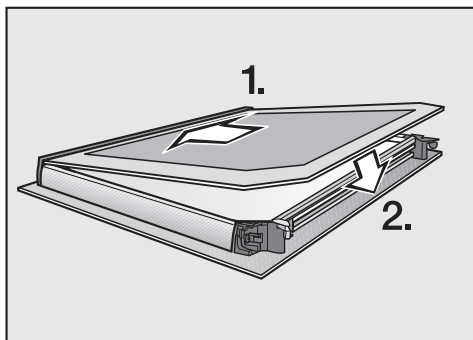
При размещении верхней панели более сильно скошенный угол должен располагаться вверху слева.



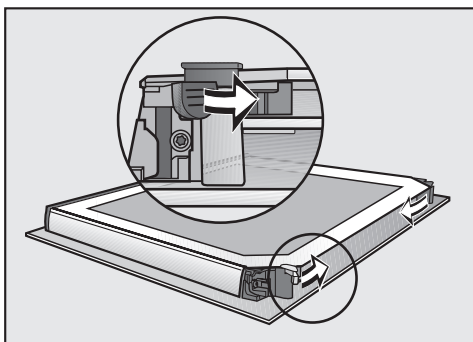
- Вставьте верхнюю из средних панелей, при этом скошенный угол должен располагаться вверху слева.



- Вставьте уплотнение.



- Вставьте внутреннюю панель в пластиковую кромку и положите ее между стопорами.

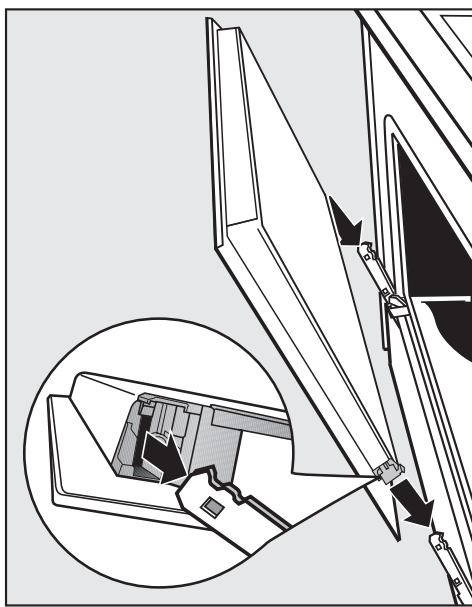


- Закройте оба стопора дверных стекол, повернув их вовнутрь.

Дверца смонтирована.

Теперь Вы можете ее вставить.

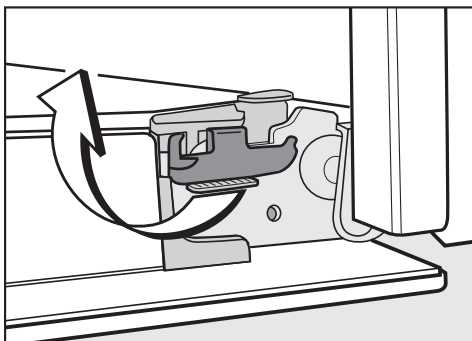
## Установка дверцы



- Возьмитесь за дверцу по бокам и вставьте ее на держатели шарниров.

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.



- Защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

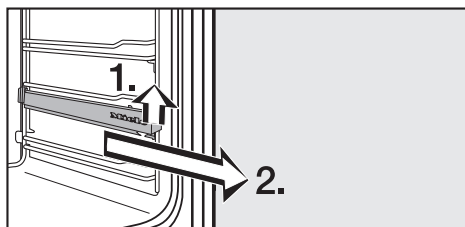
После проведения чистки фиксирующие скобы должны быть обязательно снова заблокированы, так как иначе дверца отделится от держателей и может быть повреждена.

### Снятие телескопических направляющих FlexiClip



**Опасность ожога!**

Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.



