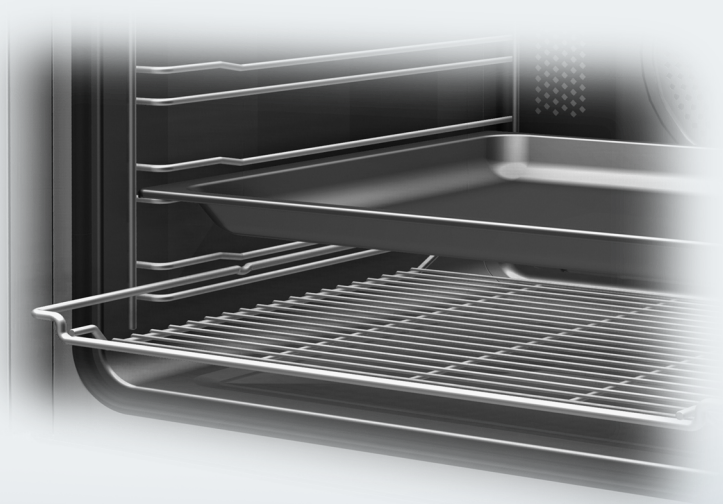





# Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Электрический духовой шкаф







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

# Содержание


---

<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> . . . . .	6
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> . . . . .	17
<b>Устройство духового шкафа</b> . . . . .	18
<b>Элементы управления духовым шкафом</b> . . . . .	19
Кнопка Вкл/Выкл  . . . . .	20
Переключатель режимов работы . . . . .	20
Режимы работы . . . . .	20
Дисплей . . . . .	20
Символы на дисплее . . . . .	20
Поворотный переключатель . . . . .	21
Сенсорные кнопки . . . . .	21
<b>Оснащение</b> . . . . .	24
Обозначение модели . . . . .	24
Типовая табличка . . . . .	24
Комплект поставки . . . . .	24
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно . . . . .	24
Боковые направляющие . . . . .	25
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания . . . . .	25
Телескопические направляющие FlexiClip HFC71 . . . . .	26
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip . . . . .	26
Электронное управление духовым шкафом . . . . .	30
Функции безопасности . . . . .	30
Блокировка запуска  духового шкафа . . . . .	30
Охлаждающий вентилятор . . . . .	30
Дверца с вентиляцией . . . . .	30
Поверхности с покрытием PerfectClean . . . . .	31
Поверхности с каталитическим покрытием . . . . .	31
<b>Ввод в эксплуатацию</b> . . . . .	32
Перед первым запуском . . . . .	32
Первая установка текущего времени . . . . .	32
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы . . . . .	33
<b>Установки</b> . . . . .	36
Изменение текущего времени . . . . .	36
Изменение заводских установок . . . . .	37
<b>Блокировка включения</b>  . . . . .	40
Включение блокировки . . . . .	40

Выключение блокировки процесса приготовления . . . . .	41
Выключение блокировки . . . . .	41
<b>Таймер</b>  . . . . .	42
Использование таймера  . . . . .	42
Установка значений таймера . . . . .	42
Изменение значений таймера . . . . .	43
Удаление значений таймера . . . . .	43
<b>Обзор режимов работы</b> . . . . .	44
<b>Советы по экономии электроэнергии</b> . . . . .	46
<b>Управление духовым шкафом</b> . . . . .	48
Простая эксплуатация . . . . .	48
Охлаждающий вентилятор . . . . .	48
Рекомендуемая температура . . . . .	49
Изменение температуры . . . . .	49
Контроль температуры . . . . .	50
Предварительный нагрев рабочей камеры . . . . .	50
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . . . .	51
Установка длительности приготовления . . . . .	51
Установка длительности и окончания приготовления . . . . .	52
После завершения приготовления . . . . .	53
Изменение длительности приготовления . . . . .	53
Удаление значения времени приготовления . . . . .	54
Удаление времени окончания приготовления . . . . .	54
<b>Конвекция с паром</b>  . . . . .	55
Ход процесса приготовления в режиме работы "Конвекция с паром"  . . . . .	56
Установка числа паровых ударов . . . . .	56
Установка температуры . . . . .	56
Подготовка воды и запуск процесса всасывания . . . . .	57
Автоматический паровой удар . . . . .	58
Запуск парового удара вручную . . . . .	58
Выпаривание остаточной воды . . . . .	59
Процесс выпаривания . . . . .	59
Немедленное выпаривание остаточной воды . . . . .	60
Прерывание выпаривания остаточной воды . . . . .	61
<b>Автоматические программы</b> . . . . .	62
Указания по использованию . . . . .	63
Прерывание процесса . . . . .	63
Использование автоматической программы . . . . .	64

# Содержание

---

<b>Выпекание</b> . . . . .	68
Указания к таблице выпекания . . . . .	69
Таблица выпекания . . . . .	70
<b>Жарение</b> . . . . .	74
Указания к таблице жарения . . . . .	74
Таблица жарения . . . . .	76
<b>Низкотемпературное приготовление</b> . . . . .	78
<b>Приготовление на гриле</b> . . . . .	80
Указания к таблице приготовления на гриле . . . . .	81
Таблица приготовления на гриле . . . . .	83
<b>Размораживание</b> . . . . .	84
<b>Консервирование</b> . . . . .	85
<b>Сушка/вяление</b> . . . . .	86
<b>Замороженные продукты / готовые продукты</b> . . . . .	87
<b>Запекание</b> . . . . .	88
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	89
Неподходящие чистящие средства . . . . .	89
Рекомендации . . . . .	90
Нормальные загрязнения . . . . .	90
Чистка уплотнения . . . . .	90
Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip) . . . . .	91
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip . . . . .	92
Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием . . . . .	92
Удаление загрязнений приправами, сахаром и т.п. . . . .	92
Удаление загрязнений маслом и жиром . . . . .	93
Снятие дверцы . . . . .	94
Разборка дверцы . . . . .	95
Монтаж дверцы . . . . .	98
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip . . . . .	99
Демонтаж задней стенки . . . . .	100
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля . . . . .	100
Очистка от накипи испарительной системы  . . . . .	101
Ход процесса очистки от накипи . . . . .	101
Подготовка процесса очистки от накипи . . . . .	102
Проведение процесса очистки от накипи . . . . .	103
<b>Что делать, если ...?</b> . . . . .	106

<b>Сервисная служба и гарантия качества</b> . . . . .	111
Условия транспортировки и хранения. . . . .	111
Дата изготовления. . . . .	111
Сертификат соответствия. . . . .	111
<b>Электроподключение</b> . . . . .	112
Технические данные . . . . .	112
<b>Размерные эскизы для встраивания</b> . . . . .	114
Размеры прибора и выреза в шкафу. . . . .	114
Детальные размеры фронта духового шкафа . . . . .	116
<b>Встраивание духового шкафа</b> . . . . .	117
<b>Данные для проверяющих организаций</b> . . . . .	118
Типовые блюда согласно EN 60350 . . . . .	118
Класс энергоэффективности . . . . .	119
Таблицы параметров . . . . .	119
<b>Гарантия качества товара</b> . . . . .	120
<b>Контактная информация о Miele</b> . . . . .	122
<b>Адреса</b> . . . . .	123

## 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!

## 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### 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.

▶ 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.



## 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 духовым шкафом.
- ▶ Надежная и безопасная работа духового шкафа гарантирована только, если духовой шкаф подключен к централизованной электросети.
- ▶ 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 (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением духового шкафа 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.
- ▶ Пользуйтесь духовым шкафом только во встроенном состоянии, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Не разрешается эксплуатация данного духового шкафа на нестационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Прикосание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора является опасным для Вас и может вызвать неисправность в работе 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 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 шкафа должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправно освещение 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Следите за тем, чтобы не был нарушен приток охлаждающего воздуха (например, из-за встраивания в мебельную нишу термозащитных панелей). Кроме того, необходимый охлаждающий воздух не должен слишком нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор 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.

▶ Заднюю стенку, покрытую каталитической эмалью, можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого ее необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без установленной задней стенки.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### 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.



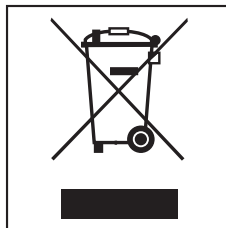
## Утилизация транспортной упаковки

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

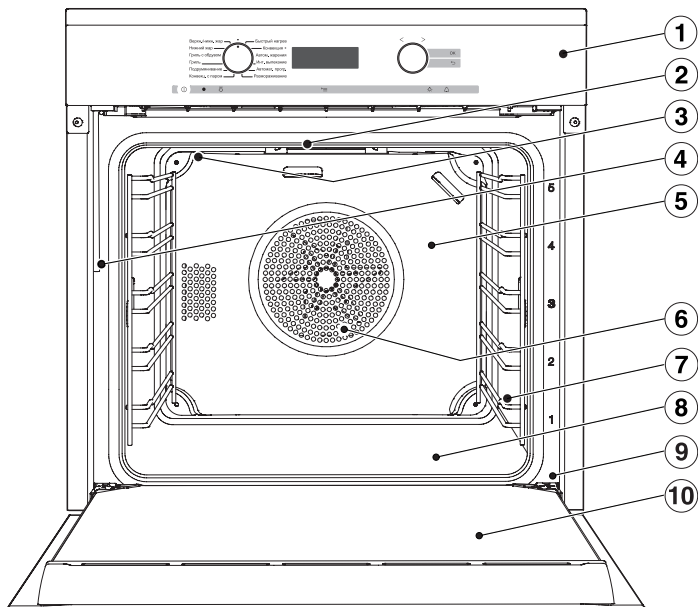
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести 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.

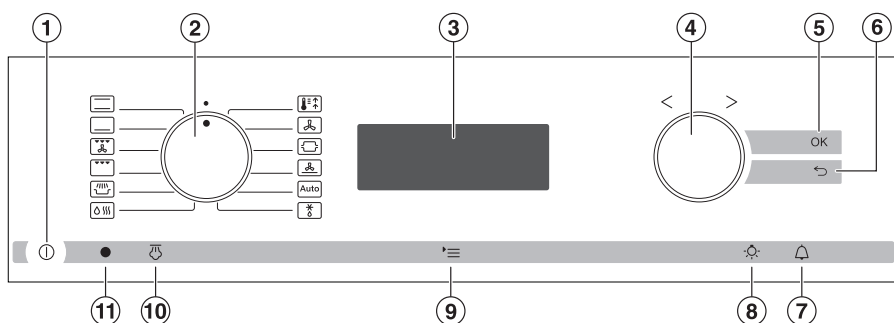
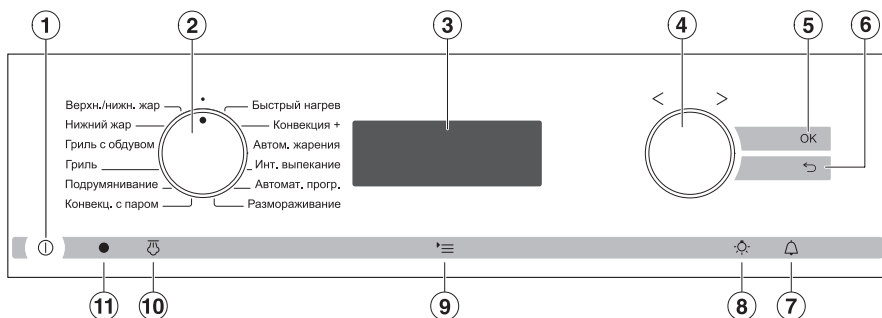
# Устройство духового шкафа



- ① Элементы управления духового шкафа\*
- ② ТЭН верхнего жара/гриля
- ③ Отверстия для подачи пара
- ④ Наполнительная трубка испарительной системы
- ⑤ Задняя стенка, покрытая каталитической эмалью
- ⑥ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с размещенным за ним кольцевым ТЭНом
- ⑦ Боковые решетки для 5 уровней направляющих
- ⑧ Днище рабочей камеры с размещенным под ним ТЭНом нижнего жара
- ⑨ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑩ Дверца

\* Оснащение в зависимости от модели


# Элементы управления духовым шкафом



- ① Кнопка Вкл/Выкл ①
- ② Переключатель режимов работы
- ③ Дисплей
- ④ Поворотный переключатель < >
- ⑤ Сенсорная кнопка OK
- ⑥ Сенсорная кнопка ↶
- ⑦ Сенсорная кнопка 🔔
- ⑧ Сенсорная кнопка ☀️
- ⑨ Сенсорная кнопка ≡
- ⑩ Сенсорная кнопка 🔄
- ⑪ Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)

# Элементы управления духовым шкафом


## Кнопка Вкл/Выкл

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













С ее помощью включается и выключается духовой шкаф.

## Переключатель режимов работы

С помощью этого переключателя выбираются режимы работы прибора.

