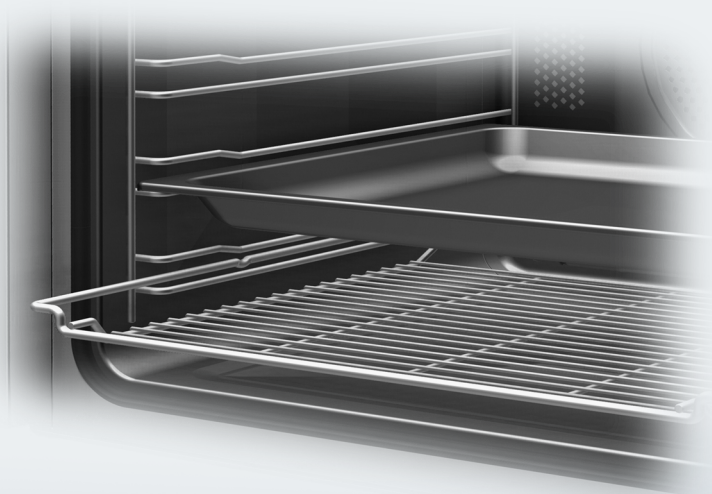


Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Электрический духовой шкаф



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

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	19
Устройство духового шкафа	20
Элементы управления духового шкафа	21
Кнопка Вкл/Выкл ①	22
Сенсорные кнопки	22
Дисплей	24
Символы	25
Оснащение	27
Обозначение модели	27
Типовая табличка	27
Комплект поставки	27
Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно	27
Боковые направляющие	28
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания	28
Телескопические направляющие FlexiClip HFC72	29
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip	29
Электронное управление духовым шкафом	34
Функции безопасности	34
Блокировка запуска  духового шкафа	34
Защитное отключение	34
Охлаждающий вентилятор	34
Вентилируемая дверца	34
Блокировка дверцы для пиролизической очистки	34
Поверхности с покрытием PerfectClean	35
Принадлежности, предназначенные для пиролиза	35
Ввод в эксплуатацию	36
Задать основные параметры	36
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы	38
Установки	40
Обзор установок	40
Вызвать меню Установки	42
Изменить и сохранить установки	42
Язык 	42
Текущее время	43
Индикация	43

Формат индикации времени	43
Установка	43
Дата	43
Освещение	43
Яркость дисплея	44
Звуковой сигнал	44
Мелодии	44
Соло-звук	44
Звук нажатия кнопок	44
Единицы	45
Вес	45
Температура	45
Остаточный ход охлаждающего вентилятора	45
Пиролиз	45
Рекомендуемые температуры	46
Безопасность	46
Блокировка запуска 	46
Блокировка кнопок	46
Катализатор	47
Демо-режим	47
Демонстрационный режим	47
Заводские настройки	47
Таймер 	48
Использование таймера 	48
Установка значений таймера	48
Изменение значений таймера	49
Удаление значений таймера	49
Обзор режимов работы	50
Советы по экономии электроэнергии	52
Эксплуатация духового шкафа	55
Простая эксплуатация	55
Охлаждающий вентилятор	55
Расширенная эксплуатация	56
Изменение режима работы	56
Изменение температуры	57
Быстрый разогрев	58
Предварительный нагрев рабочей камеры	59
"Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)	59

Содержание

Установка длительности приготовления	60
Автоматическое выключение процесса приготовления.	61
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . .	61
Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается.	62
Изменение установленной длительности приготовления	62
Прерывание процесса	62
Конвекция с паром 	63
Ход процесса приготовления в режиме работы "Конвекция с паром"  . . .	64
Установка температуры.	64
Установка числа паровых ударов.	64
Установка момента времени для паровых ударов	65
Подготовка воды и запуск процесса всасывания.	65
Изменение вида нагрева	66
Автоматический паровой удар	67
1, 2 или 3 паровых удара	67
Выпаривание остатков воды	68
Немедленное проведение выпаривания остатков воды	68
Пропуск выпаривания остатков воды	69
Автоматические программы	70
Обзор пищевых категорий	70
Использование автоматических программ	70
Указания по использованию	71
Персональные программы	72
Создание персональных программ	72
Запуск персональной программы.	74
Изменение персональных программ	74
Изменение этапов приготовления	74
Изменение имени	75
Удаление персональных программ	75
Выпекание	76
Указания к таблице выпекания	77
Таблица выпекания	78
Жарение	82
Указания к таблице жарения	82
Пищевой термометр	84
Принцип действия	84
Возможности применения.	85

Важные указания по использованию	85
Использование пищевого термометра	86
Индикация остаточного времени	86
Смена индикации между остаточным временем и внутренней температурой	87
Использование остаточного тепла	87
Таблица жарения	88
Низкотемпературное приготовление	90
Использование функции "Низкотемпературное приготовление"	91
Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную	92
Приготовление на гриле	93
Указания к таблице приготовления на гриле	94
Таблица приготовления на гриле	96
Специальные программы	97
Размораживание	98
Сушка	99
Разогрев	100
Подогрев посуды	100
Подъем дрожжевого теста	101
Пицца	101
Программа Шаббат	102
Запекание	103
Консервирование	104
Замороженные готовые продукты	105
Чистка и уход	106
Рекомендации	107
Нормальные загрязнения	107
Пищевой термометр	107
Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)	108
Очистка рабочей камеры с помощью пиролиза 	109
Подготовка к очистке пиролизом	109
Запуск пиролиза	110
По окончании пиролиза	111
Прерывание пиролиза	112
Снятие дверцы	113
Демонтаж дверцы	114
Монтаж дверцы	118
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip	119

Содержание

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля	120
Очистка от накипи испарительной системы 	121
Протекание процесса очистки от накипи.	121
Подготовка процесса очистки от накипи.	122
Проведение очистки от накипи.	122
Что делать, если ...?	126
Сервисная служба и гарантия качества	133
Условия транспортировки и хранения.	133
Дата изготовления.	133
Сертификат соответствия.	133
Электроподключение	134
Технические данные	134
Размерные эскизы для встраивания	136
Размеры прибора и выреза в шкафу.	136
Детальные размеры фронта духового шкафа	138
Встраивание духового шкафа	139
Данные для испытательных институтов	140
Блюда для испытаний согласно EN 60350	140
Класс энергоэффективности	141
Гарантия качества товара	142
Контактная информация о Miele	144
Адреса	147

Указания по безопасности и предупреждения

Этот духовой шкаф отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам людей и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию духового шкафа. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Miele не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось игнорирование этих указаний.

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

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

► Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях размещения.

► Духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

► Используйте духовой шкаф исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, варки, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Любые другие способы использования не допустимы.

► Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковочным материалом (например, пленкой) дети могут завернуться в него или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

Указания по безопасности и предупреждения

► Опасность получения ожогов!

Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Духовой шкаф нагревается в области стекла дверцы, панели управления и отверстий выхода воздуха из рабочей камеры. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время его работы.

► Опасность получения травм!

Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

► Опасность получения ожогов!

Кожа детей реагирует на высокие температуры чувствительнее, чем кожа взрослых. При пиролизической очистке духовой шкаф нагревается сильнее, чем при обычной работе. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время пиролиза.

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут представлять собой угрозу Вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа 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 электропроводку.
- ▶ Данные подключения (напряжение и частота) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность пожара). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью данных устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность духового шкафа.

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.

▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти.

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу "Что делать, если ...?").

Чтобы это гарантировать,

- выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется).
- При этом тяните не за кабель, а за вилку.

► Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа панелей термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте духовой шкаф во время его работы. За закрытым мебельным фронтом происходит застой тепла и влаги. В результате этого возможны повреждения духового шкафа, окружающей мебели и пола. Закрывайте мебельную дверцу только, когда духовой шкаф полностью остынет.

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащая эксплуатация



Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф во время работы нагревается.

Вы можете обжечься нагревательными элементами, пищей и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при размещении или вынимании горячей пищи, а также при любых работах в горячей рабочей камере.

► Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.

► Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра духовой шкаф при приготовлении с маслами и жирами.

Никогда не гасите водой масло и жир при их возгорании.

Выключите духовой шкаф.

Потушите пламя в рабочей камере, закрыв дверцу прибора.

► При слишком продолжительном запекании на гриле возможно высыхание и даже самовоспламенение продуктов.

Соблюдайте рекомендуемое время приготовления на гриле.

► Некоторые продукты быстро высыхают и могут загореться из-за высокой температуры гриля. Никогда не используйте режимы работы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте для этого режимы "Конвекция +"  или "Верхний/нижний жар" .

Указания по безопасности и предупреждения

► Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, учитывайте, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Образующийся пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

► При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в теплом виде в духовом шкафу может образоваться коррозия из-за высокой влажности и конденсата. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или окружающая мебель.

Никогда не выключайте духовой шкаф, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы. Тогда останется автоматически включенным охлаждающий вентилятор.

► Пища, оставленная в рабочей камере для поддержания тепла или сохранения, может высохнуть, а образующаяся влага приведет к коррозии в духовом шкафу. Поэтому продукты необходимо накрывать крышкой.

► Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.

Никогда не стелите на дно рабочей камеры фольгу или защитную пленку. Не ставьте формы для запекания, сковороды, кастрюли или противни прямо на дно рабочей камеры.

► Эмаль дна рабочей камеры может быть повреждена, если передвигать по ней предметы.

Если Вы храните в рабочей камеры кастрюли или сковороды, не двигайте их по дну.

Указания по безопасности и предупреждения

► Если налить на горячую поверхность холодную жидкость, то образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие эмалированные поверхности могут быть повреждены в результате резкого перепада температур. Никогда не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.

► При приготовлении с использованием влажности и во время выпаривания остаточной воды образуется водяной пар, который может привести к сильным ожогам. Никогда не открывайте дверцу во время выполнения обдаваний паром или выпаривания остаточной воды.

► Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно, а также была достаточно высокой. Переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы нагрев был равномерным.

► Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или начать гореть. Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.

► В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте духовой шкаф для нагрева консервных банок.

► Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

► Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. 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 духового шкафа.

Чистка и уход

► Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

► Стекло дверцы может быть повреждено царапинами. Для очистки оконных стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

► Боковые направляющие можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого их необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без встроенных боковых направляющих.

► Грубые загрязнения рабочей камеры могут привести к сильному образованию дыма и отключению пиролизической очистки.

Удаляйте грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз.

Принадлежности

► Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

► Формы для запекания Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (если имеются) не должны устанавливаться на уровень 1.

Может быть повреждено днище рабочей камеры. Из-за небольшого промежутка возникает перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться.

Также никогда не задвигайте формы для запекания Miele на верхнюю опору уровня 1, так как они не будут там защищены фиксатором против выскальзывания.

В основном рекомендуется использовать уровень 2.

► Из-за воздействия высоких температур при пиролизе могут быть повреждены не предназначенные для пиролиза принадлежности.

Вынимайте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз. Это относится также к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза (см. главу "Чистка и уход").

► Используйте только пищевой термометр Miele, входящий в комплект поставки.

Если пищевой термометр выйдет из строя, Вы должны его заменить оригинальным пищевым термометром Miele.

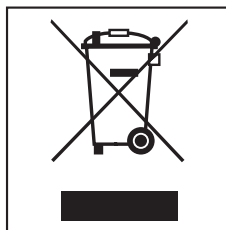
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

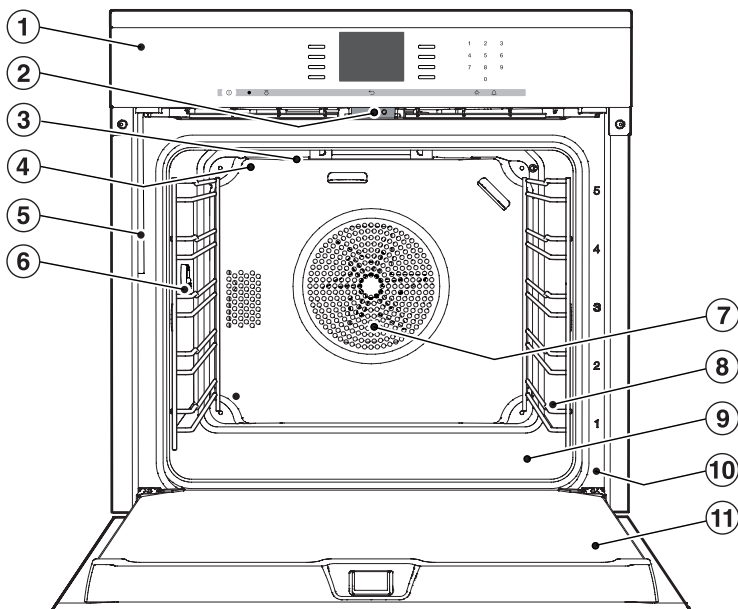
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести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



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.

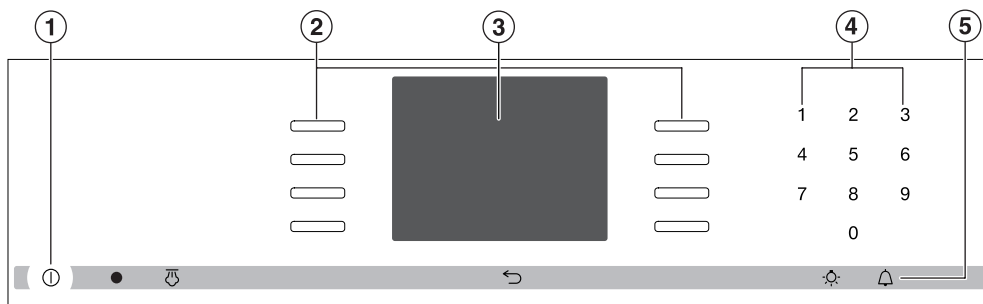
До момента отправления в утилизацию Ваш отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.

Устройство духового шкафа



- ① Элементы управления духового шкафа
- ② Блокировка дверцы для пиролизической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Наполнительная трубка испарительной системы
- ⑥ Гнездо для подключения пищевого термометра
- ⑦ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с размещенным за ним кольцевым ТЭНом
- ⑧ Боковые решетки для 5 уровней направляющих
- ⑨ Дно рабочей камеры с размещенным под ним ТЭНом нижнего жара
- ⑩ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑪ Дверца

Элементы управления духового шкафа



- ① Кнопка Вкл/Выкл ①
- ② Сенсорные кнопки  управления
- ③ Дисплей
- ④ Сенсорные кнопки 0-9 (цифровой блок)
- ⑤ Сенсорные кнопки , , , 

Элементы управления духового шкафа

Кнопка Вкл/Выкл ①

Кнопка Вкл/Выкл ① утоплена и реагирует на прикосновение пальца.

С ее помощью включается и выключается прибор.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете выключить этот звук (см. главу "Установки – Звук касания кнопок").

Сен- сорные кнопки	Функция	Указания
	Для выбора пунктов меню и пролистывания списка выбора.	Вы выбираете пункт меню при касании подсвеченной сенсорной кнопки  рядом с пунктом меню.
0–9	Цифровой блок для установки значений	С помощью цифрового блока Вы устанавливаете, например, температуру или время.
	Для пошагового возвращения назад	

Элементы управления духового шкафа

Сенсорные кнопки	Функция	Указания
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если на дисплее высвечивается список для выбора или протекает процесс приготовления, то касанием  Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки освещение рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенным.
	Для установки таймера	Если на дисплее высвечивается список для выбора или протекает процесс приготовления, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать.
	Для приведения в действие механизма обдавания паром	Если в режиме "Конвекция с паром"  было выбрано обдавание паром вручную, то оно осуществляется касанием кнопки . Как только механизм обдавания паром может быть приведен в действие, кнопка  загорится. Параллельно с обдаванием паром на дисплее появляется .

Элементы управления духового шкафа

Дисплей

На дисплее показываются текущее время или информация к режимам работы, температуры, длительности приготовления, автоматические программы и установки. В зависимости от выбранной функции на дисплее появляются информационные окна или списки для выбора.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл/Выкл  на дисплее появляется главное меню:

- Режимы работы
- Автоматические программы
- Специальные функции
- Персональные программы
- Установки 
- Чистка и уход

Если протекает процесс приготовления, то после выбора "изменить" появляется список с пунктами меню, которые Вы можете установить или изменить для этого процесса приготовления.

- Температура
- Внутренняя температура (только при использовании пищевого термометра)
- Длительность приготовления
- Готовность в
- Запуск в (только если Вы установили "Длительность приготовления"/"Готовность в".
- Фаза нагрева (только в некоторых режимах работы)
- Вид нагрева (только в режиме работы "Конвекция с паром" )
- Хрустящая корочка (уменьшение количества пара)
- Изменение режима работы

■ Вы выбираете пункт меню при касании подсвеченной сенсорной кнопки  рядом с пунктом меню.

■ Затем Вы вызываете свой выбор касанием подсвеченной сенсорной кнопки  рядом с "ОК".

