



# Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Духовой шкаф



**Обязательно** прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего 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 |
| Переключатель режимов работы .....  | 20 |
| Переключатель температуры .....   | 20 |
| Индикатор нагрева  .....                 | 20 |
| Электронные часы .....  | 21 |
| Дисплей .....   | 21 |
| Сенсорные кнопки .....  | 21 |
| <b>Оснащение</b> .....  | 22 |
| Обозначение модели .....  | 22 |
| Типовая табличка .....  | 22 |
| Комплект поставки .....   | 22 |
| Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..  | 22 |
| Боковые направляющие .....  | 23 |
| Противень для выпечки, универсальный противень и решетка .....  | 23 |
| Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C .....   | 24 |
| Электронное управление духовым шкафом .....   | 30 |
| Функции безопасности духового шкафа .....   | 30 |
| Блокировка запуска  духового шкафа ..... | 30 |
| Охлаждающий вентилятор .....  | 30 |
| Вентилируемая дверца .....  | 30 |
| Поверхности с покрытием PerfectClean .....  | 31 |
| Поверхности с каталитической эмалью .....   | 31 |
| <b>Первый ввод в эксплуатацию</b> .....   | 32 |
| Перед первым запуском .....   | 32 |
| Первый нагрев духового шкафа .....  | 33 |
| <b>Обзор режимов работы</b> .....   | 34 |
| <b>Советы по экономии электроэнергии</b> .....  | 36 |
| <b>Управление духовым шкафом</b> .....  | 38 |
| Простая эксплуатация .....  | 38 |
| Охлаждающий вентилятор .....  | 38 |
| Предварительный нагрев рабочей камеры .....   | 39 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Электронные часы</b> .....                                       | 40 |
| Дисплей .....   | 40 |
| Символы на дисплее .....  | 40 |
| Сенсорные кнопки.....   | 40 |
| Принцип установки времени .....                                     | 41 |
| Индикация времени.....  | 41 |
| По истечении заданного времени .....                                | 41 |
| Использование таймера $\Delta$ .....                                | 42 |
| Настройка таймера .....   | 42 |
| Изменение времени таймера .....                                     | 43 |
| Удаление времени таймера .....                                      | 43 |
| Автоматическое включение и выключение процессов приготовления ..... | 44 |
| Установка длительности приготовления .....                          | 44 |
| После окончания времени приготовления: .....                        | 45 |
| Установка длительности и окончания приготовления.....               | 46 |
| Изменение длительности приготовления.....                           | 47 |
| Удаление длительности приготовления.....                            | 48 |
| Удаление времени окончания приготовления.....                       | 48 |
| Изменение текущего времени .....                                    | 49 |
| Изменение установок.....  | 50 |
| <b>Выпекание</b> .....  | 52 |
| Указания к таблицам по выпеканию .....                              | 53 |
| Таблицы по выпеканию .....  | 54 |
| Тесто для кексов.....   | 54 |
| Песочное тесто .....  | 56 |
| Дрожжевое тесто/творожно-сдобное тесто .....                        | 58 |
| Бисквитное тесто.....   | 60 |
| Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка .....               | 61 |
| <b>Жарение</b> .....  | 62 |
| Указания к таблицам жарения.....                                    | 63 |
| Таблицы жарения.....  | 64 |
| Говядина, телятина .....  | 64 |
| Свинина .....   | 65 |
| Баранина, дичь .....  | 66 |
| Птица, рыба.....  | 67 |
| <b>Низкотемпературное приготовление</b> .....                       | 68 |
| <b>Запекание на гриле</b> .....                                     | 70 |
| Указания к таблице приготовления на гриле .....                     | 72 |
| Таблица приготовления на гриле.....                                 | 73 |

# Содержание

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Другие практические советы</b> .....                                  | 74  |
| Размораживание .....   | 74  |
| Запекание.....   | 75  |
| Замороженные продукты / готовые блюда .....                              | 76  |
| Сушка / вяление.....   | 77  |
| Консервирование .....  | 78  |
| Подогрев посуды .....  | 79  |
| <b>Чистка и уход</b> .....   | 80  |
| Неподходящие чистящие средства .....                                     | 80  |
| Рекомендации .....   | 81  |
| Нормальные загрязнения .....   | 81  |
| Очистка уплотнения .....   | 81  |
| Стойкие загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip) ..... | 82  |
| Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip .....      | 83  |
| Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием .....               | 83  |
| Удаление загрязнений от приправ, сахара и т.п. ....                      | 83  |
| Удаление загрязнений маслом и жиром .....                                | 84  |
| Снятие дверцы .....  | 85  |
| Демонтаж дверцы .....  | 86  |
| Монтаж дверцы .....  | 89  |
| Демонтаж боковых решеток с направляющими FlexiClip.....                  | 90  |
| Демонтаж задней стенки .....   | 91  |
| Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля .....                                 | 91  |
| <b>Что делать, если</b> .....  | 92  |
| <b>Сервисная служба</b> .....  | 96  |
| Сервисная служба.....  | 96  |
| Гарантия .....   | 96  |
| Сертификат соответствия .....  | 96  |
| Условия транспортировки и хранения.....                                  | 97  |
| Дата изготовления.....   | 97  |
| <b>Подключение к электросети</b> .....                                   | 98  |
| <b>Размерные чертежи для встраивания</b> .....                           | 100 |
| Размеры прибора и выреза в шкафу .....                                   | 100 |
| Встраивание в шкаф под столешницей.....                                  | 100 |
| Встраивание в высокий шкаф.....  | 101 |
| Детальные размеры фронта духового шкафа .....                            | 102 |
| <b>Встраивание духового шкафа</b> .....                                  | 103 |

## Содержание

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты</b> ..... | 104 |
| Контрольные блюда согласно EN 60350-1 .....                       | 104 |
| Класс энергоэффективности .....                                   | 105 |
| <b>Гарантия качества товара</b> .....                             | 106 |
| <b>Контактная информация о Miele</b> .....                        | 108 |

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

Прежде чем начать пользоваться духовым шкафом, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по встраиванию, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора. Фирма Miele не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора.

## Надлежащее использование

- ▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.
- ▶ Этот духовой шкаф не предназначена для использования вне помещений.
- ▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, приготовления, размораживания, консервирования и сушки продуктов. Любые другие способы применения недопустимы.
- ▶ 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.
- ▶ Этот духовой шкаф оснащен в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше восьми лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми 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 упаковкой (например, пленкой) дети могут завернуться в нее 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 быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надежная и безопасная работа духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он 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 домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой таблице духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электро-монтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надежную и безопасную работу.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы духового шкафа.  
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ 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 шкаф 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
  - отсоединена от сетевой розетки вилка (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. Проследите за тем, чтобы поступлению воздуха ничто не препятствовало (например, встраиванием панелей термозащиты в мебельном шкафу). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).
- ▶ Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте 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

---

### Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожога!

Духовой шкаф во время работы нагревается.

Вы можете обжечься ТЭНом, рабочей камерой, 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 воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите водой загоревшееся масло или жир. Выключите духовой шкаф и потушите огонь, оставив дверцу закрытой.

▶ Если Вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта.

Соблюдайте рекомендованное время приготовления на гриле.

▶ Некоторые продукты быстро высыхают и могут самовоспламениться из-за высоких температур гриля.

Никогда не применяйте режимы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов и зелени. Используйте для этого режимы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► При использовании остаточного тепла для сохранения блюд в теплом виде в духовом шкафу из-за высокой влажности и конденсата может появиться коррозия. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или шкаф для встраивания.



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

► Пища, которая поддерживается в теплом виде или хранится в рабочей камере, может пересохнуть, и выступившая влага может привести к коррозии в духовом шкафу.

Поэтому пищу следует накрывать.

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

Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной пленкой для духовых шкафов.

Если Вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для ее подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Запекание .

► Эмаль на дне рабочей камеры может быть повреждена при передвигании предметов.

Если Вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их по нему.

► Если по горячей поверхности будет разлита холодная жидкость, появится пар, который может привести к сильному ожогу. Кроме того, горячие эмалированные поверхности могут получить повреждения при внезапном изменении температуры.

Никогда не наливайте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Важно, чтобы температура равномерно распределялась внутри блюда и была достаточно высокой. Переворачивайте блюда или перемешивайте их, чтобы они разогревались равномерно.
- ▶ Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или загореться. 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 и кипячения 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 зацемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

Относится к духовым шкафам с фронтальной поверхностью из нержавеющей стали:

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свое свойство отталкивать загрязнения. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие клейкие листочки, прозрачный скотч и другие клеящиеся предметы.
- ▶ На поверхности могут легко возникать царапины. Их образование могут вызвать даже магниты.

### 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.
- ▶ Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход»). После этого их необходимо снова правильно собрать.
- ▶ Задняя стенка с каталитическим покрытием может быть демонтирована 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 или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Формы для запекания HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL Miele (если имеются) нельзя задвигать на уровень 1. Дно рабочей камеры может получить повреждения. Из-за небольшого расстояния возникает перегрев, поэтому эмаль может потрескаться или лопнуть. Также никогда не задвигайте формы Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там форма не будет зафиксирована против выскальзывания. В основном рекомендуется использовать уровень 2.



## Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

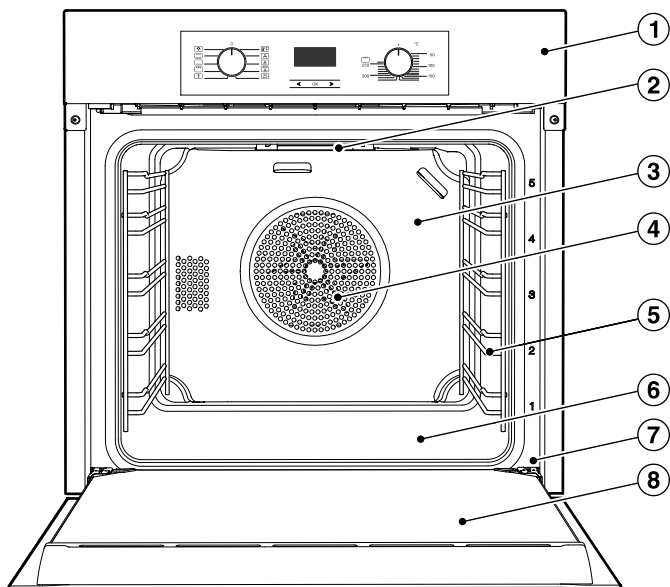
## Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.



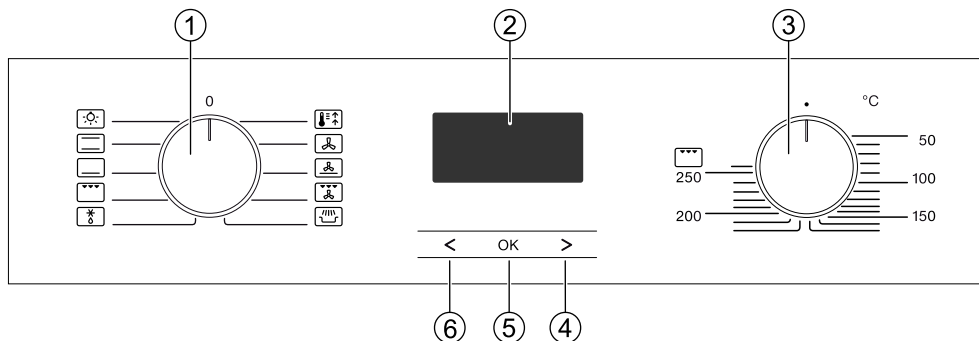
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

## Устройство духового шкафа



- ① Элементы управления духового шкафа
- ② ТЭН верхнего жара/гриля
- ③ Задняя стенка с каталитической эмалью
- ④ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑤ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑥ Дно рабочей камеры с ТЭНом нижнего жара (находится под дном)
- ⑦ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑧ Дверца

# Элементы управления духовым шкафом



- ① Переключатель режимов работы  
Выбор режимов работы
- ② Электронные часы  
Индикация текущего времени и установок
- ③ Переключатель температуры  
Установка температуры
- ④ Кнопка >  
Изменение времени и настроек
- ⑤ Кнопка ОК  
Вызов функций и подтверждение настроек
- ⑥ Кнопка <  
Изменение времени и настроек

# Элементы управления духовым шкафом











## Переключатель режимов работы

С помощью переключателя режимов Вы выбираете режимы и отдельно включаете освещение рабочей камеры.

Вы можете крутить его вправо и влево.

Если он находится в положении 0, то Вы можете «утапливать» его нажатием.

## Режимы приготовления

-  Подсветка
-  Верхний/нижний жар
-  Нижний жар
-  Гриль
-  Размораживание
-  Быстрый разогрев
-  Конвекция плюс
-  Интенсивное выпекание
-  Гриль с обдувом
-  Запекание


## Переключатель температуры

С помощью переключателя температуры выберите температуры для процессов приготовления.