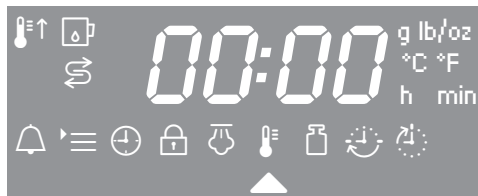
Вы можете поворачивать его вправо и влево и "утапливать" нажатием в положении .

## Режимы работы


-  Верхний/нижний жар
-  Нижний жар
-  Гриль с обдувом
-  Гриль
-  Запекание
-  Конвекция с паром
-  Быстрый разогрев
-  Конвекция+
-  Автоматика жарения
-  Интенсивное выпекание
-  Автоматические программы
-  Размораживание












## Дисплей

Дисплей отображает текущее время или Ваши установки.



## Символы на дисплее

В зависимости от положения переключателя режимов работы  и/или касания кнопки появляются следующие символы:

Символ/функция	
 Таймер кратковременных процессов	любое
 Контроль температуры	Режим работы
 Время приготовления	
 Окончание приготовления	
 Температура	
 Всасывание	Конвекция с паром
 Удаление накипи	
 Паровые удары	
 Вес	Автоматические программы
Установки <i>P</i>	
Текущее время	
Блокировка запуска	

Вы можете установить или изменить какую-либо функцию только при соответствующем положении переключателя режимов.

### Поворотный переключатель






Поворотным переключателем < > Вы устанавливаете температуру и время.

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

Помимо этого переключатель используется для обозначения функций передвижением треугольника ▲ на дисплее.

Вы можете поворачивать его вправо и влево и "утапливать" нажатием в каждом положении.

### Сенсорные кнопки











Сенсорные кнопки , , , ,  реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете выключить этот звук, выбрав при установке **P 3** статус **5 0** (см. главу "Установки").

## Элементы управления духовым шкафом

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
OK	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции помечены треугольником ▲, то Вы можете их вызвать касанием кнопки OK. До тех пор, пока треугольник ▲, мигает, Вы можете изменять выбранную функцию. Касанием кнопки OK изменения сохраняются.
↶	Для пошагового возвращения назад	
☰	Для вызова функций	Если высвечивается текущее время и переключатель режимов находится в положении ●, то при касании ☰ появляются символы для установок ☰, текущего времени ⊕ и блокировки включения 🔒. Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ☰ начнет реагировать. В процессе приготовления касанием этой кнопки Вы можете устанавливать температуру 🌡, длительность приготовления ⌚ и окончание приготовления 🕒.

## Элементы управления духовым шкафом

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если высвечивается текущее время, то касанием  Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры, например, для чистки. Если дисплей темный, то Вам нужно 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 высвечивается текущее время, 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 вызова паровых ударов	Если в режиме "Конвекция с паром"  было выбрано обдавание паром вручную, то оно выполняется касанием кнопки  . Как только сможет быть вызван паровой удар, сенсорная кнопка  загорится. Параллельно с выполняемым паровым ударом на дисплее появится  .

# Оснащение

---

## 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 "CulinArt",
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе,
- различные принадлежности.

## Принадлежности:

- противень
- универсальный противень
- решетка с покрытием PerfectClean
- боковые направляющие FlexiClip с покрытием PerfectClean
- сетевой кабель
- перфорированный противень Gourmet HBBL71

## Принадлежности, входящие в комплект 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 специально разработаны для духовых шкафов 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.



## Боковые направляющие

В рабочей камере находятся с правой и левой стороны боковые направляющие с уровнями <sup>5</sup> для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней установки Вы можете прочитать на фронтальной раме.

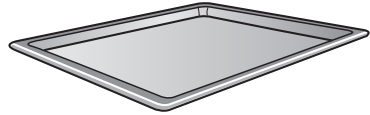
Каждый уровень состоит из двух расположенных друг над другом опор:

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

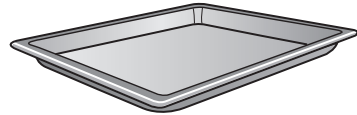
Для проведения очистки Вы можете демонтировать боковые направляющие (см. главу "Чистка и уход").

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

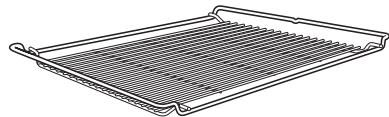
Противень HBB71:



Универсальный противень HUBB71:



Решетка HBBR71:



Задвигайте эти принадлежности всегда между опорами в боковые направляющие.

Задвигайте решетку всегда поверхностью установки вниз.

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

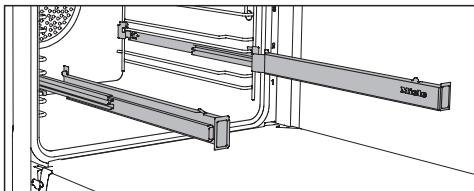
Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы выдвинете их лишь частично.



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

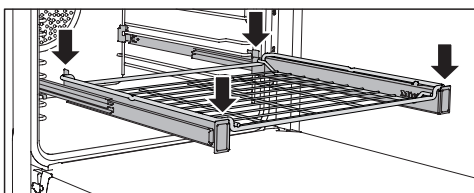
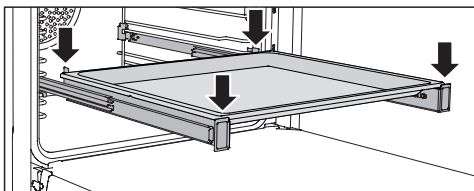
## Оснащение

### Телескопические направляющие FlexiClip HFC71




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.

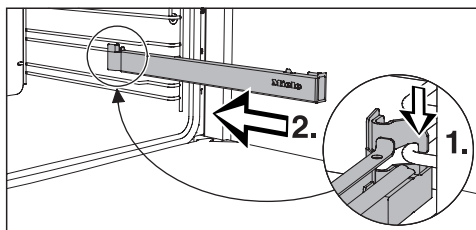
### Установка и демонтаж направляющих FlexiClip

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

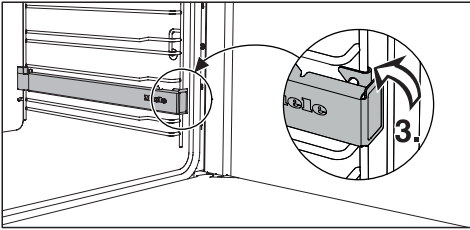
Направляющие FlexiClip крепятся между опорами одного уровня.

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.).

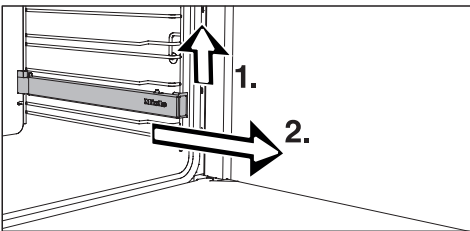


- Защелкните направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

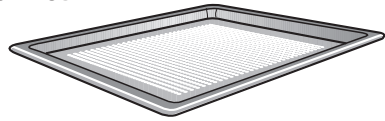
Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте направляющую FlexiClip.



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

## Перфорированный противень Gourmet HBBL71



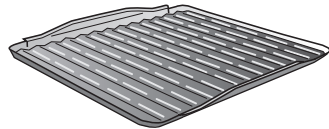
Перфорированный противень Gourmet разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожно-сдобного теста, хлеба и булочек.

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.

## Оснащение

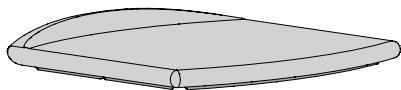
### Круглая форма для выпечки HBF27-1



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.

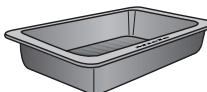
Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

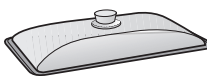
При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

#### Глубина: 22 см

HUB5000-M  
HUB5001-M\*

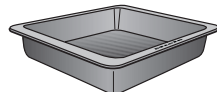


HBD60-22

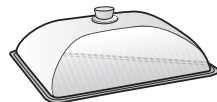


#### Глубина: 35 см

HUB5000-XL  
HUB5001-XL\*

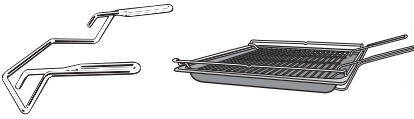


HBD60-35



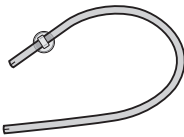
\* подходит для индукционных варочных панелей

## Ручка для извлечения противней HEG



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

## Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением



Эти принадлежности Вам нужны для удаления накипи в духовом шкафу.

## Эмалированные принадлежности с каталитической эмалью

- Боковые стенки  
Они вставляются за боковыми направляющими и предохраняют стенки рабочей камеры от загрязнений.
- Потолочный лист  
Он расположен поверх нагревательного элемента для режима Верхний жар/ Гриль и защищает потолок рабочей камеры от загрязнений.
- Задняя стенка  
Заказывайте эту запчасть, если в результате неправильного обращения или из-за очень сильных загрязнений каталитическая эмаль утратила свои рабочие качества.

При заказе указывайте модель Вашего духового шкафа.

## 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.

# Оснащение

---


## 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,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

## Функции безопасности

### Блокировка запуска духового шкафа

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу "Блокировка запуска ").

Блокировка запуска остается активированной также после переоборудования электроснабжения.

## 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.

Как только рабочая камера охладится ниже определенной температуры, вентилятор автоматически выключится.

## Дверца с вентиляцией

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").

### Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

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

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

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:

- рабочая камера,
- боковые направляющие,
- телескопические направляющие FlexiClip,
- универсальный противень,
- противень,
- решетка,
- противень для гриля,
- перфорированный противень для выпечки Gourmet,
- круглая форма для выпечки.


### Поверхности с каталитическим покрытием

Задняя стенка рабочей камеры покрыта каталитической эмалью, которая при высокой температуре обладает свойствами самоочистки от капель масла и жира.

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

# Ввод в эксплуатацию

## Перед первым запуском

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатель режимов работы и поворотный переключатель, если они утоплены.

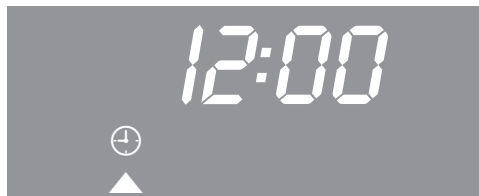
Вы можете изменять показание текущего времени только, если переключатель режимов стоит в положении ●.

- Установите текущее время.

## Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.

После подключения к электросети на дисплее появляются цифры **12:00** и мигает треугольник ▲ под символом ⊕:



- Установите текущее время с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

Текущее время сохраняется.

Для индикации текущего времени в формате 12 ч выберите при установке **P 4** статус **12h** (см. главу "Установки").

Во время перебоя электроснабжения текущее время сохраняется в памяти прибора в течение, примерно, 200 часов. После восстановления электроснабжения в этом временном промежутке будет снова отображаться фактическое текущее время.

После долгого перебоя электроснабжения Вы должны заново установить текущее время.

При заводской установке индикация текущего времени выключена (см. главу "Установки" – **P 1**).  
Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоновом режиме.




### 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 рекомендуется 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.
- Подготовьте емкость прим. со 150 мл свежей водопроводной воды.
- Включите духовой шкаф.


- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Включается освещение.

На дисплее появляется *Auto* и треугольник ▲ под символом .



- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется рекомендуемая температура и мигает треугольник ▲ под символом .



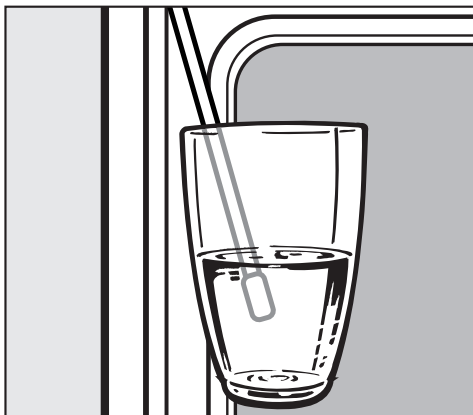
- Установите максимально возможную температуру (250 °C) с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК или подождите ок. 15 секунд. По истечении этого времени установка автоматически запоминается.

## Ввод в эксплуатацию

Появляется напоминание о проведении всасывания и мигает треугольник ▲:



- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.

- Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания.


Всасывается необходимое количество воды. Фактически поглощенного количества воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости останется вода.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Закройте дверцу.

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

Включается нагрев рабочей камеры.

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:

- Поверните переключатель режимов в положение ●.

### После первого нагрева

 Опасность ожога!

Перед очисткой рабочей камеры вручную дайте ей остыть.

- Коснитесь символа , чтобы включить освещение рабочей камеры.
- 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 освещение рабочей камеры и духовой шкаф.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

# Установки

---

## Изменение текущего времени

Вы можете изменить показание текущего времени только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов установлен в положении ●.