Элементы управления духового шкафа

Символы

В дополнении к тексту могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Таймер (кухонный будильник)
-	Ставит в соответствие подсвеченную сенсорную кнопку  определенному пункту меню. Пункт меню тогда можно будет выбрать.
	Если имеется более четырех возможностей для выбора, то с правой стороны появляется вертикальная полоса. С помощью предназначенных сенсорных кнопок Вы пролистываете список для выбора.
.....	В конце списка при пролистывании появляется пунктирная линия. Затем Вы снова попадаете в начало списка.
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость)
✓	Галочкой отмечается активная установка. Перед этой установкой отсутствует "-" и не горит относящаяся к ней сенсорная кнопка.
i	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой "ОК".
	Включена блокировка запуска (см. главу "Установки - Безопасность"). Управление заблокировано.

Элементы управления духового шкафа

При выборе режима работы в зависимости от установки могут дополнительно появляться еще следующие символы:

Символ	Значение
	Конвекция+
	Интенсивное выпекание
	Конвекция с паром
	Автоматика жарения
	Верхний/нижний жар
	Верхний жар
	Нижний жар
	Размораживание
	Гриль большой
	Гриль малый
	Гриль с обдувом
	Запекание
	Автоматическая программа
	Пиролиз
	Паровые удары
	Процесс завершен
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра

Обозначение модели

Список описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце прибора на фронтальной рамке.

На ней указаны модель Вашего духового шкафа, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у Вас есть вопросы или проблемы, чтобы Вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа,
- книга рецептов "Выпекание - Жарение - Конвекция с паром" с рецептами, например, для режима "Конвекция с паром"  и автоматических программ,
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе.

Принадлежности:

- противень
- универсальный противень
- решетка с покрытием PyroFit
- боковые направляющие с покрытием PyroFit
- сетевой кабель

Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно

Оснащение в зависимости от модели!

Ваш духовой шкаф всегда оснащен боковыми направляющими, универсальным противнем и решеткой (для выпекания и жарения).

Кроме того, в зависимости от модели Ваш прибор может быть оснащен другими, приведенными ниже принадлежностями.

Все приведенные принадлежности, а также средства для чистки и ухода подобраны для приборов Miele.

Вы можете заказать их в интернет-магазине, а также приобрести в сервисной службе или у торгового партнера Miele.

При заказе укажите модель Вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

Оснащение

Боковые направляющие

В рабочей камере находятся с правой и левой стороны боковые направляющие с уровнями  для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней установки Вы можете прочитать на фронтальной раме.

Каждый уровень состоит из двух расположенных друг над другом опор:

- задвигайте принадлежности (например, решетку) между опорами,
- телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) устанавливайте на нижней опоре.

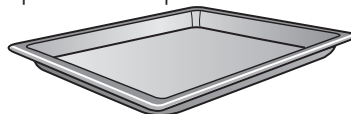
Для проведения очистки Вы можете демонтировать боковые направляющие (см. главу "Чистка и уход").

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

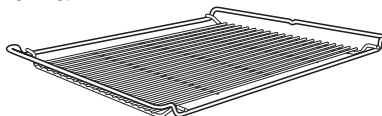
Противень HBB71:



Универсальный противень HUBB71:



Решетка HBBR72:

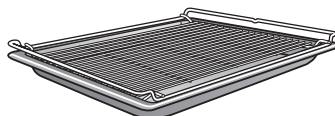


Задвигайте эти принадлежности всегда между опорами в боковые направляющие.

Задвигайте решетку всегда с поверхностью установки вниз.

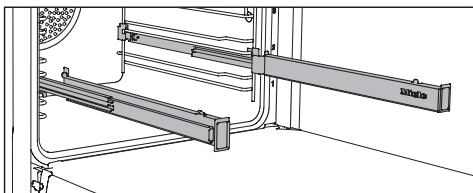
С более короткой стороны, в центре, у этих принадлежностей имеется фиксатор.

Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы выдвинете их лишь частично.



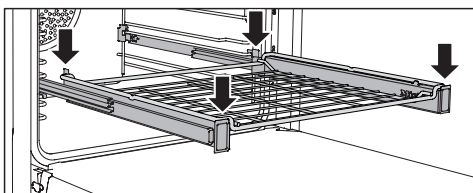
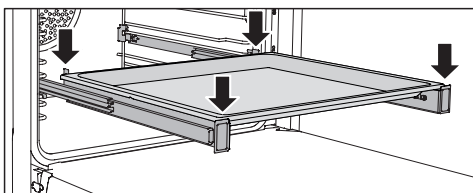
Если вы используете универсальный противень с лежащей сверху решеткой, то он задвигается между опорами уровня и решетка оказывается автоматически сверху.

Телескопические направляющие FlexiClip HFC72



Вы можете установить телескопические направляющие FlexiClip на любом уровне. .

Сначала полностью задвиньте направляющие FlexiClip в рабочую камеру, прежде чем задвигать на них принадлежности. Тогда принадлежности будут автоматически прочно вставляться впереди и сзади между выступами, и это защитит их от выскальзывания.



Нагрузка на направляющие FlexiClip составляет максимально 15 кг.

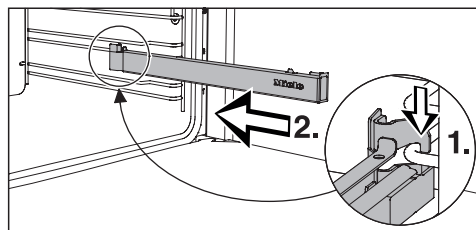
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

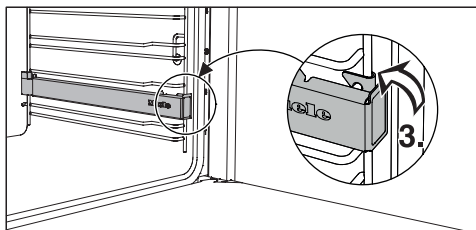
Направляющие FlexiClip крепятся между опорами одного уровня.

Встраивайте направляющую FlexiClip, имеющую надпись Miele, с правой стороны.

Не растягивайте направляющие при встраивании или демонтаже.



- Зацепите направляющую FlexiClip передней частью на нижней опоре уровня (1.) и поверните ее вдоль опоры к рабочей камере (2.).

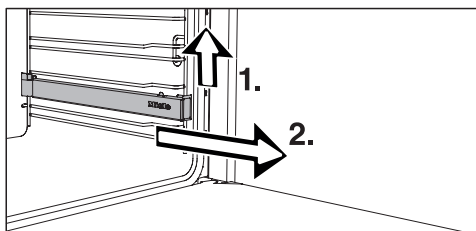


- Защелкните направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

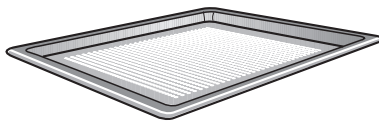
Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую спереди (1.) и вытяните ее вдоль опоры уровня (2.).

Перфорированный противень Гурмэ HBBL71



Перфорированный противень Гурмэ разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожно-сдобного теста, хлеба и булочек.

Мелкая перфорация способствует подрумяниванию изделий с нижней стороны.

Вы можете также использовать противень для сушки/вяления.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Противень для гриля и запекания HGBB71



Противень кладется в универсальный противень.

При жарении или запекании он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

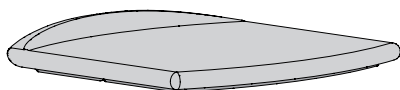
Круглая форма для выпечки HBF27-1



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.

Камень для выпечки HBS60



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.

Формы для запекания HUB и крышки для форм HBD

Формы для запекания Miele, в отличие от других форм, можно задвигать непосредственно в боковые направляющие. Так же, как и у решетки, у них есть фиксатор, защищающий от выскальзывания. На поверхность форм нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

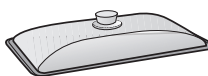
При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB5000-M
HUB5001-M*

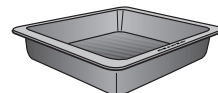


HBD60-22



Глубина: 35 см

HUB5000-XL



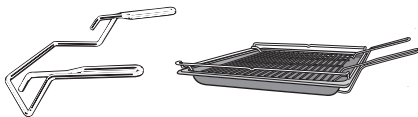
HBD60-35



* подходит для индукционных варочных панелей

Оснащение

Ручка для извлечения противней НЕГ



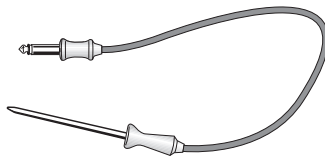
Это устройство облегчит Вам извлечение универсального противня, противня для выпечки и решетки из прибора.

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением



Эта принадлежность Вам понадобится для очистки духового шкафа от накипи.

Пищевой термометр



С помощью пищевого термометра Вы сможете точно контролировать температуру при приготовлении (см. главу "Жарение – Пищевой термометр").

При использовании пищевого термометра нельзя встраивать направляющие FlexiClip на уровень 4, т.к. в этом случае будет закрыто гнездо для подключения.

Ключ



С помощью этого ключа можно снять крышку бокового освещения.

Салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки предназначено для удаления очень сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

Электронное управление духовым шкафом

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

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- приготовление с использованием влажности,
- автоматические программы,
- составление индивидуальных программ,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности

Блокировка запуска духового шкафа

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования, см. главу "Установки - Блокировка запуска ".

Блокировка запуска остается активированной также после перебоя электроснабжения.

Защитное отключение

Активируется автоматически, когда прибор остается включенным на особенно длительное время. Продолжительность времени зависит от выбранного режима.

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 выйдет между дверцей и панелью управления.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

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

Вентилируемая дверца

Дверца частично собрана из стеклянных панелей, отражающих тепло.

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

Для проведения очистки Вы можете демонтировать и разобрать дверцу (см. главу "Чистка и уход").

Блокировка дверцы для пиролитической очистки

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

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean отличаются прекрасными антипригарными свойствами и очень простой очисткой.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются без труда.

Вы можете разрезать и разделять на части приготовленную пищу на поверхностях с покрытием PerfectClean.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сравним с уходом за стеклом.

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", где описаны преимущества антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:

- универсальный противень,
- противень для выпекания,
- противень для гриля,
- перфорированный противень Гурмэ,
- круглая форма для выпечки.

Принадлежности, предназначенные для пиролиза

Приведенные далее принадлежности можно оставить в рабочей камере во время очистки с помощью пиролиза:

- боковые направляющие,
- телескопические направляющие FlexiClip,
- решетку.

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

Ввод в эксплуатацию

Задать основные параметры

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветствие Miele Willkommen".

Затем запрашиваются некоторые установки, которые Вам нужны для ввода духового шкафа в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

- Прокрутите список для выбора, пока не появится нужный язык.
- Коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки  рядом с нужным языком.
- Выберите "OK".

Установка страны

- Прокрутите список для выбора, пока не появится нужная страна.
- Коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки  рядом с нужной страной.
- Выберите "OK".

Установка даты

- Установите последовательно с помощью сенсорной кнопки "+" или "-" год, месяц и день.
- Выберите после каждой установки "OK".

Установка текущего времени

- Установите текущее время с помощью цифрового блока в часах и минутах (напр. 1-2-1-5 для 12:15).
- Выберите "OK".

Вы можете также установить индикацию текущего времени в формате 12 ч. (см. главу "Установки - Текущее время - Формат индикации времени").

Индикация текущего времени

Затем выберите способ индикации текущего времени для выключенного духового шкафа (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация").

- вкл
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
- выкл
Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии. Некоторые функции ограничены.
- Ночное отключение
Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

■ Выберите нужный формат индикации.

■ Выберите "OK".

Появляется информация по экономии электроэнергии.

■ Выберите "OK".

■ Следуйте возможным следующим указаниям.

После того, как выбором "OK" Вы подтвердите указание "Ввод в эксплуатацию успешно завершен", духовой шкаф готов к эксплуатации.

Если по неосторожности был выбран язык, который Вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе "Установки - Язык ".

Ввод в эксплуатацию

Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве духового шкафа могут появляться неприятные запахи. Для их устранения прогрейте пустую духовку в течение минимум 1 ч. Одновременно имеет смысл промыть испарительную систему.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip в боковые направляющие и задвиньте все противни и решетку.
- Включите духовой шкаф.

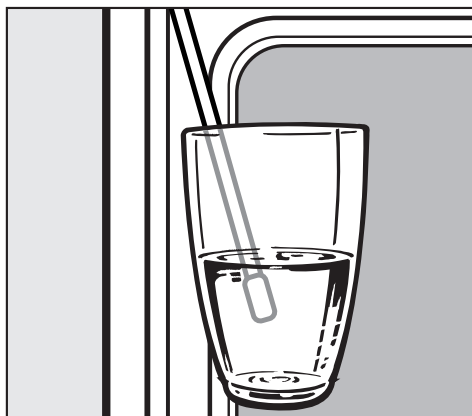
Появляется главное меню.

- Выберите "Режимы работы."
- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Появится рекомендуемая температура 160 °C.

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- Установите с помощью цифрового блока максимальную температуру (250 °C).
- Выберите "OK".
- Выберите "Автомат. паровой удар".
Появляется напоминание о проведении всасывания.
- Налейте в емкость требуемое количество водопроводной воды.
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Выберите "OK".

Начинается процесс всасывания.

Фактически поглощенное количество водопроводной воды может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется вода.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Подтвердите указание, что процесс всасывания закончен, кнопкой "ОК".
- Закройте дверцу.

Указание погаснет.

Вы услышите еще один короткий звук всасывания. Это поглощается вода, оставшаяся в наполнительной трубке.

Через некоторое время автоматически происходит обдавание паром.



Опасность травмы!

Водяной пар может привести к ожогам. Не открывайте дверцу во время обдавания паром.

Нагревайте духовой шкаф минимум 1 час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф.

После первого нагрева



Опасность ожога!

Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.

- Включите духовой шкаф.
- Выньте все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.
- Выключите духовой шкаф.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

Установки

Обзор установок

Установки можно изменить только в отсутствие протекающего процесса приготовления.

Заводская настройки выделена в таблице **жирным** шрифтом.

Установка	Возможности выбора	
Язык 	[...] deutsch english [...]	 / Deutschland / Luxemburg / / Australia / United Kingdom /
Текущее время	Индикация Формат индикации времени Установка	вкл / выкл / Ночное отключение 24 ч. / 12 ч. Вы можете установить текущее время.
Дата	Вы можете установить дату.	
Освещение	вкл "вкл" на 15 секунд	
Яркость дисплея	темнее  светлее	
Звуковой сигнал	Вы можете установить различные звуковые сигналы, изменять их или совсем выключить.	
	Мелодии Соло-звук	тише  громче ниже  выше
Звук нажатия кнопок	Вы можете установить громкость звукового сигнала от касания кнопок или отключить его совсем. тише  громче	
Единицы	Вес	г lb/oz
	Температура	°C °F

Установка	Возможности выбора	
Остаточный ход охлаждающего вентилятора	с управлением по температуре с управлением по времени	
Пиролиз	с рекомендацией без рекомендации	
Рекомендуемые температуры	Вы можете изменить рекомендуемые температуры в указанном диапазоне температур.	
Безопасность	Блокировка запуска	вкл выкл
	Блокировка кнопок	вкл выкл
Катализатор	Вы можете установить функцию снижения запаха. мин.   макс. вкл / выкл	
Демо-режим	Демонстрационный режим	вкл выкл
Заводские настройки	Установки Персональные программы Рекомендуемые температуры	

Установки

Вызвать меню Установки

- Выберите в главном меню "Установки .

Появляется список установок.

Вы можете проверить или изменить установки.

Галочка  позади пункта меню указывает, какая установка является активной.

Изменить и сохранить установки

- Выберите "Установки .
- Пролистайте список для выбора, пока не появится нужная установка.
- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с установкой.
При необходимости выберите в нижнем уровне нужную установку.
- Измените установку.
- Выберите "ОК".
- Касайтесь , пока не появится главное меню, или выберите другую установку.

Язык

Вы можете установить понятный Вам язык и страну.

После выбора и подтверждения индикация на дисплее будет сразу на нужном языке.

Совет: Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, ориентируйтесь на символ  для возврата в подменю "Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите способ индикации текущего времени для выключенного духового шкафа.

- **вкл**
Текущее время всегда высвечивается на дисплее. Вы можете касанием соответствующей сенсорной кнопки непосредственно включать и выключать освещение рабочей камеры или использовать таймер.
- **выкл**
Дисплей погашен для экономии электроэнергии. Прежде, чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вы должны его включить. Это относится также к функциям таймера  и освещения .
- **Ночное отключение**
Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

Формат индикации времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- **24 ч.**
Текущее время отображается в формате 24 ч.
- **12 ч.**
Текущее время отображается в формате 12 ч.

Установка

Вы устанавливаете часы и минуты с помощью цифрового блока.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 200 часов.

Дата

Вы устанавливаете дату с помощью цифрового блока.

Освещение

- **вкл**
Освещение рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.
- **"вкл" на 15 секунд**
Освещение рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить на 15 секунд касанием .