- Приподнимите телескопические направляющие FlexiClip спереди и вытяните их вдоль стойки яруса загрузки.

**Встраивание** выполняется, как описано в главе "Оснащение".

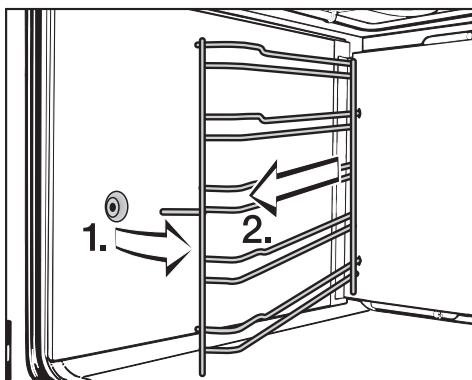
- Тщательно выполняйте установку деталей.

## Чистка и уход

### Снятие боковых направляющих

 **Опасность ожога!**

Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.



- Вытяните боковые направляющие впереди из крепежа (1.) и снимите их (2.).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

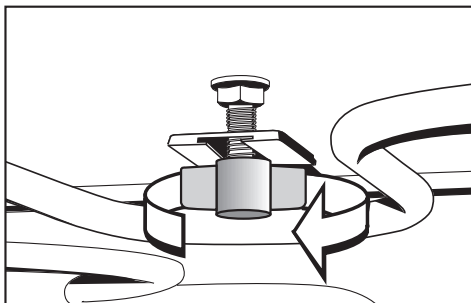
### Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

 **Опасность ожога!**

Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.

- Выньте боковые направляющие.

Не прижимайте нагревательный элемент книзу с силой. При этом его можно повредить.



- Отвинтите барашковую гайку и осторожно опустите нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

Следите за тем, чтобы гайки были закручены туго.

## Неисправности и неполадки

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Приведенный ниже обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их. Если Вы не сможете найти и устранить неполадку, то обратитесь в сервисную службу.



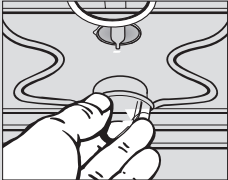
Ни в коем случае не вскрывайте сами корпус прибора!

Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу, авторизованные производителем.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственность!

| Проблема                       | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дисплей не горит.              | <ul style="list-style-type: none"><li>– Проверьте, не установлен ли индикатор текущего времени так, что время не показывается (см. главу "Установки <math>\frac{\text{---}}{\text{---}}</math> – P : I").</li><li>– Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Рабочая камера не нагревается. | <ul style="list-style-type: none"><li>– Проверьте, включена ли функция блокировки нежелательного доступа <math>\frac{\text{---}}{\text{---}}</math>. Если да, то вызовите символ <math>\frac{\text{---}}{\text{---}}</math> и выберите статус "0", см. главу "Блокировка нежелательного доступа".</li><li>– Проверьте, был ли включен демо-режим. Поверните переключатель режимов работы на "Установки <math>\frac{\text{---}}{\text{---}}</math>". Появляется "NES_", и активируется демо-режим. Для деактивации см. главу "Установки <math>\frac{\text{---}}{\text{---}}</math> – P : 7".</li><li>– Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.</li></ul> |

## Неисправности и неполадки

| Проблема                                                                                                          | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| На дисплее мигает текущее время или 12:00.                                                                        | <p>Электроэнергия была отключена.</p> <p>Подтвердите текущее время с помощью сенсорной кнопки ОК или задайте новое.</p> <p>Запрограммированные режимы приготовления должны быть заданы заново.</p>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| После завершения процесса слышен звук работающего прибора.                                                        | <p>■ После процесса приготовления вентилятор остается включенным. Он выключается при определенной температуре в рабочей камере.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Повреждено освещение духовки.<br> | <p>■ Отключите прибор от электросети. Для этого вытащите вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щитке.</p> <p>■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вниз из корпуса.</p> <p>■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</p> <p>■ Снова вставьте плафон лампы в корпус и закрепите его вращением вправо.</p> <p>■ Снова подключите прибор к электросети.</p> |
| Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.                                     | <p>– Проверьте, установлена ли правильная температура.</p> <p>– Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.</p>                                                                                                                                                                                                      |
| Пирог / выпечка имеют различную степень поджаренности.                                                            | <p>Определенная разница в подрумянивании есть всегда. При очень большой разнице проверьте, правильно ли установлена температура и высота противня.</p> <p>При верхнем/нижнем жаре  большую роль играет материал и цвет формы для выпечки. Светлые, блестящие формы не так хорошо подходят.</p>                                                                  |