■ Коснитесь '≡.

■ Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом ⊕.

■ Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник ▲ мигает под ⊕.

■ Установите с помощью поворотного переключателя текущее время.

■ Коснитесь кнопки ОК.

Текущее время сохраняется.

Во время перебоя электроснабжения текущее время сохраняется в памяти прибора в течение прим. 200 часов. После восстановления электроснабжения в этом временном промежутке будет снова отображаться фактическое время.

После длительного перебоя электроснабжения Вы должны заново установить текущее время.

## Изменение заводских установок

Вы можете изменить установки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов установлен в положении ●.

В электронном управлении духового шкафа имеются заданные заводские настройки (см. "Обзор установок").

Для изменения установки Вы изменяете статус.

- Коснитесь '≡.
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом '≡.



- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется индикация **P 1**:



- Если Вы хотите изменить другую установку, выберите соответствующую цифру с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.



Вызывается установка, и появляется фактический статус, например, **5 0**.

Для изменения статуса:

- Установите с помощью поворотного переключателя нужный статус.
- Коснитесь кнопки ОК.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется установка.

Если Вы хотите изменить другие установки, действуйте, как описано.



Если Вы не изменяете установку и хотите перейти к другой установке, коснитесь ↵.

- Если Вы не хотите менять другие установки, коснитесь '≡.

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

# Установки

## Обзор установок


Установка	Статус	
<i>P 1</i> <b>Индикация текущего времени</b>	<i>5 0</i> *          <i>5 1</i>	<p>Индикация текущего времени <b>выключена</b>. Дисплей темный, если духовой шкаф выключен. Текущее время отсчитывается в фоновом режиме.</p> <p>Если Вы выбрали статус <i>5 0</i>, то прежде, чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вы должны его включить. Это относится также к функциям таймера  и освещения .</p> <p>Кроме того, духовой шкаф автоматически выключается, если в течение определенного промежутка времени (ок. 30 минут) Вы не выполняли никакие установки.</p> <p>Индикация текущего времени <b>включена</b>. Текущее время отображается в нормальном режиме.</p>
<i>P 2</i> <b>Громкость Звуковые сигналы</b>	<i>5 0</i> <i>5 1</i> до <i>5 21</i>	<p>Звуковой сигнал <b>выключен</b>.</p> <p>Звуковой сигнал <b>включен</b>. Вы можете изменить громкость. Если Вы выберете статус, одновременно прозвучит относящийся к этой комбинации сигнал.</p>
<i>P 3</i> <b>Звук нажатия кнопок</b>	<i>5 0</i> <i>5 1</i> *	<p>Звук нажатия кнопок <b>выключен</b>.</p> <p>Звук нажатия кнопок <b>включен</b>.</p>
<i>P 4</i> <b>Формат отображения текущего времени</b>	<i>24h</i> * <i>12h</i>	<p>Текущее время появляется в <b>формате 24 ч</b>.</p> <p>Текущее время появляется в <b>формате 12 ч</b>. Если после 13:00 ч. Вы переключитесь с формата 12 ч. на формат 24 ч., Вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.</p>

\* Заводская настройка

Установка	Статус
<b>P 5</b> Температурная единица	°C* Температура отображается в <b>градусах Цельсия</b> . °F Температура отображается в <b>градусах Фаренгейта</b> .
<b>P 6</b> Единица веса	5 1* g При автоматической программе вес отображается в граммах. 5 2 lb/oz При автоматической программе вес отображается в фунтах и унциях.
<b>P 7</b> Яркость дисплея	5 1 до 5 7, 5 4* 5 1 минимальная яркость 5 7 максимальная яркость
<b>P 8</b> Освещение	5 0* Освещение рабочей камеры <b>включается на 15 секунд</b> и затем автоматически выключается. 5 1 Освещение рабочей камеры <b>включено постоянно</b> .
<b>P 9</b> Режим презентации	5 0* Выберите 5 0 и касайтесь сенсорной кнопки ОК прим. 4 секунды. Как только на короткое время появится ----, режим презентации будет <b>выключен</b> . 5 1 Выберите 5 1 и касайтесь сенсорной кнопки ОК прим. 4 секунды. Как только на короткое время появится PES_, режим презентации будет <b>включен</b> . Духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры и насос испарительной системы не работают. Для личного использования эта настройка Вам не потребуется.

\* Заводская настройка

## Блокировка включения

Блокировка включения  защищает духовой шкаф от несанкционированного использования.




В заводской настройке функция блокировки выключена.

Для изменения установки блокировки включения Вы изменяете статус 5:

- 5 0 = выключена
- 5 1 = включена

### Включение блокировки

Вы можете изменять статус блокировки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении ●.

- Коснитесь символа .
- С помощью поворотного переключателя передвигайте треугольник , пока он не появится под символом .




- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус 5 0.




- С помощью поворотного переключателя выберите статус 5 1.



- Коснитесь кнопки ОК.
- Коснитесь символа .

Появляется индикация текущего времени.

- Выключите духовой шкаф.



Как только Вы снова включите духовой шкаф, символ  напомнит о включенной блокировке.

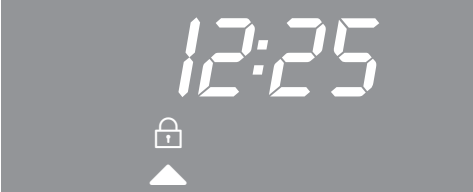
После перерыва в электроснабжении прибора блокировка включения остается в активном состоянии.




### Выключение блокировки процесса приготовления

- Включите духовой шкаф.


На дисплее появляются символы  и , а также текущее время:







- Касайтесь кнопки ОК до тех пор, пока не погаснет символ .

Теперь Вы можете пользоваться духовым шкафом.

### Выключение блокировки

Вы можете изменять статус блокировки только, если духовой шкаф включен и переключатель режимов стоит в положении .

- Включите духовой шкаф.
- Касайтесь кнопки ОК до тех пор, пока не погаснет символ .
- Коснитесь символа .
- С помощью поворотного переключателя передвигайте треугольник , пока он не появится под символом .

- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется текущий установленный статус **5 1**.

- С помощью поворотного переключателя выберите статус **5 0**.

- Коснитесь кнопки ОК.

- Коснитесь символа .

Блокировка выключена.

Символ  больше не отображается.


## Таймер

### 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 99 минут 55 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 для индикации текущего времени Вы выбрали установку "P I – 5 0", то для установки значений таймера Вы должны включить духовой шкаф.

- Коснитесь на дисплее символа .

На дисплее высвечиваются цифры 00:00, и под символом  мигает треугольник .




- Установите с помощью поворотного переключателя нужное значение таймера.





- Коснитесь кнопки ОК.

Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.




Символ  указывает на функцию таймера.

## По истечении времени

- мигает ,
  - происходит отсчет времени вперед,
  - троекратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").
- Коснитесь на дисплее символа .


Акустический и оптический сигналы выключаются.

## Изменение значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .
- Появляется установленное значение таймера.
- Измените с помощью поворотного переключателя значение таймера.
- Коснитесь кнопки ОК.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

## Удаление значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .
- Установите с помощью поворотного переключателя значение таймера на **00:00**.
- Коснитесь кнопки ОК.

Значение таймера удаляется.

# Обзор режимов работы

---

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

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

## 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 °С ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.


## Нижний жар

(ТЭН нижнего жара)

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

## Гриль с обдувом

(ТЭН верхнего жара/гриля + вентилятор)

Для приготовления 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.

## Гриль

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

## Подрумянивание

(ТЭН верхнего жара/гриля + кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для приготовления мяса.

## Конвекция с паром

(Кольцевой ТЭН + вентилятор + испарительная система)

Для выпекания и жарения с использованием влажности.

## Быстрый разогрев


(ТЭН верхнего жара/гриля + кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры. По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.

## 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 "Верхний/нижний жар" , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

## Автоматика жарения

(кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для жарения.

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

Как только эта температура достигается, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для основной жарки).

## 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.

## Автоматические программы

[в зависимости от программы]

Вызывается список имеющихся автоматических программ.

## Размораживание




(Вентилятор)

Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

# Советы по экономии электроэнергии

---


## 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 применять 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 °С 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 хотели бы очистить детали, покрытые каталитической эмалью, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление 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").

# Управление духовым шкафом

## Простая эксплуатация


- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- С помощью переключателя режимов выберите нужный режим работы.

На дисплее появляется рекомендуемая температура:



Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- С помощью поворотного переключателя, при необходимости, измените температуру.

Спустя короткое время на дисплее появится значение фактической температуры и символ контроля температуры .



Вы можете следить за повышением температуры.

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

После приготовления:

- Поверните переключатель режимов в положение ●.
- 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 оседает в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели. Через некоторое время он автоматически выключается.

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



## Рекомендуемая температура

Сразу после выбора режима работы высвечивается рекомендуемая температура.

	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
	160 °C	100–250 °C
	160 °C	30–250 °C
	160 °C*	100–230 °C
	170 °C	50–250 °C
	160 °C **	130–250 °C
	180 °C	30–280 °C
	190 °C	100–250 °C
	200 °C	100–260 °C
	240 °C	200–300 °C
	190 °C	100–250 °C
	25 °C	25–50 °C

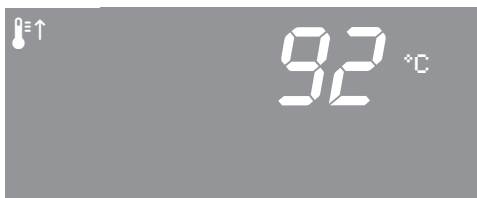
\* Температура обжаривания примерно 230 °C, температура для основной жарки 160 °C

\*\* Сначала появляется *AUTO* и мигает треугольник ▲ под символом . Только после выбора количества паровых ударов появляется рекомендуемая температура.

## Изменение температуры

Пример:

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



Вы хотели бы снизить заданную температуру до 155 °C.

■ Уменьшите температуру поворотным переключателем.

Треугольник мигает под символом температуры и температура изменяется с шагом в 5 °C.




Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее высвечивается фактическая температура.


Если Вы хотите изменить индикацию с фактической температуры на заданную температуру и обратно, нажмите символа

# Управление духовым шкафом

## Контроль температуры

Индикатор нагрева ↑ появляется всегда, если включен нагрев рабочей камеры.

Когда выбранная температура достигнута,

- первоначально раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Р 2"),
- индикатор нагрева ↑ гаснет,
- нагрев рабочей камеры выключается.

Регулятор температуры следит за тем, чтобы нагрев рабочей камеры и индикатор нагрева снова включились, когда температура опустится ниже выбранного значения.

## Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

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

В следующих видах приготовления и режимах 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.

## Быстрый разогрев

С помощью режима "Быстрый разогрев"  Вы можете сократить фазу нагрева.

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев" . Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

- Выберите режим работы "Быстрый разогрев" .
- Выберите температуру.
- Перейдите на нужный режим работы, как только в первый раз погаснет индикатор нагрева 3.
- Поместите продукт в рабочую камеру.

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Процессы приготовления Вы можете автоматически выключать или включать и выключать.

Для этого после выбора режима работы и температуры Вам нужно установить длительность приготовления или длительность и окончание приготовления.

Длительность, которую Вы можете установить для процесса приготовления, составляет максимум 12 часов.

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

### Установка длительности приготовления

Пример:


Для выпечки пирога требуется 1 час 5 минут.

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

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

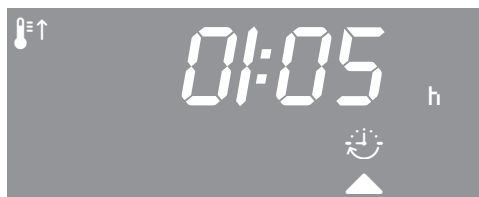
- Коснитесь .



- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом .

- Коснитесь кнопки ОК.


00:00 h появляется на дисплее, и треугольник ▲ мигает под .



- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (01:05).

- Коснитесь кнопки ОК.

Длительность процесса сохраняется, начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты - по секундам.

Символ  указывает на длительность.

# Управление духовым шкафом

## Установка длительности и окончания приготовления




Пример:

Текущее время 11:15 ч.; жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30 ч.

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

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

### Сначала установите длительность:


- Коснитесь .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .

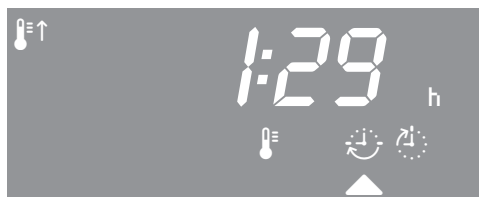
- Коснитесь кнопки ОК.

00:00 h появляется на дисплее, и треугольник  мигает под .



- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления (01:30).

- Коснитесь кнопки ОК.

