


## Инструкция по эксплуатации и монтажу 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> .....	5
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> .....	14
<b>Обзор</b> .....	15
<b>Элементы управления</b> .....	16
Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. ....	17
Дисплей .....	17
Сенсорные кнопки.....	17
Символы .....	19
<b>Принцип управления</b> .....	20
Выбор пункта меню .....	20
Изменение настройки в списке выбора .....	20
Изменение установок с помощью сегментной шкалы .....	20
Выбор режима работы или функции .....	21
Ввод чисел .....	21
<b>Оснащение</b> .....	22
Типовая табличка.....	22
Комплект поставки.....	22
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно .....	22
Функции безопасности.....	30
Поверхности с покрытием PerfectClean .....	30
<b>Ввод в эксплуатацию</b> .....	31
Основные установки .....	31
Первый нагрев духового шкафа .....	32
<b>Установки</b> .....	33
Обзор установок.....	33
Открытие меню «Установки» .....	34
Язык  .....	34
Текущее время .....	34
Освещение .....	35
Дисплей .....	35
Громкость звука.....	35
Единицы измерения .....	36
Booster .....	36
Рекоменд. температуры.....	36
Рекоменд. по пиролизу .....	36
Остат. ход вентилятора .....	37
Безопасность .....	37
Версия ПО.....	38
Торговля .....	38
Заводские настройки .....	38
<b>Таймер</b> .....	39
<b>Главное меню и подменю</b> .....	41

<b>Советы по экономии электроэнергии</b> .....	42
<b>Управление прибором</b> .....	44
Изменение значений и установок для процесса приготовления .....	44
Изменение температуры и внутренней температуры .....	44
Установка времени приготовления .....	45
Изменение настроенного времени приготовления .....	45
Удаление настроенного времени приготовления .....	46
Отмена процесса приготовления .....	46
Предварительный нагрев рабочей камеры.....	46
Booster .....	47
<b>Автомат. программы</b> .....	48
Категории .....	48
Пользование автоматическими программами.....	48
Указания по использованию.....	48
<b>Другие варианты использования</b> .....	49
Размораживание .....	49
Низкотемпературное приготовление.....	50
Консервирование .....	52
Замороженные продукты/готовые блюда .....	54
Подогрев посуды .....	54
<b>Выпекание</b> .....	55
Рекомендации по выпеканию .....	55
Указания по таблицам приготовления .....	55
Указания по режимам работы .....	56
<b>Запекание</b> .....	57
Советы по запеканию.....	57
Указания по таблицам приготовления .....	57
Указания по режимам работы .....	58
Термощуп .....	59
<b>Гриль</b> .....	62
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	62
Указания по таблицам приготовления .....	62
Указания по режимам работы .....	63
<b>Чистка и уход</b> .....	64
Неподходящие чистящие средства .....	64
Удаление обычных загрязнений.....	65
Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических на- правляющих FlexiClip) .....	66
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip.....	66
Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз .....	67
Снятие дверцы.....	70

# Содержание

---

Разборка дверцы.....	71
Установка дверцы.....	74
Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip.....	75
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля .....	76
<b>Что делать, если .....</b>	<b>77</b>
<b>Сервисная служба.....</b>	<b>82</b>
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	82
Гарантия .....	82
Документы соответствия .....	83
Условия транспортировки .....	83
Условия хранения.....	83
Дата изготовления.....	83
<b>Монтаж .....</b>	<b>84</b>
Размеры для встраивания .....	84
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей.....	84
Вид сбоку .....	85
Подключения и вентиляция .....	86
Встраивание духового шкафа.....	87
Подключение к электросети.....	88
<b>Таблицы приготовления.....</b>	<b>90</b>
Сдобное тесто.....	90
Песочное тесто .....	91
Дрожжевое тесто .....	92
Творожно-сдобное тесто .....	93
Бисквитное тесто.....	94
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка .....	95
Пикантные блюда .....	96
Говядина .....	97
Телятина .....	98
Свинина .....	99
Баранина, дичь .....	100
Птица, рыба.....	101
<b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....</b>	<b>102</b>
Тестовые блюда согласно EN 60350-1 .....	102
Класс энергоэффективности .....	103
<b>Гарантия качества товара .....</b>	<b>104</b>
<b>Контактная информация о Miele.....</b>	<b>106</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

Данный духовой шкаф отвечает предписанным нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию духовой шкаф. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения духового шкафа.

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке духового шкафа и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний и рекомендаций.

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

### Надлежащее использование

- ▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных бытовых условиях исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
- ▶ Духовой шкаф не предназначен для эксплуатации вне помещений. Эксплуатация прибора допускается только в условиях, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям. Все прочие способы применения недопустимы.
- ▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно для выпекания, запекания, приготовления на гриле, разогрева, размораживания, консервирования и сушки продуктов. Любые другие способы применения недопустимы.

## **Указания по безопасности и предупреждения**

---

▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять духовым шкафом, должны при его эксплуатации находиться под присмотром. Эти лица могут управлять духовым шкафом 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.

▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений.

### **Если у вас есть дети**

▶ Детей младше 8 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 надёжно и безопасно. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.

▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без вашего присмотра.

▶ Присматривайте за детьми, находящимися вблизи от духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с духовым шкафом.

▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью.

Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Стекло дверцы духового шкафа, а также его панель управления и прорези для выхода нагретого воздуха из рабочей камеры нагреваются.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время его работы.

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 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 серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные фирмой Miele.

▶ Повреждения духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений духового шкафа. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый духовой шкаф.

▶ Надёжная и безопасная работа духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он подключён к централизованной электросети.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений духового шкафа. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного духового шкафа на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство духового шкафа, опасно для вас и может привести к нарушениям его работы. Никогда не вскрывайте корпус духового шкафа.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.



## Указания по безопасности и предупреждения



---

- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля, монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).
- ▶ Если сетевой кабель повреждён, замену специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).
- ▶ При проведении монтажа и техобслуживания, а также ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключён от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу «Что делать, если ...?»). Удостоверьтесь в этом следующим образом:
  - Выключите автоматы защиты на распределительном щите или
  - полностью выверните резьбовые предохранители на распределительном щите или
  - выньте сетевую вилку (при её наличии) из розетки. Для того чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.
- ▶ Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных планок, демпферных уплотнителей и т.д.). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (регламентированная нормами температура в жилом помещении не должна превышать 25 градусов).
- ▶ Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), то им можно пользоваться только при открытом положении мебельного фронта (дверцы). При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте мебельную дверцу только после того, как духовой шкаф полностью остынет.

# Указания по безопасности и предупреждения



---

## Правильная эксплуатация

- ▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, принадлежностями и продуктами питания. Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.
- ▶ Предметы, расположенные вблизи включённого духового шкафа, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте духовой шкаф для обогрева помещений.
- ▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.
- ▶ Если вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.
- ▶ Некоторые продукты питания быстро высыхают и могут самовозгораться из-за высокой температуры гриля. Ни в коем случае не используйте режимы гриля для освежения черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте режимы работы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .
- ▶ Если при приготовлении продуктов вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь при высоких температурах испаряется. Этот пар может воспламениться от горячих нагревательных элементов.
- ▶ При использовании остаточного тепла для поддержания продуктов в тёплом состоянии вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в духовом шкафу может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкафа для встраивания. Оставьте духовой шкаф включённым и установите минимально возможную температуру в выбранном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остаётся включённым.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Продукты при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в духовом шкафу. По этой причине накрывайте продукты.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.  
Никогда не стелите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу или плёнку.  
Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для её подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Конвекция Eco  без функции Booster.
- ▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения предметов по дну. Если вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их непосредственно по дну (не таскайте).
- ▶ Опасность получения травм от водяного пара. Когда холодная жидкость льётся на горячую поверхность, образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие поверхности вследствие резкой смены температуры могут повредиться. Ни в коем случае не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие поверхности.
- ▶ Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой. Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно.
- ▶ непригодная для духового шкафа пластмассовая посуда плавится при высоких температурах и может привести к повреждению духового шкафа или начать гореть.  
Используйте только пригодную для духового шкафа пластмассовую посуду. Соблюдайте указания изготовителя посуды.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Возможно повреждение духового шкафа.

### Для поверхностей из нержавеющей стали:

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.
- ▶ Магниты могут стать причиной возникновения царапин. Не используйте стальные поверхности для крепежа магнитов.

## Чистка и уход

- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.
- ▶ Царапины могут привести к поломкам стекол дверцы. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.
- ▶ Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем запускать пиролиз.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ В странах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения насекомыми (например, чёрные тараканы). Содержите духовой шкаф и рабочую зону в чистоте. Гарантия не действует в отношении повреждений, возникающих из-за насекомых.

### Принадлежности

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

▶ Формы для запекания Miele Гурмэ HUB 5000/HUB 5001 (при наличии) запрещается задвигать на уровень 1. Это приведёт к повреждению дна рабочей камеры. Из-за слишком малого расстояния возникнет перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться. Также запрещается задвигать формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там они не будут зафиксированы против выскальзывания. Старайтесь использовать уровень 2.

▶ Используйте только термощуп Miele из комплекта поставки. Если термощуп выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным новым термощупом Miele.

▶ Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах. Не используйте термощуп в режимах гриля. Не храните термощуп в рабочей камере.

▶ Из-за высоких температур при пиролизической очистке повреждаются принадлежности.

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать пиролизическую очистку. Это также относится к боковым направляющим и к дополнительно приобретаемым принадлежностям.

# Ваш вклад в охрану окружающей среды

---

## 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.

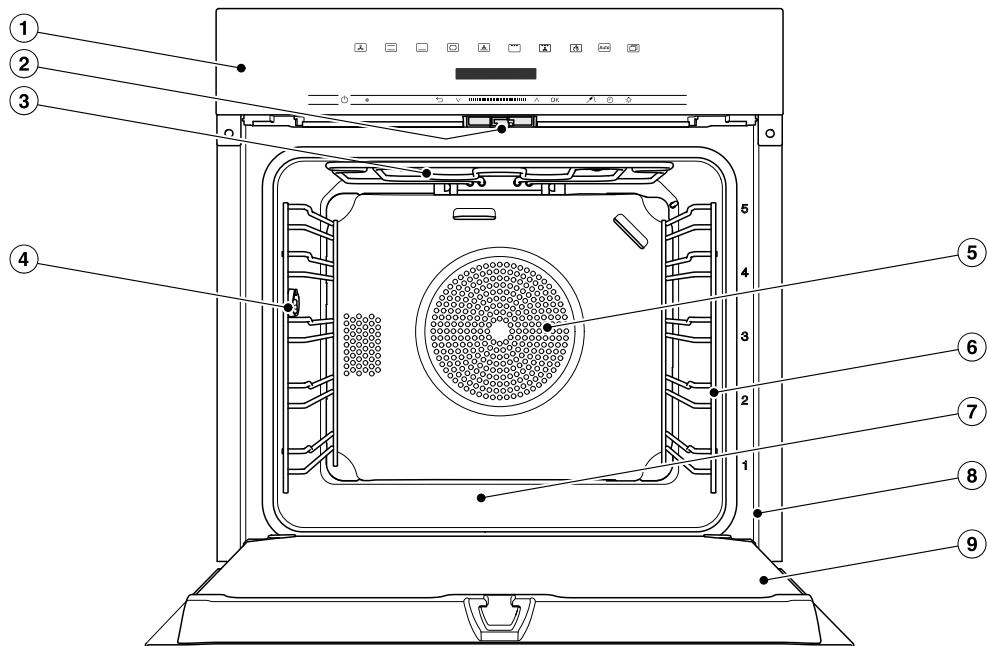
## Утилизация прибора

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.



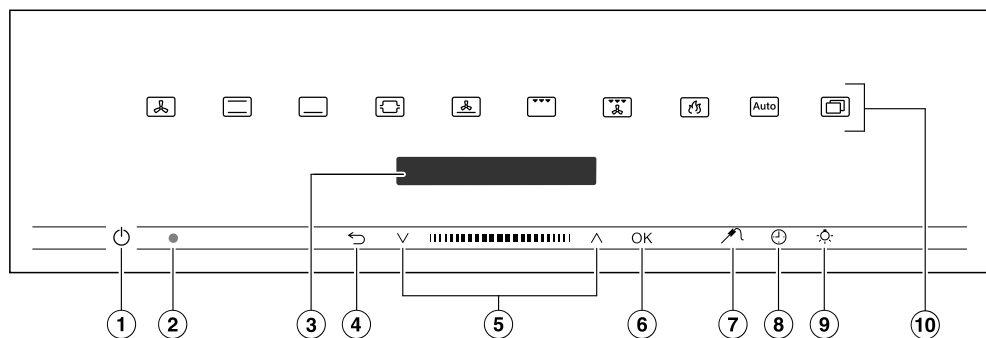
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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








## Духовой шкаф



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Замок дверцы
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Разъём для подключения термощупа
- ⑤ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑥ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑦ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑧ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑨ Дверца


## Элементы управления



- ① Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.  в углублении  
Для включения и выключения духового шкафа
- ② Место подключения оптического интерфейса  
(только для сервисной службы Miele)
- ③ Дисплей  
Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ④ Сенсорная кнопка   
Для пошагового возвращения назад и отмены процесса приготовления
- ⑤ Область навигации с кнопками-стрелками  и   
Для пролистывания списков выбора и для изменения значений
- ⑥ Сенсорная кнопка **OK**  
Для вызова функций и сохранения установок
- ⑦ Сенсорная кнопка   
Для установки температуры внутри блюда и для переключения между индикацией внутренней температуры и индикацией оставшегося времени
- ⑧ Сенсорная кнопка   
Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления
- ⑨ Сенсорная кнопка   
Для включения и выключения освещения рабочей камеры
- ⑩ Сенсорные кнопки  
Для выбора режимов работы, автоматических программ и настроек




### Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.  находится в углублении и реагирует на прикосновение пальца.