Его можно вращать вправо до упора и обратно. Если он находится в положении •, Вы можете «утапливать» его нажатием.

Температурную шкалу можно найти на переключателе температуры, а в духовом шкафе дополнительно на панели управления.

## Индикатор нагрева

Индикатор нагрева  появляется на дисплее всегда, если включен нагрев рабочей камеры.

Когда выбранная температура достигнута:

- Нагрев рабочей камеры выключается.
- Индикатор нагрева гаснет.

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

## Электронные часы

Управление электронными часами осуществляется через **дисплей** и **сенсорные кнопки** <, ОК и >.

### Дисплей

Дисплей отображает текущее время или Ваши установки.

Яркость индикации уменьшается, если не выполнять какие-либо настройки.

Подробная информация приведена в главе «Электронные часы».

### Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновения пальцем. Каждое нажатие кнопок подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете выключить этот звук, выбрав в настройке РЧ статус 51 (см. главу «Электронные часы - изменение настроек»).

# Оснащение

---

## Обозначение модели

Перечень описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

## Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце 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
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише
- 1 универсальный противень
- 1 решетка
- боковые направляющие

## 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 разработаны специально для духовых шкафов Miele.

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele [www.miele-shop.ru](http://www.miele-shop.ru), в сервисной службе или в точках продаж Miele.

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

## Боковые направляющие

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

Обозначение уровней можно прочитать на фронтальной раме.

Каждый уровень состоит из двух расположенных одна над другой опор.

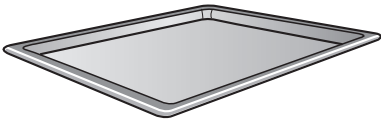
Принадлежности (например, решетку) можно использовать на любом уровне. При этом они задвигаются между опорами.

Телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) могут устанавливаться на уровнях 1, 2 и 3. При этом они встраиваются на верхней опоре.

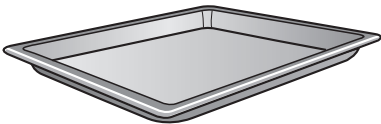
Боковые направляющие можно демонтировать (см. главу «Чистка и уход»).

## Противень для выпечки, универсальный противень и решетка

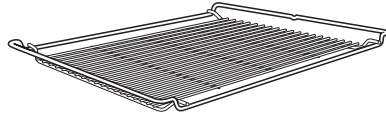
Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решетка HBBR 71:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Задвигайте решетку всегда поверхностью установки вниз.

С более короткой стороны этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы хотите выдвинуть их лишь частично.

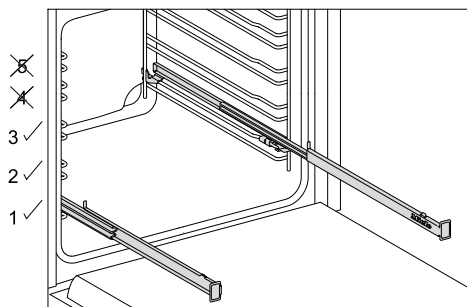


При использовании универсального противня с лежащей на нем решеткой противень вставляется между опорами одного уровня, а решетка автоматически размещается сверху.

Эмалированные детали имеют покрытие PerfectClean.

## Оснащение

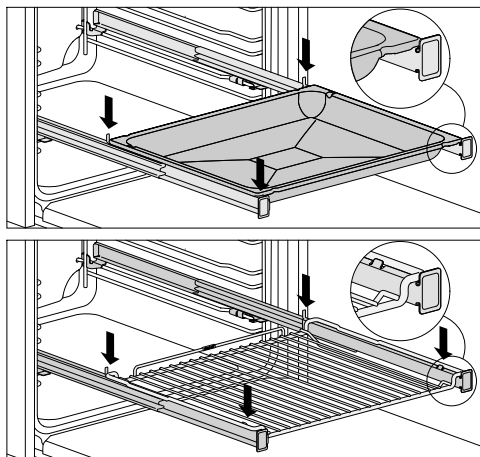
### Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C



Телескопические направляющие FlexiClip могут устанавливаться только на уровнях 1, 2 и 3.

Телескопические направляющие FlexiClip могут полностью выдвигаться из рабочей камеры, что обеспечивает хороший обзор приготавливаемого блюда.

Полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip до установки на них принадлежности.



Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

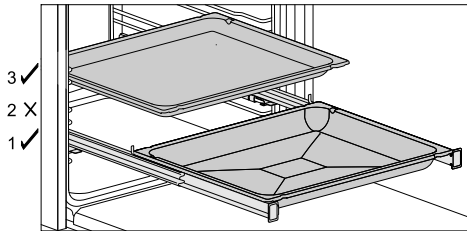
- Следите за тем, чтобы принадлежности всегда находились между передним и задним фиксирующими выступами телескопических направляющих.
- Всегда задвигайте решетку на телескопические направляющие поверхностью установки вниз.

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.



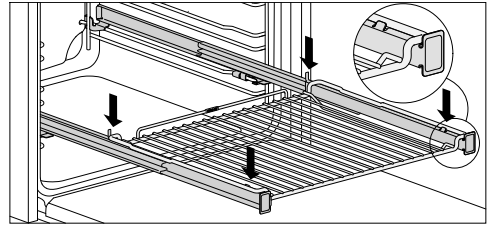
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до вышележащего уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Если при приготовлении одновременно используются несколько противней, универсальных противней или решеток:



- Задвиньте противень, универсальный противень или решетку на телескопические направляющие FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip - один свободный уровень.

Если используется универсальный противень с лежащей на нем решеткой:



- Задвиньте универсальный противень с лежащей на нем решеткой на телескопические направляющие FlexiClip. При задвигании решетки автоматически скользит между опорами над телескопическими направляющими FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip - один свободный уровень.

## Оснащение

### Установка телескопических направляющих FlexiClip

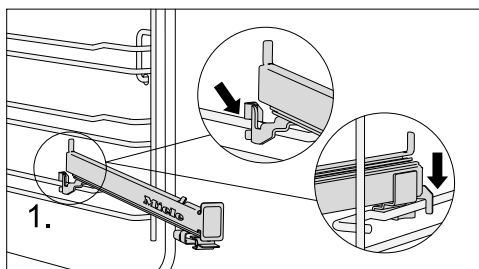
⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Рабочая камера должна быть охлаждена.

Лучше всего устанавливать телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1. Таким образом их можно использовать для всех блюд, которые необходимо готовить на уровне 2.

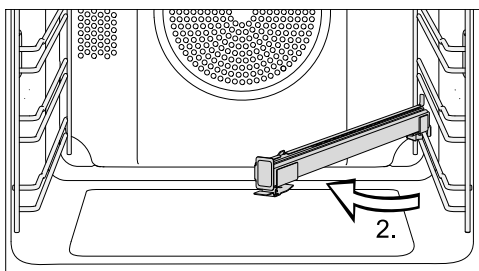
Боковые направляющие на каждом уровне загрузки состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** растягивайте их. Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после встраивания, их следует один раз выдвинуть с усилием.



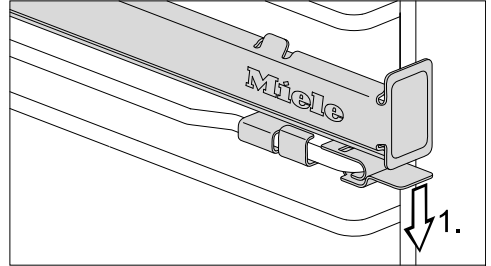
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



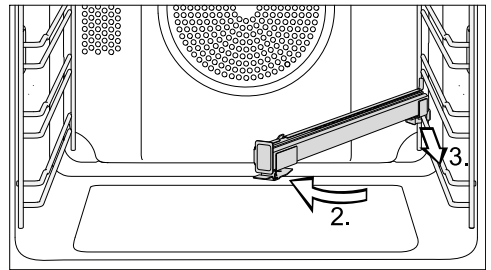
- Поверните направляющую FlexiClip в центр рабочей камеры (2).

## Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

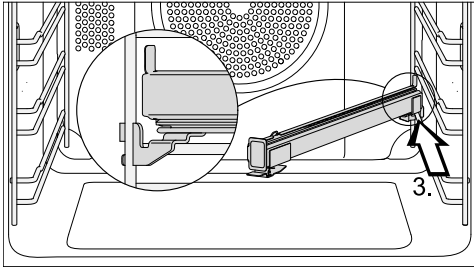
- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



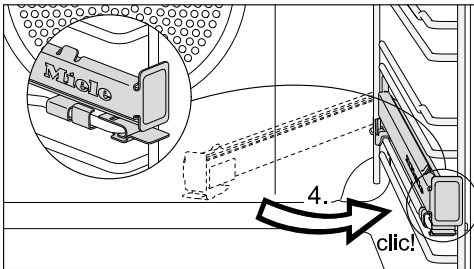
- Прижмите книзу пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в середину рабочей камеры (2) и вытяните ее вперед вдоль верхней опоры (3).
- Приподнимите телескопическую направляющую FlexiClip с опоры и выньте ее.



- Сдвиньте телескопическую направляющую FlexiClip наклонно вдоль верхней опоры назад до упора (3).



- Отведите телескопическую направляющую FlexiClip назад и зафиксируйте ее на верхней опоре до слышимого щелчка (4).

## Оснащение

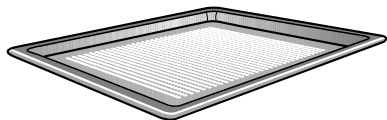
### Круглая форма для выпечки HBF 27-1



Круглая форма для выпечки хорошо подходит для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

### Перфорированный противень для выпечки Gourmet HBBL 71



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

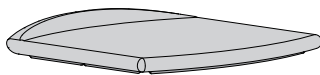
Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу.

Можно также использовать его для сушки/вяления.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Такие же возможности применения у **перфорированной круглой формы для выпекания HBFP 27-1.**

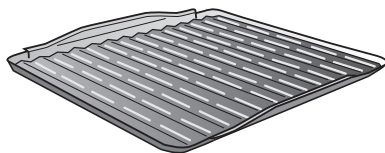
### Камень для выпечки HBS 60



С помощью камня для выпечки можно получить оптимальные результаты приготовления блюд, которые должны иметь хрустящую основу, такими как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и пр.

Камень для выпечки состоит из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Его кладут сверху на решетку. Для выкладывания или снятия выпечки прилагается лопатка из необработанного дерева.

### Брызгозащитный экран HGVB 71



Брызгозащитный экран кладется в универсальный противень.

При запекании на гриле или жарении он служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что дает возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

## Формы для запекания Gourmet HUB

### Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Gourmet Miele, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Они, как и решетка, оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания.

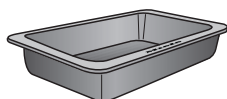
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

Формы для запекания Gourmet существуют разной глубины. Ширина и высота при этом одинаковые.

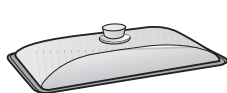
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

**Глубина: 22 см**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M \*

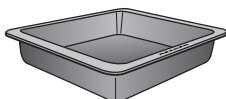


HBD 60-22

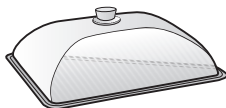


**Глубина: 35 см**

HUB 5001-XL \*



HBD 60-35



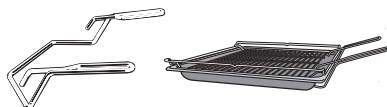
\* подходит для панелей индукционных конфорок

## Принадлежности с каталитической эмалью

- Боковые стенки  
Они вставляются за боковыми направляющими и защищают стенки рабочей камеры от загрязнений.
- Потолочный лист  
Он вставляется над ТЭНом верхнего жара/гриля и защищает потолок рабочей камеры от загрязнений.
- Задняя стенка  
Закажите запчасть, когда каталитическая эмаль станет неэффективной вследствие неправильного использования или очень сильного загрязнения.

При заказе укажите номер модели Вашего духового шкафа.

## Ручка для извлечения противней HEG



Ручка для извлечения облегчит вынимание противня для выпечки, универсального противня и решетки.

## Универсальная салфетка из микрофибры Miele

С помощью салфетки из микрофибры Вы сможете быстро 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

Благодаря электронному управлению духового шкафа Вы можете использовать различные режимы работы для выпекания, жарения и приготовления на гриле.


Кроме того, могут использоваться следующие функции:

- Индикация текущего времени
- Таймер
- Автоматическое включение и выключение процессов приготовления
- Выбор индивидуальных настроек

### Функции безопасности духового шкафа

#### Блокировка запуска духового шкафа

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу «Электронные часы – Изменение установок – Р 3»).

Если включена блокировка запуска, на дисплее появляется .

### 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 продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

### Вентилируемая дверца

Дверца собрана из стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

При работе прибора воздух дополнительно подается через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается прохладной.

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 сопоставим с уходом за стеклом.

Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:

- Рабочая камера
- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень для выпечки Gourmet
- Круглая форма для выпечки
- Круглая форма для выпечки, перфорированная


### Поверхности с каталитической эмалью

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

Прочитайте, пожалуйста, указания в главе «Чистка и уход».

# Первый ввод в эксплуатацию

## Перед первым запуском

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатель режимов работы и переключатель температуры, если они «утоплены».

Вы можете изменить текущее время, только если переключатель режимов стоит в положении **0**.

- Установите текущее время.

## Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.




После подключения к электросети на дисплее мигает 12:00.

Установите текущее время блоками: сначала часы, потом минуты.

- Подтвердите с помощью **OK**.

12:00 горит, и  мигает.

- Подтвердите с помощью **OK**, пока  мигает.

Цифровой блок часов мигает.

- Установите с помощью **<** или **>** часы.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Значение часов сохраняется, и мигает цифровой блок минут.

- Установите с помощью **<** или **>** минуты.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Текущее время сохраняется.


Вы можете также настроить отображение текущего времени в 12-часовом формате, если при настройке **P 2** Вы выберете статус *12* (см. главу «Электронные часы - изменение установок»).



### Первый нагрев духового шкафа


При первом нагреве духового шкафа могут возникать неприятные запахи. Для их устранения нагревайте прибор минимум один час.

Во время нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Выньте принадлежности из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Выберите режим работы Конвекция плюс .

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Выберите максимально возможную температуру (250 °C).
- Нагревайте духовой шкаф минимум один час.
- После нагрева поверните переключатель режимов работы в положение 0, а переключатель температуры — в положение ●.






 Опасность получения ожогов! Перед чисткой рабочей камеры вручную дайте ей сначала остыть.

- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.







Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

## Обзор режимов работы

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

| Режим работы  | Описание  |
|---|---|
| <b>Верхний/нижний жар</b><br> | Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.<br><br>Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °С ниже, чем указано. Время приготовления не меняется. |
| <b>Нижний жар</b>            | Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.   |
| <b>Гриль</b>                 | Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.  |
| <b>Размораживание</b>        | Для щадящего размораживания замороженных продуктов.   |
| <b>Быстрый разогрев</b><br>   | Для быстрого предварительного разогрева рабочей камеры. По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.  |





## Обзор режимов работы

| Режим работы   | Описание  |
|--|---|
| <b>Конвекция плюс</b>         | Для жарения и выпекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар  , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.   |
| <b>Интенсивное выпекание</b>  | Для выпекания пирогов с сочной начинкой. Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.  |
| <b>Гриль с обдувом</b>        | Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль  , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.  |
| <b>Запекание</b>              | Для небольшого количества продуктов, напр., замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Вы сэкономите до 30 % электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.<br><br>В этом режиме работы подсветка рабочей камеры не включается. |

## Советы по экономии электроэнергии

---

### Процессы приготовления

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые Вам не нужны для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте рабочую камеру, только если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Выбирайте более низкую 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 пользуйтесь пищевым термометром.
- Для многих блюд Вы можете использовать режим Конвекция плюс . При этом Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
- Запекание  является инновационным режимом работы с оптимальным использованием тепла. Вы сэкономите до 30 % электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.
- Для блюд, приготовляемых на гриле, по возможности используйте 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 прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если Вы хотите очистить детали, покрытые каталитической эмалью, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

# Управление духовым шкафом

---

## Простая эксплуатация

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим с помощью переключателя режимов.

Включаются освещение рабочей камеры и вентилятор охлаждения.

- Выберите температуру с помощью переключателя температуры.

Включается нагрев рабочей камеры.

После приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**, а переключатель температуры — в положение **•**.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

## Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.

## 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 плюс


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

# Электронные часы

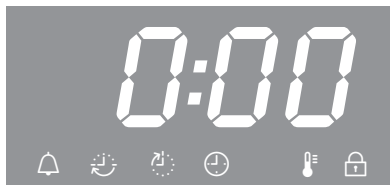
Электронные часы имеют следующие функции:

- Индикация текущего времени
- Таймер
- Автоматическое включение и выключение процессов приготовления
- Изменение различных настроек *P*

Управление электронными часами осуществляется через **дисплей** и **сенсорные кнопки** <, ОК и >.

Имеющиеся функции обозначаются соответствующими символами.

## Дисплей



### Символы на дисплее

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

| Символ/функция          |  | $\bigcirc$   |
|-------------------------|--|--------------|
| Таймер                  |  | Любое        |
| Время приготовления     |  | Режим работы |
| Окончание приготовления |  |              |
| Индикатор нагрева       |  |              |
| Текущее время           |  | 0            |
| <i>P</i> Установка      |  |              |
| 5 Статус установки      |  |              |
| Блокировка запуска      |  |              |

Вы можете устанавливать или изменять какую-либо функцию только в соответствующем положении переключателя режимов.

## Сенсорные кнопки

| Кнопка | Применение  |
|--------|---|
| <      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Выделение функций</li><li>– Уменьшение значений времени</li><li>– Вызов установок <i>P</i></li><li>– Изменение статуса 5 установки <i>P</i></li></ul> |
| >      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Выделение функций</li><li>– Увеличение значений времени</li><li>– Изменение статуса 5 установки <i>P</i></li></ul>                                    |
| ОК     | <ul style="list-style-type: none"><li>– Вызов функций</li><li>– Сохранение времени и измененных установок</li><li>– Вызов установленных значений времени</li></ul>                            |



Часы, минуты или секунды устанавливайте с помощью < или > в пошаговом режиме.

При длительном нажатии какой-либо кнопки процесс ускоряется.

## Принцип установки времени

Всегда выполняйте установку времени блоками:

- для текущего времени и времени приготовления сначала часы, потом минуты,
- для таймера сначала минуты, потом секунды.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Отображаются функции, соответствующие положению переключателя режимов работы ( $\Delta$ ,  $\odot$ ,  $\odot$  или  $\oplus$ ).

■ Выделите с помощью < или > нужную функцию.

Соответствующий символ мигает в течение примерно 15 секунд.

■ Подтвердите с помощью *OK*, пока символ мигает.

Функция вызывается, и левый цифровой блок мигает.

Время можно установить только во время мигания цифрового блока. По истечении этого промежутка времени необходимо заново вызвать функцию.

■ Установите с помощью < или > необходимое значение.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Правый цифровой блок мигает.

■ Установите с помощью < или > необходимое значение.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Установка времени сохраняется в памяти.

## Индикация времени

Если Вы установили время, на это указывают символы  $\Delta$ ,  $\odot$  или  $\odot$ .

Если одновременно используются функции таймера  $\Delta$ , времени приготовления  $\odot$  и времени окончания приготовления  $\odot$ , в первую очередь отображается время, установленное последним.

Если установлено время приготовления, текущее время не отображается.

## По истечении заданного времени

По истечении времени мигает соответствующий символ и раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Электронные часы – изменение установок»).

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

# Электронные часы

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.


Вы также можете использовать таймер, если одновременно установлено 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 и 59 секунд.

## Настройка таймера

Пример: Вы хотели бы сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.



■ Нажмите < несколько раз, чтобы замигал символ .

■ Подтвердите с помощью ОК.



Появляется 00:00, и цифровой блок минут мигает.

Если сначала нажать однократно <, появляются два штриха, и при следующем нажатии — максимально возможное значение цифрового блока минут 99.



■ Установите с помощью < или > минуты.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Значение минут сохраняется, и мигает цифровой блок секунд.




■ Установите с помощью < или > секунды.


■ Подтвердите с помощью ОК.



Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Символ  указывает на функцию таймера.


## По истечении времени таймера:

-  мигает.
- Идет прямой отсчет времени.
- Примерно 7 минут раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Электронные часы – изменение установок»).
- Подтвердите с помощью *OK*.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Если время приготовления не установлено, отображается текущее время.

## Изменение времени таймера

- Нажмите *<* несколько раз, чтобы замигал символ .

Появляется установленное время таймера.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Цифровой блок минут мигает.

- Установите с помощью *<* или *>* минуты.

- Подтвердите с помощью *OK*.


Цифровой блок секунд мигает.

- Установите с помощью *<* или *>* секунды.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

## Удаление времени таймера

- Нажмите *<* несколько раз, чтобы замигал символ .

- Подтвердите с помощью *OK*.

Цифровой блок минут мигает.

- Уменьшите значение минут с помощью *<* до *00* или увеличьте с помощью *>* до *99*.

При следующем выборе соответствующей кнопки вместо цифрового блока минут появляются два штриха:



- Подтвердите с помощью *OK*.

Появляются четыре штриха:



- Подтвердите с помощью *OK*.

Время таймера удаляется.

Если время приготовления не установлено, отображается текущее время.

# Электронные часы

## Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Можно автоматически включать и выключать процессы приготовления.

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 11 часов и 59 минут.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления рекомендуется для жарения.


Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто высохнет, а дрожжи утратят свои свойства.

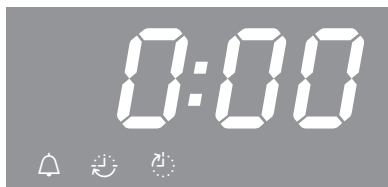
## Установка длительности приготовления

Пример: для выпекания пирога требуется 1 час 5 минут.

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

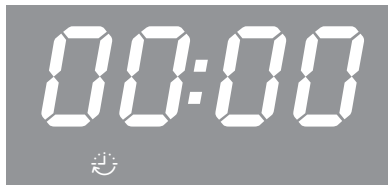
Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Нажмите > несколько раз, чтобы замигал символ .



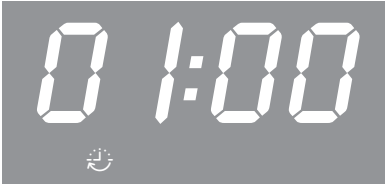
Появляется 0:00.

- Подтвердите с помощью ОК.



Появляется 00:00, и цифровой блок часов мигает.

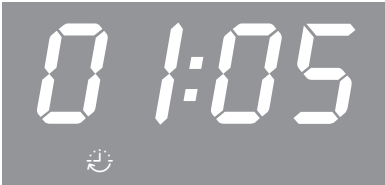
Если сначала нажать однократно <, появляются два штриха, и при следующем нажатии — максимально возможное значение цифрового блока часов //.



■ Установите с помощью < или > часы.

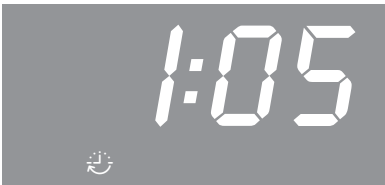
■ Подтвердите с помощью ОК.

Значение часов сохраняется, и мигает цифровой блок минут.



■ Установите с помощью < или > минуты.

■ Подтвердите с помощью ОК.



Длительность приготовления сохраняется, начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты — по секундам.

Символ ☺ указывает на длительность приготовления.

**После окончания времени приготовления:**

- Появляется 0:00.
- ☺ мигает.
- Нагрев рабочей камеры автоматически выключается.
- Охлаждающий вентилятор остается включенным.
- Примерно 7 минут раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Электронные часы – изменение установок»).

■ Подтвердите с помощью ОК.

- Акустический и оптический сигналы выключаются.
- Появляется индикация текущего времени.
- Снова включается нагрев рабочей камеры.

■ Поверните переключатель режимов работы в положение 0, а переключатель температуры — в положение •.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

# Электронные часы

## Установка длительности и окончания приготовления


Можно установить время приготовления и его завершения, чтобы автоматически включать и выключать процесс приготовления.

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

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

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

## Сначала установите длительность приготовления:

- Нажмите  $>$  несколько раз, чтобы замигал символ .
- Подтвердите с помощью ОК.

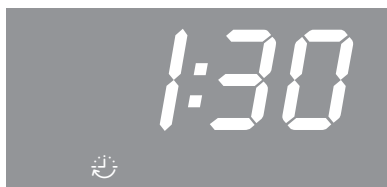
Появляется  $00:00$ , и цифровой блок часов мигает.


- Установите с помощью  $<$  или  $>$  часы.
- Подтвердите с помощью ОК.

Значение часов сохраняется, и мигает цифровой блок минут.


- Установите с помощью  $<$  или  $>$  минуты.
- Подтвердите с помощью ОК.

Длительность приготовления сохраняется.



Символ  указывает на длительность приготовления.

## Затем установите время окончания приготовления:

- Нажмите  $>$  несколько раз, чтобы замигал символ .



На дисплее появляется  $12:45$  (= текущее время + длительность приготовления =  $11:15 + 1:30$ ).

- Подтвердите с помощью ОК.

Цифровой блок часов мигает.



- Установите с помощью  $<$  или  $>$  часы.


- Подтвердите с помощью ОК.

Значение часов сохраняется, и мигает цифровой блок минут.



■ Установите с помощью < или > минуты.


■ Подтвердите с помощью ОК.