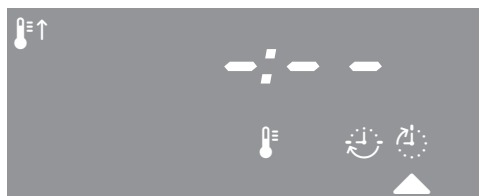
Длительность приготовления  сохраняется и начинает отсчитываться по минутам.



### После этого установите окончание приготовления:

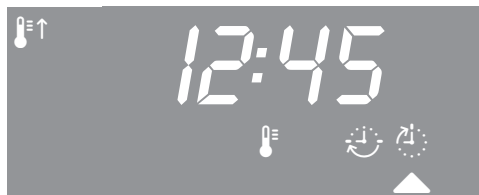
- Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольный переключатель , пока он не окажется под символом .

Появляется   :




- Коснитесь кнопки ОК.

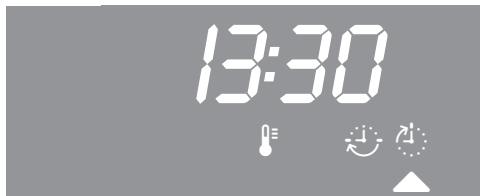
Как только Вы повернете поворотный переключатель вправо, появляется 12:45 (= текущее время + длительность приготовления = 11:15 + 1:30):



- Установите с помощью поворотного переключателя окончание приготовления (13:30).

- Коснитесь кнопки ОК.


Окончание приготовления  сохраняется.



Выключаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.



Как только наступит время запуска ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ), включатся нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор.

## После завершения приготовления

- появляется  $0:00$ ,
  - мигает ,
  - нагрев и освещение рабочей камеры автоматически выключаются,
  - охлаждающий вентилятор остается включенным,
  - троекратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").
- Поверните переключатель режимов в положение ●.
  - Выключите духовой шкаф.
  - Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если приготовленный продукт, по Вашему мнению, недостаточно готов, увеличьте длительность приготовления, задав ее заново.

## Изменение длительности приготовления

- Коснитесь .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом .




Появляется индикация оставшейся длительности процесса.

- Коснитесь кнопки ОК.
- Измените длительность приготовления с помощью поворотного переключателя.
- Коснитесь кнопки ОК.

Измененная длительность приготовления сохраняется.

# Управление духовым шкафом

## Удаление значения времени приготовления

- Коснитесь .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .


- Установите с помощью поворотного переключателя длительность приготовления на **00:00**.
- Коснитесь кнопки ОК.


Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются.

- Коснитесь .




Появляется индикация фактической температуры. Освещение рабочей камеры остается включенным.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов в положение .
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если Вы повернете переключатель режимов в положение  или выключите духовой шкаф, то установки длительности и окончания приготовления будут удалены.


## Удаление времени окончания приготовления


- Коснитесь .
- Если требуется, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .

- Установите поворотным переключателем время окончания приготовления на **- :- -**.
- Коснитесь кнопки ОК.

Время окончания приготовления удаляется.


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 определить число паровых ударов.

Выбрать можно:

- Автоматические паровые удары (*Ruck*)  
Вы подготавливаете определенное количество воды для паровых ударов. Духовой шкаф автоматически запускает механизм обдавания паром после фазы нагрева.
- 1 паровой удар (1)  
2 паровых удара (2)  
3 паровых удара (3)  
Вы подготавливаете воду в количестве, соответствующем числу паровых ударов.

Затем установите температуру и запустите процесс всасывания. 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 виде пара.

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

Паровой удар длится ок. 5 - 8 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 или заварное тесто. При выпекании такого теста должен происходить процесс подсушивания.

**Совет:** В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

## 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.


- Подготовьте требуемое количество воды:

*Auto*: ок. 100 мл

*1*: ок. 100 мл

*2*: ок. 200 мл

*3*: ок. 300 мл

- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .


### Установка числа паровых ударов


**Совет:** В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

На дисплее появляется *Auto* и мигает треугольник ▲ под символом .



С помощью поворотного переключателя Вы можете вызвать остальные варианты паровых ударов (*1*, *2*, *3*).

После цифры *3* появляется индикация *E 0* и .

В этой установке Вы запускаете процесс удаления накипи (см. главу "Удаление накипи в испарительной системе ").

Если Вы хотите, чтобы духовой шкаф автоматически запускал паровые удары после фазы нагрева:


- Выберите *Auto*.

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

- Выберите *1*, *2* или *3*.

- Коснитесь кнопки ОК.

### Установка температуры

На дисплее появляется рекомендуемая температура и мигает треугольник ▲ под символом .




- При необходимости установите температуру с помощью поворотного переключателя.

- Коснитесь кнопки ОК.

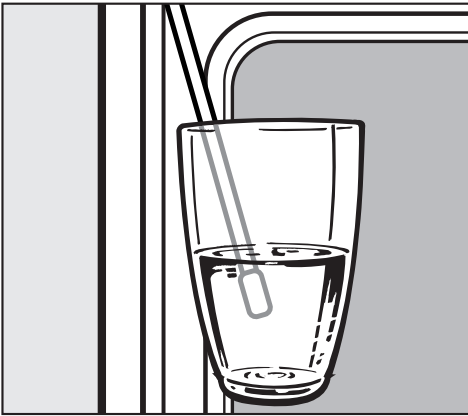


## Подготовка воды и запуск процесса всасывания

На дисплее появляется сообщение о выполнении процесса всасывания. Мигает треугольник ▲ под символом .



- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс забора воды.


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

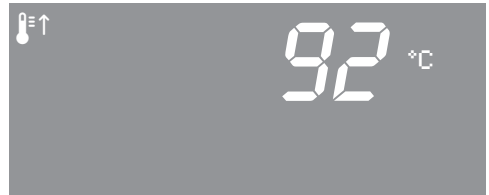
Вы можете в любое время прервать или снова продолжить процесс всасывания касанием кнопки ОК.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Закройте дверцу.

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

Прибор начинает нагреваться.

Появляется индикация фактической температуры и символ контроля температуры .



Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Р 2").

## Конвекция с паром

Водяной пар может привести к ожогам.

Не открывайте дверцу во время парового удара.

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


### Автоматический паровой удар

После фазы нагрева паровой удар выполняется автоматически.

На дисплее появляется:




Вода подается в рабочую камеру в виде пара.

После парового удара гаснет символ  и высвечивается температура.


- Готовьте блюдо до конца.

### Запуск парового удара вручную

Вы можете запустить паровой удар, как только высветится сенсорная кнопка .

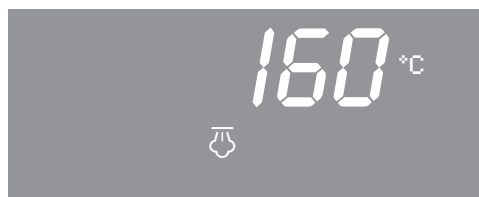
Переждите фазу нагрева, чтобы водяной пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.

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


**Совет:** Для напоминания используйте таймер .

- Коснитесь , если должен быть запущен паровой удар.

Подсветка кнопок гаснет и на дисплее появляется:




- Для остальных паровых ударов действуйте таким же образом.



После заключительного парового удара гаснет символ  и высвечивается температура.

- Готовьте блюдо до конца.

## Выпаривание остаточной воды

Если процесс в режиме "Конвекция с паром " был проведен без прерывания, в системе не остается лишней воды. Вода равномерно 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 выборе режима "Конвекция с паром " на дисплее вместо рекомендуемой температуры появляется указание времени для испарения остатков воды и под символом  мигает треугольник ▲.

Это время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе.

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

## Процесс выпаривания

При выпаривании остаточной воды прибор нагревается, и вода выпаривается в рабочую камеру.

В зависимости от количества воды выпаривание остаточной воды может продолжаться до 30 минут.

Водяной пар может привести к сильному ожогу.


Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания остаточной воды.


При выпаривании остаточной воды конденсат осаждается на поверхности рабочей камеры и дверце прибора.

Обязательно удалите конденсат после остывания рабочей камеры.

## Конвекция с паром

### Немедленное выпаривание остаточной воды

- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

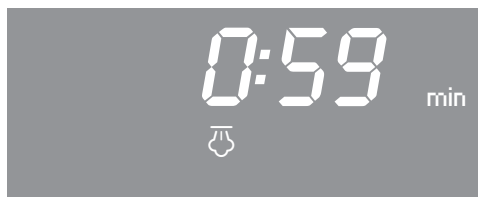
Появляется указание времени, соответствующее количеству воды и под символом  мигает треугольник ▲:



- Коснитесь кнопки ОК.

Выпаривание остаточной воды начинается. Вы можете следить за процессом.


Время выпаривания остаточной воды может корректироваться в зависимости от фактического наличия воды в системе.




Последняя минута отсчитывается посекундно.


В конце процесса выпаривания остаточной воды появляется *Auto*:




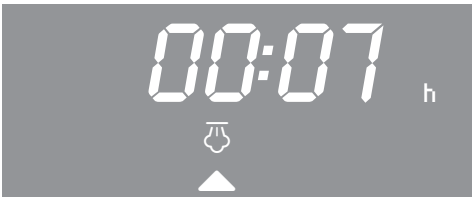
Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром" .

### Прерывание выпаривания остаточной воды

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

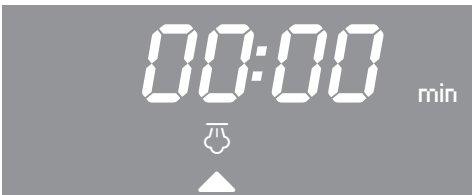
- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Появляется указание времени, соответствующее количеству воды, и под символом  мигает треугольник ▲:



- Поверните поворотный переключатель влево.


Время устанавливается на 00:00.



- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечивается *Auto*.



Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром" .

## Автоматические программы


---

В Вашем приборе имеется свыше 25 автоматических программ, при помощи которых Вы удобно и надежно достигнете оптимального результата приготовления.

В электронике духового шкафа запрограммированы для отдельных автоматических программ режим работы, температура, время приготовления, а также количество и момент проведения паровых ударов.

Все автоматические программы функционируют с системой управления влажностью.

Поэтому Вам нужно подготовить в емкости требуемое в рецепте количество воды, если для приготовления Вы хотите использовать автоматическую программу.

Вместо автоматической программы Вы можете также использовать режим работы "Конвекция с паром" . Тогда подготовьте количество воды, указанное в альтернативных установках.

### Доступные автоматические программы:

- А 1 Подъем дрожжевого теста
- А 2 Белый хлеб
- А 3 Плоский хлеб
- А 4 Белый формовой хлеб
- А 5 Ржаной хлеб
- А 6 Многозерновой хлеб
- А 7 Дрожжевые булочки
- А 8 Масляный пирог
- А 9 Плетенка дрожжевая
- А 10 Дорада
- А 11 Форель озерная
- А 12 Филе лосося
- А 13 Филе сайды
- А 14 Форель
- А 15 Говяжье филе "с кровью"
- А 16 Говяжье филе средней степени прожарки
- А 17 Говяжье филе "хорошо прожаренное"
- А 18 Свиная вырезка в горшочке
- А 19 Спинка косули
- А 20 Спинка ягненка
- А 21 Куриное филе с зеленью
- А 22 Ножки цыпленка
- А 23 Бедро индейки
- А 24 Картофельный гратен
- А 25 Лазанья

Рецепты к автоматическим программам Вы найдете в отдельной книге рецептов "CulinArt".

## Указания по использованию

- После процесса приготовления дайте сначала прибору остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Для получения оптимального результата рекомендуется использовать указанные в рецептах количества и формы.
- Некоторые автоматические программы содержат фазу предварительного нагрева. Она завершается, если на дисплее появляется  $\_ = \bar{\_}$ . Дополнительно раздается также звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2"). Помещайте продукт в рабочую камеру только после истечения этого времени предварительного нагрева.
- При автоматических программах без фазы предварительного нагрева Вы можете сразу помещать продукт в рабочую камеру и запускать автоматическую программу. После процесса всасывания на короткое время появляется индикация  $\_$  и сразу после этого время приготовления.
- Для любого приготовления используйте уровень загрузки 2.
- В некоторых рецептах приготовления мяса или птицы Вам нужно ввести вес продукта. При вводе вес изменяется с шагом в 100 г или 0,01 lb/oz.

Если Вы одновременно хотите готовить несколько кусков, введите, пожалуйста, вес большего куска (но не общий вес).

## Прерывание процесса

Если Вы хотите преждевременно закончить автоматическую программу, Вам нужно выключить прибор.

Если уже произошло всасывание воды, высветится символ  $\bar{\_}$  как указание на этот "остаток воды".

При следующем выборе автоматической программы появляется указание времени, и мигает треугольник  $\blacktriangle$  под символом  $\bar{\_}$ .

Прибор сообщает о необходимости испарения остатков воды. Вы можете запустить процесс касанием сенсорной кнопки ОК.