Эта кнопка включает и выключает духовой шкаф.

### Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл./Выкл.  появляется главное меню с предложением Выбрать режим работы.

### Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Звуковой сигнал можно отключить в меню Другие  | Установки | Громкость звука | Звук нажатия кнопок.






Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенном духовом шкафу, выберите установку Дисплей | QuickTouch | Вкл. .

### Сенсорные кнопки над дисплеем

Информацию о режимах приготовления и дополнительных функциях вы найдёте в разделах «Главное меню и подменю», «Установки», «Автомат. программы» и «Специальные программы».






# Элементы управления

## Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	<p>В зависимости от того, в каком меню вы находитесь сейчас, нажатием этой сенсорной кнопки можно перейти в вышестоящее меню или вернуться в главное.</p> <p>Если в это время выполняется приготовление, нажатием этой сенсорной кнопки можно прервать приготовление.</p>
	<p>В области навигации при помощи кнопок со стрелками или слайдером можно перемещаться по спискам выбора вверх или вниз. Пункт меню, который вы хотите выбрать, появится на дисплее.</p> <p>Значения и настройки можно изменять при помощи кнопок со стрелками или слайдера.</p>
<i>OK</i>	<p>Как только появится значение, указание или настройка, которую надо подтвердить, сенсорная кнопка <i>OK</i> загорится оранжевым цветом.</p> <p>Нажатием этой сенсорной кнопки можно запускать функции, например таймер, сохранять изменённые значения или настройки и подтверждать указания.</p>
	<p>При использовании термощупа этой сенсорной кнопкой можно устанавливать температуру внутри блюда и выбирать либо индикацию остаточного времени либо индикацию температуры внутри блюда.</p>
	<p>Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.</p>
	<p>С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.</p>

### Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите эти информационные окна с помощью сенсорной кнопки <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочкой отмечается активная установка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Символ блокировки запуска, благодаря которой предотвращается случайное включение духового шкафа (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»).

## Принцип управления

---

Для управления духовым шкафом используется область навигации с кнопками-стрелками  $\wedge$  и  $\vee$  и слайдер  $|||■|||$ .

Как только на дисплее появится значение, указание или настройка, которые вы можете подтвердить, сенсорная кнопка *OK* загорится оранжевым цветом.

### Выбор пункта меню

- Коснитесь кнопки со стрелкой  $\wedge$  или  $\vee$  или прокручивайте слайдер  $|||■|||$  направо или налево, пока не появится нужный пункт меню.

**Совет:** Если кнопку со стрелкой удерживать нажатой, список автоматически будет прокручиваться дальше до тех пор, пока кнопка не будет отпущена.

- Подтвердите выбор нажатием *OK*.

### Изменение настройки в списке выбора

Текущая настройка отмечена галочкой  $\checkmark$ .

- Коснитесь кнопки со стрелкой  $\wedge$  или  $\vee$  или прокручивайте слайдер  $|||■|||$  направо или налево, пока не появится нужное значение или нужная настройка.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь в вышестоящее меню.

### Изменение установок с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки представлены в виде сегментной шкалы  $■ ■ ■ ■ □ □ □ □$ . Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.


Если не заполнен ни один или только один сегмент, то выбрано минимальное значение или установка выключена (например, громкость).

- Касайтесь кнопок со стрелками  $\wedge$  или  $\vee$  или прокручивайте область  $|||■|||$  направо или налево, пока не появится нужная установка.

- Подтвердите выбор с помощью *OK*.


Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

## Выбор режима работы или функции

Сенсорные кнопки режимов работы и функций (например, Другие ) находятся над дисплеем (см. главу «Управление» и «Установки»).

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- При нахождении в режимах и функциях: установите нужные значения, например температуру.
- В Другие : Прокручивайте список до появления нужного пункта меню.
- Подтвердите нажатием *OK*.

## Смена режима


Во время приготовления можно переключаться на другой режим работы.

Сенсорная кнопка последнего выбранного режима горит оранжевым цветом.

- Нажмите сенсорную кнопку другого режима или функции.


Появится изменённый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового выбранного режима горит оранжевым цветом.

Прокручивайте в Другие  в списках выбора до появления нужного пункта меню.

## Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

- Коснитесь кнопок со стрелками  $\wedge$  или  $\vee$  или проведите пальцем по слайдеру  вправо или влево, пока нужная цифра не будет выделена светлым фоном.

**Совет:** При удерживании кнопки со стрелкой, значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

## Оснащение

С обратной стороны указаны модели, описываемые в данной инструкции по эксплуатации и монтажу.

### Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

На ней указаны модель, 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

- Инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа
- Книга рецептов для автоматических программ и режимов приготовления
- 1 решетка
- 1 противень
- 1 универсальный противень
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip
- Термошуп
- шурупы для закрепления вашего духового шкафа в мебельной нише
- различные принадлежности

### Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Это оснащение зависит от модели.

Духовой шкаф всегда оснащается боковыми направляющими, универсальным противнем, а также решёткой для выпечки и запекания (кратко: решёткой).


Кроме того, в зависимости от модели ваш духовой шкаф может оснащаться дополнительными приведёнными далее принадлежностями.

Все приведённые принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для духовых шкафов Miele.

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele, 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.

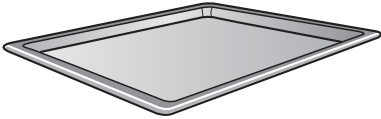
Каждый уровень состоит из 2 опор, расположенных одна над другой.

Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

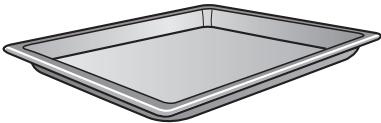
Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

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

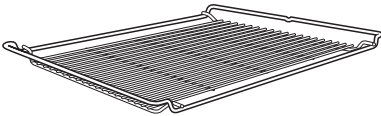
Противень НВВ 71:



Универсальный противень НУВВ 71:



Решётка НВВР 71:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

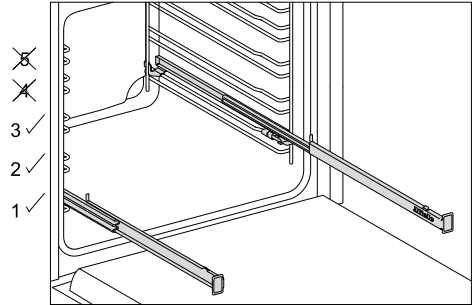
Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

По коротким сторонам этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он предотвращает полное выскальзывание из боковых направляющих принадлежностей, которые нужно выдвинуть только частично.



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

## Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C

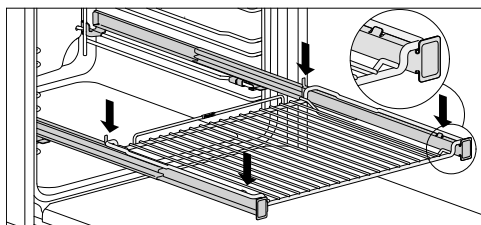
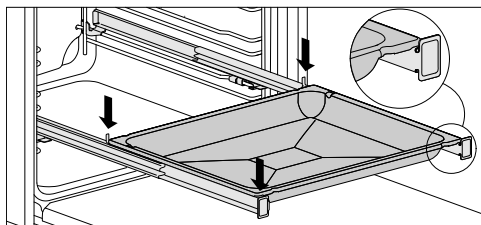


Телескопические направляющие FlexiClip могут устанавливаться только на уровнях 1, 2 и 3.

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

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip до установки на них принадлежностей.

## Оснащение



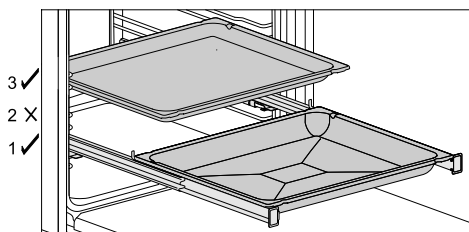
Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

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

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

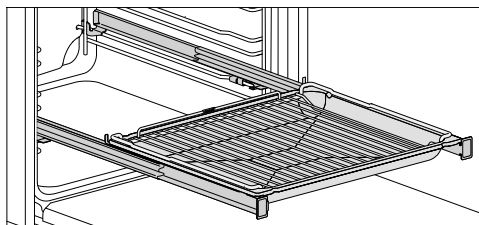
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Вы можете готовить пищу, одновременно используя несколько противней, универсальных противней или решёток.



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

Вы можете использовать универсальный противень с решёткой, расположенной сверху, на телескопических направляющих FlexiClip.



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



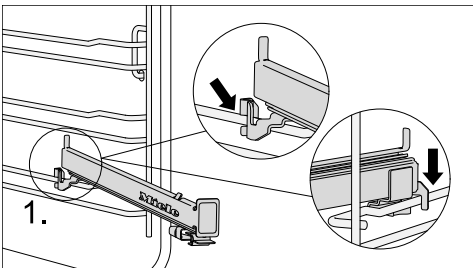
## Установка телескопических направляющих FlexiClip

**⚠ Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей.

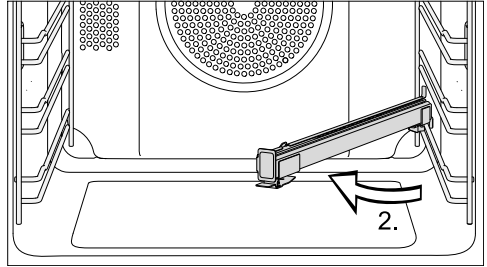
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой. Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

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 приготовления состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня. Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

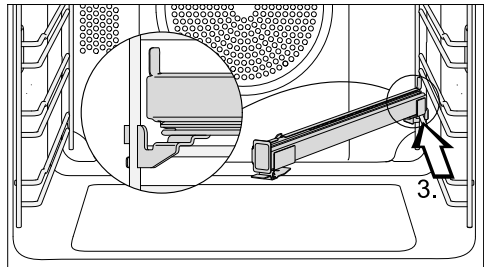
При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.



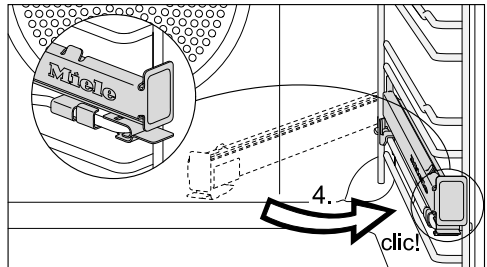
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



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



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




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

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

## Оснащение

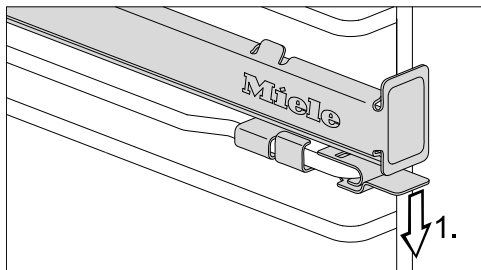
### Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

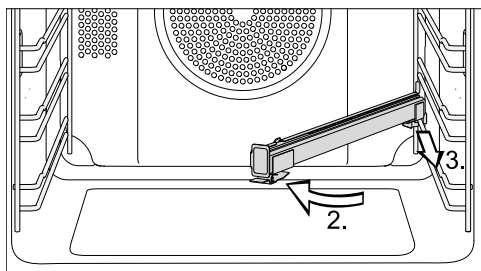
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



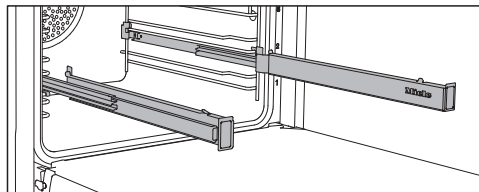
- Нажмите на пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1.).



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

- Приподнимите телескопическую направляющую FlexiClip с опоры и выньте её.

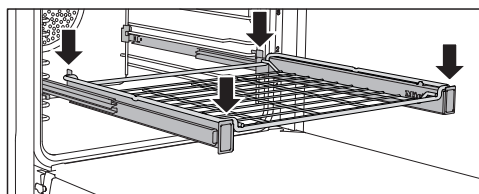
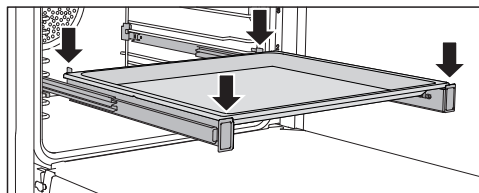
### Телескопические направляющие FlexiClip HFC 7x



Вы можете использовать телескопические направляющие FlexiClip на уровнях 1–4.

Полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip внутрь рабочей камеры до установки на них принадлежностей.

В этом случае принадлежности будут автоматически зафиксированы между выступами спереди и сзади и защищены от соскальзывания.



Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

## Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

**⚠** Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

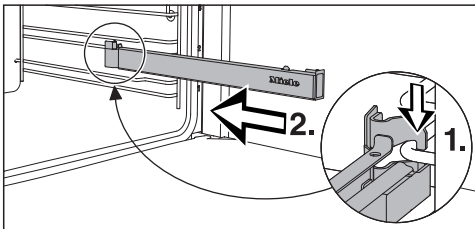
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед монтажом и демонтажем телескопических направляющих FlexiClip дайте нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям остыть.

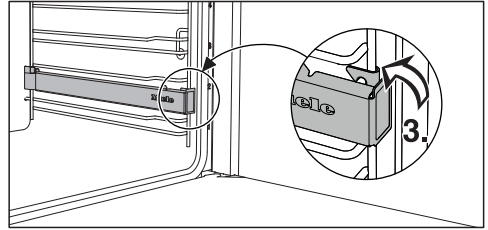
Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются между опорами одного уровня.

При установке телескопических направляющих FlexiClip надпись Miele должна располагаться с правой стороны.

Во время монтажа или демонтажа телескопических направляющих FlexiClip **не** раскладывайте их.



- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1.) и задвиньте её вдоль опоры в рабочую камеру (2.).

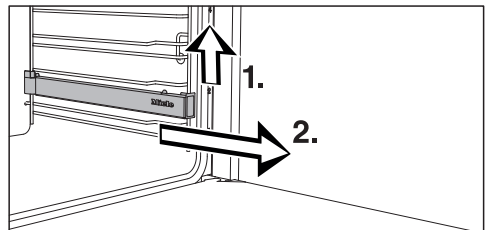


- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

Для демонтажа телескопической направляющей FlexiClip выполните следующие действия.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую FlexiClip спереди (1.) и извлеките её вдоль опоры уровня (2.).

## Оснащение

### Круглые формы для выпечки

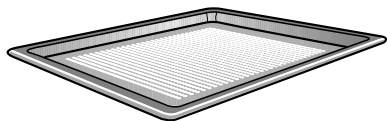


**Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1** хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Эмалированная поверхность формы для выпечки имеет покрытие PerfectClean.

- Задвиньте решётку и установите круглую форму для выпечки на решётку.

### Перфорированный противень для выпечки Гурмэ HBBL 71

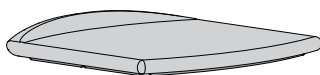


Перфорированный противень для выпечки Гурмэ был разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек. Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу.

Противень для выпечки Гурмэ также можно использовать для сушки и вяления.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

### Камень для выпечки HBS 60

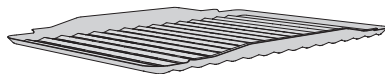


Камень для выпечки позволяет достичь оптимального результата выпечки для блюд, которые должны иметь поджаристое пропеченное дно, как, например, пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т. п.

Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Для размещения и снятия приготовляемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

### Брызгозащитный экран HGBV 71



Брызгозащитный экран помещается в универсальный противень. При запекании на гриле или запекании 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 Гурмэ HUB Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Гурмэ, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Как и решётка, они оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания.

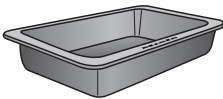
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

Формы для запекания Гурмэ различаются по глубине. Ширина и высота при этом одинаковые.

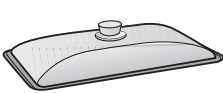
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

**Глубина: 22 см**

HUB 5000-M

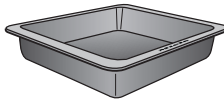


HBD 60-22

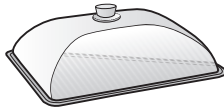


**Глубина: 35 см**

HUB 5001-XL\*

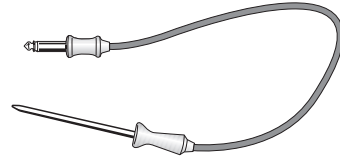


HBD 60-35



\* Подходит для индукционных панелей конфорок.

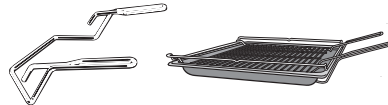
## Термощуп



С помощью термощупа можно точно следить за температурой в процессах приготовления (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

- Если вы используете термощуп, не устанавливайте телескопические направляющие FlexiClip на уровень 4, так как они перекроют гнездо для подключения.

## Рукоятка для извлечения противней HEG



Рукоятка для извлечения облегчит выемку универсального противня, противня для выпечки и решётки.

## Принадлежности для чистки и ухода

- Универсальная салфетка из микрофибры Miele
- Средство для чистки духовых шкафов Miele

## Функции безопасности

- **Блокировка запуска**   
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Блокировка кнопок**  
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Охлаждающий вентилятор**  
(см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»)
- **Защитное отключение**  
Защитное отключение автоматически активируется, если духовой шкаф эксплуатируется в течение необычно длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.
- **Вентилируемая дверца**  
Конструкция дверцы состоит из стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем. При работе прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается холодной. Для проведения очистки можно демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).
- **Блокировка дверцы для пиролиза**  
В начале пиролиза дверца блокируется для обеспечения безопасности. Дверца вновь разблокируется только после того, как температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С.

## 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 обжаривания, 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.

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло.


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

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Боковые направляющие
- Решётка
- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень для выпечки Гурмэ
- Круглая форма для выпечки

## Основные установки

Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.


При работе духовой шкаф нагревается.

Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

## Установка языка

- Выберите нужный язык.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе «Установки», раздел «Язык ».

## Установка местоположения

- Выберите местоположение.

## Установка текущего времени

- Установите текущее время в часах и минутах.
- Подтвердите с помощью **OK**.

## Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

# Ввод в эксплуатацию


## Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Для их устранения нагревайте духовой шкаф в течение как минимум одного часа.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с духового шкафа и принадлежностей.
- Перед нагреванием очистите рабочую камеру от пыли и остатков упаковки при помощи влажной салфетки.
- Смонтируйте телескопические направляющие FlexiClip (при наличии) на боковых направляющих и задвиньте внутрь все противни, а также решётку для выпечки и запекания.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .

Появляется Выбрать режим работы.


- Выберите Конвекция плюс .

Появится рекомендуемая температура (160 °C).


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

- Установите максимальную температуру (250 °C).
- Подтвердите нажатием **OK**.

Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

- Выключите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл.  не раньше, чем через один час.

## Чистка рабочей камеры после первого нагрева

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.







Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды вручную 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 установок


Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	...   deutsch   english   ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл.*   Выкл.   Ночное отключение Формат времени 12 часов   24 часа* Установить
Освещение	Вкл. «Вкл» на 15 секунд* Выкл.
Дисплей	Яркость  QuickTouch Вкл.   Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии Вкл.*   Выкл.
Единицы измерения	Температура °C*   °F
Booster	Вкл. *   Выкл.
Рекоменд. температуры	
Рекоменд. по пиролизу	Вкл. *   Выкл.
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ. * с управл. по времени
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл.   Выкл.* Блокировка запуска  Вкл.   Выкл.*
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл.   Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры



\* Заводская настройка

## Установки

---

### Открытие меню «Установки»

В меню Другие  | Установки можно изменить заводские установки своего духового шкафа и настроить его с учётом личных потребностей.

- Выберите Другие .
- Выберите Установки .
- Выберите нужную установку.




Вы можете проверить или изменить установки.

Изменять установки можно только, если не запущен никакой процесс приготовления.

### Язык

Можно установить язык своей страны и ваше местоположение.

После выбора и его подтверждения на дисплее появляется текст на нужном языке.

**Совет:** Если вы случайно выбрали язык, который вы не понимаете, выберите сенсорную кнопку . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

### Текущее время

#### Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- Вкл.  
Текущее время постоянно отображается на дисплее.  
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Вкл. , все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу.  
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Выкл. , духовой шкаф потребует сначала включить, прежде чем им можно будет управлять.
- Выкл.  
Выключенный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять духовым шкафом, нужно его включить.
- Ночное отключение  
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остается выключенным.

#### Формат времени


Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 часов).

#### Установить

Установите часы и минуты.

После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется прибл. на 150 часов.



## Освещение

- Вкл.  
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- «Вкл» на 15 секунд  
Подсветка рабочей камеры выключается во время процесса приготовления через 15 секунд. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.
- Выкл.  
Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

## Дисплей

### Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная яркость
-  минимальная яркость

### QuickTouch

Выберите реакцию сенсорных кнопок при выключенном духовом шкафу:

- Вкл.  
Если дополнительно выбрана установка Текущее время | Индикация | Вкл. или Ночное отключение, сенсорные кнопки будут реагировать даже при выключенном духовом шкафу.

- Выкл.  
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки реагируют только в том случае, если духовой шкаф включён, а также в течение определённого времени после выключения духового шкафа.

## Громкость звука



### Звуковые сигналы

Если звуковые сигналы включены, то после достижения установленной температуры и по истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

### Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.



Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная громкость
-  мелодия выключена

### Соло-звук

В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальный уровень тона
-  минимальный уровень тона

# Установки

---

## Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при каждом выборе сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.




максимальная громкость



Звук нажатия кнопок выключен

## Мелодии

Вы можете включать и выключать мелодию, которая звучит при касании кнопки Вкл./Выкл. .

## Единицы измерения

### Температура

Вы можете установить температуру в градусах по Цельсию (°C) или градусах по Фаренгейту (°F).

## Booster

Функция **Booster** служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

- Вкл.

Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления включена автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/ Гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до установленной температуры.

- Выкл.

Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления выключена. Прогревают рабочую камеру только нагревательные элементы, соответствующие определённым режимам работы.

## Рекоменд. температуры

Целесообразно изменять рекомендуемые температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы с соответствующими рекомендуемыми температурами.

- Выберите нужный режим работы.
- Измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите нажатием **OK**.

## Рекоменд. по пиролизу

Вы можете настроить, будет ли появляться рекомендация по проведению пиролиза (Вкл.) или нет (Выкл.).

## Остат. ход вентилятора

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

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

Конденсат может повредить мебельную нишу и столешницу, в духовом шкафу может возникнуть коррозия.


Если вы используете функцию поддержания тепла блюд, то при установке с управл. по времени повышается влажность воздуха, что ведёт к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке с управл. по времени не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

## Безопасность

### Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное завершение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее через несколько секунд после запуска про-

цесса приготовления будут заблокированы за исключением кнопки Вкл./Выкл. .

- Вкл.  
Блокировка кнопок активирована. Нажмите сенсорную кнопку ОК и удерживайте её нажатой минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать блокировку кнопок.
- Выкл.  
Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание при выборе.

### Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Вы можете сразу установить таймер при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остаётся включённой также после перебора в электроснабжении.

- Вкл.  
Блокировка запуска активируется. Перед использованием духового шкафа нажмите сенсорную кнопку рядом с ОК и удерживайте её нажатой не менее 6 секунд.
- Выкл.  
Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

# Установки

---

## Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

## Торговля

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках духовой шкаф без нагрева. Для личного использования эта функция Ввм не требуется.

## Демо-режим


Если вы включите духовой шкаф при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение **Демо-режим вкл., прибор не нагрев.**

- Вкл.  
Демонстрационный режим активируется нажатием сенсорной кнопки **OK** и её последующим удержанием в течение не менее 4 секунд.
- Выкл.  
Для деактивации демонстрационного режима нажмите сенсорную кнопку **OK** и удерживайте её нажатой не менее 4 секунд. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

## Заводские настройки

- Настройки прибора  
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Рекоменд. температуры  
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

## Использование функции Таймер

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 определённый момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).


- Вы можете установить таймер максимум на 59 минут и 59 секунд.

**Совет:** В режиме приготовления с использованием пара включите таймер для напоминания о том, что в определённое время нужно вручную запустить паровые удары.

### Установка времени таймера

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл., включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда время таймера будет отображаться при выключенном духовом шкафу.

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


- Нажмите сенсорную кнопку .
- Если в это время происходит процесс приготовления, выберите Таймер.


Появляется указание Установить 00:00 мин.

- При помощи области навигации установите 06:20.

- Подтвердите нажатием ОК.


Время таймера сохраняется.


Если духовой шкаф выключен, то вместо текущего времени отображается  и отсчёт времени таймера.

Если одновременно выполняется процесс приготовления **без** настроенного времени приготовления, символ  и отсчёт времени таймера появятся сразу после достижения настроенной температуры.

Если в это время выполняется процесс приготовления с настроенным временем приготовления, таймер будет работать на заднем плане, так как время приготовления отображается на дисплее в первую очередь.

Если вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.

По истечению времени таймера мигает , отсчёт времени идёт по возрастанию и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Подтвердите с помощью ОК, если необходимо.

Акустический и оптический сигналы включаются.

# Таймер

---

## Изменение времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку ⌚.
  - При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
  - Выберите изменить.
  - Подтвердите с помощью ОК.
- Появляется время таймера.
- Измените время таймера.
  - Подтвердите с помощью ОК.

Изменённое время таймера сохраняется.












## Удаление времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку ⌚.
- При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удаляется.







## Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Конвекция плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар 	180 °C	30–280 °C
Нижний жар 	190 °C	100–280 °C
Автоматика жарения 	160 °C	100–230 °C
Интенсивное выпекание 	170 °C	50–250 °C
Гриль большой 	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом 	200 °C	100–260 °C
Пиролиз 		
Автомат. программы 		
Другие 		
Конвекция Есо	190 °C	100–250 °C
Размораживание	25 °C	25–50 °C
Установки 		

# Советы по экономии электроэнергии


## Процессы приготовления

- По возможности используйте автоматические программы для приготовления блюд.
- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не нужны для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта раньше, чем указано.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Рекомендуется использовать матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости 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, соответственно, меньше тепла воздействует на приготавливаемый продукт. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.  
Установите время приготовления или используйте термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим Конвекция плюс . При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Конвекция Eco  — это инновационный режим, который подходит для малых объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жареного. Он позволяет готовить, экономя энергию и оптимально распределяя тепло. При приготовлении на одном уровне экономия составит до 30 % энергии при столь же хороших результатах. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для блюд, запекаемых 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.
- По возможности готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые нельзя 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 можно 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 ввели время для процесса приготовления, незадолго до окончания процесса нагрев рабочей камеры отключается самостоятельно. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

## Установки

- Через элементы управления выберите настройку **Дисплей | QuickTouch | Выкл.**, чтобы снизить расход электроэнергии.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку **Освещение | Выкл. или «Вкл» на 15 секунд**. Вы в любое время можете снова включить подсветку рабочей камеры сенсорной кнопкой .

## Энергосберегающий режим

Для экономии электроэнергии духовой шкаф выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются никакие другие действия по управлению. Отображается текущее время суток либо дисплей темнеет (см. главу «Установки»).

## Управление прибором

- Включите духовой шкаф.

Появится главное меню.

- Задвиньте приготавливаемую пищу в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим работы.