Установки

Яркость дисплея

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



- Для изменения яркости выберите "темнее" или "светлее".

Звуковой сигнал

Мелодии

В конце процесса через определенные промежутки времени раздается звуковая мелодия.

Громкость этой мелодии отображена шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость.

Если ни один сегмент не заполнен - звук выключен.

- Для изменения громкости выберите "тише" или "громче".
- Для включения или выключения мелодии выберите "вкл" или "выкл".

Соло-звук

В конце процесса в течение определенного времени раздается звуковой сигнал.

Высота тона этого одиночного звукового сигнала отображена шкалой с сегментами.



- Выберите "ниже" или "выше", чтобы изменить высоту тона.
- Выберите "вкл" или "выкл", чтобы включить или выключить одиночный звуковой сигнал.

Звук нажатия кнопок

При каждом касании сенсорной кнопки раздается звуковой сигнал.

Громкость этого звука касания кнопок отображена шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость.

Если ни один сегмент не заполнен - звук выключен.

- Для изменения громкости выберите "тише" или "громче".
- Для включения или выключения звука касания кнопок выберите "вкл" или "выкл".

Единицы

Вес

- г
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.
- lb/oz
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

Температура

- °C
Температура отображается в градусах Цельсия.
- °F
Температура отображается в градусах Фаренгейта.

Остаточный ход охлаждающего вентилятора

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает дальше; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

- с управлением по температуре
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °C.
- с управлением по времени
Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

Если для остаточного хода охлаждающего вентилятора Вы выбрали установку "с управлением по времени", то в рабочей камере нельзя оставлять никаких приготовленных продуктов.

Из-за этого увеличивается влажность воздуха, что приводит к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельных фронтов.

Из-за конденсата может быть повреждена окружающая мебель и столешница, а также появиться коррозия в духовом шкафу.

Пиролиз

- с рекомендацией
Появляется рекомендация по проведению пиролиза:
- без рекомендации
Рекомендация по проведению пиролиза не появляется.

Установки

Рекомендуемые температуры

Имеет смысл изменять рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только Вы вызвали пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

Если Вы выбрали режим работы, высвечивается рекомендуемая температура, выделенная светлым фоном, одновременно с диапазоном, в котором Вы можете ее изменять..

- Измените рекомендуемую температуру с помощью цифрового блока.

Безопасность

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Блокировка запуска остается включенной также после перебоя электроснабжения.

Для активизации этой блокировки выберите опцию "вкл".

- вкл
Блокировка активирована.
Прежде чем Вы сможете использовать духовой шкаф, касайтесь сенсорной кнопки рядом с "ОК" в течение минимум 6-ти секунд.

При активированной блокировке включения Вы можете сразу установить таймер.

- выкл
Блокировка деактивирована. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы.

Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

- вкл
Блокировка кнопок активирована.

Прежде чем Вы сможете использовать кнопки, касайтесь сенсорной кнопки рядом с "ОК" в течение минимум 6-ти секунд.

Тогда блокировка кнопок будет снята в течение короткого срока.

- выкл
Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

Катализатор

Уменьшение образования запахов отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включено максимальное снижение запаха.

Если ни один сегмент не заполнен, то значит катализатор выключен.

- Выберите "мин. или "макс." для изменения уровня снижения запаха.
- Для включения или выключения катализатора выберите "вкл" или "выкл".

Демо-режим

Эта функция позволяет представлять духовой шкаф в магазине без включения нагрева. Для личного использования Вам эта настройка не потребуется.

Демонстрационный режим

- вкл
Демонстрационный режим активирован, если Вы касаетесь сенсорной кнопки рядом с "ОК" в течение минимум 4-х секунд.

Если Вы активировали демонстрационный режим, то, как только Вы включите духовой шкаф, появляется сообщение "Включен режим презентации. Нагрев не работает".

- выкл
Демонстрационный режим деактивирован, если Вы касаетесь сенсорной кнопки рядом с "ОК" в течение минимум 4-х секунд. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

Заводские настройки

- Установки
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы
Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуемые температуры
Все измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Использование таймера

Чтобы контролировать отдельные процессы, например, варку яиц, Вы можете использовать таймер.

Вы также можете использовать таймер, если Вы одновременно установили время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Таймер можно установить максимум на 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Совет: В режиме "Конвекция с паром"  используйте таймер для напоминания о наступлении момента времени для обдавания паром ручную.

Установка значений таймера

Пример:

Вы хотели бы отварить куриные яйца и устанавливаете время для таймера на 6 минут 20 секунд.

Если Вы выбрали установку "Текущее время – Индикация – выкл", то для установки значений таймера включите духовой шкаф. Тогда отсчет времени таймера будет высвечиваться при выключенном духовом шкафе.

■ Коснитесь на дисплее символа .

Высвечивается "0:00:00" (ч:мин:сек).

■ Установите с помощью цифрового блока время таймера (6-2-0).

■ Выберите "OK".

Время таймера сохраняется.

Если духовой шкаф выключен, то появляется отсчет времени таймера и Вы можете наблюдать его на дисплее.

Если одновременно идет процесс приготовления, время таймера появляется в нижней области дисплея.

По истечении времени

- мигает ,
 - время отсчитывается вперед,
 - звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковой сигнал").
- Коснитесь на дисплее символа .
- Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение значений таймера

- Коснитесь  или подсвеченной сенсорной кнопки рядом с отсчитываемым временем таймера.

Появляется установленное значение таймера.

- Установите новое время для таймера с помощью цифрового блока.
- Выберите "ОК".

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление значений таймера

- Коснитесь  или подсвеченной сенсорной кнопки рядом с отсчитываемым временем таймера.

Появляется установленное значение таймера.

- Выберите "восстановить".

Значение таймера удаляется.

Обзор режимов работы

Для приготовления блюд в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

В зависимости от режима включают разные нагревательные элементы и при необходимости работают в комбинации с вентилятором (см. данные в скобках).

Доступные для выбора в меню "Режимы работы":

Конвекция +

(Кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме верхнего/нижнего жара , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Конвекция с паром

(Кольцевой ТЭН + вентилятор + испарительная система)

Для выпекания и жарения с поддержанием влажности.

Вы можете комбинировать использование влажности с другими видами нагрева.

Интенсивное выпекание

(Кольцевой ТЭН + вентилятор + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания пирогов с влажной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.

Автоматика жарения

(Кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для жарения.

Во время фазы поджаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C).

Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для продолжения приготовления).

Верхний/нижний жар

(ТЭН верхнего жара/гриля + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.

Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.

Верхний жар

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с верхней стороны.

Нижний жар

(ТЭН нижнего жара)

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.

Гриль большой

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания в больших формах.

Весь ТЭН включается и раскаляется докрасна, чтобы производить необходимое инфракрасное излучение.

Гриль малый

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Для приготовления на гриле небольшого количества плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания в малых формах.

Только внутренняя часть ТЭНа включается и раскаляется докрасна, чтобы производить необходимое инфракрасное излучение.

Гриль с обдувом

(ТЭН верхнего жара/гриля + вентилятор)

Для запекания на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

Запекание

(кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для приготовления мяса.

Приготовление блюд

- Вынимайте все принадлежности из рабочей камеры, которые не требуются для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу во время приготовления.
- Выбирайте нижнюю температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Рекомендуется использовать, прежде всего, матовые, темные формы для выпекания и емкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например, нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передается пище. Не накрывайте также дно рабочей камеры или решетку фольгой, отражающей тепло.

- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.

По возможности устанавливайте время приготовления или применяйте пищевой термометр. Используйте автоматические программы, если они имеются.

- Для многих блюд Вы можете изменять режим работы Конвекция + . Таким образом, Вы будете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , так как вентилятор будет сразу же распределять тепло. Кроме того, Вы можете готовить одновременно на нескольких уровнях загрузки.
- Для блюд на гриле используйте по возможности чаще режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- Если возможно, готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые Вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °C в течение более 30 минут Вы можете снизить температуру прим. за 5 минут до окончания процесса до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор горячего воздуха продолжают работать. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу "Указания по безопасности").
- Если Вы ввели время для процесса приготовления, то нагрев рабочей камеры автоматически выключится незадолго до окончания процесса, и на дисплее появится сообщение "Энергоэкономичная фаза". Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы закончить приготовление. Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор горячего воздуха продолжают работать.
- Если Вы контролируете процесс приготовления с помощью пищевого термометра Miele, то нагрев рабочей камеры автоматически выключается незадолго до окончания процесса. На дисплее появится сообщение "Энергоэкономичная фаза". Имеющегося тепла будет достаточно, чтобы закончить приготовление. Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор горячего воздуха продолжают работать.
- Если Вы хотели бы провести пироллиз, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

Советы по экономии электроэнергии

Установки

- Выключайте индикацию текущего времени, чтобы снизить расход электроэнергии (см. главу "Установки").
- Настраивайте подсветку рабочей камеры так, чтобы во время процесса приготовления она автоматически выключалась через 15 секунд. Вы сможете ее снова включить в любой момент касанием :⌂:.

Режим экономии электроэнергии

- Духовой шкаф выключается автоматически в целях экономии электроэнергии, если ни один процесс приготовления не выполняется и не происходит дальнейшее управление прибором. Отображается текущее время или дисплей гаснет (см. главу "Установки").

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите "Режимы работы".
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая температура и температурный диапазон.

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру с помощью цифрового блока.

Рекомендуемая температура автоматически вступает в силу в течение несколько секунд.

При необходимости, выберите "изменить", чтобы вернуться назад к установке температуры (см. главу "Расширенная эксплуатация - Изменение температуры").

- Выберите "OK".

Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковой сигнал").

После приготовления:

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").

Расширенная эксплуатация

Вы отправили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

■ Выберите "изменить".

Появляются новые пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления.

- Температура
- Внутренняя температура
(Появляется только при использовании пищевого термометра. В этом случае Вы не можете установить длительность приготовления.)
- Длительность приготовления
- Готовность в
- Запуск в
(Появляется только, если были установлены "Длительность приготовления" или "Готовность в".)
- Фаза нагрева
(Появляется только в режимах работы "Конвекция+" , "Автоматика жарения" , "Верхний/нижний жар"  и "Конвекция с паром" , если Вы установили температуру выше 100 °C.)
- Вид нагрева
(Появляется только в режиме работы "Конвекция с паром" . Вы можете комбинировать обдавания паром с другим режимом работы.)
- "Хрустящая корочка"
(уменьшение влажности для хрустящих поверхностей или пи-рогов с влажной начинкой)

- Режимы работы
(Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.)

Изменение режима работы

Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.

■ Выберите "изменить".

■ Проклистайте список, пока не появится "Изменение режима работы".

■ Выберите "Изменение режима работы".

■ Выберите нужный режим работы.

На дисплее появятся измененный режим работы и соответствующая ему рекомендуемая температура.

■ При необходимости установите с помощью цифрового блока температуру для измененного режима работы.

■ Выберите "ОК".

Режим работы изменен.

Введенные значения времени сохраняются.

Изменение температуры

Сразу после выбора режима работы высвечивается соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном температуры.

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

Конвекция+	160 °C (30–250 °C)
Интенсивное выпекание	170 °C (50–250 °C)
Конвекция с паром	160 °C (130–250 °C)
Автоматика жарения*	160 °C (100–230 °C)
Верхний/нижний жар	180 °C (30–280 °C)
Верхний жар	190 °C (100–250 °C)
Нижний жар	190 °C (100–250 °C)
Гриль малый	240 °C (200–300 °C)
Гриль большой	240 °C (200–300 °C)
Гриль с обдувом	200 °C (100–260 °C)
Запекание	190 °C (100–250 °C)

* Температура обжаривания примерно 230 °C, последующая температура 160 °C

- Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, выберите "OK".
- Если рекомендуемая температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Пример:

Вы установили режим Конвекция+  и температуру 170 °C и можете следить за повышением температуры.

Вы можете снизить заданную температуру до 155 °C.

- Выберите "изменить".
- Выберите "Температура".

Заданная температура выделяется светлым фоном.

- Установите температуру с помощью цифрового блока.
- Выберите "OK".

Измененная заданная температура сохраняется.

- Затем выберите "OK", если Вы хотите видеть фактическую температуру и следить за ее изменением.

Появляется измененная заданная температура.

Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

В режимах работы "Конвекция+" , "Автоматика жарения" , "Верхний/нижний жар"  и "Конвекция с паром"  функция "Быстрый разогрев" включается автоматически, если Вы установили температуру выше 100 °C.

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, печенье) при использовании функции "Быстрый разогрев" слишком быстро подрумянивается.

При приготовлении такой выпечки выключайте функцию "Быстрый разогрев".

Функцию "Быстрый разогрев" для соответствующего процесса приготовления Вы можете выключить через пункт меню "Фаза нагрева".

Пункт меню "Фаза нагрева"

- быстрая
(Заводская установка)
ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно, чтобы духовой шкаф как можно быстрее набрал нужную температуру.
- обычная
Включаются только относящиеся к режиму работы ТЭНы (см. главу "Обзор режимов работы").

Чтобы выключить функцию "Быстрый разогрев":

- Выберите "изменить".
- Выберите "Фаза нагрева".
- Выберите "обычная".
- Выберите "ОК".
- Затем выберите "ОК", если Вы хотите видеть фактическую температуру и следить за ее изменением.

Вместо индикации "Быстрый разогрев" появляется индикация "Нагрев".

Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодном духовом шкафу, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления необходим предварительный нагрев:

Конвекция+

- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

Верхний/нижний жар

- пироги и выпечка с коротким сроком выпекания (прим. до 30 минут),
- нежное тесто (например, для бисквита),
- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

■ Выберите режим работы и температуру.

■ Выключайте функцию "Быстрый разогрев" во время предварительного нагрева при приготовлении пиццы или выпечки из нежного теста (например, бисквит, печенье).

■ Переждите фазу нагрева.

При достижении установленной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковой сигнал").

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

"Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)

Использование этой функции целесообразно, когда Вы готовите влажные продукты и необходимо получить хрустящую корочку, например, если это замороженная картошка-фри, крокеты или жаркое с корочкой.

Эта функция предназначена также для пирогов с влажной начинкой, например, для яблочного или сливового пирога.

Функция "Хрустящая корочка" может использоваться в любом режиме. Она должна отдельно активироваться при каждом приготовлении. Оптимального воздействия Вы достигните, если активируете эту функцию в начале приготовления.

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

■ Выберите "изменить".

■ Пролистайте список, пока не появится "Хрустящая корочка".

■ Выберите "Хрустящая корочка".

■ Выберите "вкл."

■ Выберите "ОК".

Функция снижения влажности активирована.

Установка длительности приготовления

Вы отправили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

Заданием "Длительность приготовления", "Готовность в" или "Запуск в" Вы можете автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

- Длительность приготовления
Вы задаете время, необходимое для приготовления продукта.
По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически выключится.
Максимальное время, которое можно задать, составляет 12:00 часов.

Длительность приготовления нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае длительность приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

- Готовность в
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен быть окончен. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится в этот момент времени.

"Готовность в" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

- Запуск в
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически включается.

"Запуск в" можно использовать только в сочетании с опциями "Длительность приготовления" или "Готовность в", за исключением случая, когда используется пищевой термометр.

Автоматическое выключение процесса приготовления

Пример:

Сейчас время 11:45:00. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 минут, и он должен быть готов в 12:15:00.

Вы можете выбрать "Время приготовления" и установить время 0:30 ч или выбрать "Готовность в" и установить время 12:15.

По истечении данного времени или в данный момент времени процесс приготовления будет выключен.

"Установка параметра "Время приготовления"

- Выберите "изменить".
- Выберите "Время приготовления".
- Установите с помощью цифрового блока длительность приготовления (3-0).
- Выберите "OK".

"Установка параметра "Готовность в"

- Выберите "изменить".
- Выберите "Готовность в".
- Установите с помощью цифрового блока время, к которому продукт должен быть приготовлен (1-2-1-5).
- Выберите "OK".

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении. Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Для **автоматического выключения процесса приготовления** Вы имеете различные возможности для задания времени:

- "Время приготовления" и "Готовность в"
- "Время приготовления" и "Запуск в"
- "Готовность в" и "Запуск в"

Пример:

Сейчас время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 минут, и он должен быть готов в 12:30.

- Выберите "изменить".
- Выберите "Время приготовления" и установите 0:30 ч.
- Выберите "Готовность в" и установите 12:30 ч.

"Запуск в" будет автоматически рассчитан. На дисплее высвечивается "Запуск в 12:00".

В этот момент времени процесс приготовления автоматически включится.

Расширенная эксплуатация

Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается

До запуска высвечиваются режим работы, выбранная температура, "Запуск в" и время запуска.

После запуска Вы можете следить за фазой нагрева вплоть до достижения заданной температуры.

Сразу после достижения заданной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

После фазы нагрева высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления (остаточное время).

Вы можете следить за истечением времени приготовления. Последняя минута отсчитывается посекундно.