Если Вы хотите прервать процесс, тогда поверните поворотный переключатель влево, чтобы установить время на "00:00", и затем коснитесь кнопки ОК (см. главу "Испарение остатков воды").

# Автоматические программы

## Использование автоматической программы

Для получения оптимального результата рекомендуется использовать указанные в рецептах количества и формы.

При автоматических программах **без** предварительного нагрева сразу помещайте продукт в рабочую камеру на уровень 2.

- 1 Для автоматической программы подготовьте емкость с количеством воды, которое указано в рецепте.
- 2 Выберите автоматический режим **Auto**.



На дисплее высвечивается **A 1**.

- 3 Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится цифра нужной автоматической программы.
- 4 Коснитесь кнопки ОК.

Нужная программа выбрана.

При некоторых программах для мяса Вам нужно сначала задать вес.



- 5 Задайте **вес** продукта поворотным переключателем.
- 6 Коснитесь кнопки ОК.

### Появляется требование начала процесса всасывания:



- 7 Откройте дверцу прибора.
- 8 Откиньте вперед всасывающую трубку, расположенную слева под панелью.
- 9 Погрузите трубку в емкость с водой.
- 10 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания. Слышен звук работы насоса.



## Автоматические программы

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости может остаться вода.

11 После всасывания воды уберите емкость.

12 Закройте дверцу.

Вы услышите еще один короткий звук работы насоса. Это будет втянута вода, оставшаяся во всасывающей трубке.

При **автоматических программах без фазы предварительного нагрева** на короткое время появляется индикация "—" и сразу после этого время приготовления.

При **автоматических программах с фазой предварительного нагрева** появляется:



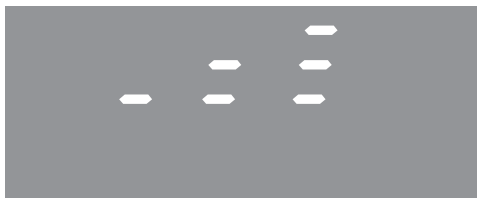
Примерно в середине фазы предварительного нагрева появляется:



13 Дождитесь завершения предварительного нагрева, прежде чем помещать продукт в рабочую камеру.

### По истечении фазы предварительного нагрева

– появляется:



– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Р 2").

– гаснет индикатор нагрева .

Если в течение пяти минут после окончания предварительного нагрева дверца не будет открыта, процесс начнется автоматически.

14 Откройте дверцу.

15 Поместите продукт на уровень 2.

16 Закройте дверцу.

Автоматическая программа начинает выполняться.

## Автоматические программы

**17** Отображается **длительность выбранной автоматической программы**, например:



За отсчет времени приготовления можно следить.

Нормальным является шум и осаждение конденсата на внутренней поверхности дверцы во время парового удара. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

Паровые удары выполняются автоматически во время, заданное в автоматических программах.


### Опасность травм!

Не открывайте дверцу во время паровых ударов. Выходящий пар может привести к обвариванию.

Конденсат от пара на сенсорных кнопках приводит к замедленному реагированию кнопок.

Кроме этого, может быть нарушен процесс приготовления.

### По истечении заданного времени




- на индикацию выводится **0:00**,
- мигает символ ,
- раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2"),
- нагрев рабочей камеры автоматически выключается,
- охлаждающий вентилятор остается работать.

**18** Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

**19** Поверните переключатель режимов на 0.


Акустический и оптический сигналы отключаются.

**В течение первых двух минут выполнения программы Вы еще можете сдвинуть время окончания процесса приготовления:**

- Коснитесь .
- Передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник , пока он не окажется под символом .
- Коснитесь кнопки ОК.

Треугольник  мигает под .

- Установите поворотным переключателем время окончания приготовления
- Коснитесь кнопки ОК.

Нагрев рабочей камеры выключается. Символ  указывает на сдвиг времени окончания приготовления.







По истечении выбранного времени начнется процесс приготовления, и появится индикация отсчета длительности.

# Выпекание





Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пицца, 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 нагрев : матовые темные формы для выпечки. Старайтесь не пользоваться светлыми формами из блестящего материала, так как в таких формах подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

- 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

Принадлежности Miele, например, универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу "Оснащение").

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

Бумага для выпечки требуется только для

- изделий с содержанием разрыхлителя, так как он 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.




### Уровни

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 снизу.

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

Пирог/выпечка			
	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
<b>Сдобное тесто</b>			
Песочный пирог	150–160	2	60–70
Ромовая баба	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Маффины (1 [2] противень/ня)	<b>140–150</b>	<b>2 [2+4<sup>3</sup>]</b>	<b>35–45</b>
Небольшие кексы (1 противень) <sup>1)</sup>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Небольшие кексы (2 противня) <sup>1)</sup>	<b>150<sup>2)</sup></b>	<b>2+4</b>	<b>25–35</b>
Сдобный пирог (противень)	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>55–75</b>
Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)	150–160	2	40–50
Фруктовый пирог (противень)	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
Фруктовый пирог (форма)	150–160	2	55–65
Основа для торта	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Мелкая выпечка/печенье (1 [2] противень/ня)	<b>140–150</b>	<b>2 [2+4<sup>3</sup>]</b>	<b>25–35</b>
<b>Песочное тесто</b>			
Основа для торта	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
Пирог с крошкой	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>
Мелкая выпечка (1 [2] противень/ня)	<b>140–150</b>	<b>2 [1+3<sup>3</sup>]</b>	<b>20–30</b>
Печенье из кулинарного мешка (1 противень) <sup>1)</sup>	<b>140</b>	<b>2</b>	<b>30–40</b>
Печенье из кулинарного мешка (2 противня) <sup>1)</sup>	<b>140</b>	<b>1+3<sup>3)</sup></b>	<b>35–45</b>
Творожный торт	150–160	2	80–95
Яблочный пай (форма Ø 20 см) <sup>1)</sup>	<b>160</b>	<b>2</b>	<b>90–100</b>
Яблочный пирог, закрытый	160–170	2	50–70
Фруктовый пирог с глазурью (форма)	150–160	2	55–75
Плоский пирог (противень)	–	–	–




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.]
<b>150–160 <sup>2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>	–	–	–
170–180	2	55–65	–	–	–
150–160	2	30–40	–	–	–
<b>160 <sup>2)</sup></b>	<b>3</b>	<b>20–30</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
150–160 <sup>2)</sup>	2	30–40	–	–	–
150–160	2	55–75	–	–	–
<b>170–180</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>	–	–	–
160–170	2	35–55	–	–	–
<b>170–180 <sup>2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>	–	–	–
170–180 <sup>2)</sup>	2	15–25	–	–	–
150–160 <sup>2)</sup>	3	15–25	–	–	–
170–180 <sup>2)</sup>	2	20–30	–	–	–
170–180	2	45–55	–	–	–
160–170 <sup>2)</sup>	3	15–25	–	–	–
<b>160 <sup>2)</sup></b>	<b>3</b>	<b>20–30</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
<b>170–180</b>	<b>2</b>	<b>80–90</b>	150–160	2	80–90
<b>180</b>	<b>1</b>	<b>85–95</b>	–	–	–
<b>170–180 <sup>2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>	<b>160–170</b>	<b>2</b>	<b>50–70</b>
170–180	2	55–75	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
<b>220–230 <sup>2)</sup></b>	<b>1</b>	<b>30–50</b>	<b>180–190</b>	<b>1</b>	<b>30–50</b>





 Конвекция+ /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание

 Температура /  5 1 уровень /  время выпекания

- 1) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Не используйте во время фазы нагрева режим быстрого разогрева .
- 3) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

# Выпекание

## Таблица выпекания









Пирог/выпечка			
	 [°C]	 5 [МИН.]	 [МИН.]
<b>Бисквитное тесто</b>			
Основа для торта (2 яйца)	160–170	2	20–30
Бисквитный торт (от 4 до 6 яиц)	170–180	2	20–35
Торт из бисквита с добавлением воды <sup>1)</sup>	<b>180</b>	<b>2</b>	<b>20–30</b>
Рулет	170–180 <sup>2)</sup>	2	15–20
<b>Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто</b>			
Подъем дрожжевого теста	<b>35</b>	<sup>4)</sup>	<b>15–30</b>
Кекс австрийский	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Рождественский кекс	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>45–65</b>
Пирог с крошкой	150–160	2	35–45
Фруктовый пирог (противень)	160–170	2	40–50
Белый хлеб	180–190	2	35–45
Цельнозерновой хлеб	180–190	2	55–65
Пицца (противень)	170–180	2	30–45
Луковый пирог	170–180	2	30–40
Конвертики из теста с фруктами (1 [2] противень/ня)	150–160	2 [1+3 <sup>3)</sup> ]	25–30
<b>Заварное тесто</b> , заварное пирожное с кремом (1 [2] противень/ня)	<b>160–170</b>	<b>2 [1+3 <sup>3)</sup>]</b>	<b>30–45</b>
<b>Слоеное тесто</b> (1 [2] противень/ня)	<b>170–180</b>	<b>2 [1+3 <sup>3)</sup>]</b>	<b>20–30</b>
<b>Белковая выпечка</b> , миндальные пирожные (1 [2] противень/ня)	<b>120–130</b>	<b>2 [1+3 <sup>3)</sup>]</b>	<b>25–50</b>

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	 [МИН.]	 [°C]	 5	 [МИН.]
<b>160–170</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>15–25</b>	–	–	–
<b>150–160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>30–45</b>	–	–	–
<b>150–170</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>20–45</b>	–	–	–
<b>180–190</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>15–20</b>	–	–	–
35	<sup>4)</sup>	15–30	–	–	–
160–170	2	50–60	–	–	–
160–170	2	45–60	–	–	–
<b>170–180</b>	<b>3</b>	<b>35–45</b>	–	–	–
<b>170–180</b>	<b>3</b>	<b>50–60</b>	–	–	–
<b>190–200</b>	<b>2</b>	<b>30–40</b>	–	–	–
<b>200–210</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>45–55</b>	–	–	–
<b>190–200</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b> <sup>5)</sup>	<b>30–45</b>	<b>170–180</b>	<b>2</b> <sup>5)</sup>	<b>30–45</b>
<b>180–190</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>25–35</b>	170–180	2	30–40
<b>160–170</b>	<b>2</b> <sup>5)</sup>	<b>25–30</b>	–	–	–
180–190 <sup>2)</sup>	3	25–35	–	–	–
190–200 <sup>2)</sup>	3	20–30	–	–	–
120–130 <sup>2)</sup>	3	25–45	–	–	–





 Конвекция+ / 
  Верхний/нижний жар / 
  Интенсивное выпекание

 Температура / 
  уровень / 
  время выпекания

- 1) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Не используйте во время фазы нагрева режим быстрого разогрева .
- 3) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 4) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.
- 5) Для дрожжевого теста, при творожном тесте используйте уровень 3.

# 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:





формы 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.

## Продолжительность 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

Продолжительность 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 спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

## Уровни

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.

# Жарение

## Таблица жарения







Мясо/рыба	 / 	
	 [°C]	 [мин.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170–180	100–130 <sup>5)</sup>
Говяжье филе, прим. 1 кг <sup>1)</sup>	150–160 <sup>4)</sup>	20–50 <sup>6)</sup>
Ростбиф, прим. 1 кг <sup>1)</sup>	150–160 <sup>4)</sup>	30–60 <sup>6)</sup>
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	<b>200–210</b>	<b>80–100 <sup>5)</sup></b>
Жаркое из свинины/рулет, прим. 1 кг	160–170	100–120 <sup>7)</sup>
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг	170–180	120–160 <sup>7)</sup>
Копченая корейка, прим. 1 кг	150–160	60–80 <sup>7)</sup>
Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг	170–180	60–70 <sup>7)</sup>
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	<b>190–200</b>	<b>70–90 <sup>5)</sup></b>
Бараний окорок, прим. 1,5 кг	170–180	90–110 <sup>5)</sup>
Баранья спинка, прим. 1,5 кг	220–230 <sup>4)</sup>	40–60 <sup>7)</sup>
Птица, 0,8–1 кг	<b>180–190</b>	<b>60–70</b>
Птица, прим. 2 кг	<b>180–190</b>	<b>100–120</b>
Птица, фаршированная, прим. 2 кг	<b>180–190</b>	<b>110–130</b>
Птица, прим. 4 кг	<b>160–170</b>	<b>120–160 <sup>7)</sup></b>
Рыба куском, прим. 1,5 кг	160–170	45–55







Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Значения времени даны 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.

