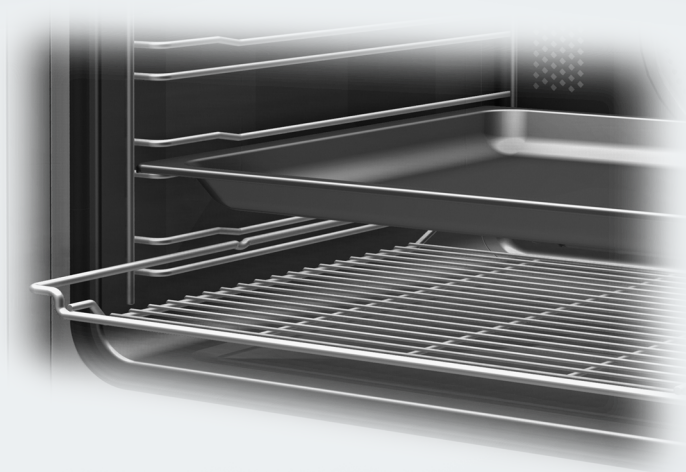







Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Духовой шкаф





Обязательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и подготовкой к работе. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	8
Ваш вклад в охрану окружающей среды	20
Устройство духового шкафа	21
Элементы управления	22
Кнопка Вкл/Выкл ①	23
Сенсорные кнопки	23
Сенсорный дисплей	24
Главное меню	25
Символы	25
Принцип управления	26
Оснащение	28
Обозначение модели	28
Типовая табличка	28
Комплект поставки	28
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..	28
Боковые направляющие	29
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка	29
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72	30
Электронное управление духовым шкафом	34
Функции безопасности духового шкафа	34
Блокировка запуска 	34
Блокировка кнопок духового шкафа	34
Защитное отключение	34
Охлаждающий вентилятор	35
Вентилируемая дверца	35
Блокировка дверцы для пиролизической очистки	35
Поверхности с покрытием PerfectClean	35
Принадлежности, предназначенные для пиролиза	36
Ввод в эксплуатацию	37
Основные установки	37
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы	39
Установки	41
Вызов меню "Установки"	41
Изменение и сохранение установок	41
Обзор установок	42
Язык 	43
Текущее время	43
Индикация	43

Отображение	43
Формат времени	43
Установка	43
Синхронизация	43
Дата	44
Освещение	44
Стартовый экран	44
Яркость	44
Громкость звука	45
Звуковые сигналы	45
Звук нажатия кнопок	45
Мелодия приветствия	45
Единицы	45
Вес	45
Температура	45
Остаточный ход охлаждающего вентилятора	46
Рекомендуемые температуры	46
Пиролиз	46
Безопасность	47
Блокировка запуска 	47
Блокировка кнопок	47
Катализатор	48
Торговля	48
Демо-режим	48
Заводские настройки	48
MyMiele	49
Добавление записи	49
Редактирование MyMiele	50
Удаление записей	50
Упорядочить записи	50
Предупреждающий сигнал + таймер	51
Использование предупреждающего сигнала 	51
Настройка предупреждающего сигнала	51
Изменение предупреждающего сигнала	51
Удаление предупреждающего сигнала	52
Использование таймера 	52
Настройка таймера	53
Изменение времени таймера	54
Удаление времени таймера	54
Обзор режимов работы	55

Содержание

Советы по экономии электроэнергии	57
Управление духовым шкафом	59
Простая эксплуатация	59
Охлаждающий вентилятор	59
Расширенная эксплуатация	60
Изменение температуры	61
Быстрый разогрев	61
Функция "Быстрый разогрев"	62
Предварительный нагрев рабочей камеры	62
Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)	63
Изменить режим работы	63
Установить время приготовления	64
Автоматическое выключение процесса приготовления	64
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления	65
Выполнение процесса, который автоматически включается и выключается 65	
Изменить установленное время приготовления	66
Прерывание процесса приготовления	66
Конвекция с паром 	67
Ход процесса приготовления в режиме работы Конвекция с паром 	68
Установка температуры	68
Установка количества паровых ударов	68
Момент времени для паровых ударов	69
Подготовка воды и запуск процесса всасывания	69
Изменение вида нагрева	70
Вызов паровых ударов	71
Автоматический паровой удар	71
1, 2 или 3 паровых удара	71
Выпаривание остатков воды	72
Немедленное проведение выпаривания остатков воды	73
Пропуск выпаривания остатков воды	73
Автоматические программы	74
Обзор пищевых категорий	74
Использование автоматических программ	74
Указания по использованию	75
Поиск	76
Персональные программы	77
Создание персональных программ	77
Запуск персональных программ	78

Изменение персональных программ	79
Изменение этапов приготовления	79
Изменение названия	79
Удаление персональных программ	80
Выпекание	81
Указания к таблицам по выпеканию	82
Таблицы по выпеканию	83
Тесто для кексов	83
Песочное тесто	85
Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто	87
Бисквитное тесто	89
Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка	90
Жарение	91
Указания к таблицам жарения	92
Таблицы жарения	93
Говядина, телятина	93
Свинина	94
Баранина, дичь	95
Птица, рыба	96
Пищевой термометр	97
Принцип действия	97
Возможности использования	98
Важные указания по использованию	98
Использование пищевого термометра	100
Индикация остаточного времени	101
Использование остаточного тепла	101
Низкотемпературное приготовление	102
Использование программы "Низкотемпературное приготовление"	103
Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную ..	104
Запекание на гриле	105
Указания к таблице приготовления на гриле	107
Таблица приготовления на гриле	108
Специальные программы	109
Размораживание	110
Сушка	111
Разогрев	112
Подогрев посуды	113
Подъем дрожжевого теста	113
Пицца	114

Содержание

Программа "Шаббат"	114
Запекание.....	115
Консервирование	116
Замороженные продукты / готовые блюда	117
Чистка и уход	119
Неподходящие чистящие средства	119
Рекомендации	120
Нормальные загрязнения	120
Пищевой термометр.....	120
Стойкие загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)	121
Пиролитическая очистка  рабочей камеры.....	122
Подготовка к пиролитической очистке	122
Запуск пиролиза.....	123
Немедленный запуск пиролиза	123
Запуск пиролиза с задержкой	123
По окончании пиролиза	124
Прерывание пиролиза.....	125
Снятие дверцы.....	126
Разборка дверцы.....	127
Монтаж дверцы	131
Демонтаж боковых решеток с направляющими FlexiClip.....	132
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля	133
Очистка испарительной системы от накипи 	134
Ход процесса удаления накипи	134
Подготовка процесса очистки от накипи	135
Проведение процесса очистки от накипи	135
Что делать, если . . . ?	139
Сервисная служба и гарантия качества	145
Сертификат соответствия	145
Условия транспортировки и хранения.....	145
Дата изготовления.....	145
Электроподключение	146
Размерные чертежи для встраивания	148
Размеры прибора и выреза в шкафу	148
Встраивание в шкаф под столешницей.....	148
Встраивание в высокий шкаф.....	149
Детальные размеры фронта духового шкафа.....	150
Встраивание духового шкафа	151

Содержание

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	152
Контрольные блюда согласно EN 60350-1	152
Класс энергоэффективности	153
Класс энергоэффективности	153
Авторские права и лицензии	154
Гарантия качества товара	155
Контактная информация о Miele	157

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

Надлежащее использование

- ▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.
- ▶ Этот духовой шкаф не предназначена для использования вне помещений.
- ▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, приготовления, размораживания, консервирования и сушки продуктов. Любые другие способы применения недопустимы.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.
Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Этот духовой шкаф оснащен в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

▶ **Опасность получения ожога!** Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролизической очистке духовой шкаф нагревается сильнее, чем в нормальном режиме.

Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время пиролизической очистки.

▶ **Опасность получения травм!** Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

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

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надежная и безопасная работа духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он подключен к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электро-монтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надежную и безопасную работу.


Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Прикосание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы духового шкафа.
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").
- ▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу "Что делать, если...?"). Чтобы это гарантировать,
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите за тем, чтобы поступлению воздуха ничто не препятствовало (например, встраиванием панелей термозащиты в мебельном шкафу). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).
- ▶ Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожога!

Духовой шкаф во время работы нагревается.

Вы можете обжечься ТЭНом, рабочей камерой, пищей и принадлежностями.

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

▶ Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур.

Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.



▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров.

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

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

Соблюдайте рекомендованное время приготовления на гриле.

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

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

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

Указания по безопасности и предупреждения

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



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

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

Поэтому пищу следует накрывать.

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

Никогда не раскладывайте на дне рабочей камеры, например, алюминиевую фольгу или защитную пленку для духовых шкафов.

Если Вы хотите использовать дно рабочей камеры для размещения блюда при приготовлении или для подогрева посуды, выберите для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Запекание . При этом всегда выключайте режим Быстрый разогрев.

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

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

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

Никогда не наливайте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Во время процессов приготовления с повышенной влажностью и при испарении остатков воды появляется водяной пар, который может привести к сильному ошпариванию. Никогда не открывайте дверцу во время парового удара или испарения остатков воды.

▶ Важно, чтобы температура равномерно распределялась внутри блюда и была достаточно высокой. Переворачивайте блюда или перемешивайте их, чтобы они разогревались равномерно.

▶ Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или загореться.

Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.

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

Не используйте духовой шкаф для нагрева и кипячения консервных банок.

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа.

Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.


▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Указания по безопасности и предупреждения

Чистка и уход

- ▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.
- ▶ Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу "Чистка и уход"). После этого их необходимо снова правильно собрать.
- ▶ Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к сильному выделению дыма и к отключению пиролизической очистки. Перед запуском очистки удалите грубые загрязнения из рабочей камеры.

Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Формы для запекания HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL Miele (если имеются) нельзя задвигать на уровень 1. Дно рабочей камеры может получить повреждения. Из-за небольшого расстояния возникает перегрев, поэтому эмаль может потрескаться или лопнуть. Также никогда не задвигайте формы Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там форма не будет зафиксирована против выскальзывания. В основном рекомендуется использовать уровень 2.
- ▶ Применяйте только входящий в комплект поставки пищевой термометр Miele. Если пищевой термометр выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным пищевым термометром фирмы Miele.
- ▶ Пластик, из которого изготовлен пищевой термометр, может плавиться при очень высоких температурах. Не применяйте термометр в режимах работы с грилем (исключение: Гриль с обдувом ). Не храните пищевой термометр в рабочей камере.
- ▶ Из-за высоких температур при пиролизической очистке повреждаются принадлежности, не рассчитанные на пиролиз. Прежде чем начинать пиролиз, извлеките все принадлежности, не предназначенные для него, из рабочей камеры. То же самое следует сделать с дополнительно приобретаемыми принадлежностями, не рассчитанными на пиролиз (см. главу "Чистка и уход").

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.

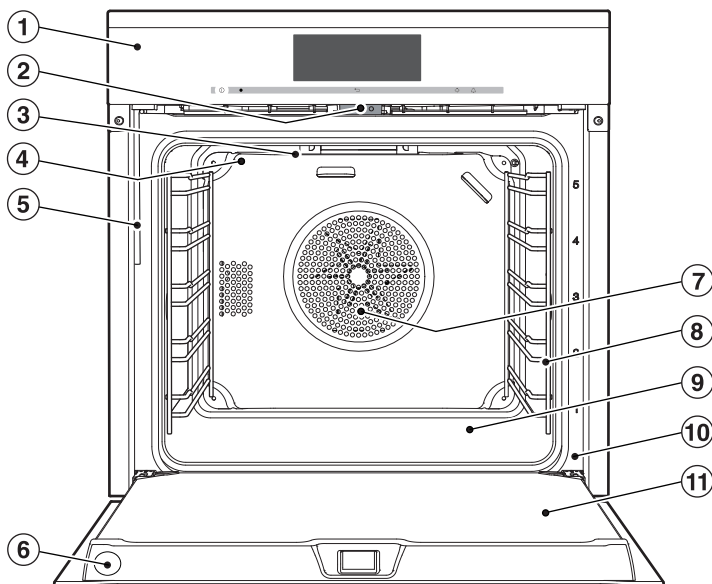
Утилизация прибора

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.