В конце процесса приготовления звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Появляется индикация "Процесс завершен".

Вы можете сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или продолжить процесс приготовления выбором "изменить". При касании ↩ появляется главное меню.

Во время фазы охлаждения охлаждающий вентилятор остается включенным.

Изменение установленной длительности приготовления

- Выберите "изменить".

Высвечиваются все пункты меню, которые можно изменять.

- Выберите нужное время.
- Установите время с помощью цифрового блока.
- Выберите "ОК".

При перебое в сети электропитания настройки будут удалены.

Прерывание процесса

- Коснитесь ↩.
- Если появляется "Прервать приготовление?", выберите "да".

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Установленные значения длительности приготовления будут удалены.

Ваш духовой шкаф оснащен испарительной системой для приготовления с использованием влажности. При выпекании, жарении или запекании в режиме "Конвекция с паром"  оптимальная подача пара и воздуха гарантирует равномерное приготовление и подрумянивание.

После выбора режима работы "Конвекция с паром"  Вы должны установить температуру и определить число паровых ударов.

Выбрать можно:

- Автоматический паровой удар
Вы подготавливаете определенное количество воды для парового удара. Духовой шкаф автоматически запускает механизм обдавания паром после фазы нагрева.
- 1 паровой удар
2 паровых удара
3 паровых удара
Вы подготавливаете воду в количестве, соответствующем числу паровых ударов.
Вы запускаете механизм обдавания паром самостоятельно.

Через наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления, свежая водопроводная вода всасывается в испарительную систему.

 Другие жидкости, кроме воды, приводят к повреждениям духового шкафа.

Для процессов приготовления с использованием влажности используйте исключительно водопроводную воду.

В процессе приготовления вода подается в рабочую камеру в форме пара.

Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу потолка рабочей камеры.

Паровой удар длится ок. 5 минут.

Количество и момент выполнения парового удара зависят от продукта:

- **Дрожжевое тесто** лучше поднимается при паровом ударе в начале приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимаются лучше при паровом ударе в начале приготовления. В дополнении к этому корочка становится более блестящей, если паровой удар выполняется еще раз в конце приготовления.
- При **жарении жирного мяса** паровой удар в начале жарения способствует лучшему вытапливанию жира.

Не предназначены для приготовления с использованием влажности такие виды теста, которые содержат много жидкости, например, белковое тесто. При выпекании такого теста должен происходить процесс подсушивания.

Конвекция с паром

Ход процесса приготовления в режиме работы

"Конвекция с паром"

Нормальным является конденсация влаги на внутренней панели дверцы. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поставьте его в рабочую камеру.
- Выберите "Режимы работы".
- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Появится рекомендуемая температура 160 °C.

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

Установка температуры

- Установите нужную температуру с помощью цифрового блока.
- Выберите "OK".

Установка числа паровых ударов

Совет: В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

Если Вы хотите, чтобы духовой шкаф автоматически запускал механизм обдавания паром после фазы нагрева:

- Выберите "Автоматический паровой удар".

Если Вы хотите запускать один или больше паровых ударов в определенные моменты времени:

- Выберите "1 паровой удар", "2 паровых удара" или "3 паровых удара".

Установка момента времени для паровых ударов

Индикация для выбора этого параметра появляется только, если Вы выбрали 1, 2 или 3 паровых удара.

Совет: При выборе более одного парового удара второй паровой удар должен запускаться не раньше, чем через 10 минут после начала выполнения процесса приготовления.

– Паровые удары вручную

Если Вы хотите запускать паровые удары самостоятельно:

- Выберите "Паровые удары вручную".
Для напоминания используйте таймер .

– Паровые удары с управлением по времени

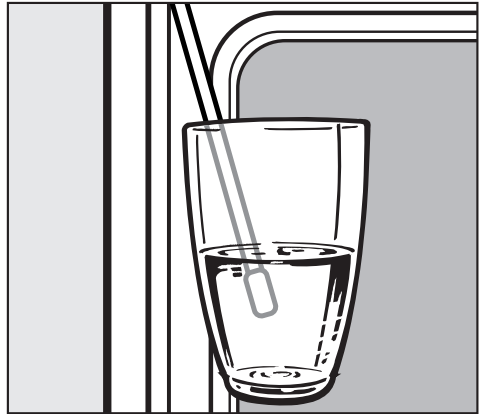
Если Вы хотите установить момент времени для соответствующего обдавания паром:

- Выберите "Паровые удары с управлением по времени".
- С помощью цифрового блока установите нужные моменты времени для каждого парового удара. Духовой шкаф запустит паровой удар в соответствии с установленным временем. Отсчет времени начинается после начала выполнения процесса приготовления.
- Выберите "ОК".

Появляется напоминание о проведении забора воды.

Подготовка воды и запуск процесса всасывания

- Налейте в емкость требуемое количество водопроводной воды.
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Выберите "ОК".

Начинается процесс всасывания.

Фактически поглощенное количество водопроводной воды может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется вода.

Вы можете в любое время прервать или снова продолжить процесс забора воды выбором "Стоп" или "Старт".

- После всасывания воды уберите емкость.
- Подтвердите указание, что процесс всасывания закончен, кнопкой "ОК".
- Закройте дверцу.

Вы услышите еще один короткий звук всасывания. Это поглощается вода, оставшаяся в наполнительной трубке.

Включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Появляется индикация заданной и фактической температур.

Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковой сигнал").

Если Вы выбрали "Паровой удар с управлением по времени", то после фазы нагрева появляется индикация времени запуска следующего обдавания паром. До запуска Вы можете это время сдвинуть через пункт меню "изменить".

Изменение вида нагрева

Режим работы "Конвекция с паром"  является стандартной комбинацией режима "Конвекция+" и использования влажности.

Вы можете комбинировать использование влажности с другими видами нагрева:

- Верхний/нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Автоматика жарения

- Выберите "изменить".
- Проклистайте список, пока не появится "Вид нагрева".
- Выберите нужный режим работы.
- Выберите "ОК".

Процесс приготовления продолжится при измененном виде нагрева.

Водяной пар может привести к ожогам.

Не открывайте дверцу во время обдавания паром.

Кроме того, конденсация водяного пара на сенсорные кнопки приводит к увеличению времени их реакции на прикосновение.

Автоматический паровой удар

После фазы нагрева паровой удар происходит автоматически.

Вода подается в рабочую камеру в виде пара. Во время обдавания паром на дисплее высвечивается символ .

По завершении обдавания паром символ  на дисплее гаснет.

■ Готовьте блюдо до конца.

1, 2 или 3 паровых удара

– Паровые удары вручную

Если Вы выбрали "Паровые удары вручную", то Вы можете запустить их, как только высветится сенсорная кнопка .

Переждите фазу нагрева, чтобы водяной пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.

Для уточнения момента времени парового удара ориентируйтесь на данные из рецептов.

Совет: Для напоминания используйте таймер .

■ Коснитесь символа .

Паровой удар будет приведен в действие, подсветка кнопок погаснет, и на дисплее появится символ .

■ Действуйте таким же образом, чтобы провести остальные паровые удары.

По завершении каждого парового удара символ  на дисплее гаснет.

■ Готовьте блюдо до конца.

– Паровые удары с управлением по времени

Духовой шкаф запускает паровой удар в соответствии с установленным временем.

Выпаривание остатков воды

При процессе приготовления с использованием влажности, который был проведен без прерывания, в системе не остается лишней воды. Вода полностью выпаривается после всех обдаваний паром.

Если процесс приготовления с использованием влажности прерывается вручную или из-за перебоя электропитания, то невыпаренная вода остается в испарительной системе.

При следующем использовании режима "Конвекция с паром " или автоматической программы с использованием влажности на дисплее появляется "Выпарить остатки воды?" с опциями "пропустить" и "да".

Лучше всего начать выпаривание остатков воды сразу, чтобы при последующем приготовлении на продукты испарялась лишь свежая вода.

Немедленное проведение выпаривания остатков воды

Водяной пар может привести к сильным ожогам.

Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания остатков воды.

- Выберите режим работы "Конвекция с паром"  или автоматическую программу с использованием влажности .

Появляется "Выпарить остатки воды?".

- Выберите "да".

Появляется "Выпаривание остатков воды" и показание времени.

Выпаривание остатков воды начинается. Вы можете следить за процессом.

Высвечиваемое время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе. Время выпаривания остатков воды может корректироваться в зависимости от фактического наличия воды в системе.

В конце процесса выпаривания остатков воды появляется "Процесс завершен".

- Коснитесь символа .

Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром"  или с помощью автоматической программы с использованием влажности.

При выпаривании остатков воды конденсат осаждается на поверхности рабочей камеры и дверце прибора.
Обязательно удалите конденсат после остывания рабочей камеры.

Пропуск выпаривания остатков воды

 Не следует слишком часто пропускать или прерывать процесс выпаривания остатков воды, т.к. при неблагоприятных обстоятельствах при последующем всасывании воды это может привести к переполнению системы парообразования и попаданию воды в рабочую камеру.

- Выберите режим работы "Конвекция с паром"  или автоматическую программу с использованием влажности .

Появляется "Выпарить остатки воды?".

- Выберите "пропустить".

Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром"  или с помощью автоматической программы с использованием влажности.

При следующем использовании режима "Конвекция с паром"  или автоматической программы с использованием влажности, а также при выключении духового шкафа снова появится требование провести выпаривание остатков воды.

Автоматические программы

В Вашем духовом шкафу имеются многочисленные автоматические программы для приготовления различных блюд. Это позволяет удобно и безопасно получать оптимальные результаты.

Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

Автоматические программы Вы вызываете через одноименный пункт меню.

Обзор пищевых категорий

- Пироги
- Печенье
- Пицца, киш и т.п.
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Запеканки и гратены
- Замороженные блюда
- Десерт

Использование автоматических программ

- Выберите "Автоматические программы".

Появляется список пищевых категорий.

- Выберите нужную пищевую категорию.

Появляется список имеющихся автоматических программ.

- Выберите нужную автоматическую программу.

Отдельные шаги до старта автоматической программы будут наглядно представлены на дисплее.

В зависимости от программы Вы получаете указания

- по форме для выпечки или жарения,
- по уровню приготовления,
- по использованию пищевого термометра,
- по нужному количеству воды при автоматических программах с использованием влажности,
- по времени приготовления.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Рецепты для автоматических программ Вы найдете в книге рецептов "Выпекание - Жарение - Конвекция с паром".

Указания по использованию

- При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты.
В соответствующей программе Вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте сначала рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Установленная длительность автоматической программы является приблизительной. В зависимости от процесса приготовления она может уменьшиться или увеличиться. А при использовании пищевого термометра длительность зависит от достигнутой внутренней температуры. Изменение времени может при этом складываться уже из начальной температуры внутри мяса.
- В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость или овощи. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, добавить жидкость в...).
- В некоторых программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем поместить продукт в рабочую камеру.
Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.

Персональные программы

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете скомбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы точно описать выполнение любимых рецептов или часто используемых рецептов. На каждом этапе приготовления Вы выбираете для этого режим работы, температуру и длительность приготовления или внутреннюю температуру.
- Вы можете определить уровень (уровни) приготовления для продукта.
- Вы можете дать имя программе, относящейся к Вашему рецепту.

Если Вы свою программу вызываете и запускаете снова, она выполняется автоматически.

Другие возможности для создания персональных программ:

- Подтвердите "сохранить" после завершения автоматической программы.
- Подтвердите "сохранить" после завершения процесса приготовления с установленной длительностью приготовления.

Затем дайте программе имя.

Создание персональных программ

- Выберите "Персональные программы".

Создание первой персональной программы:

Если еще не создавалась персональная программа, появляется "создать программу".

- Выберите "ОК".

Создание других персональных программ:

Если Вы уже создали персональные программы, то высвечиваются имена программ и под ними "обработать программы".

- Выберите "Обработать программы".

- Выберите "Создать программу".

После этого Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите нужный режим работы.
- Установите нужную температуру и выберите "ОК".
- Установите нужную длительность приготовления.
В некоторых программах Вы можете вместо длительности приготовления установить внутреннюю температуру.
- Выберите "ОК".

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться еще один, дополнительный режим.

Если требуются дополнительные этапы приготовления:

- Выберите "Добавить этап приготовления" и действуйте, как при 1 этапе приготовления.

Как только все требуемые этапы приготовления определены:

- Выберите "Закрыть программу".

Затем определите уровень (уровни) приготовления Вашего продукта.

- Выберите и подтвердите нужный(е) уровень(ни).

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проконтролируйте правильность выполненных установок и выберите "принять".

Если Вы хотели бы изменить свою программу, выберите "изменить". Вы можете изменить отдельные этапы приготовления или добавить этапы.

Теперь Вы можете свою персональную программу сохранить, изменить, сразу запустить или установить момент времени, когда программа должна автоматически включиться или выключиться.

- Выберите "сохранить".

Затем дайте программе имя. Для этого вместе с алфавитом имеются следующие символы:

Символ	Значение
ABC	Алфавит из прописных букв
abc	Алфавит из строчных букв
␣	Пробел
123	Цифры от 0 до 9 и дефис -.

- Касайтесь сенсорных кнопок рядом с символами, пока нужный знак не выделится светлым фоном.

- Выберите "выбрать".

Выбранный знак появится в верхней строке.

Вы можете удалять неправильно добавленные знаки друг за другом выбором "удалить" или↵.

Для имени в распоряжении имеется максимум 10 знаков.

- Выберите следующие знаки.

- Если Вы задали имя программы, выберите "сохранить".

На дисплее появляется подтверждение, что имя программы было сохранено.

- Выберите "ОК".

Персональные программы

Запуск персональной программы

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите нужную программу.

На дисплее появляется список:

- Запустить сразу
Программа запускается немедленно. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Запустить позднее
Появляется только при использовании пищевого термометра. Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.
- Запуск в
Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.
- Готовность в
Вы определяете момент времени, когда программа должна завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

Пункт меню "Изменение этапов приготовления" описан в главе "Изменение персональных программ".

- Выберите нужный пункт меню.
- Подтвердите указание, на какой уровень должен быть задвинут продукт, кнопкой "ОК".

Программа начинает выполняться в соответствии с выбранным пунктом меню для времени запуска или завершения .

Изменение персональных программ

Изменение этапов приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые Вы запомнили под собственным именем, не могут быть изменены.

- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите нужную программу.
- Выберите "Изменить этапы приготовления".

Вы можете изменить определенные установки для этапа приготовления или добавить дополнительные этапы.

- Выберите нужный этап приготовления или "Добавить этап приготовления".
- Измените программу согласно Вашим пожеланиям (см. главу "Создание персональных программ").

- Проконтролируйте правильность выполненных установок и выберите "принять".
- Выберите "сохранить".
- Измените имя, если требуется (см. главу "Создание персональных программ") и выберите "сохранить".

Измененные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.

Изменение имени

- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите "Обработать программы".
- Выберите "Изменить программу".
- Выберите нужную программу.
- Выберите "Изменить имя".
- Введите новое имя (см. главу "Создание персональных программ").
- Если Вы ввели новое имя программы, выберите "сохранить".

На дисплее появляется подтверждение, что имя программы было сохранено.

- Выберите "ОК".

Измененное имя Вашей программы сохраняется.

Удаление персональных программ

- Выберите "Персональные программы".

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Выберите "Обработать программы".
- Выберите "Удалить программу".
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите вопрос, нужно ли удалить программу, выбором "да".

Программа будет удалена.

Вы можете также одновременно удалить все персональные программы (см. главу "Установки - Заводские настройки - Персональные программы").

Выпекание

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция + , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром  или Верхний/нижний жар .

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция + , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки из черной жести, темной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы; формы с покрытием. Не рекомендуется использовать светлые формы из блестящего материала, поскольку подрумянивание в них получается неравномерным или слабым, и возможно, что выпечка не будет готова.

- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оптимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

Бумага для выпечки, смазывание жиром

Все принадлежности Miele, например, противень для выпечки, универсальный противень, перфорированный противень Гурмэ и круглая форма для выпечки имеют покрытие PerfectClean.

В большинстве случаев поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки.

Бумага для выпечки необходима лишь для

- изделий с содержанием соды, 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, миндальных пирожных),
- приготовления замороженных продуктов на решетке.

Указания к таблице выпекания

Температура

В целом рекомендуется выбирать более низкую температуру.

Хотя при более высоких температурах, чем приведенные, уменьшается длительность выпекания, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и изделие при известных условиях не пропечется.

Время выпекания

Всегда проверяйте по истечении короткого срока выпекания готовность продукта.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Уровень

Уровень, на котором Вы размещаете для выпекания Ваш продукт, зависит от режима работы и количества противней.

– Конвекция +

1 противень: уровень 2

2 противня: уровни 1+3 / 2+4

3 противня: уровни 1+3+5

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

Выпекайте выпечку и пироги с содержанием влаги максимум на двух уровнях одновременно.