 2)			
 [°C]	 [МИН.]	 [°C]	 [МИН.]
–	–	<b>190–200</b>	<b>110–140</b> 5)
150–160 4)	20–50 6)	<b>180–190</b> 4)	<b>20–50</b> 6)
150–160 4)	30–60 6)	<b>180–190</b> 4)	<b>30–60</b> 6)
–	–	200–210	80–100 5)
160–170	100–120 7) 8)	<b>180–190</b>	<b>100–130</b> 7)
<b>180–190</b>	<b>120–160</b> 7) 8)	190–200	130–160 7)
<b>150–160</b>	<b>60–80</b> 8)	170–180	80–100 7)
–	–	<b>200–210</b>	<b>70–80</b> 7)
190–200	70–90 7) 8)	200–210	70–90 5)
170–180	90–110 7) 8)	<b>180–190</b>	<b>90–110</b> 5)
220–230 4)	40–60 8)	<b>230–240</b> 3) 4)	<b>40–60</b> 7)
–	–	190–200	60–70
–	–	190–200 3)	100–120
–	–	190–200 3)	110–130
–	–	180–190	120–160 7)
<b>160–170</b>	<b>45–55</b> 8)	<b>180–190</b>	<b>45–55</b>

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

В большинстве случаев используйте уровень 2.

- 1) Пользуйтесь универсальным противнем. Предварительно обжарьте рыбу в сковороде.
- 2) Перед началом процесса приготовления запустите паровой удар.
- 3) Используйте уровень загрузки 3.
- 4) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки .
- 5) Сначала готовьте с крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- 6) В зависимости от нужной степени готовности (при использовании пищевого термометра): "по-английски": 40–45 °С, средняя прожарка: 50–60 °С, полная прожарка: 60–70 °С
- 7) Спустя половину времени приготовления подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- 8) После фазы нагрева: запускайте ручную паровые удары, распределив их по всей длительности приготовления.

# 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 по всей поверхности 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, который можно сильно нагревать (напр., топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.


Длительность приготовления составляет прим. 2 – 4 часа и зависит от веса и размеров кусков мяса, а также от желаемой степени готовности и поджаривания.

## Протекание процесса

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.
- 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 перчатки при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Положите обжаренное мясо на решетку.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Доведите мясо до готовности.

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Управление духовым шкафом – Установка длительности приготовления").

# Низкотемпературное приготовление

## 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 очень горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

## Время приготовления / внутренняя температура

Мясо		
	[мин.]	[°C]
Говяжье филе	80–100	59
Ростбиф		
– "по-английски"	50–70	48
– средняя прожарка	100–130	57
– полная прожарка	160–190	69
Свиное филе	80–100	63
Копченая корейка *	140–170	68
Филе телятины	80–100	60
Спинка теленка*	100–130	63
Спинка ягненка*	50–80	60

 Время приготовления

 Внутренняя температура  
Для наблюдения за подъемом внутренней температуры Вы можете использовать пищевой термометр.

\* без костей

# Приготовление на гриле

## Опасность ожога!

Если Вы будете запекать на гриле при открытой дверце, горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления будут нагреваться. При запекании на гриле закрывайте дверцу прибора.

## Режимы работы

### Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

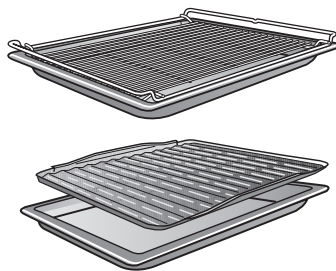
Весь нагревательный элемент верхнего жара/гриля раскаляется докрасна, при этом вырабатывается необходимое тепловое излучение.

### Гриль с обдувом

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

Нагревательный элемент 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.



## 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.

### Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев. Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

### Уровни

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 узнать степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| "по-английски":          | Если мясо еще очень эластично, значит внутри оно еще сырое.  |
| средняя прожарка:        | Если мясо слабо "поддается", значит оно внутри розовое.      |
| полная степень прожарки: | Если мясо почти не "поддается", значит оно полностью готово. |

Проверяйте всегда спустя наиболее короткое время из интервала готовность блюда.

### Совет

Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо еще не готово, разместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. При этом поверхность не будет слишком темной.

# Приготовление на гриле

---

## 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.

Переверните продукт спустя половину времени приготовления.


Проверяйте продукт всегда спустя наиболее короткое время из интервала.

Блюдо, запекаемое на гриле	 5				
		 [°C]	 [мин.]	 [°C]	 [мин.]
<b>Плоский продукт</b>					
Говяжьи стейки	4/5	<b>300</b>	<b>10–17</b>	260	10–17
Бифбургер <sup>1)</sup>	4	<b>300</b>	<b>12–24</b>	–	–
Шашлык	4	220	12–17	<b>220</b>	<b>12–17</b>
Птица на вертеле	4	220	12–17	<b>220</b>	<b>12–17</b>
Стейки из шейки	4	<b>275</b>	<b>16–24</b>	240	13–22
Печень	3	<b>220</b>	<b>8–12</b>	220	8–12
Фрикадельки	4	<b>275</b>	<b>10–20</b>	240	17–22
Колбаска для жарки	3	<b>220</b>	<b>8–15</b>	220	10–17
Рыбное филе	4	220	15–25	<b>220</b>	<b>15–22</b>
Форель	4	220	15–25	<b>220</b>	<b>15–22</b>
Поджаривание тостов <sup>1) 2)</sup>	3	<b>300</b>	<b>5–8</b>	–	–
Гавайские тосты	3	220	8–12	<b>220</b>	<b>8–12</b>
Помидоры	3	220	6–10	<b>220</b>	<b>8–12</b>
Персики	2/3	275	5–10	<b>220</b>	<b>5–10</b>
<b>Продукт большого диаметра</b>					
Цыплята, прим. 1,2 кг	1 <sup>3)</sup>	220	60–70	<b>190</b>	<b>55–65</b>
Свиная ножка, прим. 1 кг	2	–	–	<b>180</b>	<b>80–90</b>


 Гриль (большой) /  Гриль с обдувом /  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.

## Размораживание

Используйте для бережного размораживания продуктов режим Размораживание .

В этом режиме работает только вентилятор, заставляя циркулировать воздух из рабочей камеры при комнатной температуре.

 **Опасность заражения сальмонеллами!**

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

### 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.
- 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.]
Цыпленок	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


## 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.

	 [мин.]
<b>Морковь</b>	50–70
<b>Спаржа, горох, фасоль</b>	90–120

-  Длительность консервирования
- 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 перчатки, 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.

## Сушка/вяление

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

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 удалить косточки, если необходимо.

– Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать на ломтики.



– Бананы очистить и нарезать ломтиками.

– Грибы почистить, нарезать половинками или ломтиками.

– У петрушки и укропа удалить толстые стебли.


■ Равномерно разложите продукты на универсальном противне.

Вы можете также использовать перфорированный противень для выпечки Gourmet, если он имеется.

■ Выберите режим "Конвекция+"  или Верхний/нижний жар .


■ Выберите температуру 80–100 °С.

■ Задвиньте универсальный противень на уровень 2.


В режиме Конвекция+  также можно одновременно сушить на уровнях 1+3.

Продукт	⊕
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Травы*	50–60 минут

⊕ Время сушки

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

■ 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.

## 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.
- Проверьте готовность блюда спустя минимальное рекомендуемое время (см. упаковку).

# Запекание

---

Режим работы "Запекание"  подходит для приготовления мяса.

Примеры применения:

<b>Блюдо</b>	 [°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.



 **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.

- 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\*.

### Неподходящие чистящие средства

Чтобы не повредить поверхности, не используйте при очистке

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

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

## Чистка и уход

Если загрязнения воздействуют некоторое время, они могут не удалиться при стечении обстоятельств.  
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), снять заднюю стенку с покрытием каталитической эмалью, а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

### Нормальные загрязнения

Информацию об очистке задней стенки Вы найдете в главе "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием".

- 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.

### Чистка уплотнения

Вокруг рабочей камеры находится уплотнение, которое служит для герметизации внутренней стороны дверцы.

Уплотнение от остатков жира может стать хрупким и сломаться.

- Рекомендуется чистить уплотнение после каждого процесса приготовления.

### Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших 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.

Каталитическое покрытие повреждается средством для чистки духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием, прежде чем пользоваться таким средством.

- 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.

## Чистка и уход

### Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается при их мытье в посудомоечной машине, что приводит к ухудшению качества скольжения. Никогда не мойте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При появлении стойких загрязнений на поверхностях или склеивании шарикоподшипника под воздействием фруктового сока действуйте следующим образом:

- Замочите направляющие FlexiClip на короткое время (прим. 10 минут) в горячем растворе моющего средства. При необходимости дополнительно используйте жесткую сторону губки для мытья посуды. Шарикоподшипники Вы можете почистить мягкой щеткой.

После очистки изменение цвета или осветление поверхностей может остаться, что никак не влияет на потребительские качества изделия.

### Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием

Каталитическая эмаль при высокой температуре имеет свойства самоочистки от масла и жира.

Чем выше температура, тем эффективнее процесс.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных средств, жестких щетки и губок, а также очистителей духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием, прежде чем применять очиститель для духовок.

### Удаление загрязнений приправами, сахаром и т.п.


- Демонтируйте заднюю стенку (см. главу "Чистка и уход - Демонтаж задней стенки").
- Очистите ее вручную теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой.
- Тщательно ополосните заднюю стенку. Дайте ей высохнуть, прежде чем снова встраивать.

### Удаление загрязнений маслом и жиром

- Выньте все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.
- Прежде чем начать каталитическую очистку, удалите с внутренней стороны дверцы и поверхностей с покрытием PerfectClean грубые загрязнения, чтобы они не пригорели.
- Выберите режим "Конвекция +  и 250 °C.
- Нагревайте пустую рабочую камеру минимум 1 час.

Длительность зависит от степени загрязненности.

Если каталитическая эмаль сильно загрязнена маслом или жиром, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

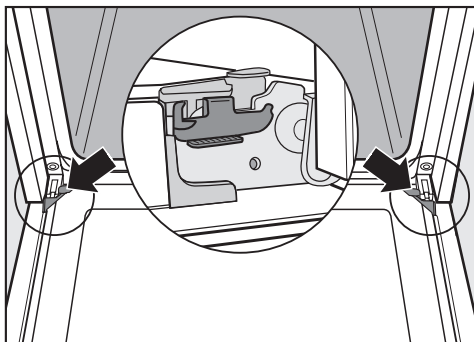
 Опасность ожога! Перед очисткой рабочей камеры вручную дайте ей остыть.

- В заключение очистите внутреннюю сторону дверцы и рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

С каждым последующим нагревом до высоких температур будут постепенно удалены еще имеющиеся загрязнения.

# Чистка и уход

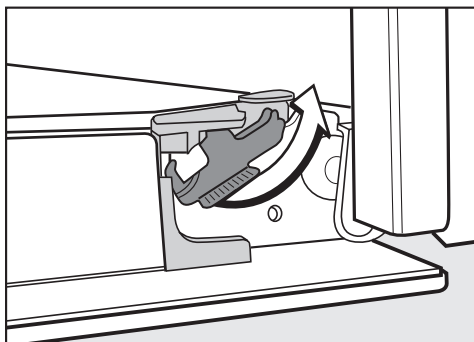
## Снятие дверцы



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.

## Разборка дверцы

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

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

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


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.

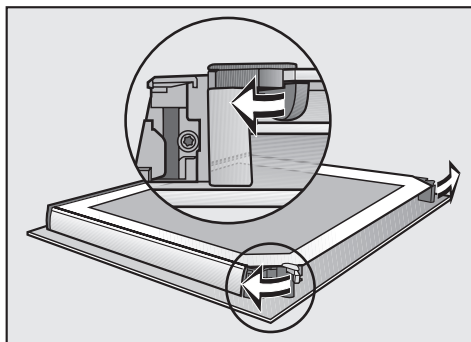
Учитывайте также при чистке этих панелей указания по очистке фронтальной стороны духового шкафа.

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.

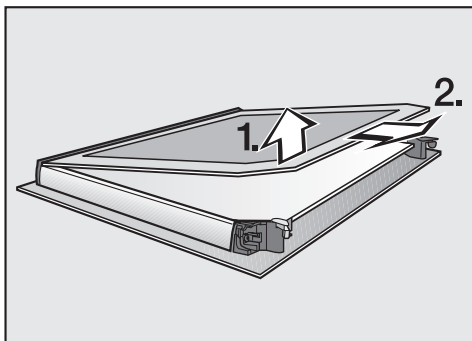
- Положите внешнее стекло дверцы лучше всего на стол с мягким покрытием (например, кухонным полотенцем), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.



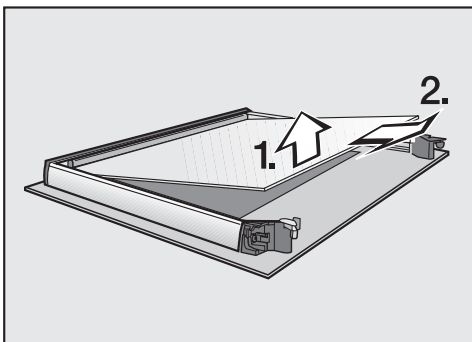
- Откройте оба стопора дверных панелей, повернув их наружу.