| Проблема                                             | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дверца не открывается после пиролизической очистки . | Выключите прибор. Если блокировка дверцы все еще не открывается, то оповестите сервисную службу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| На дисплее появляется код ошибки: F + цифры          | <p>При следующих кодах ошибки Вы сможете их устранить сами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ошибка 23: Температура пиролиза не была достигнута.<br/>Причиной этого может быть слишком сильное загрязнение рабочей камеры.<br/>Выключите прибор и удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем снова запустить процесс пиролиза.<br/>Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.</li> <li>– Ошибка 32: Дверца при пиролизической очистке не закрывается.<br/>Выключите прибор и снова запустите процесс пиролиза.<br/>Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.</li> <li>– Ошибка 33: Замок дверцы (блокировка при пиролизе) не открывается.<br/>Прервите процесс пиролиза, выключив прибор. Если дверца не откроется, обратитесь в сервисную службу.</li> <li>– Ошибка 55: Защитное отключение активировано.<br/>Прибор снова будет готов к работе, если Вы его выключите, а затем снова включите.</li> </ul> <p>При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.</p> |

## Сервисная служба

---

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер Вашего прибора.

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

### Сертификат (только для РФ)

РОСС DE.ME10.B12159  
с 20.12.2011 г. по 20.12.2014 г.

Соответствует требованиям  
ГОСТ Р 52161.2.6-2006,  
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4),  
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7),  
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7),  
ГОСТ Р 51317.3.3-2008

### Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям  
"Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/ЕС)"

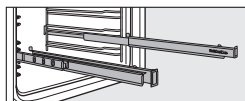
Постановление Кабинета Министров  
Украины от 03.12.2008 № 1057

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

В соответствии с приборами ассортимент Miele включает в себя целый ряд принадлежностей и средства для очистки и ухода.

Вы можете заказать эти продукты в интернет-магазине или сервисной службе Miele (см. на обороте) или обратитесь к вашему дилеру.

### Телескопические направляющие FlexiClip



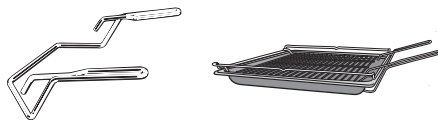
Помимо поставляемых с прибором направляющих FlexiClip в рабочую камеру могут быть установлены дополнительные.

### Противень для выпечки, универсальный противень, решетка

Помимо поставляемых с прибором частей Вы можете заказать дополнительные.

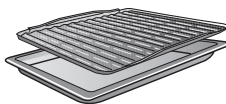
При заказе указывайте модель Вашего прибора.

### Устройство для извлечения противней



Это устройство облегчит Вам извлечение универсального противня, противня для выпечки и решетки из прибора.

### Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в универсальный противень. При жарении или запекании в гриле на решетке он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

### Форма для пиццы

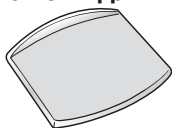


Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

### Камень для выпечки



С камнем для выпечки Вы сможете достигнуть оптимального результата при приготовлении блюд, у которых внизу должна быть хрустящая корочка, таких, как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т.п. Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью.

Он кладется на решетку.

Для того, чтобы было удобно его класть и вынимать продукты, используйте приложенную лопатку из необработанного дерева.