Сначала появится режим, а затем будет показана рекомендуемая температура.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Рекомендованная температура применяется в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить и позже при помощи кнопок со стрелками.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Появится реальная температура, и начнется фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

- После приготовления нажмите сенсорную кнопку нужного режима, чтобы завершить процесс приготовления.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.



## Изменение значений и установок для процесса приготовления

Как только запускается процесс приготовления, вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса.


В зависимости от режима приготовления вы можете изменить следующие установки:

- Температура
- Внутр. температура
- Время приг.
- Готовность в
- Запуск в

## Изменение температуры и внутренней температуры

С помощью Другие  | Установки  | Рекоменд. температуры можно изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.


Внутренняя температура продукта появляется только в том случае, если вы используете термощуп (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

- Нажмите кнопку со стрелкой  $\wedge$  или  $\vee$  или проведите вправо или влево по слайдеру .

На дисплее появится заданная температура.

- При необходимости измените температуру и внутреннюю температуру.

- Подтвердите нажатием **OK**.

**Совет:** Температуру можно изменять напрямую при помощи зоны навигации. Для изменения температуры внутри блюда нажмите сенсорную кнопку .


Процесс приготовления продолжится с изменённой заданной температурой.

## Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться. При выпекании тесто может высохнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства.

По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и осуществили необходимые настройки, например выбрали температуру.



Когда вы вводите **Время приг.**, **Готовность в** или **Запуск в** с помощью сенсорной кнопки , вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

- **Время приг.**



Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.

- **Готовность в**  
Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.

- **Запуск в**  
Эта функция появляется в меню, только если вы установили **Время приг.** или **Готовность в**. С помощью **Запуск в** вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима приготовления.



## Изменение настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите **изменить**.
- Измените настроенное время.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

## Управление прибором


### Удаление настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- Выберите удалить.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

Если удалить **Время приг.**, настроенное время для **Готовность в** и **Запуск в** тоже удалится.

Если вы удаляете **Готовность в** или **Запуск в**, процесс приготовления запускается с установленным временем.

### Отмена процесса приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку выбранного режима или сенсорную кнопку .
- Если появляется **Отменить процесс**, подтвердите нажатием **OK**.


Затем выключите нагрев и освещение рабочей камеры. Установленное время приготовления будет удалено.

Появляется главное меню.

### Предварительный нагрев рабочей камеры

Функция **Booster** служит для быстрого разогрева рабочей камеры в некоторых режимах приготовления.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.




- В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах работы необходимо предварительно нагреть рабочую камеру:
  - Тёмное тесто для приготовления хлеба, а также ростбиф и филе в рабочих режимах **Конвекция** плюс , и **Верхний/нижний жар** 
  - Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме **Верхний/нижний жар**  (без функции **Booster**)

## Booster

Функция **Booster** используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

По умолчанию эта функция включена для следующих режимов (Другие

 | Установки  | **Booster** | Вкл.):

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар 
- Автоматика жарения 

Если вы установите температуру выше 100 °С и будет включена функция **Booster**, рабочая камера прогревается до нужной температуры в быстрой фазе нагрева. При этом одновременно включается нагревательный элемент верхнего жара/гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Изделия из нежного теста (например, бисквит, мелкая выпечка) с функцией **Booster** сверху слишком быстро подрумяниваются.

При этих видах приготовления выключайте функцию **Booster**.

## Выключение **Booster** для процесса приготовления

- Выберите установку **Booster** | Выкл. , прежде чем выбирать нужный режим.


Во время фазы нагрева функция **Booster** выключена. Предварительный нагрев рабочей камеры осуществляется только относящимися к данному режиму нагревательными элементами.

Если после этого вы снова захотите запустить процесс приготовления с функцией **Booster** , выберите установку **Booster** | Вкл. , чтобы снова включить функцию.

# Автомат. программы

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

## Категории

Для лучшего обзора автоматические программы  разделены по категориям. Вы просто выбираете автоматическую программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

## Пользование автоматическими программами

■ Выберите Автомат. программы .

Появится список выбора.

■ Выберите нужную категорию.

Появляется список автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

■ Выберите нужную автоматическую программу.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

В некоторых автоматических программах вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа. Прочтите указания, приведённые в главе «Запекание», раздел «Термощуп».

В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

## Указания по использованию

- При использовании автоматических программ вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей программе вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте рабочей камере сначала остыть до комнатной температуры, прежде чем запускать автоматическую программу.
- В некоторых автоматических программах необходимо дождаться, пока пройдёт время предварительного нагрева, прежде чем продукт можно будет поместить в рабочую камеру. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.
- В некоторых автоматических программах через определённое время приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, указание о необходимости налить жидкость).
- Время приготовления показывается в автоматической программе приблизительно. В зависимости от текущего процесса приготовления оно может уменьшаться или увеличиваться. При этом время может меняться в зависимости от исходной температуры мяса.
- При использовании термощупа время приготовления зависит от достижения внутренней температуры.




В этой главе вы найдёте информацию по следующим функциям:


- Размораживание
- низкотемпературное приготовление
- Подогрев посуды
- Консервирование
- Замороженные продукты/готовые блюда

### Размораживание

Если продукт будет размораживаться в бережном режиме, то в нём большей частью сохраняются все витамины и питательные вещества.

- Выберите Другие .
- Выберите Размораживание.
- Измените при необходимости рекомендуемую температуру.

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт бережно размораживается.

 **Опасность заражения из-за образования бактерий.**

Такие бактерии, как сальмонелла, могут приводить к очень серьёзным пищевым отравлениям.

При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Готовьте продукты сразу после размораживания.

### Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птицу или рыбу перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

## Другие варианты использования

### Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление идеально для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягнёнка, которые должны готовиться до определённой степени прожарки.

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

Затем кусок мяса 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.

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.
- Используйте для обжаривания мяса жир, который можно сильно нагревать (например, топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет ок. 2–4 часа и зависит от веса, размера и нужной степени готовности мяса.

- Мясо можно нарезать сразу после приготовления. Время выдержки не требуется.
- Поддерживайте мясо в тёплом состоянии в рабочей камере, пока не будет накрыт стол. Это не повлияет на результат приготовления.
- Выложите мясо на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро. Мясо имеет оптимальную для употребления температуру.


Если вы используете термощуп, обратите внимание на указания в главе «Запекание», раздел «Термощуп».


## Другие варианты использования

### Использование режима Верхний/нижний жар

Ориентируйтесь на данные таблиц приготовления в конце данного документа.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. При предварительном нагреве выключите функцию **Booster**.

- Поместите универсальный противень с решёткой на уровень 2.
- Выберите режим Верхний/нижний жар  и температуру 120 °C без функции **Booster**.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой в течение примерно 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **Опасность** получения ожогов от горячих конфорок.


Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Положите обжаренное мясо на решётку.
- Уменьшите температуру до 100 °C (см. главу «Таблицы приготовления»).
- Доведите мясо до готовности.


## Другие варианты использования

### Консервирование

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

После однократного консервирования бобовых и мяса споры ботулинического токсина не уничтожаются полностью. При этом могут образовываться токсины, приводящие к тяжёлым отравлениям. Эти споры убиваются только путем последующего разогрева.

В течение 2 дней **обязательно** прокипятите второй раз бобовые и мясо после остывания.

 Опасность травмирования из-за избыточного давления в закрытых банках.


В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

### Подготовка фруктов и овощей

Данные относятся к 6 банкам объемом 1 л.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже (банки для заготовок или банки с навинчивающейся крышкой). Используйте только банки и резиновые кольца без повреждений.

- Перед заготовкой вымойте банки горячей водой и заполните их так, чтобы до края осталось не менее 2 см.
- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим *Конвекция* плюс  и температуру 160–170°C.
- Подождите до начала образования пузырьков, т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Своевременно понизьте температуру, чтобы продукт не перелился через край.

## Другие варианты использования



### Консервирование фруктов и огурцов



- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру для повторного нагрева и дайте банкам повторно нагреться в рабочей камере в течение указанного времени.

### Консервирование овощей


- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру для консервирования и консервируйте овощи в течение указанного времени.
- После консервирования установите указанную температуру для повторного нагрева и дайте банкам повторно нагреться в рабочей камере в течение указанного времени.

	 / 	 / 
Фрукты	-/-	30 °C 25–35 минут
Огурцы	-/-	30 °C 25–30 минут
Свекла	120 °C 30–40 минут	30 °C 25–30 минут
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °C 90–120 минут	30 °C 25–30 минут

 /  Температура и время консервирования, как только бурление в банках становится заметным

 /  Температура и время повторного нагрева

### Извлечение банок после консервирования

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

После консервирования банки очень горячие.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании банок.

- Достаньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- **Обязательно** прокипятите в течение 2 дней второй раз бобовые и мясо после остывания.
- Снимите с банок фиксаторы и после этого проверьте, все ли банки закрыты.

Прокипятите незакрывшиеся банки сразу или храните их в прохладном месте и сразу употребите законсервированные овощи и фрукты.

- Следите за банками во время хранения. Если во время хранения банки открылись или навинчивающаяся крышка вздулась и при открытии не щелкнула, выбросьте содержимое банки.

## Другие варианты использования

### Замороженные продукты/ готовые блюда

#### Рекомендации по приготовлению пирогов, пиццы и багетов

- Выпекайте пироги, пиццу и багеты на решётке, покрытой бумагой для выпечки.  
Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих быстрозамороженных продуктов могут настолько сильно деформироваться, что их может быть невозможно извлечь из рабочей камеры в горячем состоянии. Каждое последующее применение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

#### Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и т. п.


- Эти быстрозамороженные продукты можно готовить на противне для выпечки или универсальном противне.  
При этом для бережного приготовления этих быстрозамороженных продуктов кладите их на бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

#### Приготовление замороженных продуктов/готовых блюд


Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.


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

### Подогрев посуды

Используйте для нагрева посуды режим **Конвекция плюс** .

Подогревайте только термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку на уровень 1 и поставьте на неё посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить её также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите **Конвекция плюс** .
- Установите температуру 50–80°C.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте кухонные рукавицы при вынимании посуды. На нижней стороне посуды могут образовываться единичные капли воды.

- Выньте нагретую посуду из рабочей камеры.

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

## Использование бумаги для выпечки

Принадлежности Miele, такие как универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Оснащение»). Обычно поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать или выстилать бумагой для выпечки.

## Рекомендации по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным и выпечка пропечётся равномерно.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие открытые пироги в универсальном противне.

- Используйте бумагу для щёлочной выпечки, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Это тесто легко прилипает из-за большого содержания яичного белка.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

## Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

### Выбор температуры 🌡️

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. Разумеется, при более высоких температурах время выпекания сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

# Выпекание

## Выбор времени приготовления

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

- Спустя наиболее короткое время из интервала всегда проверяйте готовность блюда. Проколите тесто деревянной палочкой.

Если тесто не налипает на палочку, значит продукт готов.


## Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

### Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

### Использование режима Конвекция плюс

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Используйте этот режим работы, если хотите готовить одновременно на нескольких уровнях.

- 1 уровень: разместите приготовляемый продукт на уровне 2.
- 2 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3 или 2+4.
- 3 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3+5.

## Рекомендации

- Если вы готовите одновременно на нескольких уровнях, устанавливайте универсальный противень на самый нижний из них.
- Выпекайте влажную выпечку или пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

### Использование режима Интенсивное выпекание

Используйте этот режим работы для выпекания пирогов с сочной начинкой.

**Не** используйте этот режим для выпекания плоской выпечки.

- Разместите пирог на уровне 1 или 2.

### Использование режима Верхний/нижний жар

Очень хорошо подходят матовые и тёмные формы для выпечки из чёрной жести, тёмной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы и формы с покрытием.

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 1 или 2.

### Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для энергоэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.



## Советы по запеканию

- Вы можете использовать любую посуду из термостойкого материала, например формы для запекания, кастрюлю для жаркого, стеклянную форму, рукав или пакет для запекания, глиняную посуду, универсальный противень, решётку и/или брызгозащитный экран (при наличии) на универсальном противне.
- **Предварительный нагрев** рабочей камеры требуется только при приготовлении ростбифа и филе. В большинстве случаев предварительный нагрев не требуется.
- Для запекания мяса используйте **закрытую посуду**, например форму для запекания. Мясо останется сочным внутри. Рабочая камера будет чище, чем при запекании на решетке. Образуется достаточное количество сока для приготовления соуса.
- Если вы используете **рукав или пакет для запекания**, учитывайте указания на упаковке.
- Если вы используете для запекания **решётку** или **открытую посуду**, то нежирное мясо можно смазать жиром, обложить или нашпиговать ломтиками сала.
- **Приправьте** мясо и положите его в ёмкость для приготовления. Распределите по нему кусочки масла или маргарина или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте ок. 1/8 л воды.




- Во время запекания не добавляйте слишком много жидкости. Это мешает **подрумняиванию** мяса. Мясо подрумянится в конце приготовления. Мясо приобретёт более интенсивный коричневый цвет, если спустя примерно половину времени приготовления снять с посуды крышку.
- По окончании процесса приготовления извлеките продукт из рабочей камеры, накройте его и **оставьте** на 10 минут. Тогда при разрезании из него будет вытекать меньше сока.
- Кожица **птицы** будет хрустящей, если за 10 минут до окончания приготовления смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

## Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления приведены в конце этого документа.

- Придерживайтесь указанных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учтены разные обстоятельства: посуда, размер мясных кусков и типичные характеристики процесса приготовления.

## Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.
- Выбирайте при Конвекция плюс  и Автоматика жарения  температуру, которая прим. на 20 °C ниже, чем при Верхний/нижний жар .

## Запекание

- Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °С ниже, чем указано в таблице. Процесс запекания будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее и корочка не будет слишком толстой.
- Для запекания на решётке выберите температуру прим. на 10 °С ниже, чем для запекания в закрытой посуде.

### Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, то значения времени в таблице приготовления даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.


- Длительность приготовления можно определить, 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
- Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.


### Рекомендации

- Время приготовления замороженного мяса увеличивается примерно на 20 минут на каждый килограмм.
- Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

## Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Выбирайте режим **Нижний жар**  в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.



Не используйте режим **Интенсивное выпекание**  для запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком темным.


### Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

### Использование режима Конвекция плюс или Автоматика жарения

Эти режимы работы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для запекания ростбифа и филе.

В режиме работы **Конвекция плюс**  можно готовить при более низких температурах, чем в режиме **Верхний/нижний жар** , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

В режиме работы **Автоматика жарения**  рабочая камера на этапе обжарки сначала нагревается до высокой температуры (ок. 230 °С). Как только эта температура достигнута, духовой шкаф самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

## Использование режима **Верхний/нижний жар**

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °С ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

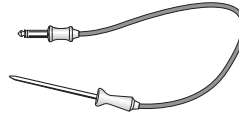
- Разместите готовящийся продукт на уровне 2.

## Использование режима **Конвекция**

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

- Разместите готовящийся продукт на уровне 2.

## Термощуп



С помощью термощупа можно точно следить за температурой в процессе приготовления.

### Принцип действия

Металлический наконечник термощупа вставляется в продукт полностью до ручки. В металлическом наконечнике расположен температурный датчик, который измеряет так называемую внутреннюю температуру продукта во время приготовления. Повышение внутренней температуры продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно отрегулировать в пределах до 99 °С. Данные по продуктам и соответствующим внутренним температурам вы найдёте в таблицах приготовления в конце этого документа.





Процессы приготовления с термощупом и без него имеют сопоставимое время приготовления.

# Запекание

## Возможности использования

В некоторых автоматических программах и специальных программах предлагается использование термощупа.

Кроме того, можно также использовать термощуп в следующих режимах работы:

- Автоматика жарения 
- Конвекция плюс 
- Интенсивное выпекание 
- Верхний/нижний жар 

## Важные указания по использованию

- Вы можете положить мясо в форму для запекания или, в зависимости от режима, на решётку для выпечки и запекания или стеклянный поддон.
- Металлический наконечник термощупа должен быть полностью вставлен в продукт по ручку, чтобы температурный датчик доставал приблизительно до середины.
- При приготовлении птицы для установки металлического наконечника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический наконечник не должен задевать кость или быть воткнут в жировую прослойку. Если наконечник соприкасается с жировой тканью или костью, это может привести к преждевременному отключению прибора.

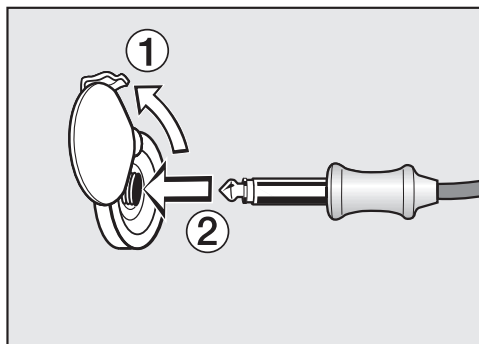
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблицах приготовления.
- При использовании алюминиевой фольги, рукава или пакета для запекания воткните термощуп через плёнку до середины продукта. Термощуп также можно сразу завернуть вместе с мясом в фольгу. При этом учитывайте указания производителя фольги.

## Использование термощупа

- Вставьте металлический наконечник термощупа полностью в продукт до ручки.

Если необходимо приготовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте термощуп в самый высокий кусок мяса.

- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер термощупа в разъем для подключения до фиксации.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.

- При необходимости настройте температуру и внутреннюю температуру.

В автоматических программах значения внутренней температуры уже заданы.

Следуйте указаниям на дисплее.

Процесс приготовления закончится сразу по достижении внутренней температуры.




Опасность травмирования из-за горячих поверхностей.

Термощуп может нагреться. Существует опасность получения ожогов при контакте с термощупом.

Надевайте кухонные перчатки при извлечении штекера термощупа из гнезда для подключения.

## Отсрочка запуска процесса приготовления с термощупом

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени.

- Если вы выбрали режим работы, выберите сенсорную кнопку .
- Выберите Запуск в.

Момент времени окончания приготовления можно оценить приблизительно, так как длительность приготовления с термощупом примерно соответствует длительности приготовления без термощупа.

Вы не можете устанавливать Время приг. и Готовность в, поскольку общее время зависит от достижения внутренней температуры.

## Индикация остаточного времени

Если в каком-либо процессе приготовления установленная температура будет превышать 140 °С, то через определенное время отобразится расчёт оставшейся длительности приготовления (оставшееся время).

Оставшееся время рассчитывается исходя из установленной температуры приготовления, установленной внутренней температуры и динамики повышения внутренней температуры.

Отображаемое вначале оставшееся время является приблизительным. Так как во время процесса приготовления оставшееся время рассчитывается непрерывно, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Вся информация по оставшемуся времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура блюда или если будет выбран другой режим работы. Если дверца была открыта некоторое время, оставшееся время рассчитывается снова.

## Переключение между индикацией остаточного времени и индикацией внутренней температуры блюда

Как только появится оставшееся время, можно выбрать либо индикацию остаточного времени, либо индикацию внутренней температуры блюда.

- Нажмите сенсорную кнопку .

Помимо температуры на дисплее отображается оставшееся время или внутренняя температура блюда.

# Гриль

**⚠** Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

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

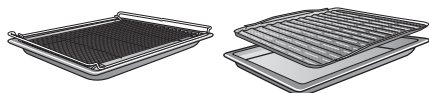
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

## Рекомендации по приготовлению на гриле

- При использовании режима «Гриль» необходим предварительный нагрев. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля примерно 5 минут при закрытой дверце.
- Быстро промойте мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае из него вытечет сок.
- Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.
- Очистите и посолите плоскую рыбу и ломтики рыбы. Вы также можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.

- Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания или брызгозащитным экраном (при наличии). Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд. Для приготовления на гриле смажьте решётку для выпечки и запекания или брызгозащитный экран маслом с помощью кисточки и положите на неё продукты.

Не используйте противень для выпечки.



## Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и длительность приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и индивидуальных привычках.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

## Выбор температуры 🌡️

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.

## Выбор уровня приготовления

- Выбирайте уровень приготовления в зависимости от толщины приготавливаемого продукта.
- Плоский продукт размещайте на уровне 3 или 4.
- Продукт большей толщины размещайте на уровне 1 или 2.

## Выбор времени приготовления ☺

- Для приготовления на гриле плоских ломтиков мяса или рыбы требуется ок. 6–8 минут для каждой стороны. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления не будет.
- Всегда проверяйте готовность приготавливаемого продукта раньше, чем указано в рецепте.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.

### - «с кровью»

Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.

### - средняя прожарка

Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.

### - полная прожарка

Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.

**Совет:** Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. Так его поверхность не станет слишком тёмной.

## Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах.

Не используйте термощуп в режимах гриля.

Не храните термощуп в рабочей камере.

## Использование режима Гриль большой


Используйте этот режим работы для запекания под грилем плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

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

## Использование режима Гриль с обдувом


Этот режим работы подходит для запекания под грилем продуктов с большим диаметром, например курицы.

Для плоских продуктов в целом рекомендуется устанавливать температуру на 220 °С, для продуктов с большим диаметром — 180–200 °С.

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

 Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током.

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

Категорически запрещается использовать устройство для чистки струей пара.

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 удаления накипи фронтальная поверхность прибора.

Все поверхности чувствительны к царапинам. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

### Неподходящие чистящие средства

Во избежание повреждений поверхностей не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи на передней поверхности прибора;
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу);
- чистящие средства, содержащие растворители;
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- очистители для стекла;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;
- жёсткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль) или 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;
- губки из нержавеющей стали.



При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности существует вероятность, что их больше не получится устранить. Многократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку. Удаляйте загрязнения сразу.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

**Совет:** Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё теплая.

Для удобства очистки рекомендуем выполнить следующее.

- Снимите дверцу.
- Снимите боковые направляющие с телескопическими направляющими FlexiClip (при наличии).
- Откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

## Удаление обычных загрязнений

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести.

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой. Эта чистка особенно важна при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

## Чистка термощупа

Если термощуп класть в воду или мыть его в посудомоечной машине, он будет повреждён.

Чистите термощуп только с использованием влажной салфетки.

## Чистка и уход

### Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие цветные или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора. Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало. Используйте только описанные вспомогательные средства.

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

### Использование средства для чистки духовых шкафов

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности.

Если спрей попадает в промежуточные полости и отверстия, при последующем приготовлении возникают резкие запахи.

Не наносите спрей на верхнюю часть рабочей камеры.

Не наносите спрей в промежуточные полости и отверстия в боковых стенках и в задней стенке рабочей камеры.

- Оставьте средство для чистки духовых шкафов 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 жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

### Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается во время мойки в посудомоечной машине, что ухудшает свойства выдвигания.

Никогда не промывайте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.


При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипанию шарикоподшипников из-за перетекания фруктового сока поступайте следующим образом:

- Ненадолго (примерно на 10 минут) замочите телескопические направляющие FlexiClip в горячем моющем растворе. При необходимости вы можете дополнительно использовать

жёсткую сторону губки для мытья посуды. Шариковые подшипники вы можете очистить мягкой щёткой.

После чистки могут оставаться следы выцветания или светлые пятна, которые однако не влияют на потребительские свойства.

### Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз

Вместо чистки рабочей камеры вручную её можно очистить с помощью функции Пиролиз .

При пиролизе рабочая камера нагревается до температуры около 400 °С. Имеющиеся загрязнения расщепляются при высоких температурах и превращаются в пепел.

Имеются 3 ступени пиролиза с различной длительностью:

- ступень 1 при лёгком загрязнении
- ступень 2 при среднем загрязнении
- ступень 3 при сильном загрязнении

После запуска пиролиза дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть её только по окончании процесса очистки.

Пиролиз также можно запускать с задержкой по времени, чтобы использовать, например, выгодный ночной тариф на электроэнергию.

Остатки после пиролиза (например, пепел), которые образуются в рабочей камере в зависимости от степени загрязнения, легко удаляются из нее.

### Подготовка пиролиза

Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности.

Извлеките все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать пиролитическую очистку. Это также относится к боковым направляющим и к дополнительным приобретаемым принадлежностям.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию.


При наличии пригоревших остатков на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна.

Перед запуском пиролиза удалите грубые загрязнения рабочей камеры и пригоревшие остатки на эмалированных поверхностях скребком для стекла.

- Выньте все принадлежности (включая опорные решетки) из рабочей камеры.


# Чистка и уход

## Запуск пиролиза

 Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей.

При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

- Выберите Пиролиз .
- Выбирайте ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Следуйте указаниям на дисплее.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Вы можете немедленно начать пиролиз или перенести время начала.

### Немедленно запустить пиролиз

- Если вы хотите немедленно запустить пиролиз, выберите *Запустить сразу*.
- Подтвердите нажатием *OK*.



Запускается пиролиз.

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

Освещение рабочей камеры во время пиролиза не включается.

Появляется оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздаётся звуковой сигнал,


мигает  и идёт отсчёт времени. Как только вы коснётесь сенсорной кнопки , акустические и оптические сигналы отключатся.

### Запуск пиролиза с временной задержкой

- Если вы хотите запустить пиролиз с временной задержкой, выберите *Запуск в*.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Установите время, к которому должен начаться пиролиз.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Дверца автоматически блокируется. На дисплее появится *Запуск в* и установленное время запуска.

Сенсорная кнопка  горит оранжевым цветом.

До момента запуска вы можете повторно настроить время запуска и время окончания с помощью сенсорной кнопки .

Как только наступит момент запуска, нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор автоматически включатся и на дисплее отобразится время до окончания процесса.


### Завершение пиролиза

Как только оставшееся время установлено на 0:00 часов, появляется сообщение о том, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована, появится *Процесс окончен* и раздастся звуковой сигнал.

- Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

После пиролиза духовой шкаф ещё очень горячий. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами и рабочей камерой.

Перед удалением возможных остатков после выполнения пиролиза дайте ТЭНу и рабочей камере сначала остыть.

- Очистите рабочую камеру и принадлежности от возможных остатков пиролиза (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.

Большинство загрязнений можно удалить с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой влажной салфетки из микрофибры.

В зависимости от степени загрязнения на внутренней поверхности дверцы может образоваться видимый налёт. Его можно удалить с помощью губки для мытья посуды, скребка для стекла или мягкой проволочной губки (например, Spontex Spirinett) и средства для мытья посуды вручную.

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести.

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

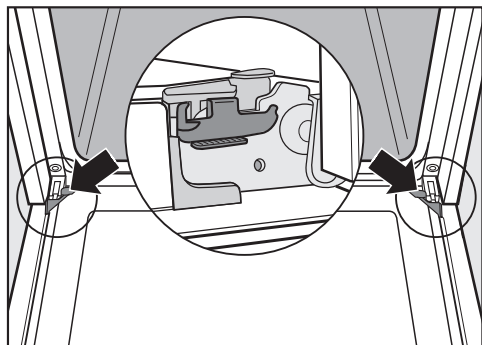
В результате проливания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие цветные пятна. Эти изменения не влияют на качество эмали.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало.

## Чистка и уход

### Снятие дверцы

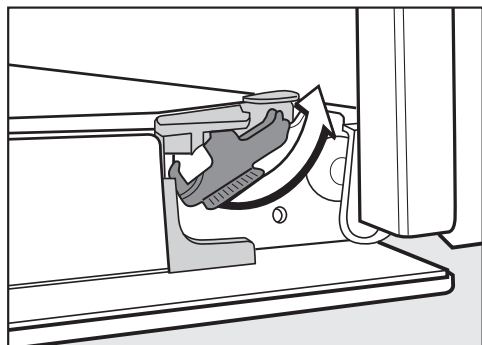
Дверца весит около 10 кг.