## Чистка и уход

Демонтируйте внутреннюю панель дверцы:

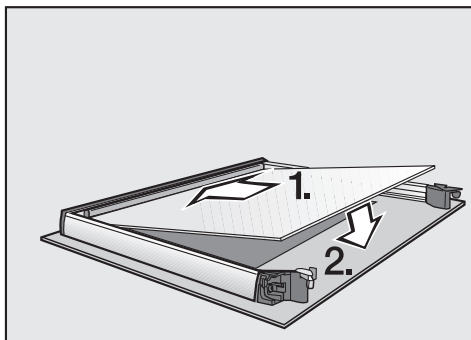


- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло дверцы и выньте его из пластиковой кромки.

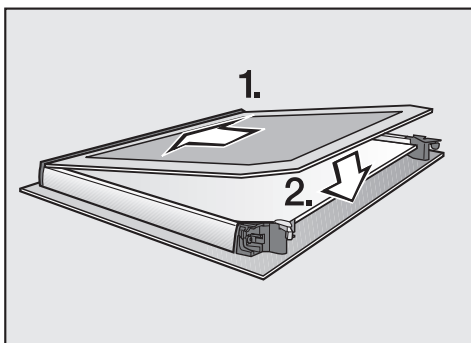


- Приподнимите **слегка** среднее стекло и вытяните его.
- Очистите стекла дверцы и другие детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите детали насухо мягкой салфеткой.

Тщательно соберите дверцу снова:

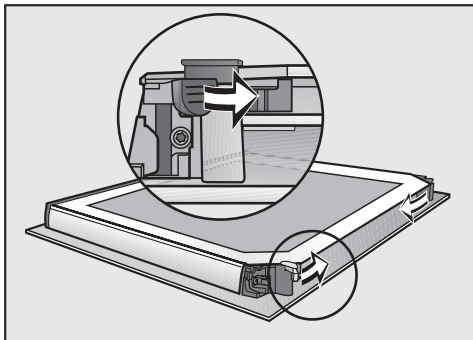


- Вставьте среднюю стеклянную панель со всех сторон так, чтобы материальный номер можно было прочесть (т.е. не в зеркальном отражении).



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



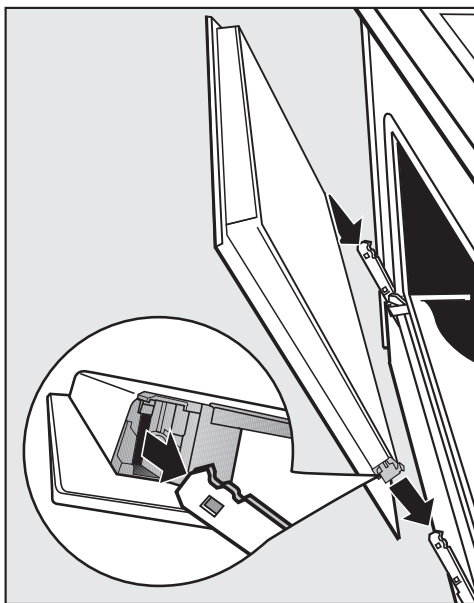


- Закройте оба стопора дверных панелей, повернув их внутрь.

Дверца снова смонтирована.

# Чистка и уход

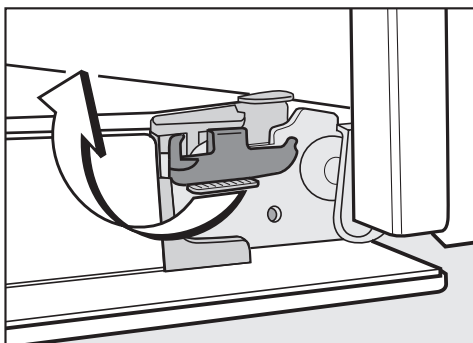
## Монтаж дверцы



- 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.

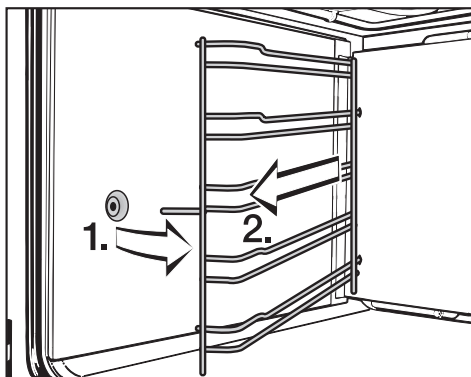
### Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip

 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 впереди из крепежа (1.) и снимите их (2.).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

# Чистка и уход

## Демонтаж задней стенки

**⚠ Опасность получения травм!**  
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без задней стенки.

Вы можете демонтировать заднюю стенку для проведения очистки.

**⚠ 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.

■ Демонтируйте боковые направляющие.

■ Ослабьте четыре шурупа в углах задней стенки и выньте ее.

■ Очистите заднюю стенку (см. главу "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием").

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

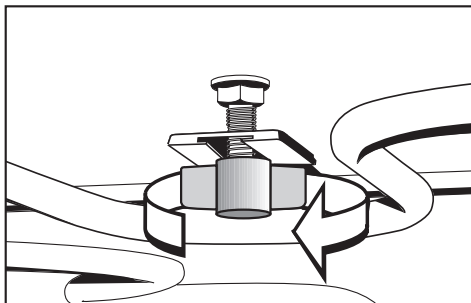
Тщательно установите заднюю стенку. Отверстия должны быть расположены так, как изображено в главе "Обзор оснащения духового шкафа".

■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

## 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.

После определенного количества приготовлений автоматически запрашивается очистка от накипи, чтобы сохранить безупречное функционирование.



На дисплее появляется указание на очистку от накипи, если выбирается режим "Конвекция с паром" :




Теперь Вы можете использовать режим "Конвекция с паром"  только десять раз. После этого Вы должны провести очистку от накипи.

Указание гаснет через пару секунд. Вы можете удалить его также касанием кнопки ОК.

Все другие режимы работы Вы можете использовать дальше.

Количество оставшихся процессов приготовления будет отсчитываться, пока на дисплее не появится  и .



После этого использование режима "Конвекция с паром"  будет заблокировано.

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

### Ход процесса очистки от накипи

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

**E 0:** Всасывание жидкости для очистки от накипи

**E 1:** Фаза воздействия

**E 2:** Промывание 1

**E 3:** Промывание 2

**E 4:** Промывание 3

**E 5:** Выпаривание оставшейся жидкости

## 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.

Следите за совместимостью средств для очистки от накипи. В противном случае духовой шкаф может быть поврежден.

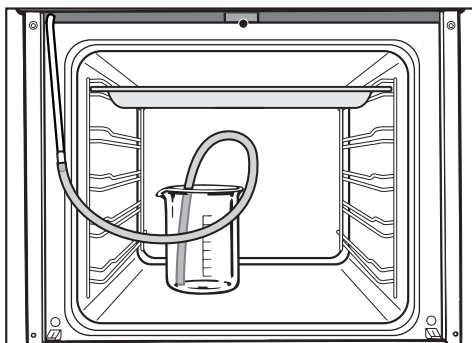
После очистки от накипи очищайте рабочую камеру, чтобы не осталось средства для очистки от накипи.

Пополнить запас таблеток Вы можете на сайте [www.miele-shop.ru](http://www.miele-shop.ru), через сервисную службу Miele или торгового партнера Miele.

Вам понадобится емкость вместимостью ок. 1 л.

Чтобы Вам не пришлось держать емкость со средством от накипи под трубкой для залива, в Вашем приборе предусмотрен пластиковый шланг с вакуумной присоской.

- 1 Расположите конец пластикового шланга у дна емкости и закрепите шланг в емкости с помощью вакуумной присоски.
- 2 Налейте в емкость ок. 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней одну таблетку от накипи.



- 3 Задвиньте противень до упора на верхний уровень для сбора средства от накипи во время очистки.
- 4 Поставьте емкость со средством от накипи на дно рабочей камеры. Другой конец пластикового шланга закрепите на трубке залива.
- 5 Закройте дверцу.

## Проведение процесса очистки от накипи

Как только процесс всасывания  $E$   $0$  начнется, Вы больше уже не сможете прервать процесс очистки от накипи.

- 6 Выберите режим работы "Конвекция с паром"  $\delta$   $\equiv$ .
- 7 Выберите  $E$  с помощью поворотного переключателя.
- 8 Коснитесь кнопки ОК.

Если режим работы "Конвекция с паром"  $\delta$   $\equiv$  уже был заблокирован, то Вы можете сразу запустить процесс очистки от накипи касанием кнопки ОК.

На дисплее появляется требование для **процесса всасывания** ( $E$   $0$ ), и под символом  $\delta$   $\equiv$  мигает треугольник ▲.



- 9 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания. Слышен звук работы насоса.

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

Наступает **фаза воздействия** ( $E$   $1$ ). Вы можете следить за ходом процесса во времени.

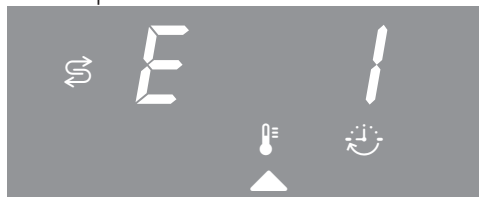


- 10 Откройте дверцу.
- 11 Оставьте емкость вместе с соединением шланга к заливной трубке в рабочей камере и долейте еще прим. 300 мл, т.к. в процессе воздействия система всасывает еще немного жидкости.
- 12 Закройте дверцу.

Примерно каждые 5 минут система всасывает еще раз немного жидкости. Слышен звук работы насоса.

Вы можете активировать индикацию этапа очистки от накипи:

- Коснитесь символа  $\delta$   $\equiv$ .
- Выберите  $E$  с помощью поворотного переключателя.



- Чтобы снова высвечивалось оставшееся время, передвиньте с помощью поворотного переключателя треугольник ▲, пока он не окажется под символом  $\delta$   $\equiv$ .

В конце фазы воздействия троекратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").

## Чистка и уход

---

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

Для этого система трижды прокачивает ок. 1 л свежей воды и собирает ее в универсальный противень.

- 13 Выньте 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 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания для **первого промывания (E 2)**.

Вода проходит через испарительную систему и сливается на противень.

- 18 Выньте 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 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания для **второго промывания (E 3)**.

- 22 Повторите последние четыре действия.

Начинается процесс всасывания для **третьего промывания (E 4)**.

Оставьте противень с собранной после третьего промывания водой в рабочей камере во время выпаривания оставшейся воды

- 23 Выньте емкость и шланг из рабочей камеры.



Вы можете начать **процесс выпаривания оставшейся воды (E 5)**.

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



**24** Коснитесь кнопки ОК.


Включается нагрев рабочей камеры и появляется отсчет времени для выпаривания оставшейся воды.

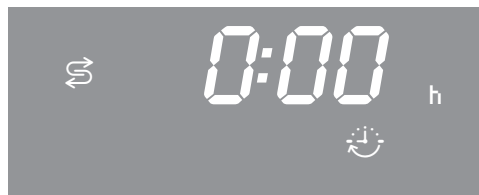


Показание времени автоматически корректируется в зависимости от фактически имеющегося количества оставшейся воды.


Последняя минута отсчитывается посекундно.

В конце процесса выпаривания оставшейся воды

- трехкратно раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – P 2").
- появляется **0:00** и мигает символ .



**25** Поверните переключатель режимов в положение ●.

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

**26** Выньте универсальный противень с жидкостью и затем очистите остывший прибор от влаги и остатков средства очистки от накипи.

Закройте дверцу только, если рабочая камера сухая.