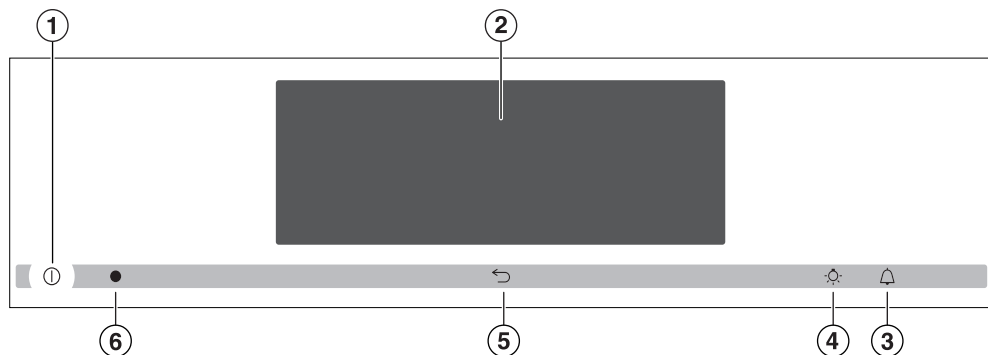
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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





Устройство духового шкафа



- ① Элементы управления духовым шкафом
- ② Блокировка дверцы для пиролитической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля с приемной антенной для беспроводного пищевого термометра
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Наполнительная трубка для системы парообразования
- ⑥ Место хранения пищевого термометра
- ⑦ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑧ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑨ Дно рабочей камеры с ТЭНом нижнего жара (находится под дном)
- ⑩ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑪ Дверца

Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл  ("утоплена")
Включение и выключение
- ② Дисплей
Индикация текущего времени и информации по управлению
- ③ Сенсорная кнопка 
Установка таймера
- ④ Сенсорная кнопка 
Включение и выключение подсветки рабочей камеры
- ⑤ Сенсорная кнопка 
Пошаговое возвращение назад
- ⑥ Оптический интерфейс
(только для сервисной службы Miele)





Кнопка Вкл/Выкл

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

С ее помощью включается и выключается духовой шкаф.

Сенсорные кнопки

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

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для установки таймера или предупреждающих сигналов	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу "Предупреждающий сигнал + таймер"). Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать.
	Для включения и выключения подсветки рабочей камеры	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то Вы можете с помощью  включать и выключать подсветку рабочей камеры. Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенной.
	Для пошагового возвращения назад	

Элементы управления

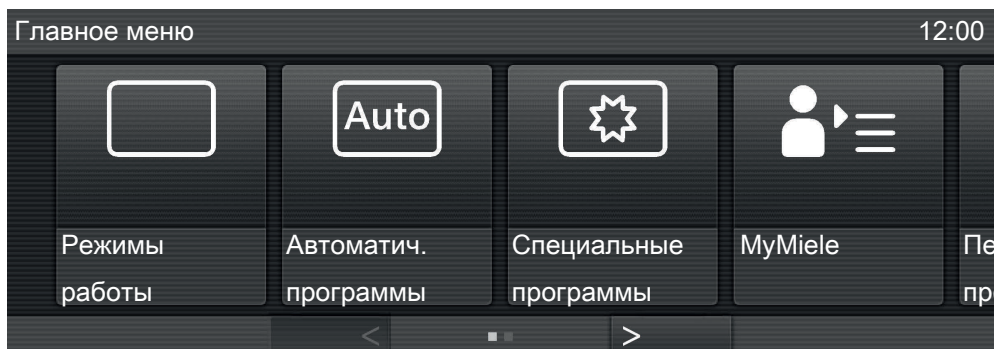
Сенсорный дисплей

Сенсорный дисплей можно поцарапать остроконечными или острыми предметами, например, карандашом.

Касайтесь экрана сенсорного дисплея только кончиками пальцев.

Касание пальцем сенсорного экрана дисплея инициирует электрический импульс, и электроника сенсорного дисплея распознает место касания экрана.

Дисплей разделяется на три области.



Вверху слева появляется цепочка меню. Она указывает, в каком меню или подменю Вы находитесь. Отдельные пункты меню отделяются друг от друга вертикальной линией. Если цепочка меню не может быть полностью показана из-за нехватки места, то стоящие выше пункты меню отображаются с помощью ... I.

Вверху справа высвечивается текущее время, индикаторы предупреждающего сигнала ⚠ и таймера ⏰.

В центре дисплея появляется актуальное меню с пунктами меню. В этой области дисплея Вы можете, проведя пальцем по дисплею, пролистывать меню вправо или влево.








Внизу высвечиваются стрелки < и >, с помощью которых Вы можете пролистывать меню влево и вправо. Число маленьких квадратов между стрелками показывает Вам количество имеющихся страниц и Ваше положение в текущем меню.

Главное меню

- Режимы работы
- Auto Автоматические программы
- Специальные программы
- MyMiele
- Персональные программы
- Установки
- Чистка и уход

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость).
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой OK.
	Включена блокировка включения или блокировка кнопок (см. главу "Установки - Безопасность"). Управление заблокировано.
	Предупреждающий сигнал
	Таймер кратковременных процессов
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра
	Указание на наличие расположенных выше пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не отображаются в цепочке меню.

Элементы управления

Принцип управления

Каждое касание в ряду возможного выбора окрашивает соответствующее поле оранжевым цветом.

Выбрать или вызвать меню

- Коснитесь пальцем один раз нужного поля.

Пролистывание

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану, т. е. положите палец на сенсорный дисплей и проведите им в нужном направлении.
- Или: коснитесь пальцем стрелок < и > для пролистывания меню влево или вправо.

Покинуть уровень меню

- Коснитесь ↵ или выберите в цепочке меню стоящий выше пункт или ... I.

В зависимости от того, в каком меню Вы находитесь, Вы попадаете в выше-стоящее или главное меню.

Функция "Помощник"

При выборе некоторых пунктов меню/функций появляется поле Помощник.

- Коснитесь поля.

Вы получите подсказки в виде поясняющего текста и рисунка.

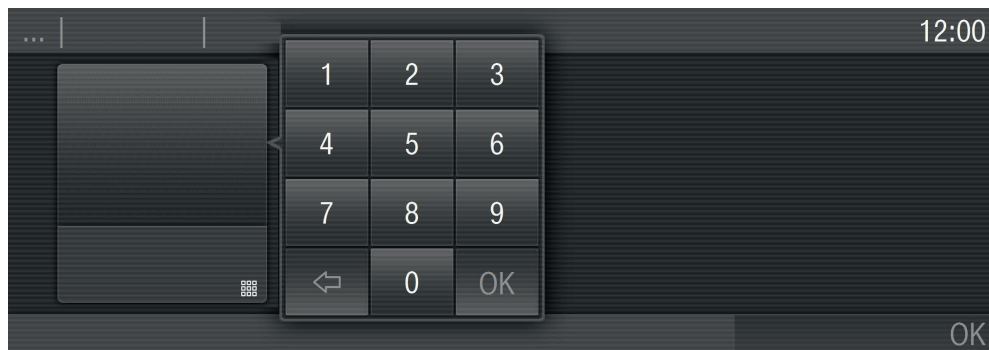
Ввод чисел


Вы можете ввести числа с помощью цифрового ролика или цифрового блока.

Если Вы хотите ввести числа с помощью цифрового ролика:

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз до появления нужного значения.

Если Вы хотите ввести числа с помощью цифрового блока:



- Коснитесь символа  в правом нижнем углу поля ввода значений.

Появляется цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только Вы введете действительное значение, поле *OK* окрасится в зеленый цвет.

С помощью стрелки стирается последняя введенная цифра.

- Коснитесь *OK*.

Ввод букв

Для ввода названий используйте клавиатуру. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.

- Коснитесь сохранить.

Оснащение

Обозначение модели

Перечень описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

Типовая табличка


Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

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

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

Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа
- книга рецептов "Выпекание – жарение – конвекция с паром" с рецептами, например, для режима работы Конвекция с паром  и автоматических программ
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише
- 2 таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе
- 1 противень
- 1 универсальный противень
- 1 решетка

- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip
- 1 шпатель
- 1 пищевой термометр

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Оснащение в зависимости от модели!

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


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

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

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele, 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 левой стороны имеются боковые направляющие с уровнями  для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней можно прочитать на фронтальной раме.

Каждый уровень состоит из двух расположенных одна над другой опор.

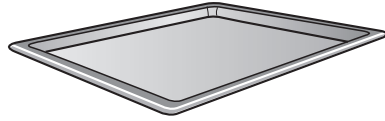
Принадлежности (например, решетка) задвигаются между опорами.

Телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) устанавливаются на нижней опоре.

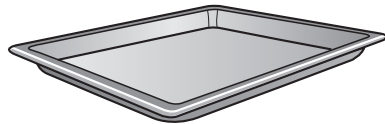
Боковые направляющие можно демонтировать (см. главу "Чистка и уход").

Противень для выпечки, универсальный противень и решетка

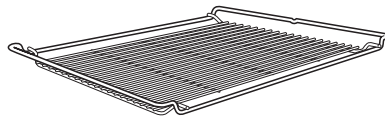
Противень НВВ 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решетка НВВР 72:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Задвигайте решетку всегда поверхностью установки вниз.

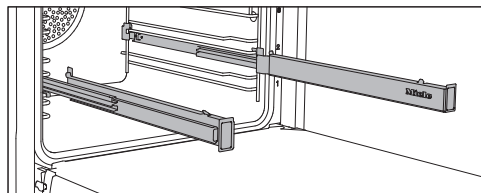
С более короткой стороны этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы хотите выдвинуть их лишь частично.



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

Оснащение

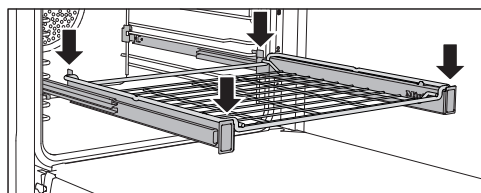
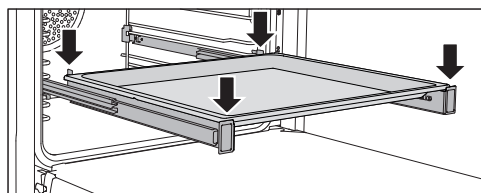
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72



Телескопические направляющие FlexiClip могут быть установлены на любом уровне.

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip в рабочую камеру, прежде чем ставить на них принадлежность.

В этом случае принадлежности будут автоматически зафиксированы между выступами сверху и снизу и защищены от соскальзывания.



Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

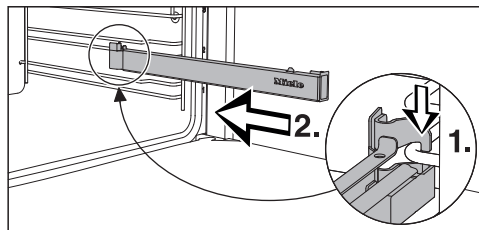
Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

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

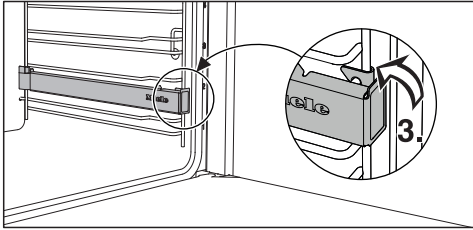
Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются между опорами одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

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



- Зацепите телескопическую направляющую FlexiClip передней частью на нижней опоре одного уровня (1.) и продвиньте ее вдоль опоры в рабочую камеру (2.).

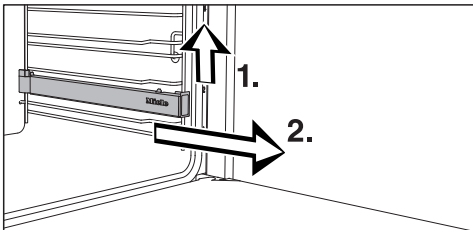


- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



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

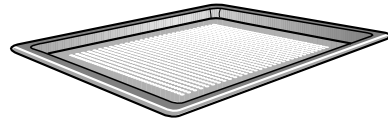
Круглая форма для выпечки HBF 27-1



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

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Перфорированный противень для выпечки Gourmet HBBL 71



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

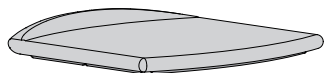
Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу. Можно также использовать его для сушки/вяления.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

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

Оснащение

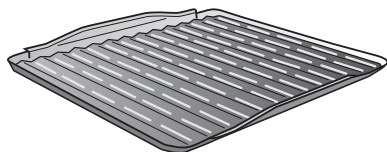
Камень для выпечки HBS 60



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

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

Брызгозащитный экран HGBV 71



Брызгозащитный экран кладется в универсальный противень.

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

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Формы для запекания Gourmet HUB

Крышки форм для запекания HBD

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

Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

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

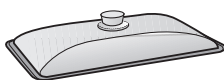
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

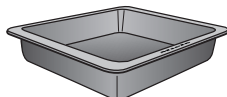


HBD 60-22

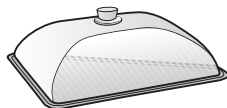


Глубина: 35 см

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *

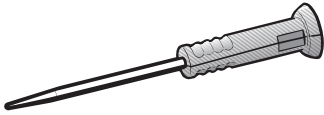


HBD 60-35



* подходит для панелей индукционных конфорок

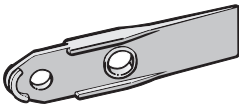
Пищевой термометр



Ваш духовой шкаф оснащен беспроводным пищевым термометром, с помощью которого можно контролировать процессы приготовления с точным соблюдением температурного режима (см. главу "Жарение - пищевой термометр"). Пищевой термометр хранится в дверце.

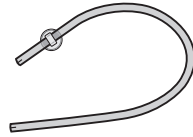
Если пищевой термометр будет вставлен в гильзу для хранения лишь частично, то при закрывании дверцы он может быть поврежден. После каждого использования вставляйте пищевой термометр в гильзу для хранения. Следите за тем, чтобы он был полностью задвинут внутрь.