Окончание приготовления  сохраняется.


Нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор выключаются.

На дисплее появится установленное время окончания приготовления.

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

Появляется установленная длительность приготовления , и начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты — по секундам.

## Изменение длительности приготовления

■ Нажмите > несколько раз, чтобы замигал символ .

Появляется индикация оставшейся длительности приготовления.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Цифровой блок часов мигает.

■ Установите с помощью < или > часы.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Цифровой блок минут мигает.

■ Установите с помощью < или > минуты.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Измененная длительность приготовления сохраняется.

# Электронные часы

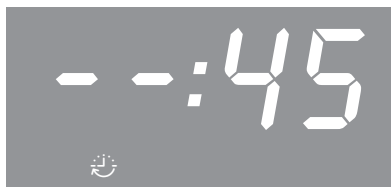
## Удаление длительности приготовления

- Нажмите < или > несколько раз, чтобы замигал символ 🕒.

- Подтвердите с помощью ОК.

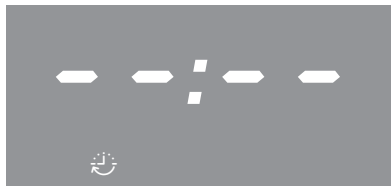
Цифровой блок часов мигает.

- Нажмите < или > несколько раз, чтобы появились два штриха:



- Подтвердите с помощью ОК.

Появляются четыре штриха:



- Подтвердите с помощью ОК.

Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются.

Появляется текущее время, если таймер не установлен.

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение 0, а переключатель температуры — в положение •.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

## Удаление времени окончания приготовления

- Нажмите < или > несколько раз, чтобы замигал символ 🕒.

- Подтвердите с помощью ОК.

Цифровой блок часов мигает.

- Нажмите < или > несколько раз, чтобы появились два штриха.

- Подтвердите с помощью ОК.

Появляются четыре штриха.

- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется символ 🕒, и начинается отсчет установленного времени приготовления по минутам, с последней минуты — по секундам.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение 0, а переключатель температуры — в положение •.


- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если повернуть переключатель режимов в положение 0, установки длительности и окончания приготовления будут удалены.



## Изменение текущего времени

Вы можете изменить текущее время, только если переключатель режимов стоит в положении **0**.

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
- Нажмите **>** несколько раз, чтобы замигал символ .
- Подтвердите с помощью **OK**.

Цифровой блок часов мигает.

- Установите с помощью **<** или **>** часы.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Значение часов сохраняется, и мигает цифровой блок минут.

- Установите с помощью **<** или **>** минуты.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Текущее время сохраняется.

После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо установить заново.

# Электронные часы

## Изменение установок

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

Для изменения какой-либо установки *P* необходимо изменить статус *S*.

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
- Нажимайте < до тех пор, пока не появится *P* !:



- Если Вы хотите изменить другую установку, нажимайте < или > столько раз, пока не появится соответствующая цифра.
- Подтвердите с помощью **OK**.



Вызывается установка, и появляется текущий статус *S*, например, *0*.

Чтобы изменить статус:

- Касайтесь кнопки < или > до тех пор, пока на дисплее не появится индикация необходимого статуса.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется установка *P*.


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

Если Вы не хотите менять другие установки:

- Подождите примерно 15 секунд, пока не появится индикация текущего времени.

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

## Обзор установок

| Установка  | Статус   |
|--|--|
| <i>P 1</i><br><b>Громкость звуковых сигналов</b>         | <i>5 0</i> Звуковой сигнал <b>выключен.</b><br><i>5 1</i> до <i>5 30*</i> Звуковой сигнал <b>включен.</b><br>Можно изменить громкость звука. При выборе статуса одновременно звучит звуковой сигнал, относящийся к данной комбинации.  |
| <i>P 2</i><br><b>Формат отображения текущего времени</b> | <i>24*</i> Текущее время появляется в <b>формате 24 ч.</b><br><i>12</i> Текущее время появляется в <b>формате 12 ч.</b><br>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.  |
| <i>P 3</i><br><b>Блокировка запуска духового шкафа</b>   | <i>5 0*</i> Блокировка запуска <b>выключена.</b><br><i>5 1</i> Блокировка запуска <b>включена</b> , и на дисплее появляется  .<br>Блокировка запуска защищает духовой шкаф от непреднамеренного использования.<br>Она остается активированной также после перебоя в электроснабжении. |
| <i>P 4</i><br><b>Звук нажатия кнопок</b>                 | <i>5 0</i> Звук нажатия кнопок <b>выключен.</b><br><i>5 1*</i> Звук нажатия кнопок <b>включен.</b>   |




\* Заводская настройка

# Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.


Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

## Режимы приготовления

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

## Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция плюс , Интенсивное выпекание : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки. Старайтесь не пользоваться светлыми формами из блестящего материала, так как в них 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 оп-

тимальное 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.

Использование бумаги для выпечки необходимо для:

- выпечки с содержанием разрыхлителя  
Разрыхлитель, используемый при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- бисквита, безе, миндальных пирожных и т.п.  
Эти виды теста из-за большого содержания белка легко прилипают к противню.
- приготовления быстрозамороженных продуктов на решетке.

## Указания к таблицам по выпеканию

Данные для рекомендованного режима в таблицах 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.

### Температура

В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру.

При более высоких температурах время выпекания хотя и сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

### Время выпекания

Проверяйте через некоторое время (меньшее из указанного диапазона), готова ли выпечка. Воткните в тесто деревянную палочку. Если на ней не будет влажных крошек теста, значит выпечка готова.

### Уровень <sub>1</sub><sup>5</sup>

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

#### – Конвекция плюс

- 1 противень: уровень 2
- 2 противня: уровни 1+3/2+4
- 3 противня: уровни 1+3+5

Если Вы одновременно используете универсальный противень и противни для выпекания, устанавливайте универсальный противень снизу.

Выпекайте влажную выпечку и пироги максимум на двух уровнях одновременно.

#### – Интенсивное выпекание

- 1 противень: уровень 1 или 2


















#### – Верхний/нижний жар

- 1 противень: уровень 1 или 2




# Выпекание

## Таблицы по выпеканию


### Тесто для кексов

| Пироги/<br>выпечка                   |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [МИН] |
|--------------------------------------|---|--|---|--|
| Маффины (1 противень)                |  | <b>140-150</b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>30-40</b>   |
|                                      |  | 150-160  | 2 <sup>2)</sup>   | 30-40  |
| Маффины (2 противня)                 |  | <b>140-150</b>   | <b>2+4<sup>2)</sup></b>   | <b>35-45<sup>3)</sup></b>  |
| Небольшие кексы (1 противень) *      |  | <b>150</b>   | <b>2</b>  | <b>25-40</b>   |
|                                      |  | <b>160<sup>1)</sup></b>  | <b>3</b>  | <b>20-30</b>   |
| Небольшие кексы (2 противня) *       |  | <b>150<sup>1)</sup></b>  | <b>2+4</b>  | <b>23-33</b>   |
| Мелкая выпечка/печенье (1 противень) |  | <b>140-150</b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>25-35</b>   |
|                                      |  | 150-160 <sup>1)</sup>  | 3 <sup>2)</sup>   | 15-25  |
| Мелкая выпечка/печенье (2 противня)  |  | <b>140-150</b>   | <b>2+4<sup>2)</sup></b>   | <b>25-35<sup>3)</sup></b>  |
| Песочный пирог                       |  | 150-160  | 2 <sup>2)</sup>   | 60-70  |
|                                      |  | <b>150-160<sup>1)</sup></b>  | <b>1</b>  | <b>60-70</b>   |
| Ромовая баба                         |  | <b>150-160</b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>50-60</b>   |
|                                      |  | 160-170  | 1   | 60-70  |

















 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 температура / <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень /  время выпекания

\* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.  
Не используйте телескопические направляющие FlexiClip (если имеются).


- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.
- 3) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

## Тесто для кексов

| Пироги/<br>выпечка                         |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup><br>1 | <br>[МИН] |
|--|---|---|---|---|
| Кекс (противень)                           |  | <b>150-160</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>25-35</b>  |
|  |  | 150-160 <sup>1)</sup>   | 2 <sup>2)</sup>   | 30-40   |
| Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)    |  | <b>150-160</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>55-75</b>  |
|  |  | 150-160   | 1   | 55-75   |
| Фруктовый пирог с бее/глазурью (противень) |  | 150-160   | 2 <sup>2)</sup>   | 40-50   |
|  |  | <b>160-170</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>45-55</b>  |
| Фруктовый пирог (противень)                |  | <b>150-160</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>35-45</b>  |
|  |  | 160-170   | 2 <sup>2)</sup>   | 35-55   |
| Фруктовый пирог (форма)                    |  | 150-160   | 2 <sup>2)</sup>   | 55-65   |
|  |  | <b>170-180</b>  | <b>1</b>  | <b>35-45</b>  |
| Основа для торта                           |  | <b>150-160</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>25-35</b>  |
|  |  | 170-180 <sup>1)</sup>   | 2 <sup>2)</sup>   | 15-25   |





 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 температура / <sup>5</sup> уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

# Выпекание


## Песочное тесто

| Пироги/<br>выпечка                           |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [МИН] |
|--|---|--|---|--|
| Мелкая выпечка (1 противень)                 |  | <b>140-150</b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>20-30</b>   |
|  |  | 160-170 <sup>1)</sup>  | 3 <sup>2)</sup>   | 15-25  |
| Мелкая выпечка (2 противня)                  |  | <b>140-150</b>   | <b>1 + 3<sup>2)</sup></b>   | <b>20-30<sup>3)</sup></b>  |
| Печенье из кулинарного мешка (1 противень) * |  | <b>140</b>   | <b>2</b>  | <b>30-40</b>   |
|  |  | <b>160<sup>1)</sup></b>  | <b>3</b>  | <b>15-25</b>   |
| Печенье из кулинарного мешка (2 противня) *  |  | <b>140</b>   | <b>1 + 3</b>  | <b>35-45<sup>3)</sup></b>  |
| Основа для торта                             |  | <b>150-160</b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>35-45</b>   |
|  |  | 170-180 <sup>1)</sup>  | 2 <sup>2)</sup>   | 20-30  |
| Пирог с крошкой                              |  | <b>150-160</b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>45-55</b>   |
|  |  | 170-180  | 2 <sup>2)</sup>   | 45-55  |
| Творожный торт                               |  | 150-160  | 2 <sup>2)</sup>   | 70-80  |
|  |  | <b>170-180</b>   | <b>1</b>  | <b>80-90</b>   |
|  |  | 150-160  | 2 <sup>2)</sup>   | 70-80  |

 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание















 температура / <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень /  время выпекания





\* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1. Не используйте телескопические направляющие FlexiClip (если имеются).

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.
- 3) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.




## Песочное тесто

| Пироги/<br>выпечка                   |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup><br>1 | <br>[МИН] |
|--------------------------------------|---|---|---|---|
| Яблочный пирог (форма Ø 20 см) *     |  | <b>160</b>  | <b>2</b>  | <b>90–100</b>   |
|                                      |  | <b>170</b>  | <b>1</b>  | <b>90–100</b>   |
| Яблочный пирог, закрытый             |  | 160–170   | 2 <sup>2)</sup>   | 50–70   |
|                                      |  | <b>170–180<sup>1)</sup></b>   | <b>1</b>  | <b>60–70</b>  |
|                                      |  | <b>160–170</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>50–70</b>  |
| Фруктовый пирог с глазурью (форма)   |  | 150–160   | 2 <sup>2)</sup>   | 55–75   |
|                                      |  | 170–180   | 1   | 55–75   |
|                                      |  | <b>150–160</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>55–65</b>  |
| Плоский пирог с начинкой (противень) |  | <b>220–230<sup>1)</sup></b>   | <b>1</b>  | <b>30–50</b>  |
|                                      |  | <b>180–190</b>  | <b>1</b>  | <b>30–50</b>  |

 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание
















 температура / <sup>5</sup> уровень /  время выпекания

\* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.  
Не используйте телескопические направляющие FlexiClip (если имеются).




- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

# Выпекание

## Дрожжевое тесто/творожно-сдобное тесто

















| Пироги/<br>выпечка                           |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [МИН] |
|--|---|--|---|--|
| Кекс австрийский                             |  | <b>150-160</b>   | <b>2<sup>1)</sup></b>   | <b>50-60</b>   |
|  |  | 160-170  | 1   | 50-60  |
| Рождественский кекс                          |  | <b>150-160</b>   | <b>2<sup>1)</sup></b>   | <b>45-65</b>   |
|  |  | 160-170  | 2 <sup>1)</sup>   | 45-60  |
| Пирог с крошкой                              |  | 150-160  | 2 <sup>1)</sup>   | 35-45  |
|  |  | <b>170-180</b>   | <b>2<sup>1)</sup></b>   | <b>35-45</b>   |
| Фруктовый пирог (противень)                  |  | 160-170  | 2 <sup>1)</sup>   | 40-50  |
|  |  | <b>160-170</b>   | <b>2<sup>1)</sup></b>   | <b>45-55</b>   |
| Конвертики из теста с фруктами (1 противень) |  | 150-160  | 2 <sup>1)</sup>   | 25-30  |
|  |  | <b>160-170</b>   | <b>2<sup>1), 2)</sup></b>   | <b>25-30</b>   |
| Конвертики из теста с фруктами (2 противня)  |  | 150-160  | 1 + 3 <sub>1)</sub>   | 25-30 <sup>3)</sup>  |





 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар




 температура / <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень /  время выпекания



- 1) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.
- 2) Для дрожжевого теста. Для творожно-сдобного теста используйте уровень 3.
- 3) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

## Дрожжевое тесто/творожно-сдобное тесто

| Пироги/<br>выпечка      |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup><br>1 | <br>[МИН] |
|-------------------------|---|---|---|---|
| Белый хлеб              |  | 180–190   | 2 <sup>2)</sup>   | 35–45   |
|                         |  | <b>190–200</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>30–40</b>  |
| Цельнозерновой хлеб     |  | 180–190   | 2 <sup>2)</sup>   | 55–65   |
|                         |  | <b>200–210<sup>1)</sup></b>   | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>45–55</b>  |
| Пицца (противень)       |  | 170–180   | 2 <sup>2)</sup>   | 35–45   |
|                         |  | <b>190–200<sup>1)</sup></b>   | <b>2<sup>2), 3)</sup></b>   | <b>30–45</b>  |
|                         |  | <b>170–180</b>  | <b>2<sup>2), 3)</sup></b>   | <b>35–45</b>  |
| Луковый пирог           |  | 170–180   | 2 <sup>2)</sup>   | 35–45   |
|                         |  | <b>180–190<sup>1)</sup></b>   | <b>2<sup>2), 3)</sup></b>   | <b>25–35</b>  |
|                         |  | <b>170–180</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>30–40</b>  |
| Подъем дрожжевого теста |  | 50  | 4)  | 15–30   |
|                         |  | <b>50</b>   | 4)  | <b>15–30</b>  |




 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание

 температура / <sup>5</sup> уровень /  время выпекания




- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.
- 3) Для дрожжевого теста. Для творожно-сдобного теста используйте уровень 3.
- 4) Емкость можно установить непосредственно на дно рабочей камеры. В зависимости от размера емкости можно вынуть также боковые направляющие. Если Вы используете режим Верхний/нижний жар , положите дополнительно решетку на дно рабочей камеры.

# Выпекание


## Бисквитное тесто

| Пироги/<br>выпечка           |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [МИН] |
|------------------------------|---|--|---|--|
| Основа для торта (из 2 яиц)  |  | 160–170  | 2 <sup>2)</sup>   | 20–30  |
|                              |  | <b>160–170<sup>1)</sup></b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>15–25</b>   |
| Бисквитный торт (из 4–6 яиц) |  | 170–180  | 2 <sup>2)</sup>   | 20–35  |
|                              |  | <b>150–160<sup>1)</sup></b>  | <b>1</b>  | <b>30–45</b>   |
| Бисквит с добавлением воды * |  | <b>170</b>   | <b>2</b>  | <b>30–40</b>   |
|                              |  | <b>150–170<sup>1)</sup></b>  | <b>1</b>  | <b>20–45</b>   |
| Рулет                        |  | 170–180 <sup>1)</sup>  | 2 <sup>2)</sup>   | 10–20  |
|                              |  | <b>180–190<sup>1)</sup></b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>10–15</b>   |

 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 температура / <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень /  время выпекания




\* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.  
Не используйте телескопические направляющие FlexiClip (если имеются).


- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

## Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка

| Пироги/<br>выпечка                         |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup><br>1 | <br>[МИН] |
|--|---|---|---|---|
| Заварное пирожное (1 противень)            |  | <b>160–170</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>30–45</b>  |
|  |  | 180–190 <sup>1)</sup>   | 2 <sup>2)</sup>   | 25–35   |
| Заварное пирожное (2 противня)             |  | <b>160–170</b>  | <b>1 +<br/>3<sup>2)</sup></b>   | <b>30–45<sup>3)</sup></b>   |
| Слоеное тесто (1 противень)                |  | <b>170–180</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>20–30</b>  |
|  |  | 190–200   | 3 <sup>2)</sup>   | 20–30   |
| Слоеное тесто (2 противня)                 |  | <b>170–180</b>  | <b>1 +<br/>3<sup>2)</sup></b>   | <b>20–30<sup>3)</sup></b>   |
| Миндальные пирожные макарены (1 противень) |  | <b>120–130</b>  | <b>2<sup>2)</sup></b>   | <b>25–50</b>  |
|  |  | 120–130 <sup>1)</sup>   | 2 <sup>2)</sup>   | 25–45   |
| Миндальные пирожные макарены (2 противня)  |  | <b>120–130</b>  | <b>1 +<br/>3<sup>2)</sup></b>   | <b>25–50<sup>3)</sup></b>   |

 режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар



 температура / <sup>5</sup> уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.
- 3) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

# Жарение

---

## Режимы приготовления

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

## Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Формы для запекания, кастрюля для жаркого, термостойкая стеклянная форма, рукав и пакет для запекания, глиняная посуда для жаркого, универсальный противень, решетка и/или противень для гриля и жарения (если имеется) 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.

## Рекомендации

- Подрумянивание получается в конце жарения. Мясо приобретет более интенсивный коричневый цвет, если примерно спустя половину времени запекания Вы снимете с посуды крышку.
- Время покоя: по окончании процесса приготовления достаньте 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.



## Указания к таблицам жарения

Данные для рекомендованного режима в таблицах 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.

### Температура

В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

В режиме Конвекция плюс  выберите температуру прим. на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар .

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем указано в таблице. Процесс жарения будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее, и корочка 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

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут на кг. 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.





Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

# Жарение

## Таблицы жарения


### Говядина, телятина

|   |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup> * | <br>[МИН] |
|---|---|---|--|--|
| Жаркое из говядины, прим. 1 кг          |  | 170–180   | 2  | 100–130 <sup>3)</sup>  |
|   |  | <b>190–200</b>  | <b>2</b>   | <b>110–140<sup>3)</sup></b>  |
| Филе говядины, прим. 1 кг <sup>1)</sup> |  | 150–160 <sup>2)</sup>   | 2  | 20–50 <sup>4)</sup>  |
|   |  | <b>180–190<sup>2)</sup></b>   | <b>2</b>   | <b>20–50<sup>4)</sup></b>  |
| Ростбиф, прим. 1 кг <sup>1)</sup>       |  | 150–160 <sup>2)</sup>   | 2  | 30–60 <sup>4)</sup>  |
|   |  | <b>180–190<sup>2)</sup></b>   | <b>2</b>   | <b>30–60<sup>4)</sup></b>  |
| Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг        |  | <b>190–200</b>  | <b>2</b>   | <b>70–90<sup>3)</sup></b>  |
|   |  | 200–210   | 2  | 90–110 <sup>3)</sup>   |

 режим /  температура / <sup>5</sup> уровень /  время запекания

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар





\* Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

- 1) Используйте универсальный противень. Предварительно обжарьте мясо на варочной панели.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 3) Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- 4) В зависимости от нужной степени готовности (при использовании отдельного пищевого термометра): с кровью/«по-английски»: 40–45 °C; средняя прожарка: 50–60 °C; полная прожарка: 60–70 °C



## Свинина

|                                       |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup> * | <br>[МИН] |
|---------------------------------------|---|---|--|---|
| Жаркое из свинины/ рулет, прим. 1 кг  |  | 170–180   | 2  | 100–120 <sup>1)</sup>   |
|                                       |  | <b>190–200</b>  | <b>2</b>   | <b>90–110<sup>1)</sup></b>  |
| Жаркое из свинины с кожей, прим. 2 кг |  | 170–180   | 2  | 120–160 <sup>2)</sup>   |
|                                       |  | 190–200   | 2  | 130–150 <sup>2)</sup>   |
| Копченая корейка, прим. 1 кг          |  | 150–160   | 2  | 60–80 <sup>2)</sup>   |
|                                       |  | 170–180   | 2  | 80–100 <sup>2)</sup>  |
| Рулет из рубленого мяса, прим. 1 кг   |  | 170–180   | 2  | 60–70 <sup>2)</sup>   |
|                                       |  | <b>200–210</b>  | <b>2</b>   | <b>70–80<sup>2)</sup></b>   |

 режим /  температура / <sup>5</sup> уровень /  время запекания











 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар





\* Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

- 1) Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- 2) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.

# Жарение


## Баранина, дичь

|                              |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup> * | <br>[МИН] |
|------------------------------|---|---|--|---|
| Ножка ягненка, прим. 1,5 кг  |  | 170–180   | 2  | 90–110 <sup>1)</sup>  |
|                              |  | <b>180–190</b>  | <b>2</b>   | <b>90–110<sup>1)</sup></b>  |
| Спинка ягненка, прим. 1,5 кг |  | 220–230 <sup>2)</sup>   | 3  | 40–60 <sup>3)</sup>   |
|                              |  | <b>230–240<sup>2)</sup></b>   | <b>3</b>   | <b>40–60<sup>3)</sup></b>   |
| Жаркое из дичи, прим. 1 кг   |  | <b>200–210</b>  | <b>2</b>   | <b>80–100<sup>1)</sup></b>  |
|                              |  | 200–210   | 2  | 80–100 <sup>1)</sup>  |















 режим /  температура / <sup>5</sup> уровень /  время запекания





 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

\* Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

- 1) Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 3) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.

## Птица, рыба

|                               |  | <br>[°C] |  <sup>5</sup> * | <br>[МИН] |
|-------------------------------|---|---|--|---|
| Птица, 0,8–1 кг               |  | <b>180–190</b>  | 2  | <b>60–70</b>  |
|                               |  | 190–200   | 2  | 60–70   |
| Птица, ок. 2 кг               |  | <b>180–190</b>  | <b>2</b>   | <b>90–110</b>   |
|                               |  | 190–200   | 2  | 110–120   |
| Птица фаршированная, ок. 2 кг |  | <b>180–190</b>  | <b>2</b>   | <b>110–130</b>  |
|                               |  | 190–200   | 2  | 110–130   |
| Птица, ок. 4 кг               |  | <b>160–170</b>  | <b>2</b>   | <b>120–160<sup>1)</sup></b>   |
|                               |  | 180–190   | 2  | 120–160 <sup>1)</sup>   |
| Рыба куском, прим. 1,5 кг     |  | 160–170   | 2  | 45–55   |
|                               |  | <b>180–190</b>  | <b>2</b>   | <b>45–55</b>  |

 режим /  температура / <sup>5</sup> уровень /  время запекания

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

\* Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

1) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.

# Низкотемпературное приготовление

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

Сначала кусок мяса в течение короткого времени обжаривается при сильном нагреве равномерно со всех сторон.

Затем его помещают в подогретую рабочую камеру, где оно бережно доводится 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 (например, топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет прим. 2-4 часа и зависит от веса и размера куска мяса, а также от нужной степени готовности и подрумянивания.

## Ход 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 рабочая камера нагревается, хорошо обжарить кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

**Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

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

У духовых шкафов с электронными часами Вы можете задать автоматическое отключение процесса приготовления (см. главу «Электронные часы – Установка длительности приготовления»).

# Низкотемпературное приготовление


## После приготовления

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- Вы можете легко сохранить мясо в теплом виде в рабочей камере до подачи на стол. Результат приготовления не ухудшится.
- Мясо имеет оптимальную температуру. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

## Время приготовления / внутренней температура

| Мясо               |  [мин.] |  [°C] |
|--------------------|--|--|
| Филе говядины      | 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 телянка *   | 100–130  | 63   |
| Спинка ягненка *   | 50–80  | 60   |

 Время приготовления

 Температура внутри блюда  
Если у Вас есть отдельный пищевой термометр, Вы можете также ориентироваться на указанную температуру внутри блюда.

\* без костей

# Запекание на гриле

**⚠** Опасность получения ожогов!  
Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.  
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

## Режимы работы

### Гриль

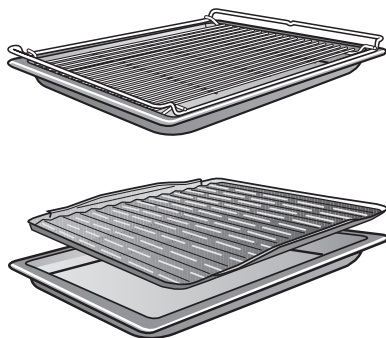
Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

### Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра, например, цыпленка.

## Посуда



Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой или брызгозащитный экран (если имеется). Последний защищает стекающий мясной сок от сгорания, чтобы его можно было использовать для других блюд.