### Форма для запекания

В отличие от других противней эту форму можно задвигать непосредственно на направляющие духовки. Так же, как и у обычного противня для выпечки, сзади у формы имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть ее из духовки.

На поверхность формы нанесено антипригарное покрытие.

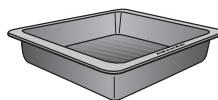
В наличии есть формы с глубиной двух вариантов.

Пожалуйста, при покупке укажите соответствующую модель:

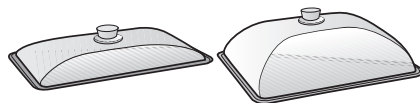
– HUB 5000/5001-M (глубина: 22 см)



– HUB 5000-M (глубина: 35 см)



### Крышка для формы



Для форм имеются отдельно подходящие крышки.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей формы.

### Салфетка из микрофибры Miele

С помощью салфетки из микрофибры легко можно устранить легкие загрязнения и следы от пальцев.

### Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки духовых шкафов предназначено для сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

Подключение прибора к электросети должно осуществляться квалифицированным специалистом-электриком, который хорошо знает и тщательно соблюдает принятые в данной стране инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к ним.

Неправильно выполненные работы по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут быть причиной серьезной опасности для пользователя, за которую производитель ответственности не несет.

Подключение должно осуществляться только к электропроводке с заземлением, выполненной согласно существующим нормам.

Рекомендуется **подключение к розетке**, так как это облегчает сервисное обслуживание.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено **стационарное подключение**, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса.

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм, в частности, линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60 335).

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращении в сервисную службу, пожалуйста, также указывайте значение напряжения, а также номер модели и заводской номер прибора.

При изменении подключения или замене сетевого кабеля необходимо использовать кабель типа H 05 VV-F или H 05 RR-F соответствующего сечения.

## Дополнительно для Украины

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

**ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

## Духовой шкаф

Духовой шкаф оснащен трехжильным кабелем подключения длиной 1,7 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 230 В.

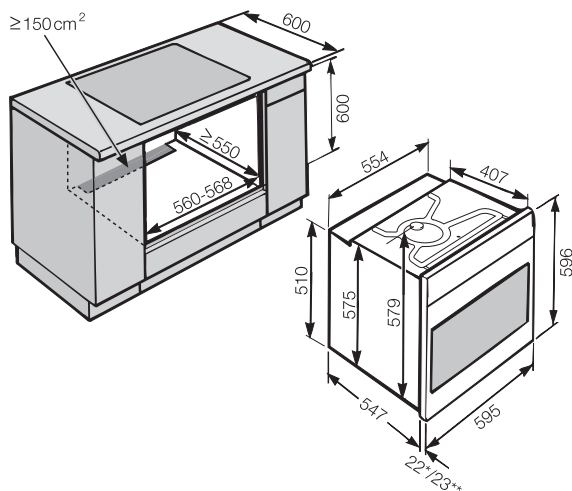
Номинал предохранителя 16 А. Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

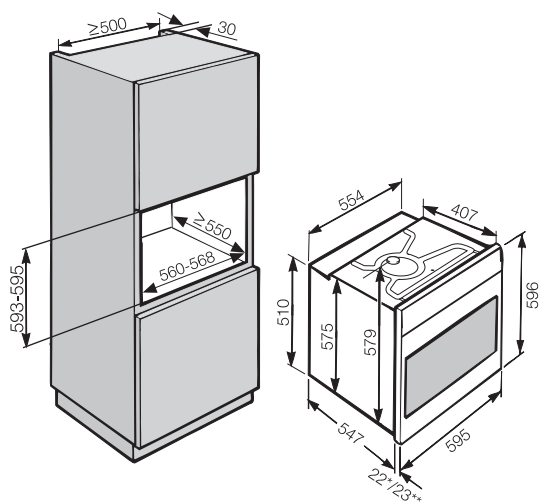
Указанные размеры приводятся в "мм".