Шпатель



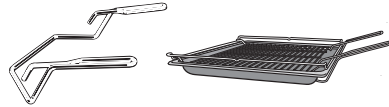
Шпателем Вы можете удалить крышку бокового освещения рабочей камеры.

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с держателем



Эти принадлежности понадобятся Вам при удалении накипи из духового шкафа.

Ручка для извлечения противней HEG



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

Универсальная салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

Оснащение

Электронное управление духовым шкафом

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

Кроме того, оно обеспечивает следующее:

- Индикация текущего времени
- Таймер кратковременных процессов
- Автоматическое включение и выключение процессов приготовления
- Приготовление с использованием влажности
- Использование автоматических программ
- Составление персональных программ
- Выбор индивидуальных настроек

Функции безопасности духового шкафа

Блокировка запуска

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

Блокировка запуска остается активированной также после перебоя электроснабжения.

Блокировка кнопок духового шкафа

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки и поля дисплея блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления (см. главу "Установки – Безопасность – Блокировка кнопок").

Защитное отключение

Оно активируется автоматически, если духовой шкаф используется в течение слишком длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.

Охлаждающий вентилятор

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

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").

Вентилируемая дверца

Дверца собрана из стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

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

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

Блокировка дверцы для пиролизической очистки

Перед началом пиролиза дверца блокируется в целях безопасности. Блокировка отменится, когда после пиролиза 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 жарения, удаляются без труда.

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

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

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

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

Покрытие PerfectClean имеют:

- универсальный противень
- противень для выпечки
- брызгозащитный экран
- перфорированный противень для выпечки Gourmet
- круглая форма для выпечки
- круглая форма для выпечки, перфорированная

Оснащение


Принадлежности, предназначенные для пиролиза

Принадлежности, перечисленные далее, могут оставаться в рабочей камере во время пиролитической очистки:

- боковые направляющие
- телескопические направляющие FlexiClip
- решетка

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

Основные установки

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветственное сообщение. Затем запрашиваются некоторые установки, которые Вам нужны для ввода пароварки в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

- Выберите нужный язык.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка страны

- Выберите нужную страну.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка даты

Вы можете вводить числа, проводя пальцем по цифровому ролику, или с помощью цифрового блока.

- Установите по очереди "день", "месяц" и "год".
- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка текущего времени

Вы можете вводить числа, проводя пальцем по цифровому ролику, или с помощью цифрового блока.

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

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

Ввод в эксплуатацию

Индикация текущего времени

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

– включить

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выключить

Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии. Некоторые функции ограничены.

– Ночное отключение

Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

■ Выберите нужный формат индикации.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Появляется информация по экономии электроэнергии.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

■ Следуйте дальнейшим указаниям, если они есть.

На дисплее появляется информация: Первый запуск успешно завершен.

■ Подтвердите с помощью *OK*.


Духовой шкаф готов к работе.

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



Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве духового шкафа могут возникать неприятные запахи. Для их устранения нагрейте прибор в течение минимум одного часа. Одновременно рекомендуется промыть испарительную систему.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Смонтируйте телескопические направляющие FlexiClip на боковых решетках и задвиньте все противни и решетку.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл/Выкл .

Появляется главное меню.

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

Появится рекомендуемая температура (160 °C).

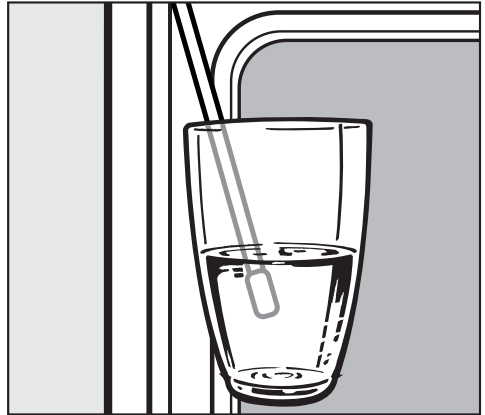
Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Установите максимально возможную температуру (250 °C).

- Подтвердите с помощью ОК.
- Выберите Автомат. паровой удар.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

- Заполните емкость требуемым количеством водопроводной воды.
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости останутся остатки воды.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Подтвердите сообщение о завершении процесса всасывания нажатием ОК.


Ввод в эксплуатацию

- Закройте дверцу.

Индикация сообщения погаснет.


Вы услышите еще раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся в наполнительной трубке.

По истечению некоторого времени автоматически будет выполнен паровой удар.


 **Опасность получения травм!**
Пар может привести к ошпариванию.
Во время парового удара не открывайте дверцу.



Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф с помощью кнопки Вкл/Выкл .

После первого нагрева

 **Опасность ожога!** Перед чистой рабочей камерой вручную дайте ей сначала остыть.

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

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Вызов меню "Установки"


Вы находитесь в главном меню.

- Выберите  Установки.

Теперь Вы можете проверить или изменить установки.

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

Изменение и сохранение установок

- Выберите  Установки.
- Проведите пальцем по дисплею, пока не появится нужная установка, и выберите ее касанием.



Вы узнаете актуальные установки по цветной рамке.

- Проведите пальцем по дисплею, пока не появится нужная опция, и выберите ее касанием.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установка сохраняется.

Установки

Обзор установок




Пункт меню	Возможные установки
Язык 	... / deutsch / english / ... Страна
Текущее время	Индикация [включить / выключить * / Ночное отключение] Отображение [аналоговое * / цифровое] Формат врем. [24 часа * / 12 ч (am/pm)] Установить
Дата	
Освещение	включить / включить на 15 секунд *
Стартовая страница	Главное меню Режимы работы Автоматическ. программы Специальные программы MyMiele Персональные программы
Яркость	■■■■■▣■■■
Громкость звука	Звук. сигналы Звук нажатия кнопок Привет. мелодия
Единицы	Вес [г * / фунт / фунт./унц.] Температура [°C * / °F]
Остаточн. ход охл. вентилят.	с упр. по врем. с упр. по темп. *
Пиролиз	с рекомендац. без рекоменд. *
Рекомендуем. температуры	
Безопасность	Блокировка  [включить / выключить *] Блокировка кнопок [включить / выключить *]
Катализатор	■■■■■▣■■■
Торговля	Режим презентации [включить / выключить *]
Завод. настр.	Установки Персональные программы Рекомендуем. температуры MyMiele

* Заводская настройка

Язык

Вы можете установить Ваш национальный язык и страну.



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

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

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- включить
Текущее время всегда высвечивается на дисплее. Вы можете касанием указанных сенсорных кнопок непосредственно включать и выключать подсветку  или использовать функции "Сигнал + таймер" .
- выключить
Дисплей не горит в целях экономии электроэнергии. Прежде чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вам следует его включить. Это относится также к использованию функций "Сигнал + таймер"  и подсветки .
- Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера. В остальное время дисплей остается темным, и

Вам необходимо включить духовой шкаф, прежде чем Вы сможете им управлять.

Отображение

Вы можете выбрать индикацию текущего времени в аналоговом (часы с циферблатом) или цифровом (часы:минуты) виде.

При цифровой индикации на дисплее появится дополнительно дата.

Формат времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- 24 часа
Текущее время отображается в формате 24 ч.
- 12 ч (am/pm)
Текущее время отображается в формате 12 ч.

Установка

Вы устанавливаете часы и минуты.

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

Синхронизация

Этот пункт меню появляется только, если у Вас имеется система Miele@home * (см. отдельную инструкцию по эксплуатации).

* Данная функция недоступна на территории СНГ.


Установки

Дата

Установите дату.

Дата высвечивается у выключенного духового шкафа только в установке "Текущее время – Отображение – цифровое".

Освещение

- включить
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- включить на 15 секунд
Подсветка рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд. Вы можете ее снова включить на 15 секунд выбором .

Стартовый экран

В соответствии с заводской настройкой при включении духового шкафа появляется главное меню. Вместо этого Вы можете в качестве стартового экрана выбрать, например, непосредственно режимы работы или записи в меню MyMiele (см. главу "MyMiele").

Яркость

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



- Выбирайте темнее или светлее, чтобы изменять яркость.

Громкость звука

Звуковые сигналы

Громкость звука отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звуковые сигналы.

Звук нажатия кнопок

Громкость звука отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звук нажатия кнопок.

Мелодия приветствия

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

Единицы

Вес

- г
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.
- фунт
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах.
- фунт./унц.
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

Температура

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

Остаточный ход охлаждающего вентилятора

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

- с упр. по темп.
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.
- с упр. по врем.
Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

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

Если Вы сохраняете тепло блюд в рабочей камере, то при установке с упр. по врем. повышается влажность воздуха, что ведет к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке с упр. по врем. не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

Рекомендуемые 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.

- Выберите нужный режим работы.
Высвечивается рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором Вы можете ее изменять.
- Измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Пиролиз

- с рекомендац.
Появляется рекомендация по проведению пиролиза.
- без рекоменд.
Рекомендация по проведению пиролиза не появляется.

Безопасность

Блокировка запуска


Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Блокировка запуска остается включенной также после перебоя в электроснабжении.

Вам нужно активизировать блокировку запуска, выбрав установку **ВКЛЮЧИТЬ**.

Вы можете сразу установить предупреждающий сигнал и таймер при активированной блокировке запуска.

– **ВКЛЮЧИТЬ**

Блокировка запуска активирована. Прежде чем Вы сможете использовать духовой шкаф, включите его и касайтесь символа  минимум 6 секунд.


– **ВЫКЛЮЧИТЬ**

Блокировка запуска выключена. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы. Если активирована функция блокировки кнопок, то все сенсорные кнопки и поля на дисплее блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

– **ВКЛЮЧИТЬ**

Блокировка кнопок активирована. Прежде чем Вы сможете использовать какую-либо функцию, Вам нужно нажать и удерживать символ  в течение минимум 6 секунд. Блокировка кнопок будет отменена на некоторое время.

– **ВЫКЛЮЧИТЬ**

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

Установки

Катализатор

Уменьшение запахов отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что выбрано максимальное уменьшение запахов. Если ни один сегмент не заполнен, значит катализатор выключен.

- Выберите мин. или макс., для того, чтобы изменить установки уменьшения запахов.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать катализатор.

Торговля

В сфере специализированной торговли эта функция позволяет показывать духовой шкаф в работе без нагрева. Для личного применения эта настройка Вам не понадобится.


Демо-режим

Если Вы включите духовой шкаф при активном демо-режиме, появится сообщение Включен режим презентации. Прибор не нагревается..

- включить
Демо-режим будет включен, если Вы будете касаться ОК в течение минимум 4-х секунд.
- выключить
Демо-режим будет отключен, если Вы будете касаться ОК в течение минимум 4-х секунд. Вы сможете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

Заводские настройки

- Установки
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы
Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуем. температуры
Измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- MyMiele
Все записи MyMiele удаляются.


С помощью MyMiele  Вы можете персонализировать Ваш духовой шкаф, внося в это меню самые часто используемые виды применения.

В особенности при использовании автоматических программ Вам больше не придется проходить через все уровни меню, чтобы запустить выполнение программы.



Внесенные в MyMiele пункты меню Вы можете также выбрать для включения в стартовый экран дисплея (см. главу "Установки – Стартовый экран").

Добавление записи

Вы можете добавлять до 20 записей.

- Выберите MyMiele .
- Выберите Добавить запись.

Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- Режимы работы
- Автоматическ. программы Auto
- Специальные программы 
- Персональные программы 

- Подтвердите с помощью ОК.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.



- С остальными записями действуйте соответственно. Для выбора будут предлагаться только еще не добавленные подпункты меню.

Редактирование MyMiele

После выбора опции **Изменить** Вы можете

- добавить записи, если MyMiele содержит менее 20 записей,
- удалить записи,
- упорядочить записи, если MyMiele содержит более 4-х записей.



Удаление записей

- Выберите MyMiele  .
- Выберите **Изменить**.
- Выберите **Удалить запись**.
- Выберите запись, которую Вы хотели бы удалить.
- Подтвердите с помощью **ОК**.


Запись удаляется из списка.

Упорядочить записи

При наличии более 4 записей Вы можете изменить их последовательность в списке.

- Выберите MyMiele  .
- Выберите **Изменить**.
- Выберите **Упорядочить записи**.
- Выберите запись.
- Выберите позицию, на которой должна появиться запись.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Запись появляется на нужной позиции.

С помощью сенсорной кнопки  Вы можете настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т.е. фиксированное время.


Вы можете одновременно настроить два предупреждающих сигнала и два времени таймера или один предупреждающий сигнал и одно время таймера.


Использование предупреждающего сигнала


Вы можете использовать функцию сигнала, чтобы установить фиксированное время, когда должен раздаться сигнал.

Настройка предупреждающего сигнала



Если Вы выбрали установку Текущее время - Индикация - выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить предупреждающий сигнал. Тогда время звучания сигнала высвечивается у выключенного духового шкафа.

- Выберите .
- Выберите Новый сигнал.
- Установите время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью ОК.

Если духовой шкаф выключен, то время для предупреждающего сигнала и  высвечиваются вместо текущего времени.