Не используйте противень для выпечки.

## 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 смазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

Почистите (вымойте) и посолите тушки плоской рыбы и рыбные ломтики. Вы также можете сбрызнуть их лимонным соком.

## Запекание на гриле

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

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

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

# Запекание на гриле

## Указания к таблице приготовления на гриле

Данные для рекомендованного режима выделены в таблице жирным шрифтом.

Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Придерживайтесь приведенных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учитывайте разницу в размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

### Температура

В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру.

При более высоких температурах 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.

### Уровень

Выбирайте уровень в зависимости от толщины продукта, приготовляемого на гриле.

- Плоский продукт: уровень 4 или 5
- Продукт большей толщины: уровень 2 или 3

### 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 примерно одинаковая, тогда время приготовления на гриле не будет слишком различаться.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

### Определение степени готовности

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

|                          |  |
|--------------------------|--|
| «по-английски»:          | Если мясо еще очень эластично, значит внутри оно еще сырое.  |
| средняя 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.



## Таблица приготовления на гриле

Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

| Блюдо, запекаемое на гриле                                 |  |       |   |       |  |
|--|---|--|---|--|--|
|  |   |  [°C] |  [МИН] |  [°C] |  [МИН] |
| <b>Плоский продукт, приготовляемый на гриле</b>            |   |  |   |  |  |
| Бургер *   | 5 <sup>1)</sup>   |       | <b>25–35</b>  | –  | –  |
| Шашлык   | 5   |       | 10–15   | <b>240</b>   | <b>12–17</b>   |
| Мясо птицы на шампурах                                     | 5   |       | 10–15   | <b>240</b>   | <b>12–17</b>   |
| Стейки из шейки  | 5 <sup>1)</sup>   |       | <b>15–25</b>  |       | 17–23  |
| Печень   | 4 <sup>2)</sup>   |       | <b>8–12</b>   |       | 12–15  |
| Тефтели  | 5 <sup>1)</sup>   |       | <b>15–25</b>  |       | 20–30  |
| Колбаска для жарки   | 5   |       | <b>8–15</b>   | 240  | 10–15  |
| Филе рыбы  | 4 <sup>2)</sup>   |       | 15–25   |       | <b>15–25</b>   |
| Форель   | 4 <sup>2)</sup>   |       | 15–25   |       | <b>15–25</b>   |
| Тосты *  | 3   |       | <b>4–8</b>  | –  | –  |
| Гавайские тосты  | 4 <sup>2)</sup>   |       | 6–10  | <b>240</b>   | <b>10–13</b>   |
| Помидоры   | 4 <sup>2)</sup>   |       | 10–15   |       | <b>12–17</b>   |
| Персики  | 3/4 <sup>2)</sup>   |       | 7–12  | <b>240</b>   | <b>10–15</b>   |
| <b>Продукт, приготовляемый на гриле, большего диаметра</b> |   |  |   |  |  |
| Курица, ок. 1,2 кг   | 2 <sup>2)</sup>   |     | 55–65   | <b>190</b>   | <b>55–65</b>   |
| Свиные ножки, прим. 1 кг                                   | 2 <sup>2)</sup>   | –  | –   | <b>180</b>   | <b>80–90</b>   |

 Гриль /  Гриль с обдувом

 уровень /  температура /  время запекания


\* Установки действительны в режиме Гриль  также для предписанных величин по EN 60350-1.

Не используйте телескопические направляющие FlexiClip (если имеются).


- 1) Задвиньте только решетку на уровень 5 и универсальный противень на уровень 2.
- 2) Если Вы используете телескопические направляющие FlexiClip (если имеются), установите один уровень ниже.

## Другие практические советы

### Размораживание

Используйте для бережного размораживания продуктов режим Размораживание .

В этом режиме работает только вентилятор, заставляя циркулировать воздух в рабочей камере 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 вместе с решеткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица или рыба не должны полностью размораживаться перед приготовлением. Достаточно, если продукты будут подтаявшими. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

### Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

| Продукт            |  [г] |  [мин.] |
|--------------------|---|---|
| Курица             | 800   | 90–120  |
| Мясо               | 500   | 60–90   |
|                    | 1000  | 90–120  |
| Колбаска для жарки | 500   | 30–50   |
| Рыба               | 1000  | 60–90   |
| Клубника           | 300   | 30–40   |
| Масляный пирог     | 500   | 20–30   |
| Хлеб               | 500   | 30–50   |

 Вес /  время размораживания

### Запекание

Режим Запекание подходит для не-большого количества продуктов, например замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Благодаря оптимальному использованию тепла Вы сэкономите до 30 % электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы при столь же хороших результатах.



Этот режим не подходит для приготовления большого количества продуктов, когда требуется пропекание свежего теста (например, для бисквитного теста, фруктовых пирогов или мелких кексов). При этом не будет обеспечиваться экономия потребления электроэнергии.


Вы можете установить температуру от 100 до 250 °С.

В этом режиме работы подсветка рабочей камеры не включается.

Для оптимального энергосбережения держите дверцу закрытой во время процесса приготовления.

Примеры применения:

| Блюдо   |  |  |
|---|---|--|
|   | [°C]  | [мин]  |
| Фигурное печенье                              | 160   | 22-27  |
| Рататуй                                       | 180   | 40-60  |
| Филе рыбы в фольге, прим. 500 г               | 200   | 25-35  |
| Замороженная пицца, предварительно выпеченная | 210   | 20-25  |
| Жаркое из окорока, прим. 1,5 кг               | 160   | 115-145  |
| Тушеная говядина, прим. 1,5 кг                | 180   | 160-180  |

 температура /  время приготовления

- Используйте в зависимости от высоты приготавливаемого продукта уровень 1 или 2.
- Значения времени даны для рабочей камеры без предварительного нагрева.
- Сначала готовьте куски жаркого под крышкой. Снимите крышку спустя три четверти времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

## Другие практические советы

---

### Замороженные продукты / готовые блюда

#### Рекомендации

#### Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти продукты глубокой заморозки на решетке, покрытой бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении таких продуктов настолько сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем виде из рабочей камеры. С каждым последующим использованием деформация будет еще сильнее.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

#### Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти продукты глубокой заморозки можно готовить на противне для выпечки или на универсальном противне. При этом для щадящего приготовления положите под них лист бумаги для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

### Приготовление

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.



### Сушка / вяление

Сушка (вяление) является традиционным способом консервирования фруктов, некоторых видов овощей и зелени.


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






- Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.
- Яблоки при необходимости очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать 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 плюс  или Верхний/нижний жар .
- Выберите температуру 80–100 °С.


- Задвиньте универсальный противень на уровень 2.

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

| Продукт |  |  [мин.] |
|---------|---|--|
| Фрукты  |  | 120–480  |
| Овощи   |  | 180–480  |
| Травы   |  | 50–60  |

-  Режим /  время сушки
-  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

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

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

- Дать 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.

# Другие практические советы

## Консервирование


### Емкости для консервирования

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


Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- Стеклянные консервные банки
- Банки с завинчивающимися крышками

### Консервирование овощей и фруктов


Мы рекомендуем для этого режим Конвекция плюс .

Данные относятся к 6 банкам объемом 1 л.

- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим Конвекция плюс  и температуру 150–160 °С.
- Подождите до начала образования пузырьков, т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.


Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

## Фрукты/огурцы


- Поверните переключатель режимов работы на Подсветку , как только образование пузырьков 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.

|                       | <br>[мин] |
|-----------------------|---|
| Морковь               | 50–70   |
| Спаржа, горох, фасоль | 90–120  |

 Длительность консервирования


- По истечении времени консервирования поверните переключатель режимов работы на Подсветку . После этого оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

## После консервирования


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


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

### Подогрев посуды


Используйте для нагрева посуды режим Конвекция плюс .


Подогревайте только термостойкую посуду.

- Задвиньте решетку на уровень 2 и установите на нее посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить ее также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите режим работы Конвекция плюс .
- Установите температуру 50-80 °С.

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

- Выньте нагретую посуду из рабочей камеры.

 **Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

 **Риск 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 изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов и средства для удаления накипи фронтальная поверхность прибора.

На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

### Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды
- средства для растворения накипи на фронтальной поверхности духового шкафа
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- чистящие средства с содержанием растворителей
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для стекла
- средства для очистки стеклокерамических варочных панелей
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, губки для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- очистители от грязи
- острые металлические скребки
- проволочные мочалки
- точечную очистку с применением механических средств
- средства для чистки духовых шкафов



- проволочные губки из нержавеющей стали

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности, возможно, их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Рекомендуем Вам сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

## Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера еще немного теплая.
- Для более удобной очистки можно снять и разобрать дверцу, снять боковые решетки с телескопическими направляющими FlexiClip (если они есть), заднюю панель с каталитическим покрытием, а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

## Нормальные загрязнения

Информацию по очистке задней панели см. 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 с помощью чистой воды. Это особенно важно при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытирайте насухо все поверхности мягкой тканью.

## Очистка уплотнения

По периметру рабочей камеры для герметизации дверцы имеется уплотнение.

Оно может стать ломким и потрескаться из-за остатков жира.

- Рекомендуем Вам очищать уплотнение после каждого процесса приготовления.

## Чистка и уход

### Стойкие загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора. Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и бытовыми чистящими средствами.

Каталитическая эмаль повреждается при использовании средств для чистки духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитической эмалью, прежде чем использовать такие средства.

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для чистки 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 для духовых шкафов с помощью чистой воды и вытрите поверхности насухо.

### Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip при мытье в посудомоечной машине вымывается, из-за чего ухудшаются функциональные свойства направляющих. Никогда не мойте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При стойких загрязнениях поверхностей или слипанию шарикоподшипников из-за выкипевшего фруктового сока действуйте следующим образом:

- Замочите телескопические направляющие FlexiClip на короткое время (примерно 10 минут) в горячем растворе моющего средства. При необходимости дополнительно используйте жесткую сторону губки для мытья посуды. Можно очистить шарикоподшипники мягкой щеткой.

После очистки могут остаться участки изменившейся окраски или выцветшие пятна, которые, однако, не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

### Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием

Каталитическая эмаль самоочищается от капель масла и жира при высоких температурах.

Чем выше температура, тем эффективней процесс очистки.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных чистящих средств, грубых щеток и губок, а также средств для чистки духовых шкафов.

Демонтируйте детали с покрытием каталитической эмалью перед тем, как использовать средство для чистки духовых шкафов.

### Удаление загрязнений от приправ, сахара 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 сполосните заднюю стенку. Вытрите ее насухо, прежде чем устанавливать снова.


# Чистка и уход

---

## Удаление загрязнений маслом и жиром

- Выньте все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.
- Перед тем как запустить каталитическую очистку, удалите с внутренней стороны дверцы и с поверхностей с покрытием PerfectClean грубые загрязнения, чтобы они не пригорели.
- Выберите режим работы Конвекция плюс  и температуру 250 °C.
- Нагревайте пустую рабочую камеру в течение минимум 1 часа. Продолжительность нагрева зависит от степени загрязнения.

Если каталитическая эмаль имеет сильные масляно-жировые загрязнения, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

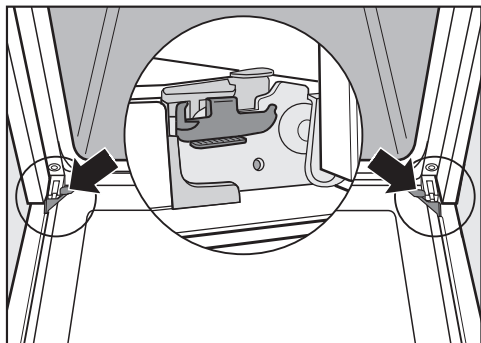
 **Опасность ожога!** Перед чисткой рабочей камеры вручную дать ей сначала остыть.

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

С каждым дальнейшим нагревом до высоких температур постепенно устранятся еще оставшиеся загрязнения.

## Снятие дверцы

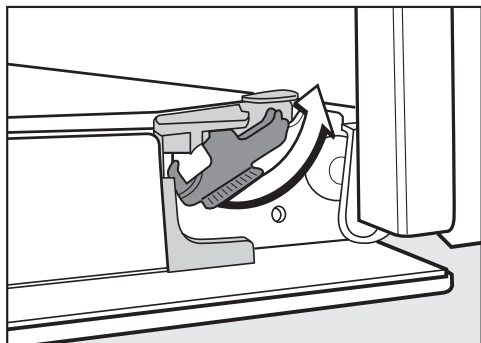
Дверца весит около 9 кг.



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обоих дверных шарниров.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут откинуться в сторону духового шкафа.

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

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу с боковых сторон и равномерно потяните ее под углом вверх из держателей. Проследите, чтобы она при этом не перекашивалась.

## Чистка и уход

---

### Демонтаж дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 3 стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

При эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, позволяющий внешнему стеклу оставаться прохладным.