Дверца соединена с петлями с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обеих дверных петель.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению духового шкафа.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они откинута и ударят духовой шкаф. Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, поскольку она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу по сторонам и равномерно потяните ее вверх из держателей. При этом не допускайте перекоса дверцы.

## Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 4 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Если в пространстве между стеклами дверцы осаждаются загрязнения, то дверцу можно разобрать для очистки внутренних поверхностей.

Из-за царапин возможно разрушение стекла дверцы.

Для очистки стекол дверцы запрещается использовать абразивные средства, жёсткие губки или щётки, а также острые металлические скребки.

При очистке стекол дверцы также соблюдайте указания, относящиеся к передней поверхности духового шкафа.

Отдельные стороны стёкол дверцы имеют разное покрытие. Обращённые к рабочей камере стороны обладают теплоотражающим действием.

Если стёкла дверцы установить неверной стороной, духовой шкаф получит повреждения.


После очистки стёкол дверцы обязательно устанавливайте их правильной стороной.

Средство для чистки духовых шкафов повреждает поверхность алюминиевых профилей.

Очищайте детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

При падении стёкла дверцы могут разбиться.

Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

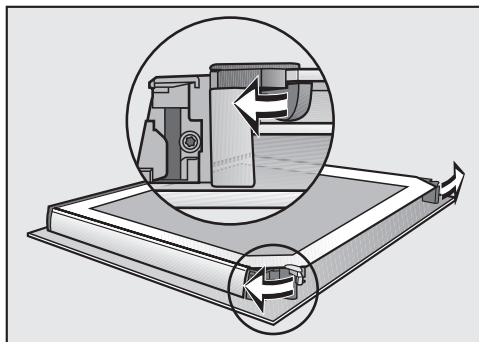
 Опасность получения травм от захлопывающейся дверцы.

Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв.

Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды) во избежание появления царапин.

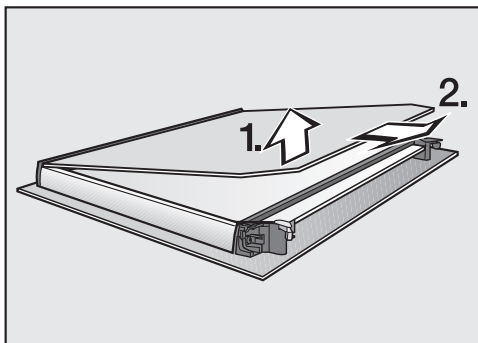
При этом разумно будет положить ручку рядом с кромкой стола, чтобы стекло легло ровно всей поверхностью и не могло треснуть при очистке.



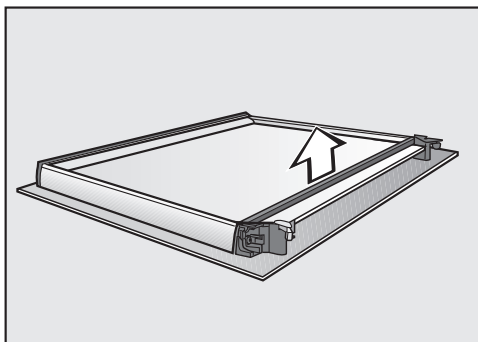
- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

## Чистка и уход

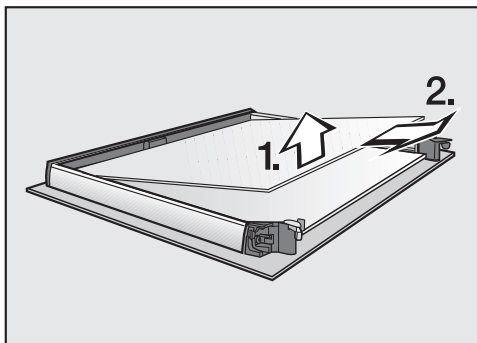
Последовательно снимите внутреннее стекло дверцы и два средних стекла дверцы.



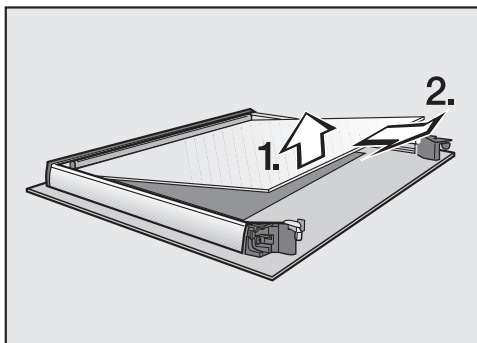
- Слегка приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.



- Снимите уплотнение.



- Слегка приподнимите верхнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.



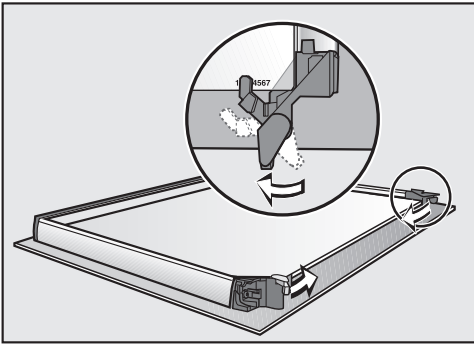
- Слегка приподнимите нижнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.
- Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите детали насухо мягкой тканью.

Затем снова аккуратно соберите дверцу.

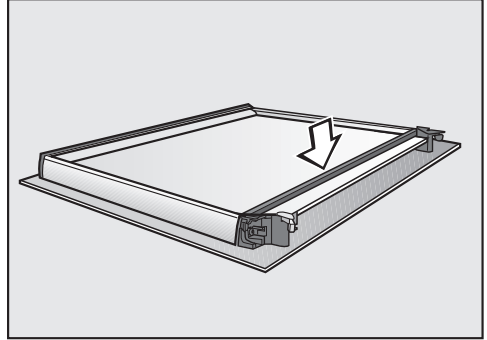


Оба средних стекла дверцы идентичны. Для ориентирования и правильной установки на стеклах дверцы напечатан номер материала.

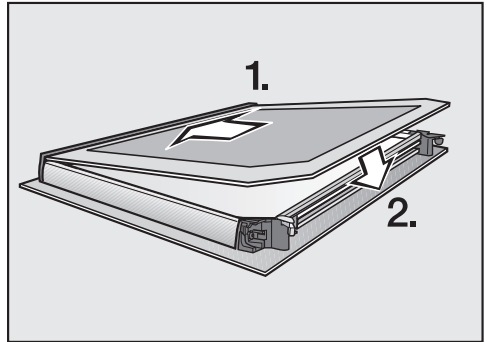
- Установите нижнее из средних стекол дверцы так, чтобы номер материала можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально).



- Поверните стопоры стёкол дверцы вовнутрь так, чтобы стопоры прилегали к нижнему из средних боковых стекол.
- Установите верхнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер материала можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально).  
Стекло дверцы должно лежать на стопорах.

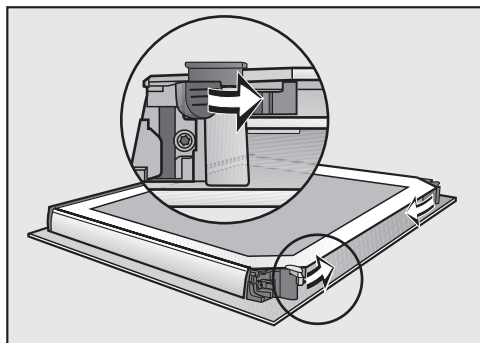


- Вставьте уплотнение.



- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.

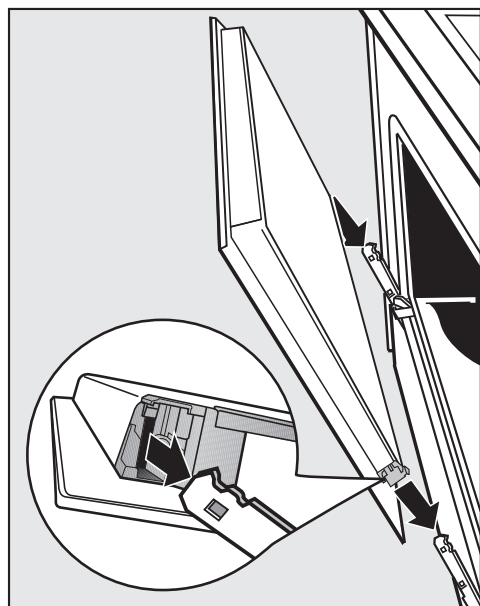
## Чистка и уход



- Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца вновь собрана.

### Установка дверцы



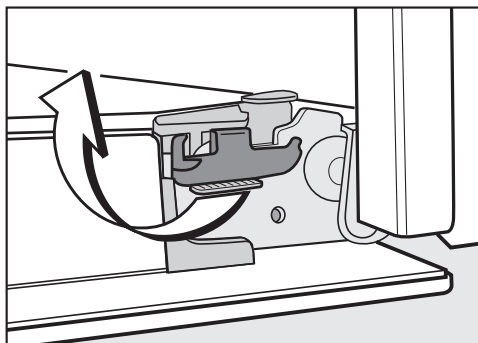
- Возьмитесь за дверцу по сторонам и установите ее на крепления петель.

Не допускайте перекоса.

- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения.

Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.




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

### Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip

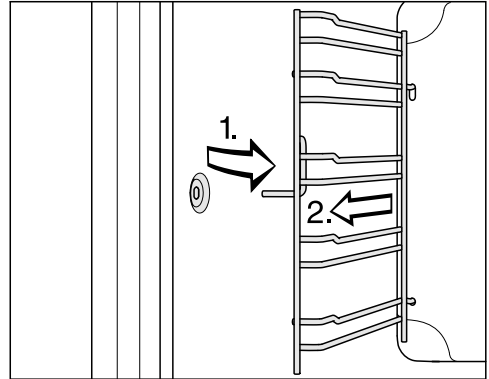
Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при их наличии).

Если вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Оборудование», раздел «Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед демонтажем боковых направляющих дайте остыть ТЭНам, рабочей камере и принадлежностям.



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

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Устанавливайте детали аккуратно.

## Чистка и уход

### Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

Если верхняя часть рабочей камеры особенно сильно загрязнена, то для чистки можно откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля. Целесообразно регулярно очищать верхнюю часть рабочей камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.

**⚠** Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

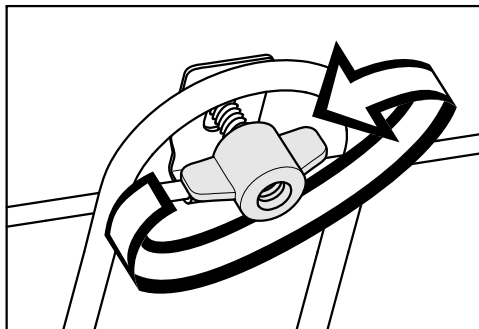
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

Упавшая гайка может повредить эмаль дна рабочей камеры.

В целях предосторожности положите на дно рабочей камеры полотенце для посуды и т. п.

■ 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 верхняя часть рабочей камеры доступна.

■ Очистите верхнюю часть рабочей камеры тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.



■ После чистки откиньте ТЭН верхнего жара/гриля вверх.

■ Установите барашковую гайку и затяните её.



■ Установите боковые направляющие.


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>	<p>Вы выбрали установку Текущее время   Индикация   Выкл. . Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей выключен.</p> <p>■ Сразу после включения духового шкафа появляется главное меню. Если время должно показываться постоянно, выберите установку Текущее время   Индикация   Вкл. .</p>
	<p>Отсутствует электропитание духового шкафа.</p> <p>■ Проверьте, не сработал ли автомат защиты внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.</p>
<b>Вы не слышите звуковой сигнал.</b>	<p>Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость.</p> <p>■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью установки Громкость звука   Звуковые сигналы .</p>
<b>Рабочая камера не нагревается.</b>	<p>Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает.</p> <p>■ Отключите демонстрационный режим с помощью установки Торговля   Демо-режим   Выкл. .</p>
<b>Удерж. кнопку «OK» 6 с. появляется при включении на дисплее.</b>	<p>Блокировка запуска  включена.</p> <p>■ Блокировку запуска процесса приготовления можно отключить, нажав сенсорную кнопку OK и удерживая ее 6 секунд.</p> <p>■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Безопасность   Блокировка запуска    Выкл. .</p>

## Что делать, если ...

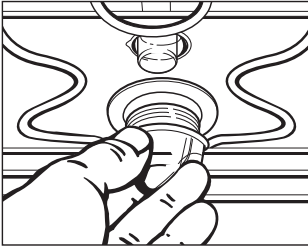
Проблема	Причина и устранение
<p><b>Сенсорные кнопки не работают.</b></p>	<p>Вы выбрали установку Дисплей   QuickTouch   Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафу сенсорные кнопки не работают.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки работали даже при выключенном духовом шкафу, выберите установку Дисплей   QuickTouch   Вкл..</li> </ul> <p>Духовой шкаф не подключён к электросети.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку.</li> <li>■ Проверьте, не сработал ли автомат защиты внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.</li> </ul> <p>Возникла проблема в системе управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нажимайте кнопку Вкл./Выкл.  до отключения дисплея и перезапуска духового шкафа.</li> </ul>
<p><b>На дисплее появляется</b> Неисправность в сети .</p>	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено. Поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Снова запустите процесс приготовления.</li> </ul>
<p>12:00 <b>высвечивается на дисплее.</b></p>	<p>Электроснабжение было отключено более 150 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите текущее время и дату заново.</li> </ul>
<p><b>На дисплее появляется</b> Макс. длительность работы .</p>	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Подтвердите нажатием <b>OK</b>.</li> </ul> <p>После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.</p>
<p><b>На дисплее отображается</b>  Ошибка F32.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз.</li> <li>■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>