Если одновременно идет процесс приготовления или Вы находитесь в каком-либо меню, время для предупреждающего сигнала и  высвечиваются на дисплее справа вверху.

К установленному времени звучания сигнала:

-  мигает на дисплее рядом со временем.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").
- Выберите  или предупреждающий сигнал вверху справа на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал справа вверху на дисплее или выберите символ , а затем нужный предупреждающий сигнал.


Появляется установленный предупреждающий сигнал.

- Установите новое время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью ОК.

Измененное время предупреждающего сигнала сохраняется и высвечивается на дисплее.

Предупреждающий сигнал + таймер

Удаление предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал справа вверху на дисплее или выберите символ , а затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.

- Выберите вернуть в исх. состояние.
- Подтвердите с помощью *OK*.


Предупреждающий сигнал удаляется.

Использование таймера

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

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


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


Совет: Используйте в режиме работы Конвекция с паром  таймер для напоминания, что необходимо вручную вызвать паровые удары в нужное время.


Настройка таймера

Если Вы выбрали установку Текущее время - Индикация - выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда отсчет времени таймера высвечивается у выключенного духового шкафа.



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

- Выберите .
- Выберите Нов. установка врем. таймера.
- Установите время таймера.
- Подтвердите с помощью ОК.

Если духовой шкаф выключен, то вместо текущего времени появляется отсчет времени таймера и символ .

Если одновременно протекает процесс приготовления или Вы находитесь в каком-либо меню, отсчет времени таймера и  высвечиваются на дисплее справа сверху.

По истечении времени таймера:

-  мигает.
- Идет прямой отсчет времени.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").
- Выберите  или символ таймера справа сверху на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Предупреждающий сигнал + таймер

Изменение времени таймера

- Выберите время таймера справа вверху на дисплее или выберите Δ , а затем нужное время таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время для таймера.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление времени таймера

- Выберите время таймера справа вверху на дисплее или выберите Δ , а затем нужное время таймера.







Появляется установленное время таймера.

- Выберите вернуть в исх. состояние.
- Подтвердите с помощью *OK*.








Время таймера удаляется.

Обзор режимов работы





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

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Конвекция плюс  Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар  , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.	160 °C	30–250 °C
Конвекция с паром  Для выпекания и жарения с использованием влажности.	160 °C	130–250 °C
Интенсивное выпекание  Для выпекания пирогов с влажной начинкой. Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.	170 °C	50–250 °C
Автоматика жарения  Для жарения. Во время фазы обжаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура достигается, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для основной жарки).	160 °C	100–230 °C
Верхний/нижний жар  Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления. Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.	180 °C	30–280 °C

Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Верхний жар  Выберите этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с верхней стороны.	190 °C	100–250 °C
Нижний жар  Выберите этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.	190 °C	100–280 °C
Гриль большой  Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Накаляется весь ТЭН верхнего жара/гриля для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
Гриль малый  Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) в малых количествах и для запекания в маленьких формах. Включена только внутренняя зона нагревательного элемента, она накаляется для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом  Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль  , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.	200 °C	100–260 °C
Запекание  Для небольшого количества продуктов, например, замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.	190 °C	100–250 °C

Процессы приготовления


- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые Вам не нужны для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте рабочую камеру, только если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Рекомендуется использовать, прежде всего, матовые, темные формы для выпекания и емкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например, нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передается пище. Не накрывайте также дно рабочей камеры или решетку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.
- По возможности устанавливайте время приготовления или пользуйтесь пищевым термометром. Используйте автоматические программы, если они имеются.
- Для многих блюд можно использовать режим работы Конвекция плюс . При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу же распространяется по рабочей камере. Поэтому Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
- Запекание  - это инновационный режим с оптимальным использованием остаточного тепла. Вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.
- Для блюд на гриле используйте по возможности чаще режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- Если возможно, готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые Вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Советы по экономии электроэнергии

Использование остаточного тепла

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

Установки

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

Режим экономии электроэнергии

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

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

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

На дисплее появляются режим работы и рекомендуемая температура.

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

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Установка рекомендуемой температуры принимается электроникой через несколько секунд. При необходимости выберите *изменить*, чтобы вернуться к установке температуры (см. главу "Расширенная эксплуатация - Изменение температуры").

- Подтвердите с помощью *ОК*.

Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за подъемом температуры. При достижении выбранной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки - Громкость звука - Звуковые сигналы").

После приготовления:

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

Охлаждающий вентилятор

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").






Расширенная эксплуатация

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

Выбрав Открыть меню расширенных установок, Вы можете установить время приготовления и выполнить другие установки для процесса приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.

Появятся следующие пункты меню:


- Длительность
- Внутренняя температура (появляется только при использовании пищевого термометра. В этом случае Вы не можете установить длительность приготовления.)
- Готовность в
- Запуск в (появляется только, если было установлено Длительность или Готовность в.)
- Быстрый разогрев (появляется только в режимах работы Конвекция плюс , Автоматика жарения , Верхний/нижний жар  и Конвекция с паром , если Вы установили температуру выше 100 °С.)
- "Хрустящая корочка" (Вы можете использовать функцию уменьшения влажности для получения хрустящей корочки или выпекания пирогов с влажным верхом.)
- Изменить вид нагрева (появляется только в режиме работы Конвекция с паром ). Можно скомбинировать паровые удары с другим видом нагрева.)
- Изменить режим работы (Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.)

Изменение температуры

Сразу после выбора режима работы высвечивается соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном температур (см. главу "Обзор режимов работы").

- Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, подтвердите с помощью **OK**.
- Если рекомендуемая температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

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

Пример: Вы установили режим Конвекция плюс  и 170 °C и можете следить за изменением температуры.





Вы хотели бы снизить заданную температуру до 155 °C.

- Выберите **изменить**.
- Измените температуру.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее появляются фактическая и заданная температура.

Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

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

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции быстрого разогрева слишком быстро подрумяниваются сверху. При приготовлении такой выпечки выключайте функцию быстрого разогрева.

Функцию "Быстрый разогрев" для соответствующего процесса приготовления Вы можете выключить.

Расширенная эксплуатация

Функция "Быстрый разогрев"

- включить

ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно, чтобы в духовом шкафу как можно быстрее установилась нужная температура.

- выключить

Включаются только относящиеся к данному режиму нагревательные элементы.

Чтобы выключить функцию "Быстрый разогрев":

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Быстрый разогрев.

В поле Быстрый разогрев появляется выключить.

- Подтвердите с помощью ОК.

Функция быстрого разогрева выключена.

Вместо Быстрый разогрев появляется Фаза нагрева.

Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

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

В следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев:

Конвекция плюс

- тесто для темного хлеба
- ростбиф и филе

Верхний/нижний жар

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

- Выберите режим работы и температуру.

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

- Подождите, пока пройдет фаза нагрева.

При достижении установленной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

- Поместите продукт в рабочую камеру.

Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности)

Использование этой функции рекомендуется для влажных продуктов, когда необходимо получить хрустящую корочку, например, для замороженной картошки-фри или крокетов, а также жаркого с корочкой.

Эта функция предназначена также для пирогов с влажным верхним слоем, например, для яблочного или сливового пирога.

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

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

- Выберите изменить.
 - Выберите Открыть меню расширенных установок.
 - Выберите "Хрустящая корочка".
- В поле "Хрустящая корочка" появляется включить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Функция снижения влажности активирована.

Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Изменить режим работы.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее высвечиваются измененный режим работы с соответствующей рекомендуемой температурой.

- При необходимости измените температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Режим работы изменен.

Введенные значения времени сохраняются.

Расширенная эксплуатация

Установить время приготовления

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

С помощью опций **Длительность**, **Готовность в** или **Запуск в** процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться.

– Длительность

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

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

– Готовность в

Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

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

– Запуск в

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

Запуск в можно использовать только в сочетании с **Длительность** или **Готовность в**, за исключением случаев применения пищевого термометра.

Автоматическое выключение процесса приготовления

Пример: текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., и он должен быть готов в 12:15.

Вы можете выбрать **Длительность** и установить 00:30 или выбрать **Готовность в** и установить 12:15.

По истечении данного времени или к данному моменту времени процесс приготовления будет выключен.

Установка длительности приготовления

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите длительность приготовления.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установка опции "Готовность в"

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите в поле **Готовность в** время, к которому продукт должен быть приготовлен.
- Подтвердите с помощью ОК.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

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

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности ввода времени:

- Длительность и Готовность в
- Длительность и Запуск в
- Готовность в и Запуск в

Пример: текущее время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., и он должен быть готов в 12:30.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите в поле Длительность 00:30 ч.
- Установите в поле Готовность в 12:30 ч.
- Подтвердите с помощью ОК.

Запуск в рассчитывается автоматически. На дисплее появляется Запуск в 12:00.

К этому моменту времени процесс приготовления автоматически включится.

Выполнение процесса, который автоматически включается и выключается

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

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

Как только эта температура будет достигнута, раздается звуковой сигнал, если звуковой сигнал включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

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

Вы можете следить за отсчетом времени приготовления. Последняя минута отсчитывается по секундам.

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

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

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления с помощью изменить.

Во время фазы охлаждения охлаждающий вентилятор остается включенным.

Расширенная эксплуатация

Изменить установленное время приготовления

- Выберите изменить.

Появляются все пункты меню, которые можно изменить.

- Измените нужное время.
- Подтвердите с помощью *OK*.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.


Прерывание процесса приготовления


- Коснитесь два раза ↵.

На дисплее высвечивается Прервать процесс?.

- Выберите да.

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

Ваш духовой шкаф оснащен испарительной системой для использования влажности в процессах приготовления. При выпекании, жарении или приготовлении в режиме Конвекция с паром  оптимальная подача пара и воздуха гарантирует равномерный результат приготовления и подрумянивания.

После выбора режима Конвекция с паром  установите температуру и задайте число паровых ударов.

Выбрать можно:

- Автомат. паровой удар
Вы подготавливаете определенное количество воды для парового удара. Духовой шкаф автоматически запускает паровой удар после фазы нагрева.
- 1 паровой удар
2 паровых удара
3 паровых удара
Вы подготавливаете количество воды в соответствии с числом паровых ударов. Вы запускаете их самостоятельно.

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

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

При приготовлении с использованием влажности используйте только водопроводную воду.

Вода в процессе приготовления подается в рабочую камеру в виде пара. Отверстия для подачи пара находятся на потолке рабочей камеры, в заднем левом углу.

Конвекция с паром

Паровой удар продолжается прим. 5–8 минут. Момент времени для паровых ударов и их количество зависит от приготавливаемого продукта:


- **Дрожжевое тесто** лучше поднимется, если паровые удары выполнять в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимутся лучше, если запустить паровой удар в начале приготовления. Корочка станет еще более блестящей, если паровой удар провести еще раз в конце процесса выпекания.
- При **жарении жирного мяса** паровой удар в начале жарения действует таким образом, что жир начинает лучше вытапливаться.

Не предназначены для приготовления с использованием влажности виды теста, содержащие большое количество влаги, например, выпечка из белковой массы. В этом случае при выпекании должен происходить процесс высушивания.

Совет: Используйте при приготовлении информацию из книги рецептов "Выпекание - Жарение - Конвекция с паром".

Ход процесса приготовления в режиме работы Конвекция с паром

Образование конденсата на внутренней поверхности дверцы во время парового удара является нормальным явлением. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

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

На дисплее появляется рекомендуемая температура (160 °C).

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

Установка температуры

- Установите нужную температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установка количества паровых ударов

- Если Вы хотите, чтобы духовой шкаф выполнял паровой удар автоматически после фазы нагрева, выберите Автомат. паровой удар.
- Если Вы хотите выполнить один или несколько паровых ударов к определенному моменту времени, выберите 1 паровой удар, 2 паровых удара или 3 паровых удара.

Момент времени для паровых ударов

Возможность выбора появляется только в том случае, если Вы выбрали 1, 2 или 3 паровых удара.

Совет: При выборе более одного парового удара 2-й паровой удар должен быть выполнен не ранее, чем через 10 минут после начала процесса приготовления.

Паровые удары, запущенные вручную

Если Вы хотите приготовить продукт, например, хлеб или булочки, в предварительно нагретой рабочей камере, рекомендуется запускать паровые удары вручную. Выполните первый паровой удар сразу же после размещения продукта в приборе.

- Если Вы хотите самостоятельно вызывать паровые удары, выберите вручную. Для напоминания установите таймер Δ .

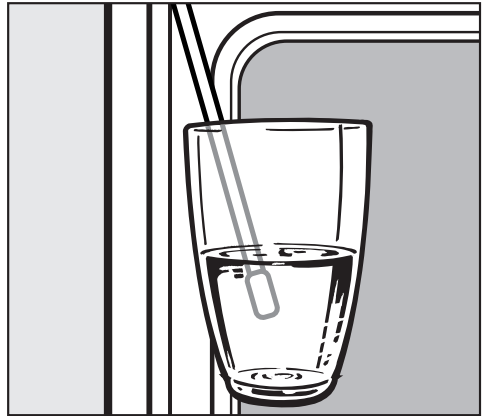
Паровые удары с управлением по времени

- Если Вы хотите установить момент времени для парового удара, выберите с управлением по времени.
- Установите нужный момент времени для каждого парового удара. Духовой шкаф выполнит паровой удар по истечении установленного времени. Отсчет времени начинается с момента запуска процесса приготовления.
- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

Подготовка воды и запуск процесса всасывания

- Наполните емкость необходимым количеством водопроводной воды
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости останутся остатки воды.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием Стоп или Запуск и запустить снова.