Если в пространство между стеклами дверцы попадут загрязнения, дверцу можно будет разобрать, чтобы очистить внутренние поверхности.

Царапины повреждают стекла дверцы. Для очистки стекол не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки.

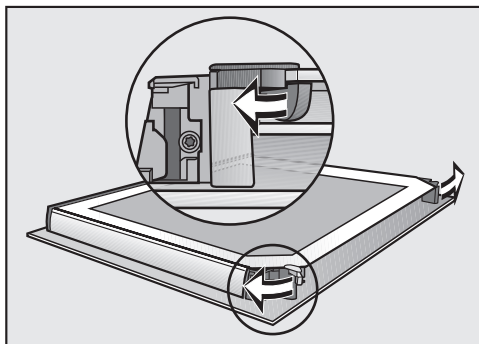
При очистке стекол учитывайте также указания для фронтальной поверхности духового шкафа.

Поверхность алюминиевых профилей под воздействием средства для чистки духовых шкафов повреждается. Очищайте эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Храните демонтированные стекла дверцы в надежном месте, чтобы они не разбились.

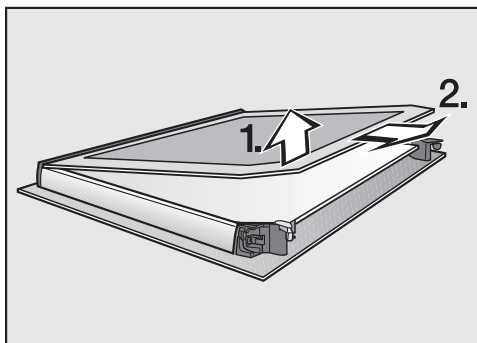
 **Опасность получения травм!**  
Всегда снимайте дверцу, прежде чем ее демонтировать.

- Положите наружное стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды), чтобы избежать появления царапин. Рекомендуется при этом расположить ручку близко к краю стола, чтобы стекло дверцы лежало ровно и не разбилось при чистке.

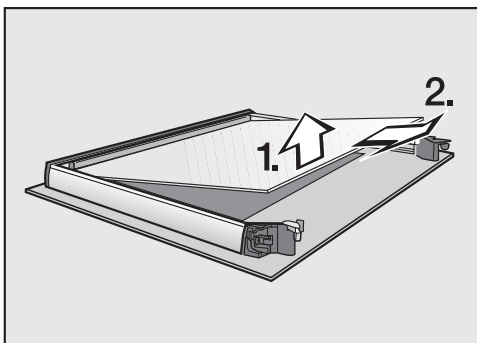


- Откройте оба стопора стекол дверцы, повернув их наружу.

Демонтируйте внутреннее стекло дверцы:



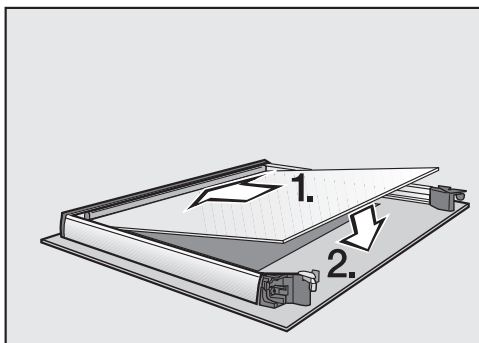
- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло и выньте его из пластиковой планки.



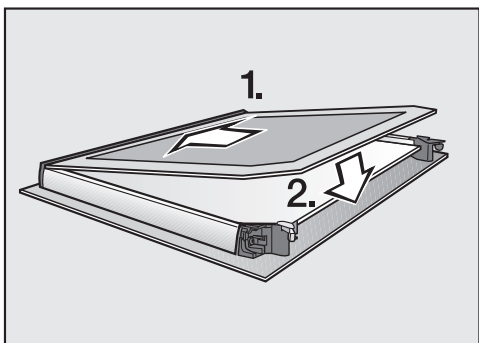
- Приподнимите **слегка** среднее стекло и выньте его.
- Очистите стекла двери и другие отдельные детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо детали мягкой тканью.

## Чистка и уход

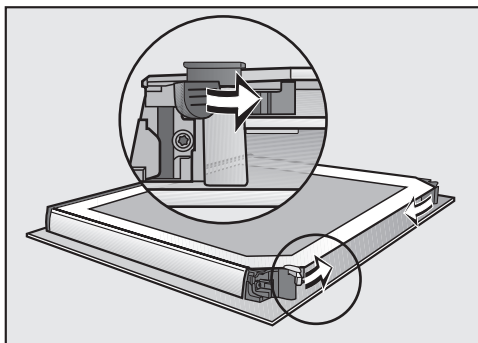
Затем снова тщательно соберите дверцу:



- Вставьте среднее стекло дверцы так, чтобы материальный номер читался (то есть, не в зеркальном отражении).



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

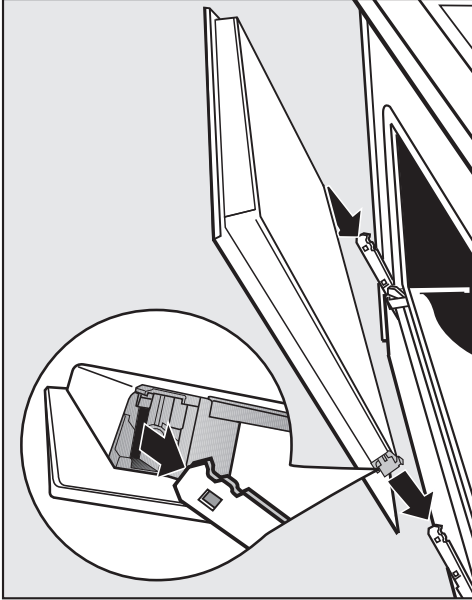


- Закройте оба стопора стекол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца снова собрана.



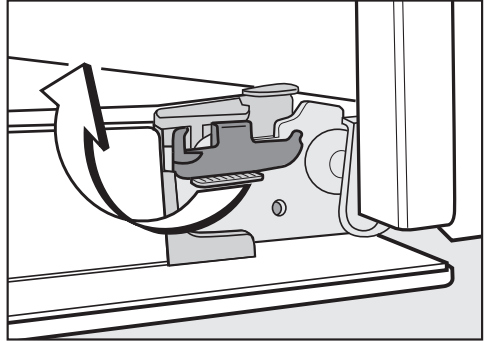
## Монтаж дверцы



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

- Полностью откройте дверцу.

Если фиксирующие скобы не заблокированы, дверца может выскользнуть из держателей и получить повреждения. Обязательно заблокируйте фиксирующие скобы.




- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.

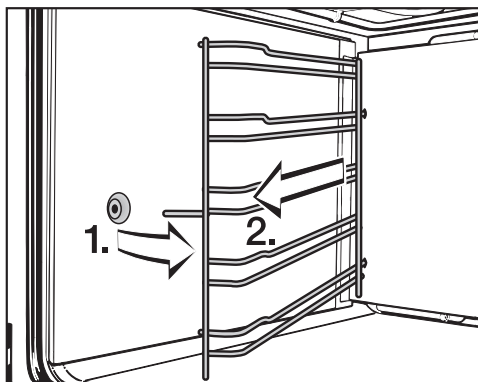
## Чистка и уход

### Демонтаж боковых решеток с направляющими FlexiClip

Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (если они есть).

Если Вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Оснащение – Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».

 Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.



- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1) и снимите их (2).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку деталей.

## Демонтаж задней стенки

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

Можно демонтировать заднюю стенку для того, чтобы ее очистить.

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

- Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.
- Снимите боковые направляющие.
- Ослабьте четыре шурупа на углах задней стенки и выньте ее.
- Очистите заднюю стенку (см. главу «Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием»).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку задней стенки.

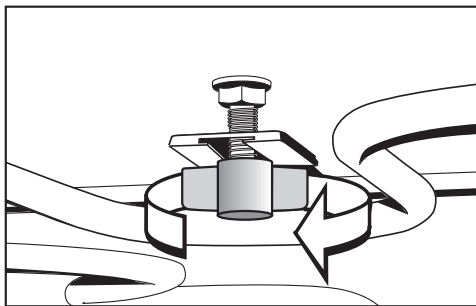
Отверстия должны быть расположены так, как это изображено в главе «Устройство духового шкафа».

- Установите боковые направляющие.
- Снова подключите духовой шкаф к электросети.

## Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

- Снимите боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

ТЭН верхнего жара/гриля можно повредить.  
Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля с силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.


Теперь можно почистить потолок рабочей камеры.


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

## Что делать, если ...


Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

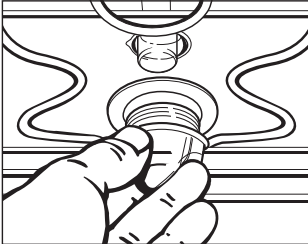

Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

| Проблема                              | Причина и устранение   |
|---------------------------------------|--|
| <b>Дисплей не горит.</b>              | Отсутствует электропитание духового шкафа.<br>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сотрудника сервисной службы Miele.             |
| <b>Рабочая камера не нагревается.</b> | Выбран только режим работы или только температура.<br>■ Выберите режим работы и температуру.   |
|                                       | Блокировка запуска  включена.<br>■ Отключите блокировку запуска (см. главу «Электронные часы – Изменение установок»). |
|                                       | Отсутствует электропитание духового шкафа.<br>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или специалиста сервисной службы.                  |
| <b>12:00 мигает на дисплее.</b>       | Электроснабжение было отключено.<br>■ Снова установите текущее время (см. главу «Ввод в эксплуатацию»).<br>Также нужно заново ввести время для процессов приготовления.                                |

| Проблема   | Причина и устранение   |
|--|--|
| <p><b>0:00</b> неожиданно появляется на дисплее и одновременно начинает мигать символ . Возможно, также прозвучит сигнал.</p> | <p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время, и сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверните переключатель режимов в положение <b>0</b>. После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.</li> </ul>  |
| <p><b>F XX</b> появляется на дисплее.</p>  | <p>Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>  |
| <p><b>После завершения процесса слышен звук работающего прибора.</b></p>   | <p>По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осажается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.</p> <p>Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.</p>  |
| <p><b>На каталитической эмали есть загрязнения, имеющие цвет ржавчины.</b></p>   | <p>Загрязнения приправами, сахаром и т.п. не удаляются с помощью каталитической очистки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Демонтируйте детали с каталитическим покрытием и удалите загрязнения теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой (см. главу «Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием»).</li> </ul>   |
| <p><b>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.</b></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, не изменили ли Вы рецепт. В результате увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.</li> </ul> |

## Что делать, если ...

| Проблема   | Причина и устранение  |
|--|---|
| <b>Пирог / выпечка неровно подрумянилась.</b>  | <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>■ В режиме Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.</li></ul> |
| <b>Телескопические направляющие FlexiClip с трудом задвигаются или вытягиваются.</b> | <p>В шарикоподшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки.</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. Вы можете приобрести смазочное средство Miele у торговых партнеров или в сервисной службе Miele.</p>  |

| Проблема   | Причина и устранение  |
|--|---|
| <p><b>Верхнее освещение рабочей камеры не включается.</b></p>  | <p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p><b>⚠ Опасность получения ожогов!</b><br/>Нагревательные элементы должны быть выключены. Рабочая камера должна быть охлаждена.</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> <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, цоколь 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> <p>Вы выбрали режим приготовления Запекание . В этом режиме работы подсветка рабочей камеры не включается.</p> |

# Сервисная служба

---

## Сервисная служба

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

- по телефону (495) 745 89 90 или
- в сервисные центры Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

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

## Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

## Сертификат соответствия

RU C-DE.AЯ46.B.79861  
с 05.05.2017 по 04.05.2022

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



## **Условия транспортировки и хранения**

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

## **Дата изготовления**


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

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

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

# Подключение к электросети

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

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

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

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

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

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

## Параметры подключения

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

Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

## Технические данные

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Напряжение            | 230 В   |
| Частота               | 50 Гц   |
| Предохранитель        | 16 А    |
| Потребляемая мощность | 3,5 кВт |

## Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет 3-жильный соединительный провод длиной прим. 1,7 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя составляет 16 А. Подключение может быть выполнено только к правильно смонтированной розетке с защитным контактом.