## Размеры прибора и ниши в шкафу

### Встраивание в шкаф под столешницей



### Встраивание в высокий шкаф

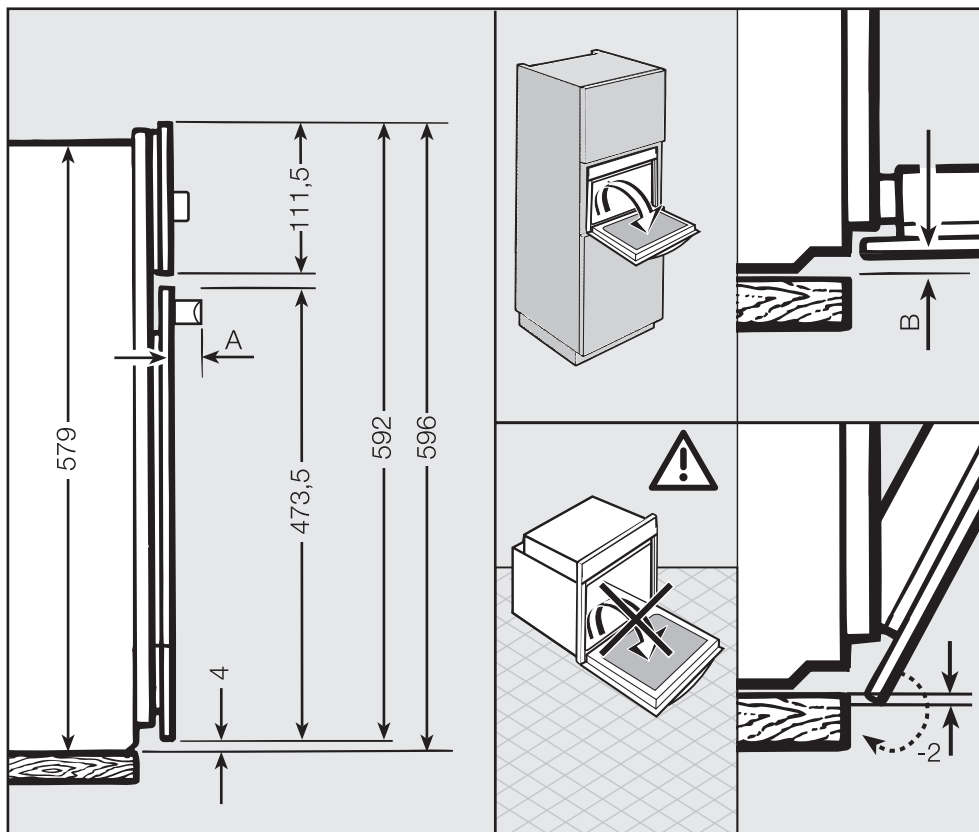


\* Приборы с фронтальной поверхностью из стекла

\*\* Приборы с фронтальной поверхностью из металла

# Чертежи для встраивания

## Детальные размеры фронтальной поверхности прибора



**A** Н 5247: 47,5

**B** Приборы со стеклянным фронтом: 2,2  
Приборы с металлическим фронтом: 1,2

## Встраивание духового шкафа

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для притока прохладного воздуха к духовому шкафу не должно быть препятствий!

Поэтому при встраивании учитывайте, что

- в шкафу для встраивания не должно быть задней стенки.
- промежуточное дно, на которое устанавливается прибор, не должно прилегать к стенке.
- у боковых стенок ниши для встраивания в шкафу не должны монтироваться планки термозащиты.