- После всасывания воды уберите емкость.

Конвекция с паром

■ Подтвердите сообщение о завершении процесса всасывания нажатием **OK**.

■ Закройте дверцу.


Вы услышите еще раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся в наполнительной трубке.

Включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор. Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за подъемом температуры. При достижении выбранной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки - Громкость звука - Звуковые сигналы").

Если Вы выбрали с управлением по времени, то после фазы нагрева отображается время, в которое будет запущен следующий паровой удар. Это время можно изменить перед запуском с помощью пункта меню **изменить**.

Изменение вида нагрева

Режим работы Конвекция с паром  является стандартной комбинацией режима Конвекция плюс с использованием влажности.

Использование влажности можно комбинировать с другими видами нагрева:

- Верхний/нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Автоматика жарения

■ Выберите **изменить**.

■ Выберите **Открыть меню расширенных установок**.

■ Выберите **Изменить вид нагрева**.

■ Выберите **нужный режим работы**.

■ Подтвердите с помощью **OK**.

Процесс приготовления продолжится с другим видом нагрева.

Вызов паровых ударов

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Не открывайте дверцу во время парового удара. Кроме того, конденсация водяного пара на сенсорных кнопках приводит к их замедленному реагированию на касание.

Автоматический паровой удар

Автоматическ. паровой удар появляется на дисплее.

После фазы нагрева паровой удар срабатывает автоматически.

Вода подается в рабочую камеру в виде пара и на дисплее появляется Паровой удар автомат. актив..

После парового удара на дисплее появляется Паровой удар завершен.


■ Доведите продукт до готовности.

1, 2 или 3 паровых удара

Паровые удары, запущенные вручную

Если Вы выбрали ручную, Вы можете вызывать паровые удары, как только появится Запуск Паровой удар вручную.

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

Совет: Для выбора момента выполнения парового удара ориентируйтесь на рецептурные данные в книге рецептов "Выпекание – Жарение – Конвекция с паром". Для напоминания установите на соответствующее время таймер .

■ Выберите Запуск Паровой удар вручную.

Паровой удар запускается, и на дисплее появляется Паровой удар вручную актив..

■ Действуйте соответствующим образом при запуске следующих паровых ударов.

В конце каждого парового удара на дисплее появляется Паровой удар завершен.

■ Доведите продукт до готовности.

Паровые удары с управлением по времени


Духовой шкаф запускает каждый паровой удар согласно установленному времени.

Конвекция с паром

Выпаривание остатков воды

При процессе приготовления с использованием влажности, который протекает без прерывания, в системе не остается воды. Вода полностью испаряется пропорционально числу паровых ударов.

Если приготовление с использованием влажности будет прервано вручную или при отключении электроэнергии, в испарительной системе останется еще не использованная вода.

При следующем запуске режима Конвекция с паром  или автоматической программы с использованием влажности на дисплее появляется Испарить оставш. воду? с опциями пропустить и да.

Запустите выпаривание остатков воды по возможности сразу, чтобы при следующем процессе приготовления на продукт испарялась исключительно свежая вода.

Процесс выпаривания остатков воды

При выпаривании остатков воды духовой шкаф нагревается, и оставшаяся вода в виде пара поступает в рабочую камеру.

Выпаривание остатков воды может, в зависимости от количества, продолжаться до 30 минут.

Водяной пар может приводить к ошпариванию.


Во время выпаривания не открывайте дверцу.

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце образуется конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

Немедленное проведение выпаривания остатков воды

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.

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

Появляется **Испарить оставш. воду?**.

- Выберите **да**.


Выпарить остатки воды и сообщение с указанием времени появляются на дисплее.

Начинается выпаривание остатков воды. Вы можете наблюдать за процессом.

Отображенное время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе. Время может корректироваться системой в процессе выпаривания, в зависимости от фактически имеющегося количества воды.


В конце выпаривания остатков воды на дисплее появится **Процесс завершен**.

- Коснитесь .


Теперь Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме Конвекция с паром  или в автоматической программе с использованием влажности.

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце образуется конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

Пропуск выпаривания остатков воды


 При очень неблагоприятных обстоятельствах во время последнего всасывания воды в рабочей камере может наступить переполнение системы парообразования.


По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

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

Появляется **Испарить оставш. воду?**.

- Выберите **пропустить**.

Теперь Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме Конвекция с паром  или в автоматической программе с использованием влажности.

При следующем выборе режима Конвекция с паром  или автоматической программы с использованием влажности, а также при выключении духового шкафа на дисплее снова появится напоминание о необходимости выпаривания остатков воды.

Автоматические программы

Для приготовления различных блюд Ваш духовой шкаф имеет многочисленные автоматические программы, которые удобно и безопасно позволяют получить оптимальные результаты. Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

Обзор пищевых категорий

Автоматические программы Вы вызываете через пункт меню Автоматическ. программы .

- Пироги
- Мелк. выпечка
- Хлеб
- Смеси для выпек. хлеба
- Булочки
- Пицца, пироги
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Залеканки и суфле
- Замороженные блюда
- Десерт

Использование автоматических программ

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автоматич. программы .

Появляется список пищевых категорий.

- Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.

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

В зависимости от автоматической программы Вы получаете следующие указания:

- форма для выпечки или жарения
- уровень размещения
- использование пищевого термометра
- количество воды в автоматических программах с использованием влажности
- время приготовления
- Следуйте указаниям на дисплее.

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

Указания по использованию

- При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей автоматической 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 начать выполнение автоматической программы.
- В некоторых автоматических программах через определенное время приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, добавить жидкость в...).
- В некоторых автоматических программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем поместить продукт в рабочую камеру. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.
- Данные о длительности автоматических программ являются приближительными. В зависимости от протекания процесса она может уменьшаться или увеличиваться. В особенности, при использовании пищевого термометра длительность зависит от достижения внутренней температуры. При этом изменения времени могут быть обусловлены исходной температурой мяса.

Автоматические программы

Поиск

(в зависимости от языка)

В пункте меню Автоматическ. программы Вы можете осуществлять поиск по названию как пищевой категории, так и автоматической программы.

При этом речь идет о поиске полного текста, при котором Вы можете также искать по части слова.

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автоматическ. программы Auto.

Появляется список пищевых категорий.

- Выберите Поиск.

- С помощью клавиатуры введите текст, по которому Вы хотите искать, например, "хлеб".

В правой нижней области дисплея появляется результат поиска.

Если не найдено ни одного совпадения или найдено более 40 совпадений, то поле результат. выключается, и Вам следует изменить текст, который Вы ищете.

- Выберите результат..

Появляются найденные пищевые категории и автоматические программы.

- Выберите нужную автоматическую программу или сначала пищевую категорию, а затем нужную автоматическую программу.

Автоматическая программа начинает выполняться.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете скомбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы точно описать выполнение любимых рецептов или часто используемых рецептов. На каждом этапе приготовления Вы выбираете для этого установки, например, режим работы, температуру и длительность приготовления или внутреннюю температуру.
- Вы можете задать уровень(ни) для продукта.
- Вы можете задать имя/название программы, которая будет относиться к Вашему рецепту.


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

Другие возможности создания персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните ее в качестве персональной программы.
- После завершения сохраните процесс приготовления с установленной длительностью.

Затем задайте для программы какое-нибудь название.

Создание персональных программ

- Выберите Персональные программы .
- Выберите Создать программу.

Теперь Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужные установки.

В зависимости от выбранного режима, Вы можете с помощью Открыть меню расширенных установок **включить функции Быстрый разогрев и "Хрустящая корочка"**.

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

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

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, то выберите **добавить** и действуйте, как при 1-м этапе приготовления.
- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите **завершить**.


После этого Вы задаете уровень(ни) для Вашего блюда:

- Выберите нужный(е) уровень(ни).
- Подтвердите с помощью **ОК**.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

Персональные программы

- Проверьте установки и подтвердите их с помощью **OK** или выберите изменить, чтобы скорректировать установки.
- Выберите сохранить.
- Введите название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа  Вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- После ввода названия программы выберите сохранить.


На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Вы можете запустить сохраненную программу сразу или через некоторое время, или изменить этапы приготовления.

Пункт меню Изменить этапы пригот. описывается в главе "Изменение персональных программ".

Запуск персональных программ

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

На дисплее появляется список названий программ.

- Выберите нужную программу.

Вы можете запустить сохраненную программу сразу или через некоторое время, или вызвать индикацию этапов приготовления.

- Запуст. сразу
Программа запускается немедленно. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Запустить позже
Появляется только при использовании пищевого термометра. Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.
- Готовность в
Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.
- Запуск в
Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.
- Показывать этапы пригот.
На дисплее появляется итог Ваших установок. Вы можете корректировать установки в пункте меню изменить (см. главу "Изменение персональных программ").

■ Выберите нужный пункт меню.


- Подтвердите указание, на каком уровне должен быть размещен продукт, кнопкой **OK**.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

Изменение персональных программ

Изменение этапов приготовления

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

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.


- Выберите Изменить.
- Выберите Изменить программу.
- Выберите нужную программу.
- Выберите Изменить этапы пригот..

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

- Измените программу по своим желаниям (см. главу "Персональные программы - Создание персональных программ").
- Проверьте установки и подтвердите их кнопкой *OK*.
- Выберите сохранить.

Измененные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.

Изменение названия

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.

- Выберите Изменить.
- Выберите Изменить программу.
- Выберите нужную программу.
- Выберите Изменить имя.
- Измените название (см. главу "Создание персональных программ") и выберите пункт сохранить.


На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Измененное название Вашей программы сохраняется.

Персональные программы

Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.

- Выберите Изменить.
- Выберите Удалить программу.
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите с помощью *ОК*.





Программа удаляется.

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

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.



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

Режимы работы

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

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция плюс , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки. Старайтесь не пользоваться светлыми формами из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропекается.
- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оп-

тимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.

- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

Бумага для выпечки, смазывание жиром

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

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

Использование бумаги для выпечки необходимо для:

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

Выпекание

Указания к таблицам по выпеканию

Данные для рекомендованного режима в таблицах выделены жирным шрифтом.

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

Температура

В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру.


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

Время выпекания

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




Уровни

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

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









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

Выпекайте влажную выпечку и пироги максимум на двух уровнях одновременно.

- **Конвекция с паром** 
1 противень: уровень 2
- **Интенсивное выпекание** 
1 противень: уровень 1 или 2
- **Верхний/нижний жар** 
1 противень: уровень 1 или 2

Таблицы по выпеканию

Тесто для кексов

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Маффины (1 противень)		140–150 ²⁾	2	35–45
	 ¹⁾	150–160 ²⁾	2	30–40
Маффины (2 противня)		140–150 ²⁾	2+4	35–45 ⁵⁾
Небольшие кексы (1 противень) *		150 ²⁾	2	30–40
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня) *		150 ^{2) 3)}	2+4	25–35
Мелкая выпечка/печенье (1 противень)		140–150 ^{2) 4)}	2	25–35
		150–160 ^{2) 3) 4)}	3	15–25
Мелкая выпечка/печенье (2 противня)		140–150 ^{2) 4)}	2+4	25–35 ⁵⁾
Песочный пирог		150–160 ²⁾	2	60–70
		150–160 ^{2) 3) 4)}	2	60–70
Ромовая баба		150–160	2	50–60
		170–180	2	55–65

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

















 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

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




- 1) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.
- 5) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Выпекание

Тесто для кексов


















Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Кекс (противень)		150–160 ¹⁾	2	30–40
		150–160 ^{1) 2)}	2	30–40
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)		150–160	2	60–80
		150–160	2	60–80
Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)		150–160 ¹⁾	2	40–50
		170–180 ¹⁾	2	45–55
Фруктовый пирог (противень)		150–160	2	35–45
		160–170	2	35–55
Фруктовый пирог (форма)		150–160	2	55–65
		170–180 ^{1) 2) 3)}	2	35–45
Основа для торта		150–160 ¹⁾	2	25–35
		170–180 ^{1) 2)}	2	15–25





 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар



 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

- 1) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.

Песочное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Мелкая выпечка (1 противень)		140–150 ²⁾	2	20–30
		160–170 ^{2) 3)}	3	15–25
Мелкая выпечка (2 противня)		140–150 ²⁾	1+3	20–30 ⁴⁾
Печенье из кулинарного мешка (1 противень) *		140 ²⁾	2	30–45
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20–30
Печенье из кулинарного мешка (2 противня) *		140 ²⁾	1+3	35–45 ⁴⁾
Основа для торта		150–160	2	35–45
		170–180 ³⁾	2	20–30
Пирог с крошкой		150–160	2	45–55
		170–180	2	45–55
Творожный торт		150–160 ²⁾	2	80–95
		170–180 ²⁾	2	80–90
		150–160	2	70–90

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







 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

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

- 1) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Выпекание

Песочное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Яблочный пирог (форма Ø 20 см) *		160 ¹⁾	2	90–100
		180 ¹⁾	1	80–95
Яблочный пирог, закрытый		160–170 ¹⁾	2	50–70
		170–180 ^{1) 2) 3)}	2	60–70
		160–170	2	50–70
Фруктовый пирог с глазурью (форма)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Плоский пирог с начинкой (противень)		220–230 ²⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

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

 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

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

- 1) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.

Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Кекс австрийский		150–160 ¹⁾	2	50–60
		160–170 ¹⁾	2	50–60
Рождественский кекс		150–160	2	45–65
		160–170	2	45–60
Пирог с крошкой		150–160	2	35–45
		170–180 ²⁾	3	35–45
Фруктовый пирог (противень)		160–170	2	40–60
		170–180 ²⁾	3	40–60
Конвертики из теста с фруктами (1 противень)		150–160	2	25–30
		160–170	2 ³⁾	25–30
Конвертики из теста с фруктами (2 противня)		150–160	1+3	25–30 ⁴⁾

















 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар


 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

- 1) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 2) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.
- 3) Для дрожжевого теста. При творожно-сдобном тесте используйте уровень 3.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.


Выпекание

Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто













Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Белый хлеб		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
Цельнозерновой хлеб		180–190	2	55–65
		200–210 ¹⁾	2	45–55
Пицца (противень)		170–180	2	30–45
		190–200 ^{1) 2)}	2 ³⁾	30–45
		170–180	2 ³⁾	30–45
Луковый пирог		170–180	2	30–40
		180–190 ^{1) 2)}	2	25–35
		170–180	2	30–40
Подъем дрожжевого теста		35	4)	15–30
		35	4)	15–30

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



 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 2) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.
- 3) Для дрожжевого теста. При творожно-сдобном тесте используйте уровень 3.
- 4) Емкость можно установить непосредственно на дно рабочей камеры. В зависимости от размера емкости можно вынуть также боковые направляющие. Если Вы используете режим Верхний/нижний жар , положите дополнительно решетку на дно рабочей камеры.

Бисквитное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]
Основа для торта (2 яйца)		160–170 ²⁾	2	20–30
	 ¹⁾	160–170 ^{2) 3)}	2	15–25
Бисквитный торт (из 4-6 яиц)		170–180 ²⁾	2	20–35
	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3)}	2	30–45
Бисквит с добавлением воды *		180 ²⁾	2	25–35
	 ¹⁾	150–170 ^{2) 3)}	2	20–45
Рулет		170–180 ^{2) 3)}	2	13–25
	 ¹⁾	180–190 ^{2) 3)}	2	12–25

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар



 Температура / ⁵₁ уровень /  время выпекания

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




- 1) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.

Выпекание

Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка





Пироги/ выпечка		 [°C]	 ⁵ 1	 [МИН.]
Заварное пирожное (1 противень)		160–170	2	30–45
		180–190 ^{2) 3) 4)}	3	25–35
Заварное пирожное (2 противня)		160–170 ⁴⁾	1+3	30–45 ⁵⁾
		190–200	3	20–30
Слоеное тесто (1 противень)		170–180	2	20–30
		190–200	3	20–30
Слоеное тесто (2 противня)		170–180	1+3	20–30 ⁵⁾
Миндальные пирожные макаруны (1 противень)		120–130	2	25–50
	 ¹⁾	120–130 ^{2) 3)}	3	25–45
Миндальные пирожные макаруны (2 противня)		120–130	1+3	25–50 ⁵⁾

 Режим /  Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар

 Температура / ⁵ уровень /  время выпекания

- 1) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.
- 5) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

Режимы работы

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

Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

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

Мы рекомендуем жарение в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса.

Кроме того, рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

Рекомендации

- Подрумянивание получается в конце жарения. Мясо приобретет более интенсивный коричневый цвет, если примерно спустя половину времени запекания Вы снимете с посуды крышку.
- Время покоя: по окончании процесса приготовления достаньте продукт из рабочей камеры, оберните его фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.
- Жарение птицы: кожица птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Жарение

Указания к таблицам жарения





Данные для рекомендованного режима в таблицах выделены жирным шрифтом.

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

Температура

В основном выбирайте более низкую температуру из указанного диапазона.

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

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

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

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

Предварительный нагрев

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

Продолжительность жарения

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

- Говядина/дичь: 15–18 мин./см
- Свинина/телятина/баранина: 12–15 мин./см
- Ростбиф/филе: 8–10 мин./см

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





















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






Уровни





В большинстве случаев используйте уровень 2.


Таблицы жарения

Говядина, телятина

Блюдо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]	 ⁷⁾ [°C]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	 / 	170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Говяжье филе, прим. 1 кг ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Ростбиф, прим. 1 кг ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	 / 	190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	2	70–90⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	






 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время запекания / ⁷⁾ внутренняя температура






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





- Используйте универсальный противень. Предварительно обжарьте мясо на варочной панели.
- При использовании режима Конвекция с паром  в начале процесса приготовления вызовите паровой удар.
- При использовании режима Конвекция с паром  после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- Готовьте сначала с крышкой. Снимите крышку по истечении половины времени и долейте прим. 0,5 л жидкости.
- По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.
- В зависимости от нужной степени готовности: "с кровью": 40–45 °C, средней прожарки: 50–60 °C, прожаренное: 60–70 °C


Жарение

Свинина

















Блюдо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]	 ³⁾ [°C]
Жаркое из свинины/ рулет, прим. 1 кг	 / 	160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–130²⁾	
Жаркое из свинины с кожей, прим. 2 кг	 / 	170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	2	120–160²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Копченая корейка, прим. 1 кг	 / 	150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Рулет из рубленого мяса, прим. 1 кг	/	170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80²⁾	






 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время запекания / ³⁾ внутренняя температура





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


- 1) При использовании режима Конвекция с паром  после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 2) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 3) При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.

Баранина, дичь

Блюдо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]	 ⁵⁾ [°C]
Ножка ягненка, прим. 1,5 кг	 / 	170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Спинка ягненка, прим. 1,5 кг	 / 	220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	 / 	200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	







 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время запекания / ⁵⁾ внутренняя температура






 Конвекция плюс /  Автоматика жарения / ¹⁾ Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар





- 1) При использовании режима Конвекция с паром ¹⁾ после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Готовьте сначала с крышкой. Снимите крышку по истечении половины времени и долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 4) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 5) При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.


Жарение

Птица, рыба

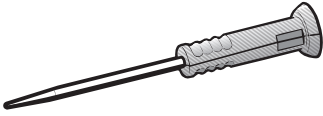
Блюдо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [МИН.]	 ³⁾ [°C]
Птица, 0,8–1 кг	 / 	180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Птица, ок. 2 кг	 / 	180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Птица, фаршированная, ок. 2 кг	 / 	180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Птица, ок. 4 кг	 / 	160–170	2	120–160 ²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Рыба куском, прим. 1,5 кг	 / 	160–170	2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время запекания / ³⁾ внутренняя температура

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

- 1) При использовании режима Конвекция с паром ¹⁾ после фазы нагрева периодически в течение всего оставшегося времени выполняйте паровые удары вручную.
- 2) По истечении половины времени долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 3) При использовании пищевого термометра задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.

Пищевой термометр



С помощью беспроводного пищевого термометра Вы можете точно следить за температурой в процессе приготовления.

Принцип действия

Металлический конец термометра вставляется в приготавливаемый продукт. Термометр оснащен температурным сенсором, который измеряет так называемую внутреннюю температуру, т.е. температуру внутри продукта во время приготовления.

Температурный сенсор находится прим. на 2 см дальше наконечника термометра. Воткните металлический наконечник в продукт таким образом, чтобы сенсор находился посередине (см. главу "Важные указания по использованию").

Повышение температуры внутри продукта отображает его состояние готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда устанавливайте более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

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

Процессы приготовления с пищевым термометром и без него имеют сопоставимое время приготовления.

Передача значений внутренней температуры в электронику духового шкафа происходит с помощью радиосигналов между передатчиком в ручке пищевого термометра и приемной антенной в задней стенке, как только Вы помещаете продукт со вставленным пищевым термометром в рабочую камеру.

Беспрепятственная передача радиосигнала осуществляется только при закрытой дверце. Если во время приготовления Вы открываете дверцу, например, чтобы полить жаркое, радиосигнал прерывается. Он снова включается только после закрывания дверцы. Пройдет несколько секунд, пока на дисплее снова высветится фактическая внутренняя температура.







Температурный сенсор выходит из строя при температурах свыше 100 °С. Если сенсор находится внутри продукта, то опасность повреждения отсутствует, поскольку максимально возможная внутренняя температура составляет 99 °С. Если Вы не используете пищевой термометр, не оставляйте его лежать в рабочей камере во время приготовления, а всегда вставляйте в специальную гильзу для хранения в дверце.

Жарение

Возможности использования

В некоторых автоматических и специальных программах Вы получите указание на дисплее о необходимости использования пищевого термометра.

Кроме того, Вы можете его также использовать в персональных программах и следующих режимах работы:

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

Важные указания по использованию

Для обеспечения безупречной работы обратите внимание на следующие указания.

- Не используйте для приготовления высокую и узкую посуду из металла, так как она может ослабить радиосигналы.
- Не размещайте металлические предметы над пищевым термометром, например, крышки форм, фольгу или решетку и универсальный противень на вышерасположенных уровнях загрузки. Можно использовать стеклянные крышки.
- Не используйте одновременно другой бытовой пищевой термометр из металла.
- Не кладите ручку пищевого термометра в жидкость от продукта, на сам продукт или на край посуды для приготовления.

Опасность поломки!

Не используйте пищевой термометр для перемещения продукта.

Кроме того, обратите внимание на следующее:

- Вы можете положить мясо в кастрюлю или на решетку с универсальным противнем.
- Металлический конец пищевого термометра должен полностью находиться в продукте и достигать примерно середины. При этом его ручка должна быть направлена под наклоном вверх, а не располагаться горизонтально и указывать в направлении углов рабочей камеры или дверцы.
- У птицы для металлического накопника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический конец не должен касаться костей или жировых прослоек. Жировая ткань и кости могут повлиять на преждевременное выключение.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.
- При использовании рукава/пакета для запекания или алюминиевой фольги воткните термометр через пленку до середины продукта. Вы также можете сделать это при запекании мяса в фольге. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя фольги.
- В очень плоский продукт, например, рыбу, пищевой термометр может быть вставлен почти горизонтально. Поэтому готовьте очень плоские продукты в посуде из стекла или керамики, поскольку стенки металлической посуды могут быть помехой для радиосигналов.

Если пищевой термометр во время приготовления перестал распознаваться, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Измените положение термометра внутри продукта.

Жарение

Использование пищевого термометра

- Вытащите пищевой термометр из гильзы для хранения в дверце.
- Воткните металлический наконечник пищевого термометра полностью в продукт. Ручка должна быть направлена под наклоном вверх.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.

Появляется сообщение *Продолжить приготовление с пищевым термометром?*.

- Выберите *да*.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- При необходимости измените предложенную внутреннюю температуру.

В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени. Выберите для этого пункт меню *Открыть меню расширенных установок* и в поле *Запуск* в установите время. В автоматических программах выберите *Запустить позже*.

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

Длительность и *Готовность в не* могут быть установлены, так как 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 расчет оставшейся длительности приготовления (остаточное время).

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

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

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

Индикация внутренней температуры

Как только появится индикация остаточного времени, можно дополнительно разрешить индикацию фактической внутренней температуры.

- Выберите изменить.
- Выберите Индикатор внутр. темп..
- Выберите включить.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее дополнительно появляется индикация фактической внутренней температуры.

Использование остаточного тепла

Незадолго до окончания приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта функция энергосбережения будет отображаться на дисплее с помощью Энергоэкономичная фаза. Данные внутренней температуры больше не будут появляться.

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

После того, как установленная внутренняя температура будет достигнута:

- Появляется Процесс завершен.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

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

Низкотемпературное приготовление

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

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

Затем его помещают в подогретую рабочую камеру, где оно бережно доводится до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев.



В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

Рекомендации

- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир, который можно сильно нагревать (например, топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

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

Время приготовления / внутренняя температура

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

 Время приготовления

 Внутренняя температура


* без костей


После приготовления

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


Использование программы "Низкотемпературное приготовление"

Учитывайте также указания, приведенные в главе "Жарение - Пищевой термометр".

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Низкотемпер. приготовление.
- Установите температуру.
- Установите внутреннюю температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее. При предварительном нагреве оставьте решетку и универсальный противень в рабочей камере.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

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

- Как только на дисплее появится Используйте пищевой термометр, положите обжаренное мясо на решетку и воткните пищевой термометр, чтобы металлический наколечник был полностью в продукте.

 **Опасность получения ожога!**
Нагревательный элемент для режима Верхний жар/Гриль горячий.

- Закройте дверцу.