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

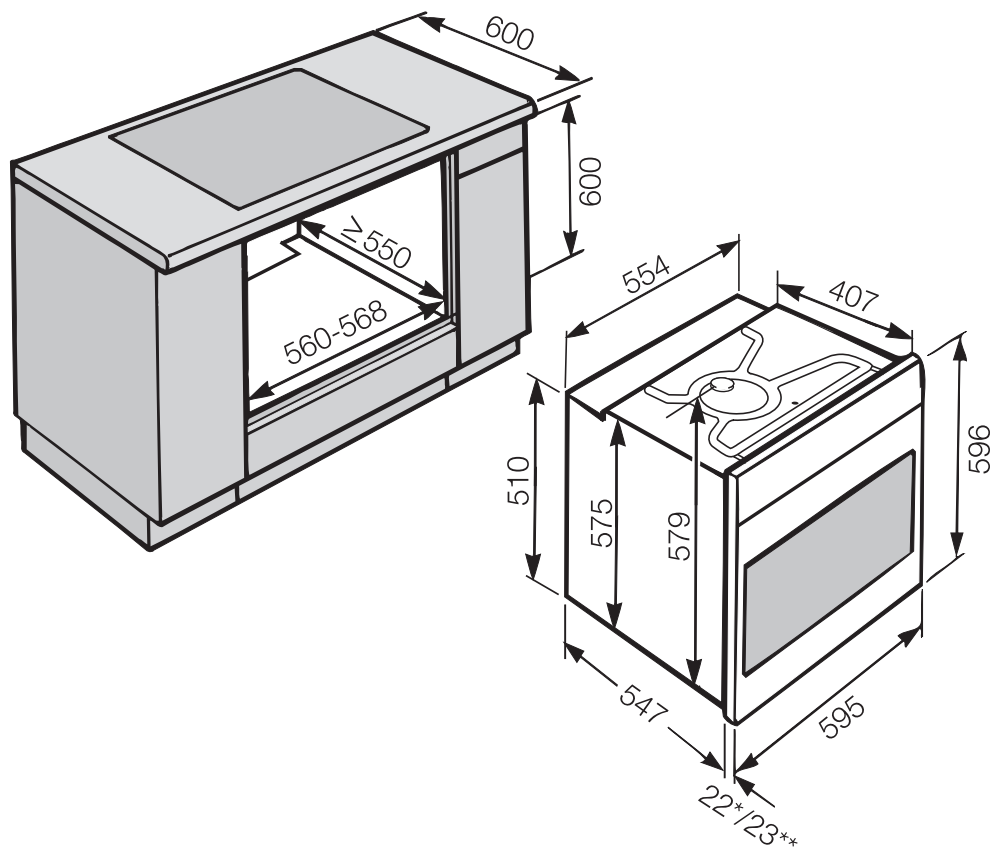
## Размерные чертежи для встраивания

### Размеры прибора и выреза в шкафу

Указания размеров приведены в мм.

### Встраивание в шкаф под столешницей

Если духовой шкаф должен быть встроен под панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок.

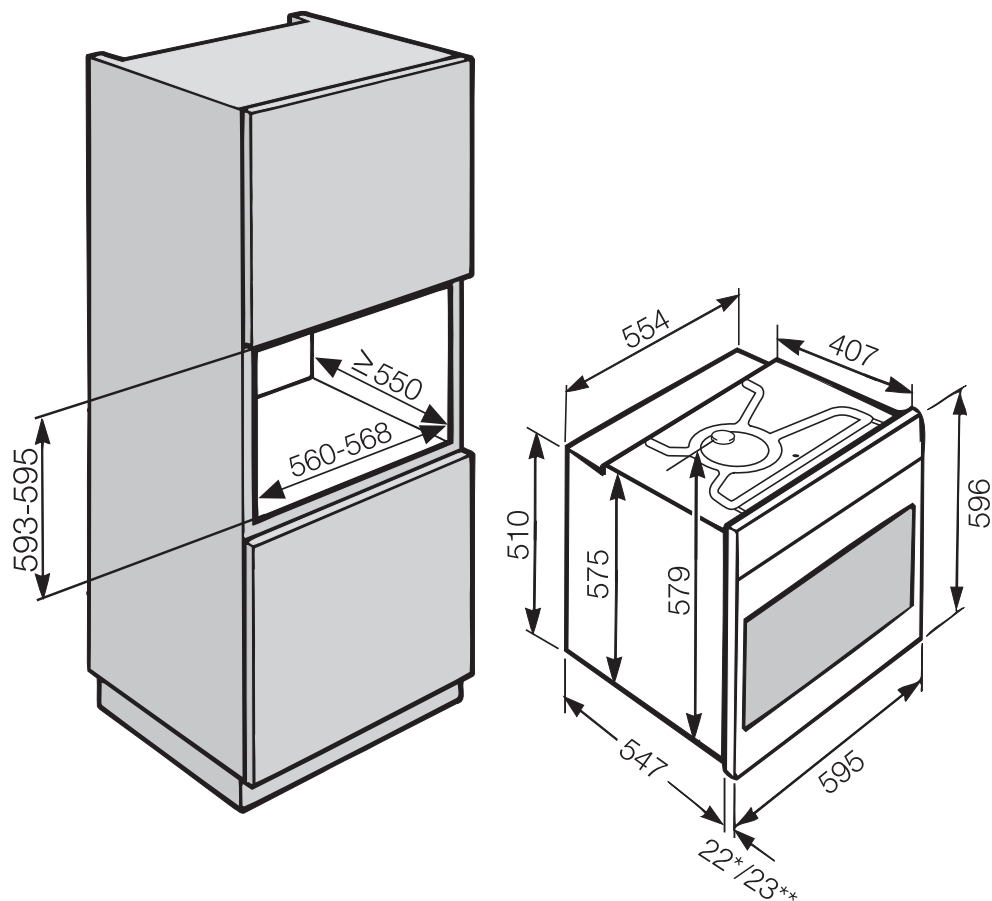


\* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

\*\* Духовой шкаф с металлическим фронтом

# Размерные чертежи для встраивания

## Встраивание в высокий шкаф



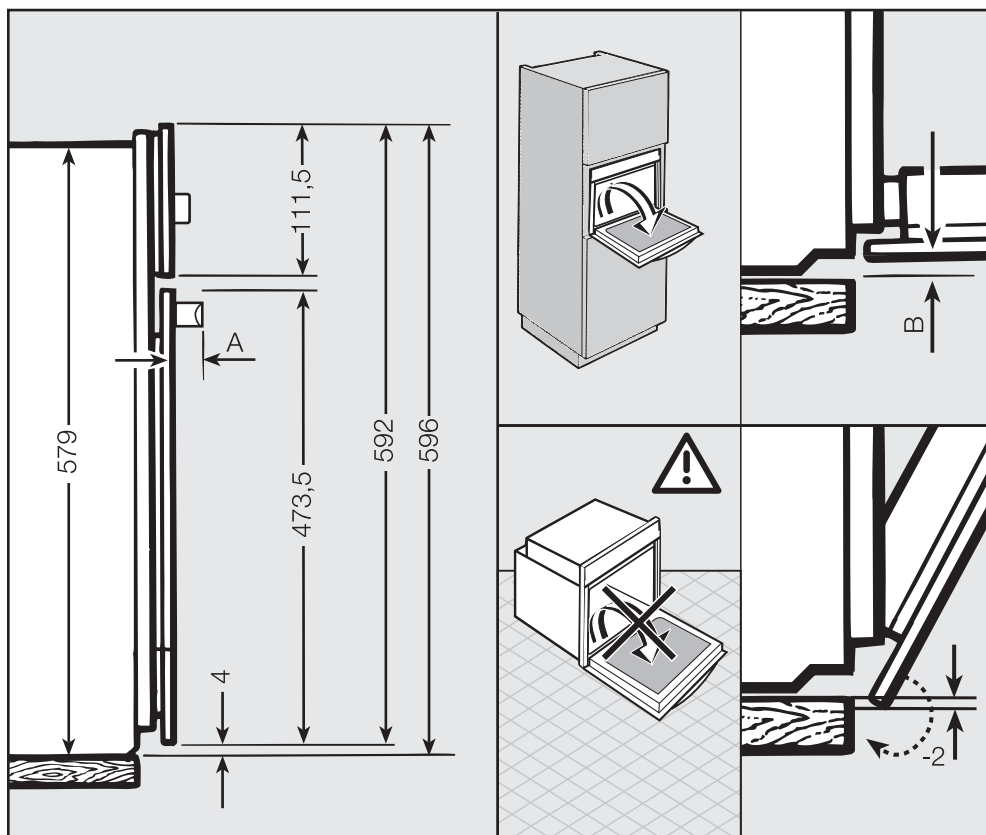
\* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

\*\* Духовой шкаф с металлическим фронтом

# Размерные чертежи для встраивания

## Детальные размеры фронта духового шкафа

Указания размеров приведены в мм.



**A** H22xx: 42 мм

**B** Духовой шкаф со стеклянным фронтом: 2,2 мм

Духовой шкаф с металлическим фронтом: 1,2 мм

## Встраивание духового шкафа

**!** Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите за тем, чтобы поступлению воздуха ничто не препятствовало (например, встраиванием планок термозащиты в мебельном шкафу).

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

### Перед встраиванием

- Убедитесь, что сетевая розетка обесточена.

### Встраивание духового шкафа

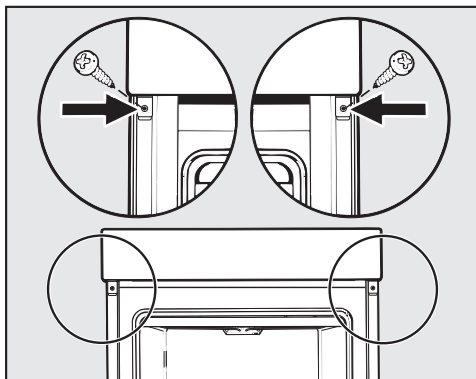
- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверцу можно повредить, если переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием демонтировать дверцу (см. главу «Чистка и уход – Демонтаж дверцы») и извлечь принадлежности. Духовой шкаф станет легче, когда Вы будете задвигать его в мебельную нишу, и при переноске Вы случайно не возьметесь за ручку дверцы.


- Задвиньте духовой шкаф в мебельную нишу и выровняйте его.
- Откройте дверцу, если Вы ее не демонтировали.







- Прикрепите духовой шкаф прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.
- При необходимости установите дверцу на место (см. главу «Чистка и уход – Монтаж дверцы»).

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты


## Контрольные блюда согласно EN 60350-1

| Контрольные блюда                 | Принадлежности                              |  |  [°C]          |  <sup>5*</sup> <sub>1</sub> |  [МИН] | Предварительный нагрев |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|------------------------|
| Печенье из кули-<br>нарного мешка | 1 противень                                 |  | 140   | 2  | 30–40   | нет                    |
|                                   |   |  | 160 <sup>4)</sup>   | 3  | 15–25   | да                     |
|                                   | 2 противня <sup>1)</sup>                    |  | 140   | 1 + 3  | 35–45   | нет                    |
| Небольшие кексы                   | 1 противень                                 |  | 150   | 2  | 25–40   | нет                    |
|                                   |   |  | 160 <sup>4)</sup>   | 3  | 20–30   | да                     |
|                                   | 2 противня                                  |  | 150 <sup>4)</sup>   | 2 + 4  | 23–33   | да                     |
| Бисквит с добавле-<br>нием воды   | Разъемная фор-<br>ма <sup>2)</sup> ∅ 26 см  |  | 170   | 2  | 30–40   | нет                    |
|                                   |   |  | 150–170 <sup>4)</sup>   | 1  | 20–45   | да                     |
| Яблочный пирог                    | Разъемная фор-<br>ма <sup>2)</sup> ∅ 20 см  |  | 160   | 2  | 90–100  | нет                    |
|                                   |   |  | 170   | 1  | 90–100  | нет                    |
| Тосты                             | Решетка                                     |  |  <sup>4)</sup> | 3  | 4–8   | да, 5 ми-<br>нут       |
| Бургер                            | Решетка и уни-<br>версальный про-<br>тивень |  |  <sup>4)</sup> | 5 <sup>5)</sup>  | 1-я сторо-<br>на: 15–20<br>2-я сторо-<br>на: 10–15                                      | да, 5 ми-<br>нут       |
|                                   |   |  |   |  |   |                        |

 режим /  температура / <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень /  время приготовления

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Гриль

\* Не используйте телескопические направляющие FlexiClip (если имеются).

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Используйте матовую, темную форму и ставьте ее на решетку.
- 3) В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- 4) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Для этого не выбирайте режим Быстрый разогрев .
- 5) Задвиньте только решетку на уровень 5 и универсальный противень на уровень 2.




## Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности устанавливается по Европейской норме EN 60350-1.

Класс энергоэффективности: A

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Запекание .
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.  
Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например, телескопические направляющие FlexiClip или детали, покрытые каталитической эмалью, например, боковые стенки или потолочный лист.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта. В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.  
Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора эта неполадка не возникает.

# Гарантия качества товара

---

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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 требованиям ГОСТ, 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:**

- запаха 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:

Уполномоченный представитель  
производителя на территории РФ:  
ООО Миле СНГ  
Российская Федерация и страны СНГ  
125284 Москва,  
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1  
Телефон: (495) 745 8990  
8 800 200 2900  
Телефакс: (495) 745 8984

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

H2265B

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 634 170 / 02