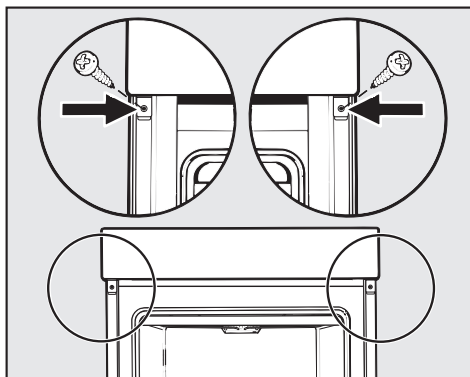
При встраивании не приподнимайте духовой шкаф за дверную ручку, так как при этом можно повредить дверцу.

 Удостоверьтесь, что сетевая розетка обесточена.

- Подключите духовой шкаф к сети.

Рекомендуется перед встраиванием прибора снимать дверцу. Духовой шкаф тогда будет легче, когда Вы его будете устанавливать в шкаф, и Вы не сможете случайно взяться за ручку для переноски дверцы.

- Задвиньте духовку в шкаф для встраивания и выровняйте ее.
- Откройте дверцу, если Вы ее не сняли.



- Прикрепите духовку прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.
- Вставьте дверцу, если Вы ее сняли для встраивания, см. главу "Чистка и уход - установка дверцы".

# Гарантия качества товара

## ***Уважаемый покупатель!***

**Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца со дня продажи. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.**

В течение указанного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуется заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

**Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.**

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения инструкции по эксплуатации;
- Ремонта, разборки и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Обнаружения механических повреждений товара;

- Обнаружения следов воздействия химических веществ;
- Неправильного применения дозирующих средств и расходных материалов;
- Включения в электрическую сеть с нестабильными параметрами (не соответствующими ГОСТу);
- Обнаружения повреждений, вызванных экстремальными климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;
- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.)
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных и насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации, по регулировке, чистке, и прочему уходу за изделием;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения, резиновые уплотнители дверей/люков, мешки-пылесборники, слюдяные пластины и т.д.)
- Изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации.

Недостатками товара не являются шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов,
  - масляных/воздушных доводчиков дверей,
  - водяных клапанов,
  - электрических реле,
  - электродвигателей,
  - ремней,
  - компрессоров
- а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
- потрескивания при нагреве/охлаждении,
  - скрипы,
  - незначительные стуки подвижных механизмов.

# Гарантия качества товара

По всем вопросам технического обслуживания или приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие, или в один из сервисных центров Miele.

## Контактная информация о Miele

### Российская Федерация

Горячая линия **8-800-200-29-00** (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: [service@miele.ru](mailto:service@miele.ru)

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

Сервисные центры Miele:

#### **ООО Миле СНГ**

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

### Украина

ООО "Миле"

01033, Киев,

ул. Жилианская 48, 50А

БЦ "Прайм"

Тел. (044) 496 03 00

0 800 500 290

Факс (044) 494 22 85

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

### Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

### Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

### **Внимание!**

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

# Гарантия качества товара

---

## Сведения о продаже

Фирма-продавец: \_\_\_\_\_

Название магазина и его адрес: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: \_\_\_\_\_

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,  
претензий по внешнему виду и комплектности  
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: \_\_\_\_\_

Подпись покупателя

## Сведения об установке

Фирма-установщик: \_\_\_\_\_

Дата установки и подключения: \_\_\_\_\_

За качество выполненных работ отвечаю: \_\_\_\_\_

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: \_\_\_\_\_

Подпись покупателя



# Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302, Оелде, Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортёры:

ООО Миле СНГ  
Российская Федерация и  
страны СНГ  
129164 Москва,  
Зубарев переулок, 15-1  
Телефон: (495) 745 8990  
8 800 200 2900  
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"  
ул. Жилианская 48, 50А  
01033 Киев, Украина  
Телефон: + 38 (044) 496 0300  
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)  
E-mail: [info@miele.ru](mailto:info@miele.ru)

ТОО Миле  
Казахстан  
050059, г. Алматы  
Проспект Аль-Фараби, 13  
Тел. (727) 311 11 41  
8-800-080-53-33  
Факс (727) 311 10 42



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