После завершения программы появляется Процесс завершен и раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

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


Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную

Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева функцию Быстрый разогрев.

- Задвиньте универсальный противень с решеткой на уровень 2.
- Выберите Режимы работы .
- Выберите режим Верхний/нижний жар и температуру 130 °C.
- Выключите функцию "Быстрый разогрев", выбрав изменить – Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

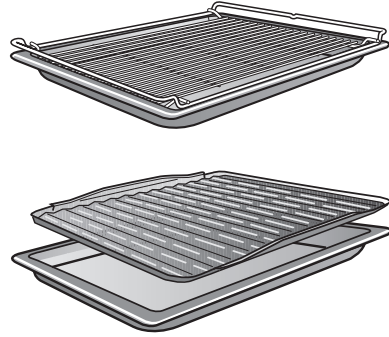
 Опасность получения ожогов!
Надевайте защитные перчатки при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

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

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

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

Посуда



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

Не используйте противень для выпечки.

Режимы работы

Гриль большой

Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

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

Гриль малый

Для приготовления на гриле плоских продуктов в малых количествах и для запекания в маленьких формах.

Только внутренняя часть ТЭНа верхнего жара/гриля накаляется, чтобы создать необходимое тепловое излучение.

Гриль с обдувом

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

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

Запекание на гриле

Подготовка продуктов для гриля


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

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

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

Запекание на гриле

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

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

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

Указания к таблице приготовления на гриле

Данные для рекомендованного режима выделены в таблице жирным шрифтом.

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

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

Температура

В основном выбирайте более низкую температуру из указанного диапазона.

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

Предварительный нагрев

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

Уровни

Выберите уровень, в зависимости от толщины продукта.

- Плоский продукт: уровень 3 или 4
- Продукт большего диаметра: уровень 1 или 2

Время приготовления на гриле

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6–8 минут на одну сторону.
Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону. Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была примерно одинаковая, тогда время приготовления на гриле не будет слишком различаться.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Определение степени готовности

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

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

Проверяйте всегда спустя наиболее короткое время из интервала готовность блюда.

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

Запекание на гриле


Таблица приготовления на гриле


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

Блюдо, запекаемое на гриле		 / 			
		 [°C]	 [МИН.]	 [°C]	 [МИН.]
Плоский продукт					
Говяжьи стейки	4/5	300 ²⁾	10–17	260 ²⁾	10–17
Бургер *	4	300	12–24	–	–
Шашлык	4	220	12–17	220	12–17
Мясо птицы на шампурах	4	220	12–17	220	12–17
Стейки из шейки	4	275	13–22	240	13–22
Печень	3	220	8–12	220	8–12
Фрикадельки	4	275	10–20	240	17–22
Колбаска для жарки	3	220	8–15	220	10–17
Рыбное филе	4	220	15–25	220	15–22
Форель	4	220	15–25	220	15–22
Тосты *	3	300 ³⁾	5–8	–	–
Гавайские тосты	3	220	8–12	220	8–12
Помидоры	3	220	6–10	220	8–12
Персики	2/3	275	5–10	220	5–10
Продукт среднего диаметра					
Курица, ок. 1,2 кг	1 ¹⁾	220	65–75	190	60–70
Свинные ножки, прим. 1 кг	2	–	–	180	80–90

 Гриль большой /  Гриль малый /  Гриль с обдувом

 Уровень /  температура /  время запекания

* Установки действительны при использовании режима Гриль большой  также для предписанных величин по EN 60350-1.

- 1) Используйте уровень 2 в режиме Гриль с обдувом .
- 2) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.
- 3) Не нагревайте ТЭН верхнего жара/гриля предварительно.

В дополнение к автоматическим программам Ваш духовой шкаф имеет множество специальных программ.

■ Выберите Специальные программы .

В Вашем распоряжении имеются следующие специальные программы:

- Размораживание
- Сушка
- Разогрев
(разогрев готовых блюд)
- Подогрев посуды
- Подъем теста
- Низкотемпер. приготовление
Эта специальная программа описана в главе "Низкотемпературное приготовление".
- Пицца
- Программа Шаббат

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


- Запекание
- Консервирование
- Замороженные продукты / готовые блюда

Специальные программы


Размораживание

Эта программа разработана для бережного размораживания замороженных продуктов.

Вы можете установить температуру от 25 до 50 °С.

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

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

 **Опасность заражения сальмонеллами!**

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.



Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень вместе с решеткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

- Мясо, птица или рыба не должны полностью размораживаться перед приготовлением. Достаточно, если продукты будут подтаявшими. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

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

 Вес /  время размораживания

Сушка

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

Вы можете установить температуру от 80 до 100°C.


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


- Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.
- Яблоки при необходимости очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной прим. 0,5 см.
- Из слив удалить косточки, если необходимо.
- Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать на ломтики.
- Бананы очистить и нарезать ломтиками.
- Грибы почистить, нарезать половинками или ломтиками.
- У петрушки и укропа удалить толстые стебли.

- Равномерно разложите продукты на универсальном противне.


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


Специальные программы

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

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

Время сушки

- * Так как в этой программе включен вентилятор, используйте для сушки зелени режим Верхний/нижний жар  с температурой 80–100 °С.
- Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

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

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

- Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.


Разогрев


Эта программа была разработана для разогрева готовых блюд и работает с использованием влажности.

Выбрать можно:

- Жаркое с овощами
- Жаркое с картофелем
- Жаркое с клецками
- Жаркое с макаронами
- Рыба с овощ.
- Рыба с картоф.
- Овощн. запек.
- Макаронная запеканка
- Макароны с соусом
- Пицца
- Рагу с соусом

Используйте термостойкую посуду.

- Ставьте разогреваемые блюда без крышки на решетку.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Разогрев.
- Выберите нужный готовый продукт и установите степень нагрева.
- Следуйте указаниям на дисплее.


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


Подогрев посуды

Эта программа была разработана для подогревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °С.

Используйте термостойкую посуду.


- Задвиньте решетку на уровень 2 и установите на нее посуду, которую нужно подогреть. В зависимости от размеров посуды можно поставить ее также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

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

Подъем дрожжевого теста

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

Вы можете установить температуру от 30 до 50 °С.

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


Если Вы хотите оставить подходить дрожжевое тесто при повышенной влажности, используйте соответствующие автоматические программы.

Специальные программы

Пицца

Эта программа была разработана для выпекания пиццы.

Вы можете установить температуру от 160 до 250 °С.



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

Программа "Шаббат"

Программа Шаббат создана для того, чтобы помочь пользователю при соблюдении религиозных обычаев.

После выбора программы Шаббат выберите режим работы и температуру.

Выполнение программы начинается только при открывании и закрывании дверцы:

- Спустя прим. 5 минут начинается процесс приготовления в режиме Верхний/нижний жар  или Нижний жар .
- Духовой шкаф нагревается до установленной температуры и сохраняет эту температуру максимально в течение 72 часов.
- Освещение рабочей камеры не включается (также при открывании дверцы).


Если выбрано Установки – Освещение – включить, освещение остается включенным во время выполнения программы.

- На дисплее высвечивается длительное время Программа Шаббат.
- Индикация текущего времени отсутствует.

Начавшуюся программу "Шаббат" нельзя изменить или сохранить в разделе Персональные программы.

Использование программы Шаббат


Процесс может быть завершен только с помощью выключения духового шкафа.

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

Если идет отсчет заданного времени таймера, то программа Шаббат не может быть запущена.

- Установите температуру.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Теперь духовой шкаф готов к использованию.

На дисплее появляется Программа Шаббат  и индикация установленной температуры.

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

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Если Вы хотите преждевременно прервать программу:

- Выключите духовой шкаф.

Запекание

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



Вы можете установить температуру от 100 до 250 °С.

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

Для оптимального энергосбережения держите дверцу закрытой во время процесса приготовления.

Специальные программы

Примеры применения:


Блюдо	 [°C]	 [мин.]
Фигурное печенье	150	25–30
Рататуй	180	40–60
Филе рыбы в фольге, прим. 500 г	200	25–30
Замороженная пицца, предварительно выпеченная	200	20–25
Жаркое из окорока, прим. 1,5 кг	160	130–160
Тушеная говядина, прим. 1,5 кг	180	160–180

 Температура /  время приготовления

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

Консервирование


Емкости для консервирования

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


Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- Стеклянные консервные банки
- Банки с закручивающимися крышками

Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим Конвекция плюс .

Данные относятся к 6 банкам объемом 1 л.

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

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Фрукты/огурцы

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

Овощи


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

	⌚ [мин.]
Морковь	50–70
Спаржа, горох, фасоль	90–120

⌚ Длительность консервирования

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

После консервирования

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

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

Замороженные продукты / готовые блюда

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти продукты глубокой заморозки на решетке, покрытой бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении таких продуктов настолько сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем виде из рабочей камеры. С каждым последующим использованием деформация будет еще сильнее.
 - Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- #### Картофель фри, крокеты и т.п.
- Эти продукты глубокой заморозки можно готовить на противне для выпечки или на универсальном противне. При этом для щадящего приготовления положите под них лист бумаги для выпечки.
 - Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
 - Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

Специальные программы


Приготовление


Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

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

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

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

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

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

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

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

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

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

Чистка и уход

– мягкие проволочные губки *

* разрешены при наличии стойких загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean

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

Рекомендуем Вам сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не предназначены для мытья в посудомоечной машине (за исключением беспроводного пищевого термометра).

Рекомендации

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

Нормальные загрязнения

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

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств с помощью чистой воды. Это особенно важно при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытирайте насухо все поверхности мягкой тканью.

Пищевой термометр

Пищевой термометр подходит для мытья в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

В результате переливания через край фруктового сока или жидкости от жаркого на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора. В любом случае, не пытайтесь удалить эти пятна. Используйте только описанные вспомогательные средства.


- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой (например, Spontex Spirinette).
- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

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

Чистка и уход

Пиролитическая очистка рабочей камеры

Вместо того, чтобы чистить рабочую камеру вручную, Вы можете использовать пиролиз .

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

Имеются три ступени пиролиза различной длительности. Выберите:

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

После запуска пиролитической очистки дверца автоматически блокируется. Вы сможете открыть ее только по окончании процесса очистки.

Можно запустить пиролитическую очистку также через некоторое время, чтобы использовать, например, выгодный ночной тариф на электроэнергию.

После пиролитической очистки можно просто удалить остатки (например, пепла), которые образуются в рабочей камере в зависимости от степени загрязнения.

Подготовка к пиролитической очистке

Из-за высоких температур при пиролитической очистке повреждаются принадлежности, не подходящие для пиролиза.

Вынимайте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем запустить пиролитическую очистку. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не рассчитанным на пиролиз.


Пригодны для пиролиза и могут оставаться в рабочей камере во время пиролитической очистки следующие принадлежности:


- боковые направляющие
- телескопические направляющие FlexiClip HFC 72
- решетка HBBR 72
- Извлеките принадлежности, не рассчитанные на пиролиз.
- Задвиньте решетку на верхний уровень.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию и к отключению пиролитической очистки. В результате пригорания остатков загрязнений возможно появление стойких изменений цвета или матовых пятен на эмалированных поверхностях.

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

Запуск пиролиза

 **Опасность получения ожога!**
При пиролитической очистке фронтальная поверхность духового шкафа нагревается сильнее, чем при обычном использовании. Следите за тем, чтобы во время пиролитической очистки дети не прикасались к прибору.

- Выберите Чистка и уход .
- Выберите Пиролиз.
- Выберите ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.
- Подтвердите с помощью ОК.

Следуйте указаниям на дисплее.

- Подтвердите с помощью ОК.

Немедленный запуск пиролиза


- Если Вы хотите запустить пиролитическую очистку немедленно, выберите Запуст. сразу.
- Подтвердите с помощью ОК.


Пиролитическая очистка начинается.

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

Освещение рабочей камеры во время пиролитической очистки отключено.

На дисплее отображается оставшееся время пиролитической очистки. Его нельзя изменить.

Если Вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздается звуковой сигнал, мигает  и идет отсчет времени.

Как только Вы коснетесь , акустические и оптические сигналы отключатся.

Запуск пиролиза с задержкой

- Если Вы хотите отложить по времени запуск пиролитической очистки, выберите Запустить позже.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Установите момент времени, в который пиролитическая очистка должна начаться.
- Подтвердите с помощью ОК.

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

До момента запуска Вы можете повторно настроить время запуска и время окончания с помощью пункта меню изменить.

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

Чистка и уход

По окончании пиролиза

Как только отсчет остаточного времени дойдет до 0:00, на дисплее отобразится сообщение о том, что дверца разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована:

- Появляется Процесс завершен.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

■ Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Опасность получения ожогов!

Удаляйте возможные остатки загрязнений после пиролиза только в том случае, если рабочая камера остыла.

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

Большинство загрязнений можно удалить с помощью теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.

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

- Несколько раз вытяните телескопические направляющие FlexiClip после пиролитической очистки.