– Конвекция с паром

1 противень: уровень 2

– Интенсивное выпекание

1 противень: уровень 1 или 2

– Верхний/нижний жар

1 противень: уровень 1 или 2

Выпекание

Таблица выпекания

Пироги/печенье			
	 [°C]	 ⁵ 1	 [мин.]
Сдобное тесто			
Песочный торт	150–170	2	60–70
Ромовая баба	150–170	2	65–80
Маффины (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3 ⁴⁾]	30–50
Мелкие кексы (1 противень) ^{1) 2)}	150	2	25–40
Мелкие кексы (2 противня) ^{1) 2)}	150 ³⁾	2+4	25–40
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 ¹⁾	150–170	2	25–35
Мелкая выпечка/печенье ¹⁾ (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3 ⁴⁾]	20–25
Песочное тесто			
Основа для торта	150–170	2	20–25
Пирог с крошкой	150–170	2	45–55
Мелкая выпечка ¹⁾ (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3 ⁴⁾]	15–25
Печенье ¹⁾ (1 [2] противень/ня)	140	2 [1+3 ⁴⁾]	30–45
Творожный торт	150–170	2	70–95
Яблочный пай (форма Ø 20 см) ^{1) 2)}	160	2	85–105
Яблочный пирог, закрытый ¹⁾	160–180	2	50–70
Абрикосовый торт с глазурью (форма)	150–170	2	55–75
Швейцарский открытый пирог	–	–	–

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.

[°C]	5 1	[МИН.]	[°C]	5 1	[МИН.]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 ³⁾	3	25–35	–	–	–
–	–	–	–	–	–
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 ³⁾	3	15–25	–	–	–
170–190 ³⁾	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 ³⁾	3	15–25	–	–	–
160 ³⁾	2	15–33	–	–	–
170–190	2	85–95	150–170	2	75–90
180	1	80–95	–	–	–
170–190	1	45–65	160–180	1	50–70
170–190	2	55–75	150–170	2	50–60
220–240 ^{3) 5)}	1	35–50	190–210 ³⁾	1	25–40

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / 5 уровень / время выпекания

- 1) Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого выберите "изменить - Фаза нагрева - нормальная".
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 5) Выберите "изменить - Хрустящая корочка - вкл".

Выпекание

Таблица выпекания

Пироги/печенье			
	 [°C]	 ⁵ [мин.]	 [мин.]
Бисквитное тесто ¹⁾			
Основа для торта (2 яйца) ¹⁾	170–190	2	15–20
Бисквитный торт (от 4 до 6 яиц) ¹⁾	175–195	2	22–30
Торт из бисквита с добавлением воды ^{1) 2)}	180	2	25–35
Рулет ¹⁾	160–180	2	15–25
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто			
Подъем дрожжевого теста	50	⁵⁾	15–30
Кекс австрийский	150–170	2	50–60
Рождественский кекс	150–170	2	55–65
Пирог с крошкой	150–170	2	35–45
Фруктовый пирог (противень)	160–180	2	40–60
Белый хлеб	160–180	2	50–60
Хлеб с отрубями	170–190 ³⁾	2	50–60
Пицца (противень) ¹⁾	170–190	2	35–45
Луковый пирог	170–190	2	35–45
Слойки с яблоками (1 [2] противень/ня)	150–170	2 [1+3 ⁴⁾]	25–30
Заварное тесто ¹⁾, заварное пирожное с кремом (1 [2] противень/ня)	160–180	2 [1+3 ⁴⁾]	30–45
Слоеное тесто (1 [2] противень/ня)	170–190	2 [1+3 ⁴⁾]	20–25
Белковая выпечка, миндальные пирожные (1 [2] противень)	120–140	2 [1+3 ⁴⁾]	25–50

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.

[°C]	5 1	[мин.]	[°C]	5 1	[мин.]
170–190 ³⁾	2	10–20	–	–	–
170–190 ³⁾	2	20–40	–	–	–
150–180 ³⁾	2	20–45	–	–	–
170–190 ³⁾	2	15–20	–	–	–
35	⁵⁾	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 ^{1) 6)}	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 ³⁾	2	50–60	–	–	–
190–210 ⁶⁾	2	30–45	170–190	2	40–50
180–200 ⁶⁾	2	25–35	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 ³⁾	3	30–40	–	–	–
190–210 ³⁾	2	20–25	–	–	–
120–140 ³⁾	2	25–50	–	–	–

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / уровень / время выпекания

- 1) Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого выберите "изменить - Фаза нагрева - нормальная".
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.
- 6) Выберите "изменить - Хрустящая корочка - вкл".

Жарение

Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция + , Конвекция с паром , Автоматика жарения , Верхний/нижний жар  или автоматические программы.

Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Форма для запекания, кастрюля, термостойкая форма из стекла, рукав/пакет для выпекания, глиняная форма, универсальный противень, решетка и/или противень для запекания на гриле, (если есть в наличии) на универсальном противне.

Мы рекомендуем жарение в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса. Кроме того, рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

Указания к таблице жарения

Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру. При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

В режиме Конвекция + , Конвекция с паром  или Автоматика жарения  выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар .

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения.

Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой.

Для жарения на решетке выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем для жарения в форме для запекания.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в большинстве случаев не требуется, кроме приготовления ростбифа и филе.

Длительность жарения ⊕

Вы можете определить длительность жарения, умножив высоту Вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:

Говядина/дичь: 15–18 мин/см

Свинина/телятина/баранина:
. 12 -15 мин./см

Ростбиф/филе: 8 -10 мин./см

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут на кг мяса. Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Всегда проверяйте готовность продукта по истечении некоторого времени.

Уровень 5

В большинстве случаев используйте уровень 2.

Рекомендации

Подрумянивание

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

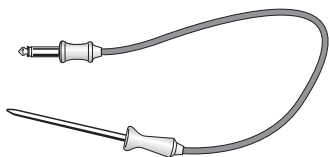
Время покоя

По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его 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.

Пищевой термометр



С помощью пищевого термометра Вы сможете точно контролировать температуру при приготовлении.

Принцип действия

Металлический наконечник термометра втыкается в продукт. Он снабжен температурным сенсором. Сенсор измеряет внутреннюю температуру продукта во время приготовления. Повышение внутренней температуры отражает состояние приготавливаемого продукта. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда устанавливайте более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутренняя температура может устанавливаться до 99 °C. Данные по продуктам Вы найдете в таблице для жарения и в главе "Низкотемпературное приготовление".

Длительность жарения с контролем по температуре сравнима с длительностью жарения по времени.

Возможности применения

При некоторых автоматических программах и специальных функциях Вам потребуется использовать пищевой термометр.

Кроме того, Вы можете его применять в собственных программах, а также в следующих режимах работы:

- Автоматика жарения 
- Конвекция+ 
- Интенсивное выпекание 
- Верхний/нижний жар 
- Конвекция с паром 
- Гриль с обдувом 

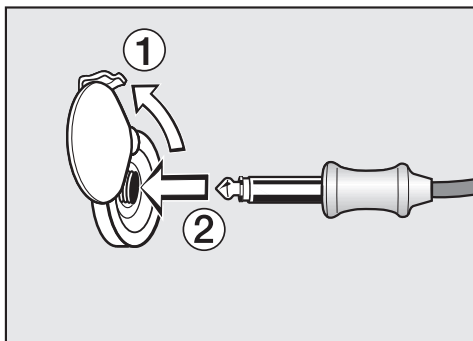
Важные указания по использованию

Обратите внимание:

- Вы можете положить мясо в кастрюлю или на решетку с универсальным противнем.
- Металлический наконечник должен быть полностью воткнут в продукт, чтобы достичь приблизительно сердцевины продукта.
- У птицы для втыкания металлического наконечника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический наконечник не должен касаться костей или жировых прослоек. Жир и кости могут повлиять на досрочное выключение.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.
- При использовании рукава/пакета для запекания или алюминиевой фольги воткните термометр через пленку до середины продукта. Вы также можете сделать это при запекании мяса в фольге. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя.

Использование пищевого термометра

- Полностью воткните металлический наконечник пищевого термометра в продукт.
- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости с помощью цифрового блока установите температуру.
- При необходимости с помощью цифрового блока установите внутреннюю температуру.

В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

Вы можете отложить начало процесса приготовления на более поздний срок. Для этого выберите пункт меню "Запуск в".

Момент времени окончания приготовления можно приблизительно оценить, так как длительность приготовления с пищевым термометром примерно соответствует длительности приготовления без пищевого термометра.

"Длительность приготовления" и "Готовность в" установить невозможно, так как общее время зависит от достижения внутренней температуры.

Индикация остаточного времени

После определенного времени высвечивается отсчет оставшейся, примерной длительности процесса приготовления (остаточное время).

Остаточное время рассчитывается, исходя из установленной температуры приготовления, заданной внутренней температуры и динамики подъема внутренней температуры.

Показываемое в начале процесса остаточное время является приближенной величиной. Так как во время выполнения процесса остаточное время рассчитывается непрерывно, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Вся информация по остаточному времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура или выбран другой режим работы.

Если дверца была открыта долгое время, остаточное время рассчитывается заново.

Смена индикации между остаточным временем и внутренней температурой

Как только появится индикация остаточного времени, можно менять индикацию остаточного времени на индикацию внутренней температуры и обратно.

- Выберите "изменить".
- Выберите Статус".
- Выберите, индикация остаточного времени или внутренней температуры должна появляться на дисплее и подтвердите статус выбором "ОК".

Использование остаточного тепла

При этом незадолго до окончания приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта функция будет отображаться на дисплее с помощью надписи "Фаза экономии электроэнергии". Тогда данные внутренней температуры больше не будут отображаться.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима работы, вентилятор конвекции остаются включенными.

После того, как установленная внутренняя температура будет достигнута:

- на дисплее появляется сообщение "Процесс закончен",
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

Если мясо еще не приготовлено так, как Вы хотите, воткните пищевой термометр в другое место и повторите процесс.

Жарение

Таблица жарения

Мясо/рыба	 / 	
	 [°C]	 [мин.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170–190	100–130 ²⁾
Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг	200–220	45–55 ³⁾
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	140–160	100–120 ⁴⁾
Жаркое из свинины/свернутое мясо, прим. 1 кг	160–180	100–120 ⁴⁾
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг	160–180	130–160 ⁴⁾
Жаркое из копченой свинины, прим. 1 кг	150–170	60–80 ⁴⁾
Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг	160–180	60–70 ⁴⁾
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	180–200	80–100 ⁴⁾
Ножка ягненка, прим. 1,5 кг	170–190	90–120 ⁴⁾
Спина ягненка, прим. 1,5 кг	170–190	50–60 ³⁾
Птица, 0,8-1 кг	180–200	60–70
Птица, ок. 2 кг	170–190	100–120
Птица, фаршированная, ок. 2 кг	170–190	110–130
Птица, ок. 4 кг	160–180	150–180
Рыба куском, прим. 1,5 кг	160–180	35–55

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Значения времени действительны для рабочей камеры без предварительного нагрева.

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

Указанные температуры относятся к приготовлению в открытой форме. Устанавливайте температуру на 10 °C ниже, если Вы готовите жаркое непосредственно на универсальном противне или на решетке с универсальным противнем.

 1)				 6)
 [°C]	 [МИН.]	 [°C]	 [МИН.]	
—	—	190–210	110–140 2)	85–95
—	—	200–220	45–55 3)	40–70 7)
140–160	100–120 4)	150–170	100–120 4)	80–90
160–180	110–130 4)	180–200	100–120 4)	80–90
170–190	130–160 4)	190–210	130–160 4)	80–90
160–180	60–80 4)	170–190	80–100 4)	75–80
170–190	60–70 4)	190–210	60–70 4)	75–80
170–190	90–110 4)	190–210	100–120 4)	70–80
170–190	90–120 4)	200–220	90–120 4)	80–85
—	—	190–210	50–60	70–75
190–210	60–70	190–210	60–75 5)	85–90
180–200	90–110	190–210	90–110 5)	85–95
180–200	100–120	190–210	110–130 5)	85–95
170–190	140–170	180–200	150–180	85–90
170–190	35–55	190–210	35–55	75–80

 Конвекция + /  Автоматика жарения /  Конвекция с паром /
 Верхний/нижний жар

 Температура /  Время жарения /  Внутренняя температура для пищевого термометра

В большинстве случаев используйте уровень 2.

- После фазы нагрева:
проведите ручную обдавания паром, распределив их по по всей длительности приготовления.
- Сначала готовьте с крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- Нагрейте предварительно рабочую камеру. Однако, выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого выберите "изменить - Фаза нагрева - обычная".
- Спустя половину времени приготовления подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- Используйте уровень загрузки 3.
- При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.
- Выберите внутреннюю температуру в соответствии с нужной степенью прожаривания:
с кровью/по-английски: 40–45 °C, средняя: 50–60 °C, хорошо прожаренный: 60–70 °C

Низкотемпературное приготовление

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 со всех сторон при очень высокой температуре.

Затем положите мясо в подогретую рабочую камеру, где оно будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев. В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

Рекомендации

- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир с высокой степенью нагрева (напр., сливочное или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Длительность приготовления составляет ок. 2 - 4 часов и зависит от веса и размеров кусков мяса, а также от желаемой степени готовности и поджаривания.

Время приготовления/Внутренняя температура

Мясо	Длительность [мин.]	Внутренняя температура** [°C]
Ростбиф		
– "по-английски"	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– полная степень прожарки	180–240	69
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины*	150–210	68
Спинка теленка*	180–210	63
Спинка ягненка*	90–120	60

* без костей

После приготовления

Поскольку температура приготовления и внутренняя температура очень низкие,

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- результат приготовления не ухудшится, если мясо останется внутри прибора по окончании приготовления. Вы можете легко поддержать его в теплом виде до подачи на стол.
- мясо обладает оптимальной температурой. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

Использование функции "Низкотемпературное приготовление"

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Низкотемпературное приготовление".
- Установите температуру.
- Установите внутреннюю температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Оставьте при предварительном нагреве решетку и универсальный противень в рабочей камере.

- Пока идет нагрев, хорошо обжарьте мясо со всех сторон на панели конфорок.

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Как только появится индикация "Применение пищевого термометра", положите обжаренное мясо на решетку и воткните пищевой термометр, чтобы металлический наконечник был полностью в продукте.

Учтите также указания в главе "Жарение - Пищевой термометр".

- Задвиньте решетку и универсальный противень на указанный уровень.

 **ТЭН верхнего жара/гриля горячий. Опасность ожога!**

- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.

По завершении программы появляется индикация "Процесс окончен" и звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

Если мясо еще не готово по Вашему желанию, то Вы можете продлить процесс приготовления.

Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную

Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев".

- Задвиньте универсальный противень с решеткой на уровень 2.
- Выберите режим "Верхний/нижний жар"  и температуру 130 °C.
- Выключите функцию "Быстрый разогрев". Для этого выберите "изменить - Фаза нагрева - обычная".
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока идет нагрев, хорошо обжарьте мясо со всех сторон на панели конфорок.

 Опасность получения ожогов! Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Положите обжаренное мясо на решетку.
- Выберите "изменить".
- Выберите "Температура" и установите 100 °C.
- Готовьте мясо до конца.

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Расширенная эксплуатация - Установка длительности приготовления").

Опасность ожогов!

Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Режимы работы

Гриль большой

Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания в больших формах.

Весь ТЭН включается и раскаляется докрасна, чтобы производить необходимое инфракрасное излучение.

Гриль малый

Для приготовления на гриле небольшого количества плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания в малых формах.

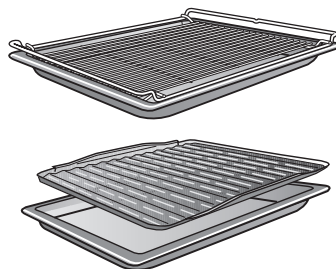
Только внутренняя часть ТЭНа включается и раскаляется докрасна, чтобы производить необходимое инфракрасное излучение.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, курицы.

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

Посуда



Используйте универсальный противень, положив сверху решетку или противень для гриля (если имеется). Противень для гриля не дает сгорать капающему мясному соку, поэтому сок может быть использован в кулинарных целях.

Не используйте противень для выпекания.

Приготовление на гриле

Указания к таблице приготовления на гриле

Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

Для плоских продуктов в основном рекомендуется установка температуры 275 °C, для продуктов большого диаметра - температура максимум 220 °C.

Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев.

Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

Уровень

Выберите уровень, в зависимости от толщины продукта.

- Плоский продукт: уровень 3/4
- Продукт большого диаметра: уровень 1/2

Время приготовления на гриле

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется 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, тогда

время приготовления на гриле не будет различаться.

- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Определение степени готовности

Если Вы хотите установить степень готовности мяса, нажмите на него ложкой.

"по-английски": Если мясо еще очень эластично, значит внутри оно еще сырое.

средняя степень прожарки: Если мясо слабо "поддается", значит оно внутри розовое.

полная степень прожарки: Если мясо почти не "поддается", значит оно полностью готово.