## 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. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, Вам нужно включить индикацию текущего времени (см. главу "Установки – P I").</li></ul>
	Отсутствует электропитание духового шкафа. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу Miele.</li></ul>
Режим работы выбран и дальше на дисплее появляется текущее время и символ  .	Блокировка запуска  включена. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Отключите блокировку запуска (см. главу "Блокировка запуска ").</li></ul>

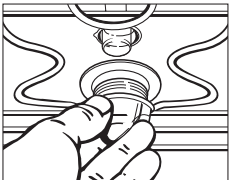
Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	<p>Активирован режим презентации. На дисплее появляется <i>ПЕ5_</i>. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает.</p> <p>■ Выключите режим презентации (см. главу "Установки - P 9").</p>
Режим работы выбран, но духовой шкаф не работает.	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался.</p> <p>■ Поверните переключатель режимов в положение ● и выключите духовой шкаф. Затем Вы должны снова запустить процесс приготовления.</p>
На дисплее появляется <i>12:00</i> и мигает треугольник ▲ под ⊕.	<p>Электроснабжение было отключено более 200 часов.</p> <p>■ Снова установите текущее время (см. главу "Ввод в эксплуатацию").</p>
На дисплее неожиданно появляется <i>0:00</i> и одновременно мигает ☹. Также может звучать сигнал.	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время, и сработало защитное отключение.</p> <p>■ Поверните переключатель режимов в положение ● и выключите духовой шкаф. После этого духовой шкаф снова готов к работе.</p>
На дисплее высвечивается <i>F XX</i> .	<p>Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <p>■ Обратитесь в сервисную службу.</p>

## Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
В режиме "Конвекция с паром"  не всасывается вода.	Активирован режим презентации. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает. ■ Выключите режим презентации (см. главу "Установки – Р 9").
	Насос испарительной системы не исправен. ■ Обратитесь в сервисную службу.
После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	Охлаждающий вентилятор включен. Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.
Духовой шкаф автоматически выключился.	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.
На каталитической эмали есть загрязнения, имеющие цвет ржавчины.	Загрязнения приправами, сахаром и т.п. не удаляются с помощью каталитической очистки. ■ Демонтируйте детали с каталитическим покрытием и удалите загрязнения теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой (см. главу "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием").

Проблема	Причина и устранение
<p>Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.</p>	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите температуру согласно рецепту.</li> </ul> <p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.</li> </ul>
<p>Пирог / выпечка имеют различную степень подрумянивания.</p>	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.</li> </ul> <p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для режима Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.</li> </ul>
<p>Телескопические направляющие FlexiClip с трудом задвигаются или вытягиваются.</p>	<p>Шарикоподшипники направляющих FlexiClip недостаточно хорошо смазаны.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нанесите на шарикоподшипники специальное смазочное средство Miele.</li> </ul> <p>Только специальное средство Miele рассчитано на высокие температуры в рабочей камере. Другие средства могут отвердеть при нагреве в камере и склеить направляющие FlexiClip.</p> <p>Вы можете приобрести смазочное средство Miele у торговых партнеров или в сервисной службе Miele.</p>

## Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается автоматически спустя 15 секунд.</p> <p>Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Р 8").</p>
Освещение рабочей камеры не включается.	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div data-bbox="378 448 1044 576" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.</li></ul> <div data-bbox="400 699 628 879" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса.</li><li>■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, G9).</li><li>■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо.</li><li>■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.</li></ul>

## Сервисная служба

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

– Москва (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.

## Сертификат соответствия

ТС RU C-DE.AЯ46.B.71165  
с 27.08.2015 по 26.08.2020

Соответствует требованиям

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

## Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

## Условия транспортировки и хранения

– При температуре от  $-25^{\circ}\text{C}$  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)


## Дата изготовления

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

## 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

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

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

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

Рекомендуется **подключение к розетке**, так как это облегчает отключение от электросети в случае сервисного обслуживания.

Если для пользователя розетка более не доступна или предусмотрено **стационарное подключение**, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса.

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60335).

## Данные подключения

Необходимые данные подключения Вы сможете найти на типовой табличке, которая видна на фронтальной раме при открытой дверце.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращении в компанию Miele, пожалуйста, указывайте:

- обозначение модели,
- заводской номер,
- данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

## Технические данные

Напряжение . . . . . 230 В

Частота . . . . . 50 Гц

Предохранитель . . . . . 16 А

Потребляемая мощность . . . . 3,5 кВт

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



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.

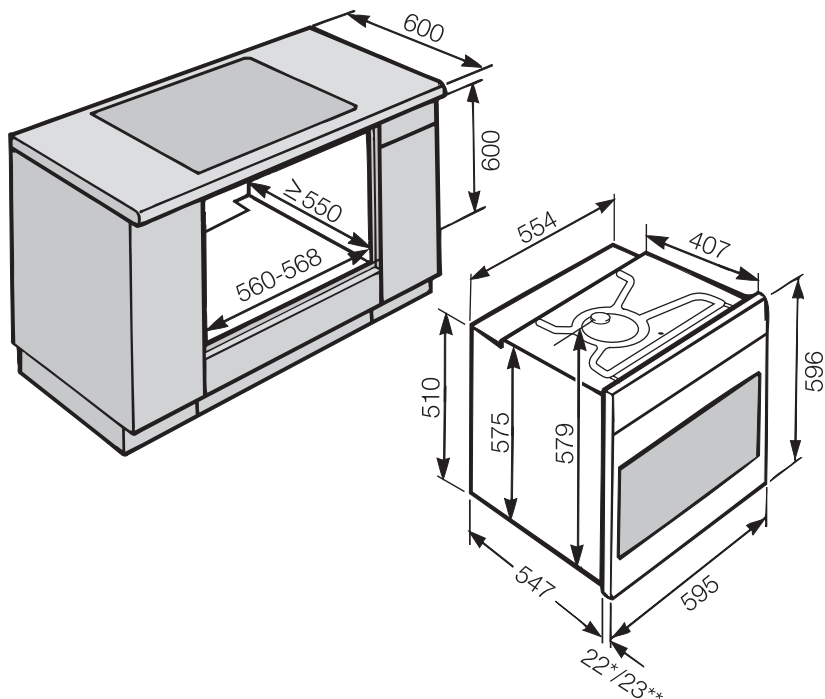
Данные о максимальной потребляемой мощности: см. типовую таблицу.

## Размерные эскизы для встраивания

### Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

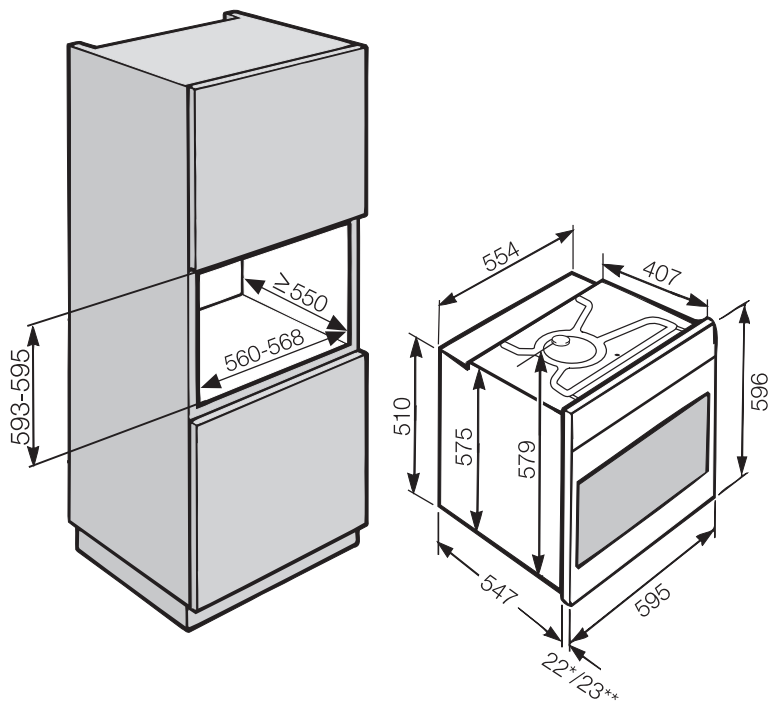
#### Встраивание в шкаф под столешницей



\* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

\*\* Духовые шкафы с металлическим фронтом

## Встраивание в высокий шкаф



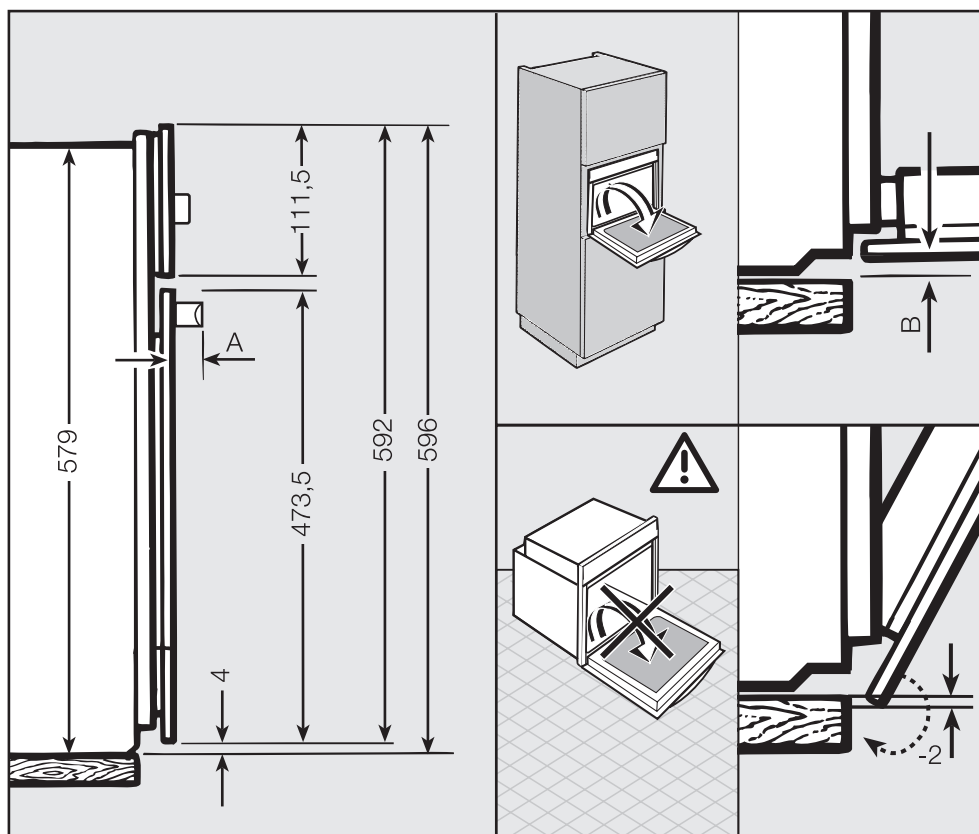
\* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

\*\* Духовые шкафы с металлическим фронтом

# Размерные эскизы для встраивания


## Детальные размеры фронта духового шкафа

Указанные размеры приводятся в мм.



**A** H61xx: 45 мм  
H62xx: 42 мм

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

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором).

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

### Перед встраиванием

- Удостоверьтесь, что сетевая розетка обесточена.

### Встраивание духового шкафа

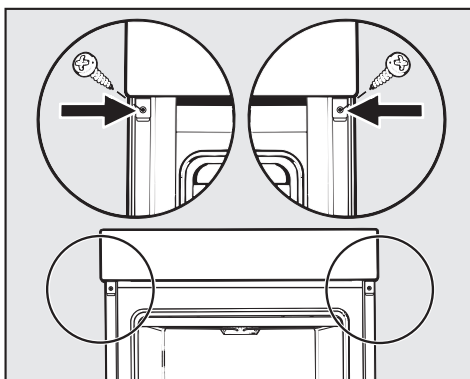
- Подключите духовой шкаф к сети.

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 проверяющих организаций

## Типовые блюда согласно EN 60350

Типовое блюдо	Противни/форма	Режим работы	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup>	⌚ [мин.]	Предварительный нагрев
Печенье из кулинарного мешка (8.4.1)	1 противень		140	2	30–40	нет
	2 противня <sup>1)</sup>		140	1+3	35–45	нет
	1 противень		160 <sup>2)</sup>	2	20–30	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень		150	2	25–40	нет
	2 противня		150 <sup>2)</sup>	2+4	25–35	да
	1 противень		160 <sup>2)</sup>	3	20–30	да
Торт из бисквита с добавлением воды (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)</sup>		180	2	20–30	нет
	Разъемная форма Ø 26 см <sup>3) 4)</sup>		150–170 <sup>2)</sup>	2	20–45	да
Яблочный пай (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup>		160	2	90–100	нет
	Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup>		180	1	85–95	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка		300	3	5–8	нет
Разогрев на гриле бифбургера (9.2)	Решетка на универсальном противне		300	4	1-я сторона: 7–12 2-я сторона: 5–12	да, 5 минут

Конвекция+ / Верхний/нижний жар / Гриль

🌡️ Температура / 📏<sup>5</sup> Уровень / ⌚ Время приготовления

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Во время фазы нагрева не применяйте режим "Быстрый разогрев"
- 3) Пользуйтесь матовыми, темными формами и ставьте их на решетку.
- 4) В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

## 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" .
- Настройте подсветку рабочей камеры так, чтобы она включалась на 15 секунд (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.

## Таблицы параметров

Далее приведены таблицы параметров на модели, описываемые в данной инструкции по эксплуатации и монтажу.

# 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;



# Гарантия качества товара

---

- 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](http://www.miele.ru)

**для Украины:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

**для Казахстана:** [www.miele.kz](http://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](mailto:service@miele.ru)

Internet: [www.miele.ru](http://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](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://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](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://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](mailto:info@miele.ru)

# Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

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

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

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



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

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



# EAC

H6267B



ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 322 280 / 01