Проблема	Причина и устранение
<p><b>На дисплее отображается  Ошибка F33.</b></p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<p><b>Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.</b></p>	<p>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 приготовления слышен звук работающего прибора.</b></p>	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установка», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).</p>
<p><b>Духовой шкаф выключился автоматически.</b></p>	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определённого времени не следует дальнейших установок.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снова включите духовой шкаф.</li> </ul>
<p><b>Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.</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, меняли ли вы рецепт. При увеличении 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 подрумянились.</b>	<p>Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Определённое различие в степени подрумянивания всегда присутствует. Если эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень приготовления.</li></ul> <p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Формы для выпекания из светлых или блестящих материалов не оптимальны для режима работы Верхний/нижний жар . Используйте для выпекания матовые тёмные формы.</li></ul>
<b>Телескопические направляющие FlexiClip тяжело задвигаются и выдвигаются.</b>	<p>В шариковых подшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Смажьте шарикоподшипники специальной смазкой Miele.</li></ul> <p>Только специальная смазка Miele предназначена для высоких температур в рабочей камере. Другие смазки могут затвердеть при нагревании и привести к склеиванию телескопических направляющих FlexiClip. Вы получите специальную смазку Miele в точках продаж Miele или через сервисную службу Miele.</p>
<b>После пиролиза в рабочей камере остаются загрязнения.</b>	<p>При пиролизе загрязнения сжигаются и остаётся пепел.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Удалите пепел с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.</li></ul> <p>Если, помимо этого, обнаруживаются более грубые загрязнения, выполните повторный пиролиз, при необходимости с увеличенной длительностью.</p>
<b>Подсветка рабочей камеры выключается спустя небольшое время.</b>	<p>Вы выбрали установку Освещение   «Вкл» на 15 секунд   .</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Если вы хотите включить подсветку рабочей камеры на время всего процесса приготовления, выберите установку Освещение   Вкл. .</li></ul>



Проблема	Причина и устранение
<p><b>Подсветка рабочей камеры выключена.</b></p>	<p>Вы выбрали установку Освещение   Выкл..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включите подсветку рабочей камеры на 15 секунд, нажав на сенсорную кнопку :☉:.</li> <li>■ При желании выберите настройку Освещение   Вкл. или «Вкл» на 15 секунд.</li> </ul>
<p><b>Освещение рабочей камеры не включается.</b></p> 	<p>Галогенная лампа неисправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.</b></p> <p>Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснaсткой.</p> <p>Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснaстки вручную дайте ей сначала остыть.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите автомат защиты 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>

## Сервисная служба

---

### **Контактная информация для обращений в случае неисправностей**

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте <https://www.miele.ru/domestic/service-enquiry-3117.htm>.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке.

Эту информацию вы найдёте на типовой табличку, которая видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

### **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

## Документы соответствия

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.14263/20 с  
19.06.2020 по 18.06.2025

Декларация соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.16617/20 с  
22.06.2020 по 21.06.2025

Соответствует требованиям  
Технических регламентов Таможенно-  
го Союза (а в настоящее время -  
Евразийского экономического союза  
ЕАЭС)

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низ-  
ковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная  
совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении  
применения опасных веществ в изде-  
лиях электротехники и радиоэлектро-  
ники».

## Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться  
согласно манипуляционным знакам,  
указанным на упаковке. Не допуска-  
ется подвергать прибор ударным на-  
грузкам при погрузочно-разгрузоч-  
ных работах.

## Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и  
чистом помещении, при температуре  
в помещении от +5 до +35°C, избегая  
воздействия прямых солнечных лу-  
чей.

## Дата изготовления

Дата изготовления указана на типо-  
вой табличке в формате месяц/год.

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

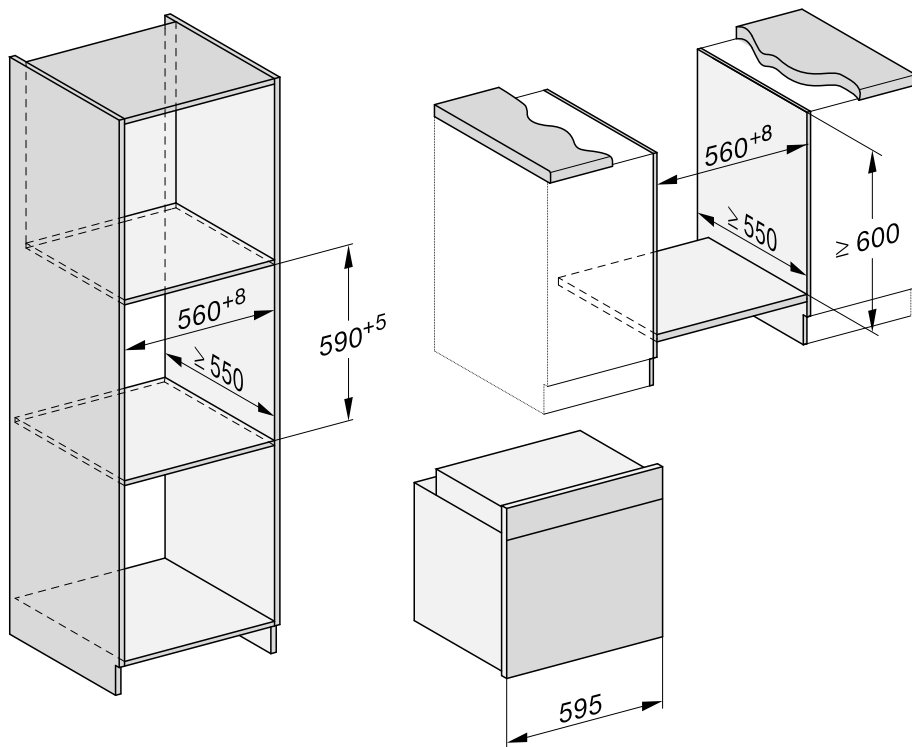
# Монтаж

## Размеры для встраивания

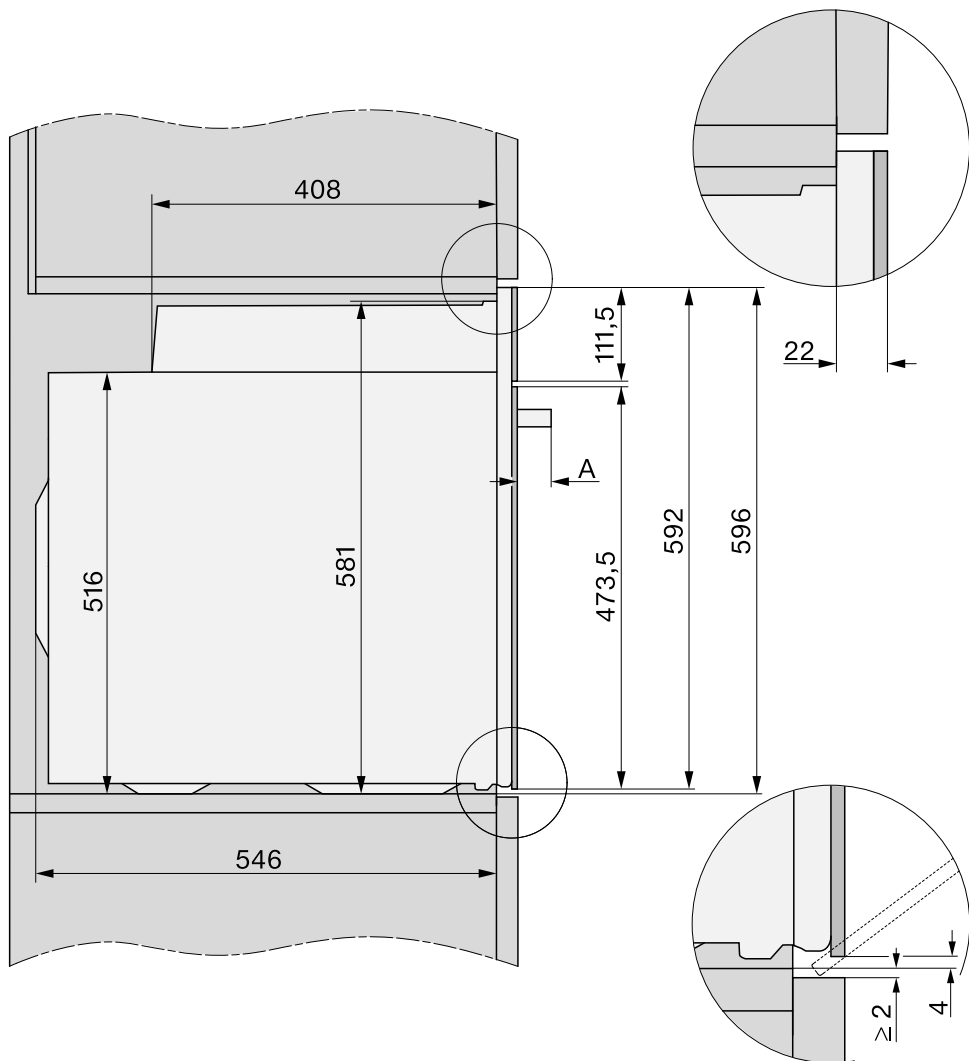
Указания размеров приведены в мм.

### Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

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



## Вид сбоку

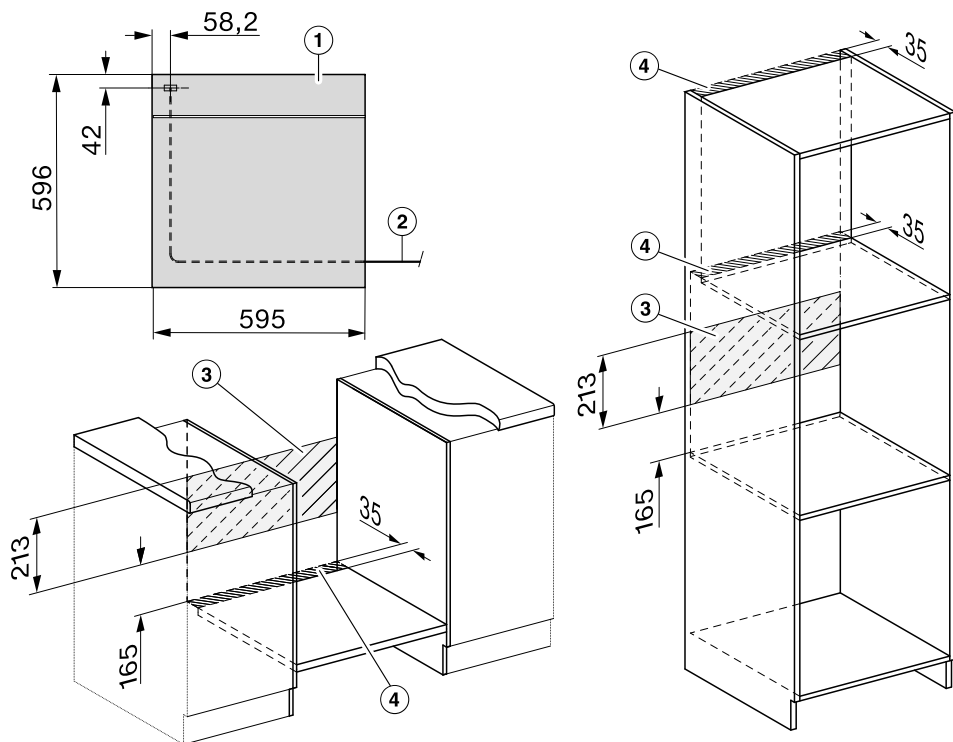


**A** H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм

# Монтаж

## Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина = 1 500 мм
- ③ Не выполнять подключения в этой области
- ④ Вырез для вентиляции мин. 150 см<sup>2</sup>

## Встраивание духового шкафа

Используйте духовой шкаф только во встраенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

Для исправной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).

При встраивании обязательно учитывайте следующее.

Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене. Не монтируйте демпфирующие планки на боковых стенках мебельной ниши.

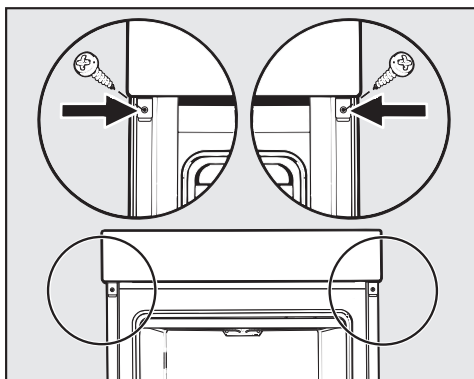
- Подключите духовой шкаф к электросети.

При переноске духового шкафа за ручку дверцы её можно повредить. Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием демонтировать дверцу (см. главу «Чистка и уход», раздел «Снятие дверцы») и извлечь принадлежность. Духовой шкаф легче задвинется в мебельную нишу, будет исключена переноска за ручку дверцы по ошибке.


- Задвиньте духовой шкаф в мебельную нишу и выровняйте его.

- Откройте дверцу, если вы её не сняли.



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

## 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. Духовой шкаф нельзя подключать к инверторным источникам питания, которые применяются при автономном электроснабжении, например, при использовании солнечной энергии. Иначе при включении прибора при пиковом напряжении может произойти их защитное отключение. Электроника прибора может быть повреждена. Нельзя использовать духовой шкаф вместе с так называемыми энергосберегающими вилками. При этом подача энергии в прибор сокращается и энергосберегающая вилка перегревается.

**Подключение к розетке** рекомендуется, так как оно облегчает отключение прибора от электросети в случае техобслуживания. Розетка должна располагаться близко к прибору и быть легко доступной.

Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью многоместных розеток или удлинителей. Многоместные розетки и удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность пожара). 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. Замену должен выполнять только квалифицированный специалист-электрик.

## Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет 3-жильный соединительный провод 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 заземления.

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

## Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,6 кВт

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.








Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

**ПОМНИТЕ!** Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

# Таблицы приготовления

## Сдобное тесто


























Пироги/выпечка (аксессуары)		 [°C]		 5 <sup>1</sup>	 [МИН]
Маффины (1 противень)		150–160	–	2	25–35
Маффины (2 противня)		150–160	–	1 + 3	30–40 <sup>3</sup>
Небольшие кексы (1 противень)*		150	–	2 <sup>2</sup>	25–35
		160 <sup>1</sup>	–	3 <sup>2</sup>	20–30
Небольшие кексы (2 противня)*		150 <sup>1</sup>	–	1+3 <sup>2</sup>	25–35
		150–160	–	2	60–70
Песочное пирожное (прямоугольная форма, 30 см)		150–160	–	2	60–70
		155–165 <sup>1</sup>	–	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (прямоугольная форма, 30 см)		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (в форме венка/форма для кекса, Ø 26 см)		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Фруктовый пирог (противень)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
Фруктовый пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)		150–160	✓	2	55–65
		165–175 <sup>1</sup>	–	2	50–60
Основа для торта (форма для выпекания основы, Ø 28 см)		150–160	–	2	25–35
		170–180 <sup>1</sup>	–	2	15–25










 режим,  температура,  функция Booster,  5<sup>1</sup> уровень,  время приготовления,  
 Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

\* Установки действительны также для величин, предписанных EN 60350-1.

- 1 Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 2 Демонтируйте телескопические направляющие FlexiClip, если имеются.
- 3 Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.

## Песочное тесто

Пироги/выпечка (аксессуары)		 [°C]		 5 1	 [МИН]
Печенье (1 противень)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Печенье (2 противня)		140–150	–	1 + 3	25–35 <sup>3</sup>
Отсадное печенье (1 противень)*		140	–	2 <sup>2</sup>	35–45
		160 <sup>1</sup>	–	3 <sup>2</sup>	20–30
Отсадное печенье (2 противня)*		140	–	1+3 <sup>2</sup>	40–50 <sup>3</sup>
Основа для торта (форма для выпекания основы, Ø 28 см)		150–160	–	2	35–45
		170–180 <sup>1</sup>	–	2	20–30
Чизкейк (разъёмная форма, Ø 26 см)		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Яблочный пирог (разъёмная форма, Ø 20 см)*		160	–	2 <sup>2</sup>	80–100
		180	–	1 <sup>2</sup>	80–90
Закрытый яблочный пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Фруктовый пирог с глазурью (разъёмная форма, Ø 26 см)		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Фруктовый пирог с глазурью (противень)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Плоский пирог с начинкой, сладкий (противень)		210–220 <sup>1</sup>	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45








 режим,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления,  
 Конвекция плюс,  Конвекция Eco,  Верхний/нижний жар,  Интенсивное выпекание, ✓ вкл., – выкл.








\* Установки действительны также для величин, предписанных EN 60350-1.

- 1 Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 2 Демонтируйте телескопические направляющие FlexiClip, если имеются.
- 3 Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.

# Таблицы приготовления










## Дрожжевое тесто








Пироги/выпечка (аксессуары)		 температура [°C]	 функция Booster	 уровень	 время приготовления [мин]
Кекс (форма для кекса Ø 24 см)		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Рождественский кекс		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Пирог с крошкой и фруктами/без фруктов (противень)		160–170	–	2	40–50
		170–180	✓	3	45–55
Фруктовый пирог (противень)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Яблочные пирожки/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	✓	2	25–35
Яблочные пирожки/улитки с изюмом (2 противня)		160–170	✓	1 + 3	30–40 <sup>3</sup>
Белый хлеб (подовый)		180–190	✓	2	35–45
		190–200	–	2	30–40
Белый хлеб (прямоугольная форма 30 см)		180–190	✓	2	35–45
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40
Цельнозерновой хлеб (прямоугольная форма, 30 см)		180–190	✓	2	55–65
		200–210 <sup>1</sup>	✓	2	45–55
Подъём дрожжевого теста		30–35	–	– <sup>2</sup>	–

 режим,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления,  
 Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- 1 Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 2 Поместите решётку на дно рабочей камеры и поставьте сверху ёмкость. В зависимости от размера ёмкости можно также снять боковые направляющие.
- 3 Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.

## Творожно-сдобное тесто











Пироги/выпечка (аксессуары)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [мин]
Фруктовый пирог (противень)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Яблочные пирожки/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	–	3	25–35
Яблочные пирожки/улитки с изюмом (2 противня)		150–160	✓	1 + 3	25–35 <sup>1</sup>









 режим,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень,  время приготовления,  
 Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

<sup>1</sup> Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.

# Таблицы приготовления

## Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (аксессуары)		 [°C]		 5 1	 [МИН]
Бисквитный корж (2 яйца, разъёмная форма, Ø 26 см)		160–170 <sup>1</sup>	–	2	15–25
Бисквитный корж (4–6 яиц, разъёмная форма, Ø 26 см)		150–160 <sup>1</sup>	–	2	30–40
Бисквит с добавлением воды (разъёмная форма, Ø 26 см)*		180	–	2 <sup>2</sup>	25–35
		150–170 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	25–45
Бисквит (противень)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	10–20













 режим,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  вкл., – выкл.







\* Установки действительны также для величин, предписанных EN 60350-1.

- 1 Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 2 Демонтируйте телескопические направляющие FlexiClip, если имеются.

## Таблицы приготовления

### Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

Пироги/выпечка (аксессуары)		 [°C]		 5	 [мин]
Заварное пирожное (1 противень)		160–170	–	2	30–40
Пирожки из слоёного теста (1 противень)		180–190	–	2	20–30
Пирожки из слоёного теста (2 противня)		180–190	–	1 + 3	20–30 <sup>1</sup>
Макарон/миндальные пирожные (1 противень)		120–130	–	2	25–50
Макарон/миндальные пирожные (2 противня)		120–130	–	1 + 3	25–50 <sup>1</sup>
Меренга/безе (1 противень, 6 штук по Ø 6 см)		80–100	–	2	120–150
Меренга/безе (2 противня, по 6 штук каждый Ø 6 см)		80–100	–	1 + 3	150–180












 режим,  температура,  функция Booster,  5 уровень,  время приготовления,  Конвекция плюс, ✓ вкл., – выкл.

<sup>1</sup> Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.

# Таблицы приготовления

## Пикантные блюда

Приготовленный продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 <sub>1</sub>	 [мин]
Пикантный плоский пирог с начинкой (противень)		220–230 <sup>2</sup>	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Луковый пирог (противень)		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Пицца, дрожжевое тесто (противень)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	–	2	20–30
Пицца, творожно-сдобное тесто (противень)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	25–35
Замороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка)		200–210	–	2	20–25
Тосты* (решётка)		300	–	3	5–8
Запеченное/гратинированное (например, тосты) <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	–	3	3–6
Овощи на гриле <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	–	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	–	3	5–10 <sup>4</sup>
Рататуй (универсальный противень)		180–190	–	2	40–60

 режим,  температура,  функция Booster,  5<sub>1</sub> уровень,  время приготовления,  Верхний/нижний жар,  Интенсивное выпекание,  Конвекция плюс,  Конвекция Eco,  Гриль большой,  Гриль с обдувом, ✓ вкл., – выкл.


\* Установки действительны также для величин, предписанных EN 60350-1.











- Используйте решётку и универсальный противень.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Переверните продукт по возможности по истечении половины времени приготовления.



# Таблицы приготовления

## Говядина

Приготовленный продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 3 1	 [мин]	 [°C]
Тушёная говядина, ок. 1 кг (противень с крышкой)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>	--
Филе говядины, ок. 1 кг (универсальный противень)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60	45–75
Филе говядины, «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	70–80	45–48
Филе говядины, средняя прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Филе говядины, полная прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	110–130	63–66
Ростбиф, ок. 1 кг (универсальный противень)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	35–65	45–75
Ростбиф, «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Ростбиф, средняя прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	110–120	54–57
Ростбиф, полная прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66
Гамбургеры, тефтели <sup>*,1</sup>	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>8</sup>	--

 режим,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.









\* Установки действительны также для величин, предписанных EN 60350-1.

- Используйте решётку и универсальный противень.
- Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 90 минут приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 100 минут приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- Переверните продукт по возможности по истечении половины времени приготовления.

# Таблицы приготовления


## Телятина












Приготовленный продукт (принадлежности)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [МИН]	 [°C]
Тушеная телятина, ок. 1,5 кг (противень с крышкой)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
Филе телятины, ок. 1 кг (универсальный противень)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	30–60	45–75
Филе телятины «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	50–60	45–48
Филе телятины средней прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Филе телятины полной прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	90–100	63–66
Спинка телятины «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Спинка телятины средней прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	100–130	54–57
Спинка телятины полной прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66

 режим,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup> уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар, ✓ Вкл, – Выкл

- Используйте решётку и универсальный противень.
- Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.
- Нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 90 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

## Свинина

Приготовленный продукт (принадлежности)				 <sup>5</sup>	 [мин]	 [°C]
Жаркое из свинины/жаркое из шейки, ок. 1 кг (противень с крышкой)		160–170	✓	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90
Жаркое из свинины с кожей, ок. 2 кг (противень)		180–190	✓	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
Филе свинины, ок. 350 г <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2	70–90	60–69
Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг (противень с крышкой)		160–170	–	2	130–160 <sup>7</sup>	80–90
Копчёная корейка, ок. 1 кг (универсальный противень)		150–160	✓	2	50–60	63–68
Копчёная корейка, ок. 1 кг <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2	140–160	63–66
Рулет из рубленого мяса, ок. 1 кг (универсальный противень)		170–180	✓	2	60–70 <sup>6</sup>	80–85
		190–200	✓	2	70–80 <sup>6</sup>	80–85
Бекон <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	--
Колбаски <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3	8–15 <sup>8</sup>	--

 режим,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup> уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция плюс,  Конвекция Eco,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

- Используйте решётку и универсальный противень.
- Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.
- Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 60 минут приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 100 минут приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- Переверните продукт по возможности по истечении половины времени приготовления.

# Таблицы приготовления

## Баранина, дичь

Приготовленный продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 1	 [МИН]	 [°C]
Бедро ягненка с костью, ок. 1,5 кг (противень с крышкой)		170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Седло ягн1нка без кости (универсальный противень)	 1	180–190 <sup>2</sup>	✓	2	10–20	53–80
Седлѐ ягнѐнка без кости (решѐтка и универсальный противень)	 1	95–105 <sup>3</sup>	–	2	40–60	54–66
Седло оленины без кости (универсальный противень)	 1	160–170 <sup>2</sup>	–	2	70–90	60–81
Седло косули без кости (универсальный противень)	 1	140–150 <sup>2</sup>	–	2	25–35	60–81
Бедро кабана с костью, ок. 1 кг (противень с крышкой)	 1	170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90











 режим,  температура,  функция Booster,  5 1 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Верхний/нижний жар, ✓ Вкл, – Выкл

- 1 Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.
- 2 Нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 3 Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- 4 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 50 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

# Таблицы приготовления

## Птица, рыба


Приготовленный продукт (принадлежности)		 [°C]		 5	 [МИН]	 [°C]
Птица, 0,8–1,5 кг (универсальный противень)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Цыплёнок, ок. 1,2 кг (решётка на универсальном противне)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Птица, ок. 2 кг (противень)		180–190	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	2	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Птица, ок. 4 кг (противень)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Рыба, 200–300 г (например, форель) (универсальный противень)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25	75–80
Рыба, 1–1,5 кг (например, озёрная форель) (универсальный противень)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40	75–80
Филе рыбы в фольге, 200–300 г (универсальный противень)		200–210	–	2	25–30	75–80









 режим,  температура,  функция Booster,  5 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco, ✓ вкл., – выкл.

- 1 Предварительно нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 2 Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- 3 По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.
- 4 Долейте к началу процесса приготовления прим. 0,25 л жидкости.
- 5 Долейте спустя 30 минут примерно 0,5 л жидкости.

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Тестовые блюда согласно EN 60350-1

Тестовые блюда (аксессуары)		 [°C]		 5	 [МИН]
Небольшие кексы (1 противень <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1 + 3	25–35
Отсадное печенье (1 противень <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Отсадное печенье (2 противня <sup>1</sup> )		140	–	1 + 3	40–50 <sup>6</sup>
Яблочный пирог (решетка <sup>1</sup> , разъёмная форма <sup>2</sup> , Ø 20 см)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Бисквит с добавлением воды (решетка <sup>1</sup> , разъёмная форма <sup>2</sup> , Ø 26 см)		180	–	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Тосты (решётка <sup>1</sup> )		300	–	3	5–8
Гамбургеры (решётка <sup>1</sup> на универсальном противне <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>7</sup>

 режим,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

- Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. Демонтируйте телескопические направляющие FlexiClip, если имеются.
- Используйте матовую тёмную разъёмную форму. Устанавливайте разъёмную форму по центру на решётку.
- В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.
- Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.
- Переверните продукт по возможности по истечении половины времени приготовления.

### Класс энергоэффективности

Согласно Приказу Минпромторга России от 06 ноября 2018 г. № 4404, электрические духовые и жарочные шкафы бытового объемом более 65 литров входят в перечень исключений из категорий товаров, на которые распространяется требование о наличии информации о классе энергетической эффективности в технической документации, в их маркировке и на этикетках.

Емкость духового шкафа - 76 л.

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Конвекция Есо .
- Выберите настройку Освещение | «Вкл» на 15 секунд (см. главу «Установки», раздел «Освещение»).
- 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 этой неполадки 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 ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;



# Гарантия качества товара

---

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

## **Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

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

## **Недостатками товара не являются:**

- 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,

этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

## **Украина**

ООО « Миле »

ул. Жиланская 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)

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортёры:

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

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

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



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

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



H 7262 BP

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 627 620 / 01