Всегда проверяйте готовность запекаемого продукта по истечении необходимого времени.

Совет

Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, а в центре они еще не готовы, поместите продукт на самый нижний уровень или уменьшите температуру гриля. Тогда поверхность не будет слишком темной.

Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под холодной, проточной водой и осушите его. Не солите ломтики мяса перед запеканием на гриле, т.к. иначе выделится мясной сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

Почистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы можете также сбрызнуть их соком лимона.

Приготовление на гриле

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

 **Опасность получения ожогов!**
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. таблицу приготовления на гриле).
- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Приготовление на гриле

Таблица приготовления на гриле

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.
Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце, если нет других указаний.
По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.
Проверяйте готовность запекаемого продукта через короткое время.

Блюдо, запекаемое на гриле	 51	 / 			
		 [°C]	 [мин.]	 [°C]	 [мин.]
		Плоский продукт			
Говяжьи стейки	4	275	15–22	220	15–20
Бифбургер ¹⁾	4	300	15–22	–	–
Шашлык	3	275	25–30	220	25–30
Птица на вертеле, ок. 2кг	4	275	20–25	220	12–16
Стейки из шейки	4	275	15–20	220	17–23
Печень	4	275	8–12	220	12–15
Фрикадельки	4	275	13–18	220	18–22
Сарделька	4	275	12–18	220	13–19
Филе рыбы	4	275	20–25	220	13–18
Форель	4	275	16–20	220	20–25
Тост ^{1) 2)}	3	300	5–10	220	7–10
Гавайские тосты	3	275	10–15	220	10–15
Помидоры	4	275	6–10	220	8–10
Персики	4	275	6–10	220	15–20
Продукт большого диаметра					
Цыплята, ок. 1,2 кг ³⁾	1	220	60–70	190	60–70
Свинная ножка, прим. 1 кг	1	–	–	190	95–100
Ростбиф, говяжье филе, прим. 1 кг	2	–	–	250	35–45

 Гриль большой /  Гриль малый /  Гриль с обдувом / 5 Уровень /
 Температура /  Время запекания

- 1) Установки действительны при использовании режима "Гриль большой" , а также для предписанных величин по EN 60350.
- 2) Не нагревайте предварительно ТЭН верхнего жара/гриля.
- 3) В режиме Гриль с обдувом  используйте уровень 2.

В дополнение к автоматическим программам Ваш духовой шкаф обладает следующими специальными функциями (программами).

- Размораживание
- Высушивание
- Разогрев (нагрев порционных блюд)
- Подогрев посуды
- Подъем дрожжевого теста
- Низкотемпературное приготовление
Эта специальная функция описана в главе "Низкотемпературное приготовление".
- Пицца
- Программа Шаббат

Кроме того, Вы найдете в этой главе информацию по следующим функциям:

- Запекание
- Консервирование
- Замороженные готовые продукты

Специальные программы

Размораживание

Эта программа разработана для бережного размораживания замороженных продуктов.

Вы можете установить температуру от 25 до 50 °C.

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Размораживание".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Воздух в рабочей камере будет циркулировать, и замороженный продукт бережно размораживается.



Опасность заражения сальмонеллами!

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

- Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед 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 [г]	Время [мин.]
Курица	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1 000	90–120
Сарделька	500	30–50
Рыба	1 000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50

Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нем решетке. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

Сушка

Эта программа была разработана для традиционного консервирования посредством сушки (вяления).

Вы можете установить температуру от 80 до 100°C.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, вызревшими и без помятостей.

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки очистите от кожуры, если необходимо. Выньте сердцевину и нарежьте яблоки кольцами толщиной прим. 0,5 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 универсальном противне.

Вы можете также использовать решетку или перфорированный противень Гурмэ, если он имеется.

■ Выберите "Специальные программы".

■ Выберите "Сушка".

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Продукт	Время сушки
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Зелень*	50–60 Минут

* Так как в этой программе включен вентилятор, используйте для сушки зелени режим Верхний/нижний жар  с температурой 80–100 °C.

■ Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

 Опасность получения ожога! Надевайте защитные перчатки, когда вынимаете продукт, предназначенный для сушки.

■ Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Специальные программы

Разогрев

Эта программа была разработана для разогревания порционных блюд и работает с использованием влажности.

Выбрать можно:

- Жаркое с овощами
- Жаркое с картофелем
- Жаркое с клецками
- Жаркое с макаронами
- Рыба с овощами
- Рыба с картофелем
- Овощная запеканка
- Макаронная запеканка
- Макароны с соусом
- Пицца
- Рагу с соусом

Используйте термостойкую посуду.

- Поставьте разогреваемое блюдо на решетку, не накрывая.
- Выберите "Специальные программы".
- Выберите режим "Разогрев" и при необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 **Опасность получения ожога!**
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду.
Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

Подогрев посуды

Эта программа была разработана для подогревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °C.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решетку на уровень 2 и поставьте на нее подогреваемую посуду.
- Выберите "Специальные программы".
- Выберите режим "Подогрев посуды".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 **Опасность получения ожога!**
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду.

Подъем дрожжевого теста

Эта программа была разработана для подъема дрожжевого теста без использования влажности.

Вы можете установить температуру от 30 до 50 °C.

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Подъем дрожжевого теста".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Если Вы хотите для подъема дрожжевого теста использовать влажность, то обратитесь к соответствующей автоматической программе.

Пицца

Эта программа была разработана для выпекания пиццы.

Вы можете установить температуру от 160 до 250 °C.

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите режим "Пицца".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Специальные программы

Программа Шаббат

Программа Шаббат служит для поддержки религиозных обычаев.

После выбора программы Шаббат выберите режим работы и температуру.

Выполнение программы начинается только благодаря открытию и закрытию дверцы.

- Спустя ок. 5 минут начинается процесс приготовления в режиме "Верхний/нижний жар"  или "Нижний жар" .
- Духовой шкаф нагревается до установленной температуры и держит эту температуру максимально в течение 72 часов.
- Освещение рабочей камеры отсутствует (также при открытии дверцы).

Если выбрано "Установки – Освещение – вкл", освещение в процессе выполнения программы остается включенным.

- На дисплее постоянно высвечивается "Программа Шаббат".
- Индикация текущего времени отсутствует.

Выполняющаяся программа Шаббат не может быть изменена или сохранена в списке "Персональные программы".

Процесс может быть прерван только, если духовой шкаф будет выключен.

Использование программы Шаббат

- Выберите "Специальные программы".
- Выберите "Программа Шаббат".
- Выберите нужный режим работы.

Если работает таймер, то программа Шаббат не может быть запущена.

- Установите температуру.
- Выберите "ОК".

Теперь духовой шкаф готов к применению.

- Если Вы хотите начать процесс приготовления, то откройте дверцу.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Если Вы хотите преждевременно прервать программу:

- Коснитесь кнопки "Вкл/Выкл"  или подождите, пока духовой шкаф не выключится автоматически.

Запекание

Режим работы "Запекание"  подходит для приготовления мяса.

Вы можете установить температуру от 100 до 250 °C.

- Выберите "Режимы работы".
- Выберите режим "Запекание" и при необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Примеры применения:

Блюдо		
	[°C]	[мин.]
Жаркое из окорока, прим. 1,5 кг	180	130–160
Тушеная говядина, прим. 1,5 кг	180	160–180

 Температура

 Время приготовления

Значения времени даны для рабочей камеры без предварительного нагрева.

Используйте в зависимости от высоты приготавливаемого продукта уровни 1 или 2.

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

Сначала готовьте с крышкой.

Снимите крышку спустя три четверти времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л. жидкости.

Специальные программы

Консервирование

Емкости для консервирования

 **Опасность получения травм!**
В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте духовой шкаф для кипячения и нагрева жестяных консервных банок.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- банки для консервирования,
- банки с винтовой крышкой.

Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция +" .

Данные относятся к 6 банкам емкостью 1 л.

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

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Фрукты/огурцы

- Установите самую низкую температуру из диапазона, как только бурление в банках станет заметным. После этого оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

Овощи

- Уменьшите температуру до 100 °С, как только образование пузырьков в банках станет заметным.

	Длительность консервирования [мин.]
Спаржа, морковь	60–90
Горох, фасоль	90–120

- После консервирования установите самую низкую температуру из диапазона, и оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

После консервирования

 **Опасность получения ожога!**
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете банки.

- Выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- Затем проверьте, что все банки закрыты.

Замороженные готовые продукты

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении этих продуктов так сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем состоянии из рабочей камеры. С каждым последующим применением деформация будет увеличиваться.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти замороженные продукты Вы можете готовить на противне для выпечки или универсальном противне. При этом для их бережного приготовления используйте бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.

Приготовление

Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта через более короткое время, чем рекомендовано на упаковке.

Совет: Для некоторых замороженных готовых продуктов имеются также автоматические программы (см. главу "Автоматические программы").

Чистка и уход

 **Опасность получения ожогов!**
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

 **Опасность получения травм!**
Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

Все поверхности могут окраситься или изменить свой внешний вид, если будут использоваться неподходящие чистящие средства.

В частности, может быть повреждена фронтальная панель духового шкафа из-за очистителей духовки и средств удаления накипи. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях царапины могут привести к разрушению стекла.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы не повредить поверхности, не используйте при очистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды,

- средства для растворения накипи на фронтальной панели духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки (например, для чистки кастрюль, использованные губки с остатками абразивных чистящих средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- стальное волокно,
- точечную очистку с применением механических средств,
- средства для чистки духовых шкафов*,
- губки из стальных спиралей*.

* разрешены для удаления сложных загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean.

Если загрязнения воздействуют некоторое продолжительное время, то при стечении определенных обстоятельств их невозможно будет удалить.

Неоднократное пользование прибором без промежуточной очистки может усложнить ее проведение.

Рекомендуется сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Для более удобной очистки Вы можете разобрать и демонтировать дверцу, снять боковые решетки с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются), а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Нормальные загрязнения

По всему контуру рабочей камеры для герметизации внутренней стороны дверцы имеется уплотнительная прокладка из стекловолокна, которую можно повредить, если ее тереть или скрести.

По возможности не чистите эту деталь.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств чистой водой. Это особенно важно при очистке деталей с покрытием PerfectClean, так как остатки средств снижают качество антипригарного эффекта.
- В заключение протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.

Пищевой термометр

- Чистите пищевой термометр только с использованием влажной салфетки.

Пищевой термометр нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине, в результате чего он может повредиться.

Чистка и уход

Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

В результате переливания через край фруктовых соков или пригорания остатков пищи на эмалированных поверхностях могут образоваться цветные или матовые пятна. Они не влияют на потребительские свойства. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой.
- При наличии очень стойких загрязнений на покрытии PerfectClean наносите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства чистой водой и вытрите поверхности насухо.

Очистка рабочей камеры с помощью пиролиза

Вместо того, чтобы очистить вручную, Вы можете очистить рабочую камеру пиролизом  

При пиролизе рабочая камера нагревается до 400 °С. Имеющиеся загрязнения расщепляются под воздействием высоких температур и превращаются в пепел.

Вы можете использовать три степени пиролиза различной продолжительности.

Выберите

- степень 1 при легких загрязнениях,
- степень 2 при средних загрязнениях,
- степень 3 при сильных загрязнениях.

После начала пиролитической очистки дверца будет автоматически заблокирована.

Она снова откроется только после окончания пиролиза.

Вы можете также запустить пиролиз с отсрочкой времени, чтобы, например, использовать выгодные ночные тарифы на электроэнергию.

После пиролиза Вы можете просто удалить остатки (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от загрязненности рабочей камеры.

Подготовка к очистке пиролизом

Из-за воздействия высоких температур при пиролизе могут быть повреждены не предназначенные для пиролиза принадлежности. Вынимайте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз. Это относится также к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза.

Следующие принадлежности предназначены для пиролиза и могут остаться в рабочей камере во время очистки с помощью пиролиза:

- боковые направляющие,
- телескопические направляющие FlexiClip HFC72
- решетка HBBR72.

■ Выньте не предназначенные для пиролиза принадлежности.

■ Задвиньте решетку на самый верхний уровень.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к сильному образованию дыма и к отключению пиролиза.

■ Удаляйте грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз.

Чистка и уход

Запуск пиролиза



Опасность ожога!

При пиролитической очистке фронтальная панель духового шкафа нагревается сильнее, чем при его обычном использовании. Не разрешайте детям прикасаться к духовому шкафу во время пиролиза.

- Выберите "Уход".
- Выберите "Пиролиз".

Степени пиролиза выделяются светлым фоном.

С помощью "+" или "-" Вы можете выбирать между степенями пиролиза 1, 2 и 3.

- Выберите нужную степень пиролиза.
- Выберите "OK".

Следуйте указаниям на дисплее.

- Выберите "OK".

"Запустить сразу"

Чтобы сразу запустить очистку пиролизом:

- Выберите ""Запустить сразу".

Начинается пиролиз.

Дверца автоматически блокируется. Затем автоматически включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Освещение рабочей камеры во время пиролиза не включается.

Появится оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если Вы ранее установили время для таймера, то по истечении этого времени раздастся сигнал, замигает , и начнется отсчет времени вперед.

Как только Вы коснетесь , звуковой и оптический сигналы выключаются.

"Запустить позднее"

Чтобы запустить пиролитическую очистку позднее:

- Выберите "Запустить позднее".
- Установите момент времени, когда пиролиз должен начаться.
- Выберите "OK".

Дверца автоматически блокируется.

На дисплее появляется "Запуск в" и установленное время запуска. До начала выполнения пиролиза Вы можете заново установить время запуска и завершения пиролиза через пункт меню "изменить".

Как только наступит момент запуска, автоматически включатся нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор, и на дисплее появится отсчет остающегося времени до окончания процесса..

По окончании пиролиза

Как только отсчет времени подойдет к 0:00, на дисплее появляется указание, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца разблокируется,

- появляется сообщение "процесс закончен",
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

■ Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.



Опасность ожога!

Удалите остатки загрязнений (если имеются) после пиролиза только, когда рабочая камера остынет.

■ Очистите рабочую камеру после пиролиза от имеющихся остатков (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от загрязненности рабочей камеры.

Большую часть остатков Вы можете удалить теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

В зависимости от степени загрязненности на внутреннем стекле дверцы может образоваться видимое отложение. Вы можете удалить его губкой для мытья посуды, скребком для стекла и мяг-

кой проволочной губкой и бытовым моющим средством.

- После пиролиза несколько раз вытяните, после того, как остынут, направляющие FlexiClip.

Обратите внимание:

- По всему контуру рабочей камеры для герметизации внутренней стороны дверцы имеется уплотнительная прокладка из стекловолокна, которую можно повредить, если ее тереть или скрести.
По возможности не чистите эту деталь.
- После очистки на телескопических направляющих FlexiClip могут оставаться изменения окраски или белесые места. Потребительские качества от этого не пострадают.
- Из-за выкипания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета. Они не ухудшают качеств эмали. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.

Чистка и уход

Прерывание пиролиза

После прерывания пиролиза дверца прибора остается заблокированной, пока температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °С.

Следующие события приводят к прерыванию пиролиза

– Вы выключаете духовой шкаф.

На дисплее появится "Выключить прибор?".

■ Выберите "да", если Вы хотите прервать процесс пиролиза.

Дверца будет разблокирована, как только температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С, и духовой шкаф выключится..

■ Выберите "нет", если Вы хотите продолжить процесс пиролиза.

Процесс пиролиза продолжится.

– Перебой в электроснабжении.

После восстановления электроснабжения на дисплее появляется сообщение "Процесс прерван".

Дверца будет разблокирована, как только температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С.

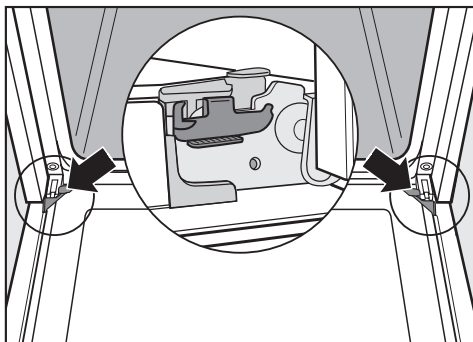
Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

На дисплее появляется "Процесс завершен".

■ Коснитесь символа ↩.

■ Повторите запуск пиролиза.

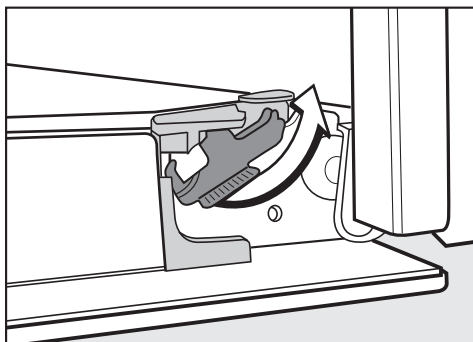
Снятие дверцы



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем Вы снимете дверцу с этих держателей, Вам нужно сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих дверных шарнирах.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут удариться о духовой шкаф.

Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, так как она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу по бокам и снимите ее с держателей, направляя вверх. Проследите за тем, чтобы при этом она не перекосилась.

Демонтаж дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из четырех стеклянных панелей, частично имеющих теплоотражающее покрытие.

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

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

В результате появления царапин стекло дверных панелей может разрушиться.

Не применяйте для очистки дверных панелей абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

Учитывайте также при чистке этих панелей указания по очистке фронтальной стороны духового шкафа.

Отдельные стороны дверных панелей имеют разное покрытие. Стороны, обращенные к рабочей камере, имеют теплоотражающее покрытие.

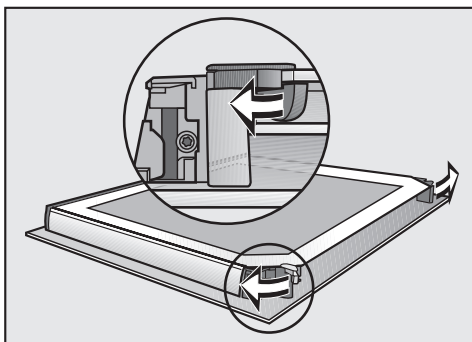
Следите за тем, чтобы после очистки стеклянные панели были вставлены в правильном положении.

Поверхность алюминиевых профилей повреждается очистителями для духовых шкафов. Чистите эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губкой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Храните демонтированные дверные панели в надежном месте, чтобы они не разбились.

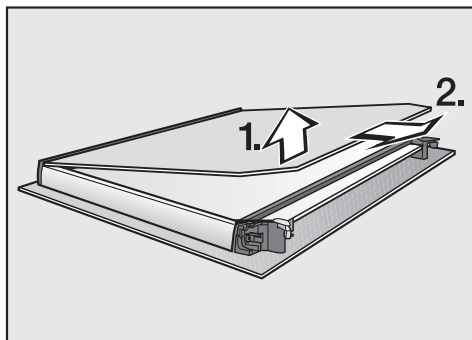
 **Опасность получения травм!**
Всегда снимайте дверцу, прежде чем ее демонтировать.

- Положите внешнее стекло дверцы на стол с мягким покрытием (например, кухонным полотенцем), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.

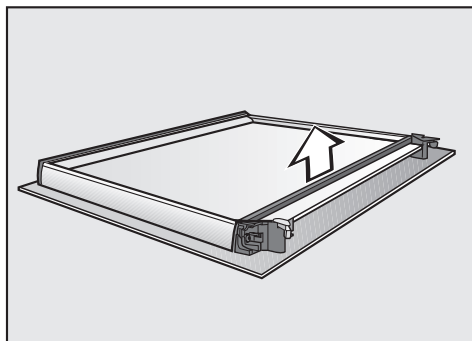


- Откройте оба стопора дверных стекол, повернув их наружу.

Демонтируйте друг за другом внутреннее стекло и оба средних стекла дверцы:

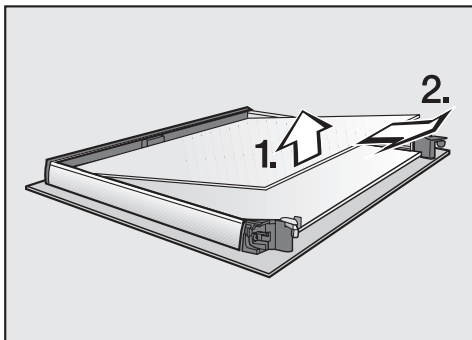


- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло дверцы и выньте его из пластиковой кромки.

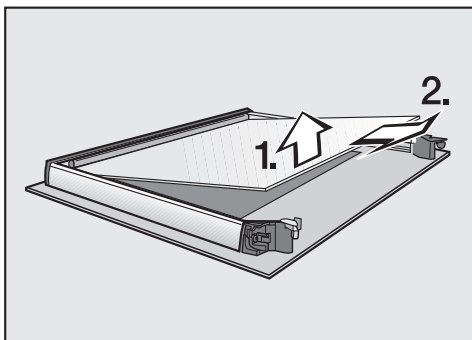


- Снимите уплотнение.

Чистка и уход



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

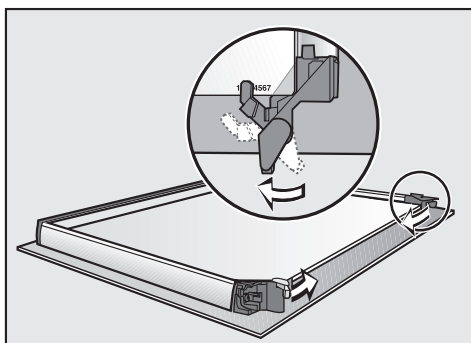


- Слегка приподнимите нижнее из двух средних стекол и вытяните его.
- Очистите стекла дверцы и другие детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите детали насухо мягкой салфеткой.

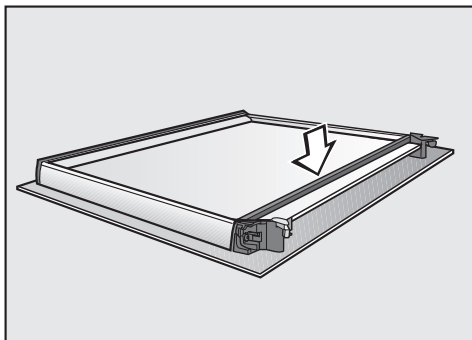
Затем тщательно снова соберите дверцу:

Оба средних дверных стекла идентичны. Для ориентации и правильного встраивания на стеклах напечатан материальный номер.

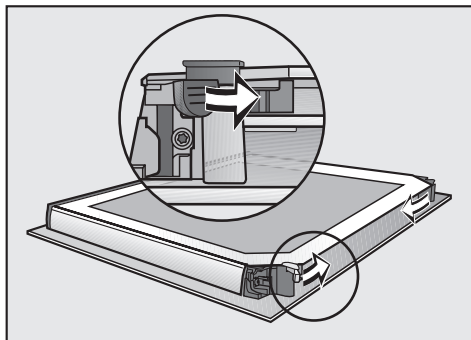
- Вставьте нижнюю из двух средних стеклянных панелей со всех сторон так, чтобы материальный номер можно было прочитать (т.е. не в зеркальном отражении).



- Стопоры дверных панелей поверните вовнутрь так, чтобы они находились на нижней из двух средних панелей.
- Вставьте верхнюю из двух средних панелей со всех сторон так, чтобы материальный номер можно было прочитать (т.е. не в зеркальном отражении). Панель должна лежать на стопорах.

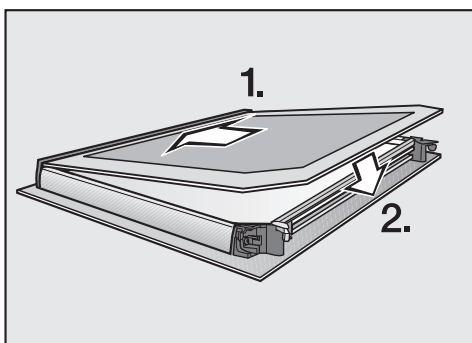


- Вставьте уплотнение.



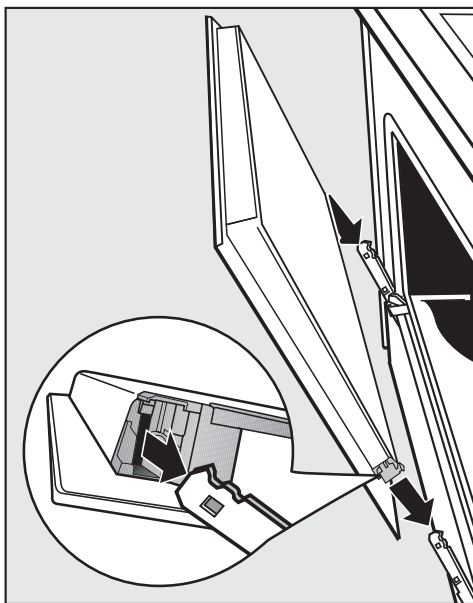
- Закройте оба стопора дверных стекол, повернув их вовнутрь.

Дверца снова смонтирована.



- Вставьте внутреннее стекло дверцы (стороной с матовым печатным рисунком вниз) в пластиковую планку и положите его между стопорами.

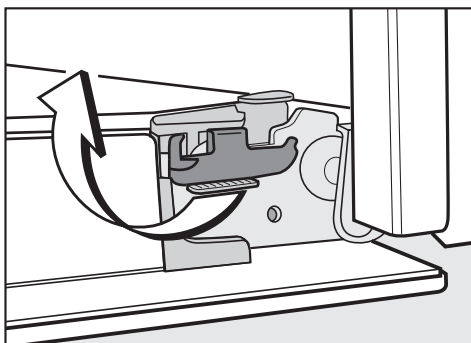
Монтаж дверцы



- Возьмитесь за дверцу по бокам и наденьте ее на держатели шарниров. Проследите за тем, чтобы при этом она не перекосилась.

- Полностью откройте дверцу.

Обязательно снова заблокируйте фиксирующие скобы, так как иначе дверца может соскочить с держателей и получить повреждения.



- Чтобы заблокировать скобы, поверните их до упора в горизонтальное положение.

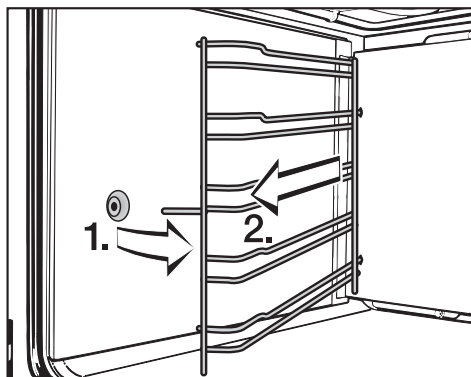
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip

 **Опасность получения травм!**
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без боковых направляющих.

Вы можете снять боковые решетки вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются).

Если Вы перед этим хотите разобрать направляющие FlexiClip отдельно, следуйте указаниям в главе "Оснащение - Установка и демонтаж направляющих FlexiClip".

 **Опасность получения ожогов!**
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.



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

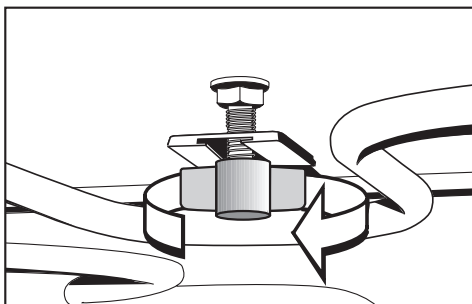
Установка выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

⚠ Опасность получения ожогов!
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

- Демонтируйте боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь Вы можете почистить потолок рабочей камеры.

- Откиньте ТЭН верхнего жара/гриля вверх и снова затяните барашковую гайку.
- Установите боковые направляющие.

Очистка от накипи испарительной системы

Момент времени для процесса очистки от накипи

Испарительную систему нужно регулярно, в зависимости от жесткости воды, очищать от накипи.

Очистку от накипи Вы можете проводить в любой момент времени.

Для сохранения безупречной работы прибора после определенного количества приготовлений автоматический запрашивается очистка от накипи.

На дисплее появляется убывающий отсчет последних десяти процессов приготовления до очистки от накипи. После этого использование режимов работы и автоматических программ с использованием влажности будет заблокировано.

Оно снова станет возможным только, когда Вы проведете очистку от накипи.

Все другие режимы работы и автоматические программы Вы можете использовать дальше.

Протекание процесса очистки от накипи

Если Вы запустили процесс очистки от накипи, то Вы должны будете провести его до конца.. Его нельзя будет прерывать.

Процесс очистки от накипи длится около 90 минут и происходит в несколько ступеней:

1. Подготовка процесса очистки от накипи
2. Всасывание жидкости для очистки от накипи
3. Фаза воздействия
4. Промывание 1
5. Промывание 2
6. Промывание 3
7. Выпаривание остатков воды

Чистка и уход

Подготовка процесса очистки от накипи

Для очистки от накипи используйте прилагаемые таблетки от накипи. Они были специально разработаны, чтобы оптимизировать процесс очистки.

Другие средства для очистки от накипи, которые кроме лимонной кислоты содержат другие кислоты и другие нежелательные ингредиенты, например, хлориды, могут повредить духовой шкаф. Кроме того, невозможно гарантировать получение требуемого результата, если не соблюдается определенная концентрация раствора для удаления накипи.

Пополнить запас таблеток Вы можете на сайте www.miele-shop.com, через сервисную службу Miele или торгового партнера Miele.

Вам понадобится емкость вместимостью ок. 1 л.

Обращайте внимание на состав средства для удаления накипи. Иначе можно повредить духовой шкаф.

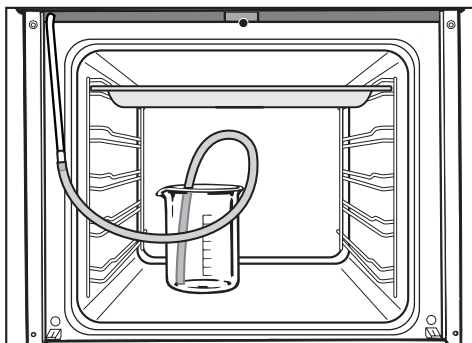
- Растворите полностью одну таблетку для очистки от накипи в 600 мл холодной водопроводной воды.
- Положите наготове прилагаемый пластиковый шланг с вакуумной присоской.

Проведение очистки от накипи

- 1 Выберите "Уход".
- 2 Выберите "Удаление накипи".

Если режим работы "Конвекция с паром"  и автоматические программы с использованием влажности уже были заблокированы, то Вы можете сразу запустить процесс очистки от накипи выбором "ОК".

- 3 Задвиньте противень до упора на верхний уровень для сбора средства от накипи во время очистки. Подтвердите указание с помощью "ОК".



- 4 Поставьте емкость со средством от накипи на дно рабочей камеры.

- 5 Закрепите конец пластикового шланга на трубке для залива.
- 6 Расположите другой конец пластикового шланга у дна емкости и закрепите шланг в емкости с помощью вакуумной присоски.
- 7 Закройте дверцу.
- 8 Выберите "ОК".

Начинается процесс всасывания. Слышен звук работы насоса.

Вы можете в любое время прервать или снова продолжить процесс всасывания выбором "Стоп" или "Старт".

Фактически всосанное количество средства от накипи может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется вода.

Появляется указание, что процесс всасывания завершен.

- 9 Выберите "ОК".

Наступает **фаза воздействия**. Вы можете следить за ходом процесса во времени.

- 10 Откройте дверцу.
- 11 Оставьте емкость вместе с соединением шланга к заливной трубке в рабочей камере и долейте еще прим. 300 мл, т.к. в процессе воздействия система всасывает еще немного жидкости.
- 12 Закройте дверцу.

Примерно, за 5 минут система всосет еще раз немного жидкости. Слышен звук работы насоса.

Во время всего процесса освещение рабочей камеры и охлаждающий вентилятор остаются включенными.

В конце фазы воздействия звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

Чистка и уход

После фазы воздействия испарительную систему нужно промыть, чтобы удалить остатки средства от накипи.

Для этого необходимо прокачать через систему ок. 1 л свежей воды и слить в универсальный противень.

Появляется информационное окно с указаниями по подготовке процесса промывания.

- 13 Извлеките универсальный противень с собранным средством от накипи, опорожните его и снова задвиньте на верхний уровень.
- 14 Выньте пластиковый шланг из емкости.
- 15 Выньте емкость, основательно ее промойте и налейте в нее ок. 1 л свежей водопроводной воды.
- 16 Установите емкость снова в рабочую камеру, укрепите шланг на емкости и закройте дверцу..
- 17 Выберите "ОК".

Начинается процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и сливается на противень.

Появляется информационное окно с указаниями по подготовке **второго процесса промывания**.

- 18 Извлеките универсальный противень с собранной водой, опорожните его и снова задвиньте на верхний уровень.
- 19 Выньте пластиковый шланг из емкости и налейте в емкость ок. 1 л свежей водопроводной воды.
- 20 Установите емкость снова в рабочую камеру, укрепите шланг на емкости и закройте дверцу.
- 21 Выберите "ОК".
- 22 Для проведения **третьего промывания** действуйте таким же образом.

Оставьте противень с собранной после третьего промывания водой в рабочей камере на время выпаривания остатка воды.

После третьего промывания начинается **выпаривание остатка воды**.

Водяной пар может привести к сильным ожогам.
Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания остатка воды.

23 Выньте емкость и шланг из рабочей камеры.

24 Закройте дверцу.

25 Выберите "ОК".

Включается нагрев рабочей камеры и появляется индикация длительности выпаривания остатка воды.

Длительность автоматически корректируется в зависимости от фактически имеющегося количества оставшейся воды.

В конце процесса выпаривания остатка воды появляется информационное окно с указаниями по чистке после удаления от накипи.

26 Выберите "ОК".

Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Звуковые сигналы").

На дисплее появляется "Процесс завершен".

27 Коснитесь символа ↩, чтобы попасть в главное меню.

 **Опасность получения ожога!**
Дайте сначала остыть рабочей камере и принадлежностям, прежде чем начинать очистку.

28 Извлеките универсальный противень с собранной жидкостью и затем очистите остывший прибор от влаги и остатков средства для очистки от накипи.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

Что делать, если ...?

Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.

Обратитесь в сервисную службу, если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

Опасность получения травм!

В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.

Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.

Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	Выключена индикация текущего времени. Индикация текущего времени появляется только после включения духового шкафа. Вы можете включить постоянную индикацию текущего времени (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
После включения духового шкафа появляется информация "Блокировка запуска  ".	Блокировка запуска  активирована. Для возможности начать готовить Вы можете ее отключить касанием сенсорной кнопки рядом с "ОК" в течение минимум 6-ти секунд. Вы можете совсем отключить блокировку (см. главу "Установки – Блокировка запуска  ").

Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	■ Проверьте, не выбран ли для демо-режима статус "вкл". (см. главу "Установки - Демо-режим"). Если включен демонстрационный режим, то хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Деактивируйте демо-режим.
На дисплее появляется информация "Неисправность в сети - процесс был прерван".	Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался. ■ Выключите духовой шкаф. Запустите процесс приготовления снова.
На дисплее высвечивается 12:00.	Электроснабжение было отключено более 200 часов. ■ Установите текущее время и дату заново.
На дисплее неожиданно появляется информация "Достигнута максимальная длительность эксплуатации".	Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение. ■ Выберите "ОК". Удалите сообщение "Процесс завершен" касанием ↵. После этого духовой шкаф снова готов к работе.

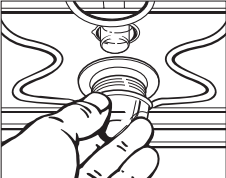
Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
На дисплее появляется индикация "Не выполняется блокировка дверцы".	Не срабатывает блокировка дверцы для пиролизической очистки. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите нужный процесс пиролиза. Если повторяется индикация кода ошибки, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется индикация "Не выполняется разблокировка дверцы".	Не открывается блокировка дверцы для пиролизической очистки. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Если дверца останется заблокированной, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется "⚠ Ошибка XX".	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу.
После выбора функции "Очистка от накипи" появляется сообщение "Эта функция в настоящее время не доступна".	Испарительная система повреждена. ■ Обратитесь в сервисную службу.
После выбора автоматической программы появляется сообщение "Неполадка регуляров. влажности - Автомат. программы работают без использ. влаги".	Испарительная система повреждена. ■ Обратитесь в сервисную службу. Вы можете пользоваться автоматическими программами без использования влажности.

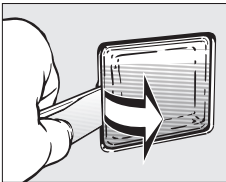
Проблема	Причина и устранение
После выбора режима работы "Конвекция с паром"  появляется сообщение "Неполадка регулиров. влажности - Конвекция с паром не доступна".	Испарительная система повреждена. ■ Обратитесь в сервисную службу. ■ Используйте вместо режима "Конвекция с паром"  режим "Конвекция+" .
В процессе приготовления с использованием влажности не всасывается вода.	■ Проверьте, не выбран ли для демо-режима статус "вкл". (см. главу "Установки - Демо-режим"). Если включен демонстрационный режим, то хотя духовым шкафом можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает. ■ Деактивируйте демо-режим.
Не распознается пищевой термометр. Вы можете не устанавливать внутреннюю температуру.	■ Проверьте, правильно ли вставлен пищевой термометр в гнездо для подключения. Если пищевой термометр все же не распознается, то он неисправен. Приобретите новый пищевой термометр в специализированном магазине Miele.
По окончании процесса приготовления слышен шум от работы.	После окончания процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").
При задвигании или вынимании решетки или других принадлежностей слышится шум.	Из-за того, что боковые направляющие имеют поверхность, устойчивую к пиролизу, происходит эффект трения при задвигании или вынимании принадлежностей. Для уменьшения этого эффекта нанесите несколько капель пищевого масла, выдерживающего высокие температуры, на бумажное полотенце и смажьте им боковые направляющие. Повторяйте этот процесс после каждой пиролитической очистки.

Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.
Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.
Пирог/выпечка подрумянился неравномерно.	Неправильно выбраны температура или уровень размещения. ■ Некоторая разница в подрумяненности есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. ■ Для режима Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.
	Установка для катализатора слишком высокая. Высокие установки могут привести для нежной выпечки, например, бисквита, к различиям в степени подрумянивания. ■ Установите катализатор на более низкую степень снижения запаха или выключите его совсем (см. главу "Установки - Катализатор").

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд. Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Освещение").
Верхнее освещение рабочей камеры не включается.	Галогенная лампа не исправна. Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.  ■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, G9). ■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Боковое освещение рабочей камеры не включается.	Галогенная лампа не исправна. Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.  ■ Выньте боковые направляющие. ■ Высвободите плафон лампы из рамки с помощью ключа, поставляемого в комплекте. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, G9). ■ Вставьте плафон лампы в держатель и установите боковые направляющие. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Сервисная служба

При возникновении неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

- (495) 745 89 90 или
- 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

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

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

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

Сертификат соответствия

RU C-DE.AЯ46.B.59042
с 17.07.2013 по 16.07.2018

Соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";
ТР ТС 020/2011 "Электromагнитная совместимость технических средств"

Условия транспортировки и хранения

- При температуре от -25°C до $+55^{\circ}\text{C}$, а также кратковременно, не более 24 часов, до $+70^{\circ}\text{C}$
- Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

 **Опасность получения травм!**
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственность не несет.

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

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

Подключение к розетке рекомендуется, так как оно облегчает отключение прибора от электросети в случае техобслуживания.

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 размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле.

Параметры подключения

Необходимые параметры подключения указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

- При обращениях в компанию Miele всегда указывайте следующее:
- Обозначение модели
- Заводской номер
- Параметры подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность)

При изменении подключения или замене сетевого кабеля должен использоваться кабель типа H 05 VV-F с подходящим сечением.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,7 кВт

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 сеть или 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 ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Духовой шкаф

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

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

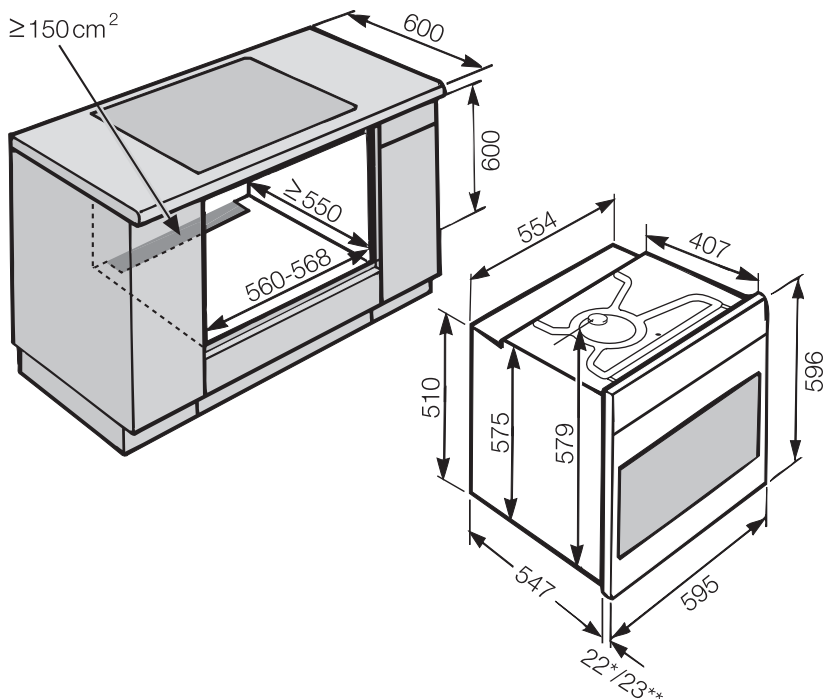
Данные о максимальной потребляемой мощности: см. типовую таблицу.

Размерные эскизы для встраивания

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

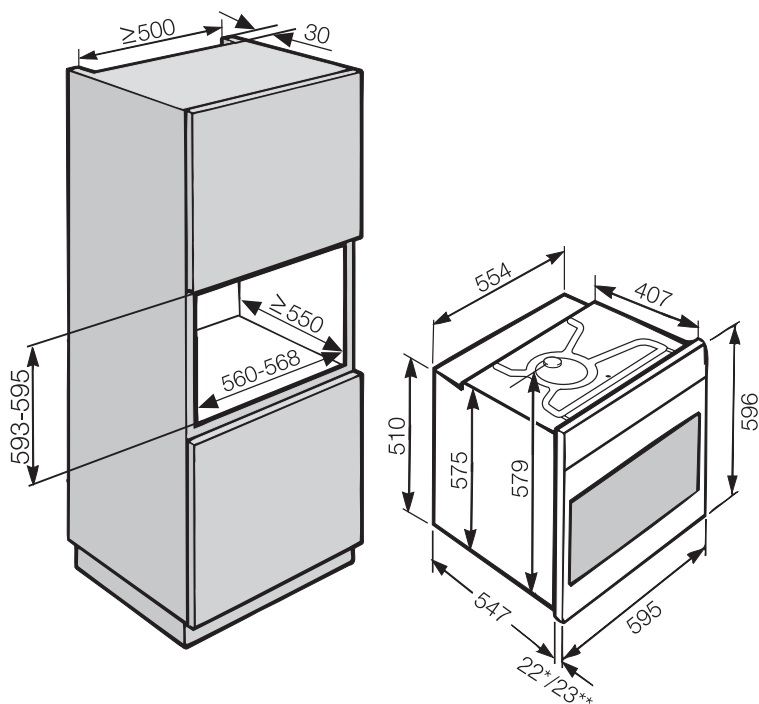
Встраивание в шкаф под столешницей



* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Встраивание в высокий шкаф



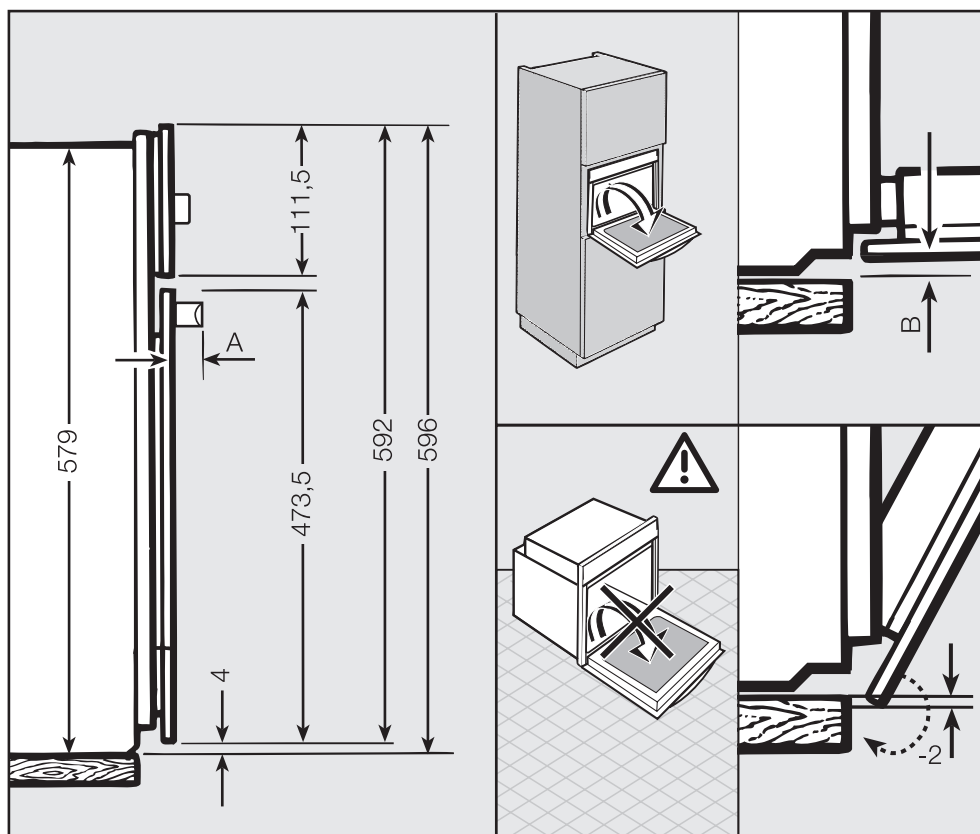
* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

** Духовые шкафы с металлическим фронтом

Размерные эскизы для встраивания

Детальные размеры фронта духового шкафа

Указанные размеры приводятся в мм.



A H66xx: 42 mm

B Духовые шкафы со стеклянным фронтом: 2,2 mm
Духовые шкафы с металлическим фронтом: 1,2 mm

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Поэтому обратите внимание при встраивании на то, чтобы

- в окружающей мебели не монтировалась задняя стенка.
- промежуточное дно, на которое устанавливается духовой шкаф, не прилегало к стене.
- никакие термозащитные планки не монтировались у боковых стенок мебельного шкафа.

Кроме того, необходимый охлаждающий воздух не должен слишком нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

Перед встраиванием

- Удостоверьтесь, что сетевая розетка обесточена.

Встраивание духового шкафа

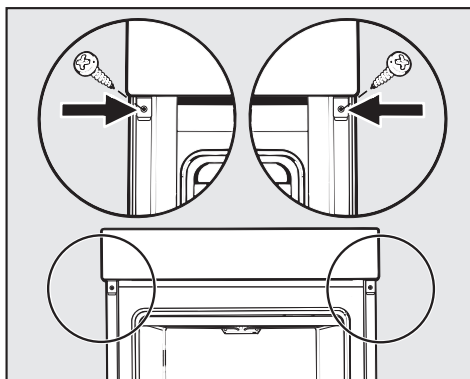
- Подключите духовой шкаф к сети.

Дверца может получить повреждения, если нести духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноса прибора используйте выемки по бокам корпуса.

Рекомендуется перед встраиванием прибора снять дверцу (см. главу "Чистка и уход - снятие дверцы") и вынуть принадлежности. Духовой шкаф станет легче для задвигания его в мебельный шкаф, и Вы не сможете его случайно взять за ручку дверцы.

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



- Прикрепите духовку прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.
- Снова установите дверцу (см. главу "Чистка и уход - встраивание дверцы").

Данные для испытательных институтов

Блюда для испытаний согласно EN 60350

Блюдо	Противни / форма	Режим работы	🌡️ [°C]	📏 ⁵	⌚ [мин.]	Пред-варитель-ный на-грев
Печенье (8.4.1)	1 противень		140 ²⁾	2	30–40	нет
	2 противня ¹⁾		140 ²⁾	1+3	30–45	нет
	1 противень		160 ²⁾	2	15–33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень		150 ²⁾	2	25–40	нет
	2 противеня		150 ²⁾	2+4	25–40	да
	1 противень		160 ^{2) 6)}	3	20–30	да
Торт из бисквита с добавлением воды (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см ³⁾		180 ²⁾	2	22–30	нет
	Разъемная форма Ø 26 см ³⁾⁴⁾		150–180 ^{2) 6)}	2	20–45	да
Яблочный пай (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см ³⁾		160 ²⁾	2	85–105	нет
	Разъемная форма Ø 20 см ³⁾		180 ^{2) 5)}	1	80–95	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка		300	3	5–10	нет
Разогрев на гриле бифбургера (9.2)	Решетка на универсальном противне		300	4	1 сторона: 8-13 2-я сторона: 6-11	да, 5 минут

Конвекция+ / Верхний/нижний жар / Гриль большой

🌡️ Температура / ⁵ уровень / ⌚ время приготовления

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого выберите "изменить - Фаза нагрева - обычная".
- 3) Поставьте форму для выпекания на решетку.
- 4) В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- 5) После выбора режима работы и температуры дополнительно выберите "изменить - Хрустящая корочка - вкл".
- 6) Выключите катализатор, см. главу "Установки - Катализатор").

Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности устанавливается по Европейским нормам EN 50304/EN 60350.

Класс энергоэффективности: A

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение выполняется в режиме работы "Запекание" .
- Выберите для подсветки рабочей камеры "вкл. на 15 секунд" (см. главу "Установки").
- Выключите катализатор (см. главу "Установки").

- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.

Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например телескопические направляющие FlexiClip или детали, покрытые каталитической эмалью, например, боковые стенки или потолочный лист.

- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта.

В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.

Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора эта неполадка не возникает.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного 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.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

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).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

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:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- 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, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

для России: www.miele.ru

для Украины: www.miele.ua

для Казахстана: www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.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

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. +7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru



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 Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортёры:

Уполномоченный представитель
производителя на территории РФ:
ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 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
E-mail: info@miele.ua



Internet: www.miele.ru
E-mail: 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



H6660BP

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 112 470 / 06