Пожалуйста, обратите внимание:

- По периметру рабочей камеры для герметизации дверцы расположена чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если ее тереть или скрести. По возможности не очищайте ее.
- После очистки на телескопических направляющих FlexiClip могут остаться места с изменившимся цветом или выцветшие пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора.
- В результате переливания сока от фруктов могут образоваться стойкие изменения цвета. Они не влияют на качество эмали. Не пытайтесь непременно удалить такие пятна.

Прерывание пиролиза

После прерывания пиролитической очистки дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °С.

К прерыванию пиролитической очистки приводит следующее:

- Вы выключаете духовой шкаф.
- Происходит неисправность в электросети.

При отключении духового шкафа на дисплее появляется Выключить прибор?.

- Если Вы хотите прервать пиролитическую очистку, выберите да.

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

- При желании Вы можете продолжить пиролиз, для этого выберите нет.

Пиролитическая очистка будет продолжена.

Если электросеть выйдет из строя, после ее восстановления на дисплее появится Процесс прерван, фаза охлаждения.

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

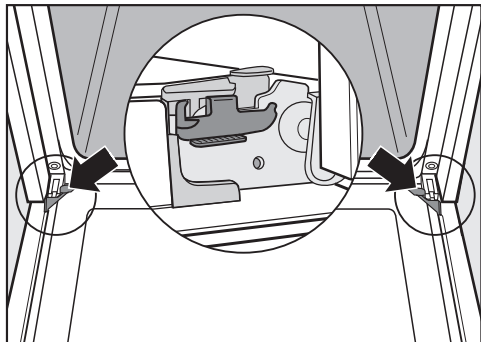
Звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

На дисплее высвечивается Процесс завершен.

- Выберите ↩.
- Запустите пиролитическую очистку повторно.

Чистка и уход

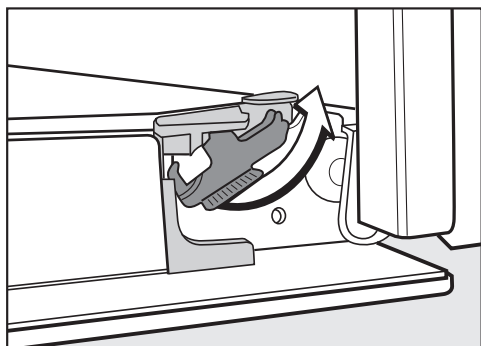
Снятие дверцы



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

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

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не стягивайте дверцу горизонтально с держателей, так как они могут ударить по духовому шкафу.

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

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу с двух сторон и вытяните ее из держателей вверх. Следите, чтобы при этом она не перекашивалась.

Разборка дверцы

Дверца состоит из открытой системы 4 стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

При эксплуатации сквозь дверцу дополнительно проводится поток воздуха, позволяющий внешней панели оставаться прохладной.

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

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

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

Отдельные поверхности стекол имеют разное покрытие. Поверхности, обращенные внутрь рабочей камеры, отражают тепло. Следите за тем, чтобы вставить стекла после очистки в правильном положении.

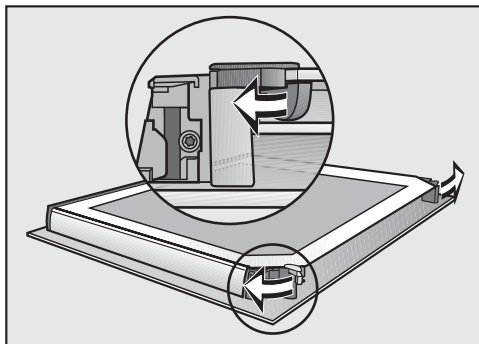
Поверхность алюминиевых профилей при воздействии средства для чистки духовых шкафов повреждается. Очищайте эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

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

Чистка и уход

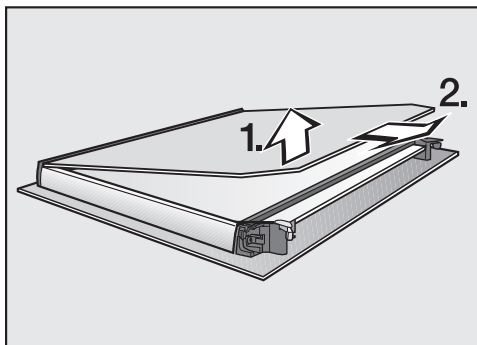
⚠ Опасность получения травм!
Всегда демонтируйте дверцу,
прежде чем разбирать ее.

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

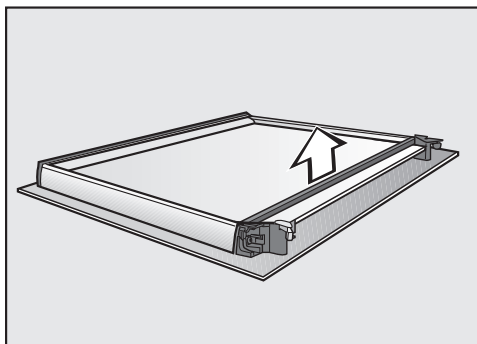


- Откройте оба стопора стекол дверцы, повернув их наружу.

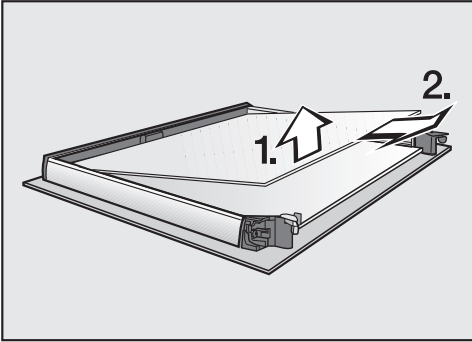
Разберите дверцу последовательно, демонтировав внутреннее стекло дверцы и оба средних стекла:



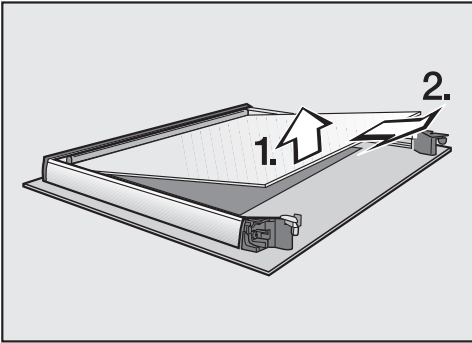
- Приподнимите внутреннее стекло **слегка** и вытащите его из пластиковой планки.



- Снимите уплотнение.



- Слегка приподнимите верхнее из обоих средних стекол и извлеките его.

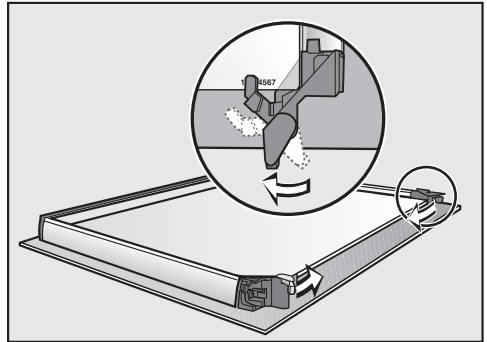


- Слегка приподнимите нижнее из обоих средних стекол и извлеките его.
- Очистите стекла дверцы и другие отдельные детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо детали мягкой тканью.

Затем снова тщательно соберите дверцу:

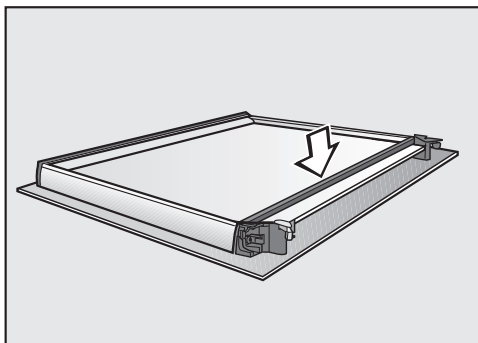
Оба средних стекла дверцы идентичны. В качестве ориентира для правильного встраивания на стекла дверцы нанесен материальный номер.

- Вставьте нижнее из двух средних стекол дверцы так, чтобы материальный номер хорошо читался (то есть, не в зеркальном отражении).

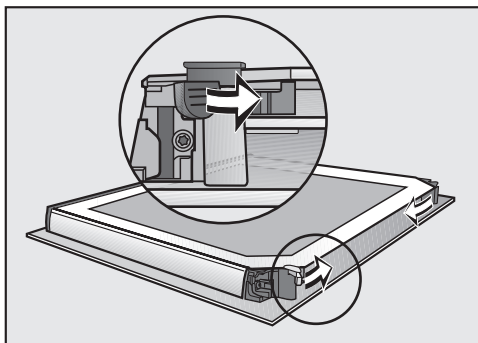


- Поверните стопоры стекол вовнутрь так, чтобы они находились на нижнем из двух средних стекол.
- Вставьте верхнее из двух средних стекол дверцы так, чтобы материальный номер хорошо читался (то есть, не в зеркальном отражении). Стекло должно лежать на стопорах.

Чистка и уход

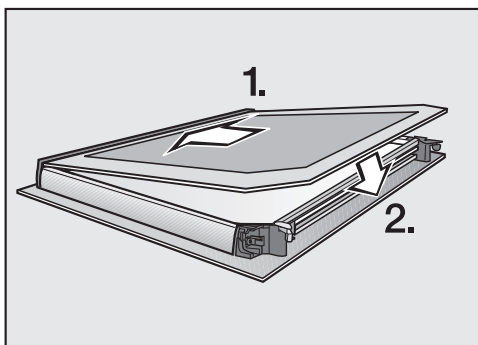


- Вставьте уплотнение.



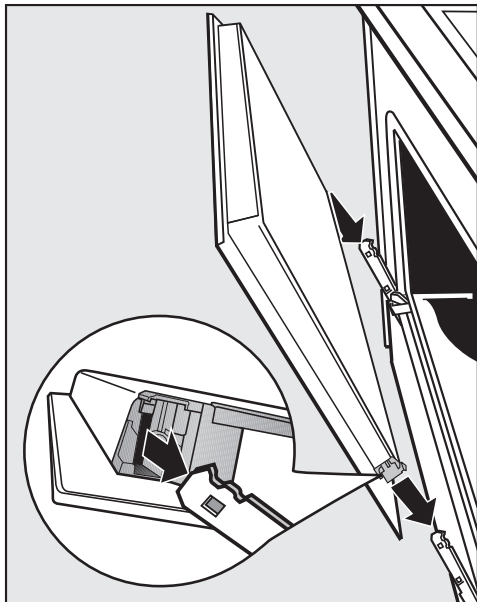
- Закройте оба стопора стекол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца снова собрана.



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

Монтаж дверцы

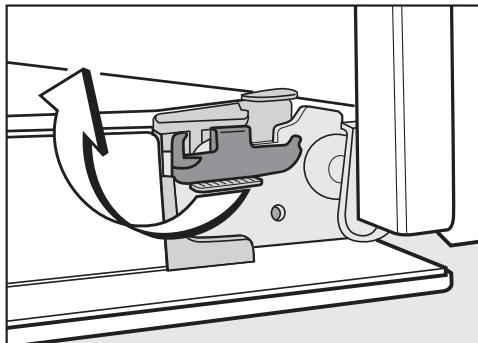


- Возьмитесь за дверцу по бокам и наденьте ее на держатели шарниров. Следите за тем, чтобы она при этом не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.

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

Обязательно заблокируйте фиксирующие скобы.




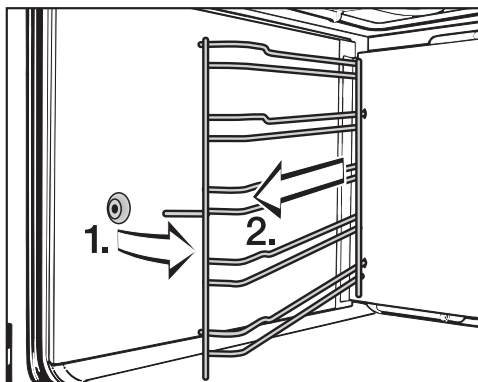
- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.

Демонтаж боковых решеток с направляющими FlexiClip

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

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

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



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

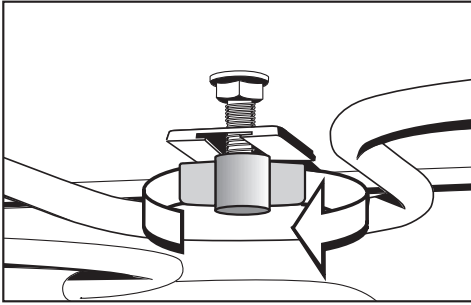
Установка выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку деталей.

Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

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

- Снимите боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

ТЭН верхнего жара/гриля можно повредить.

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

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь можно почистить потолок рабочей камеры.

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

Чистка и уход

Очистка испарительной системы от накипи

Момент времени для удаления накипи

Из системы парообразования, в зависимости от жесткости воды, необходимо регулярно удалять накипь.

Можно провести процесс очистки от накипи в любое время.

Однако, после определенного числа процессов приготовления система автоматически запросит выполнить очистку от накипи, чтобы сохранить безупречную работу духового шкафа.

На дисплей выводится в убывающем порядке отсчет последних десяти процессов приготовления до очистки от накипи. Затем будет заблокировано использование режимов работы и автоматических программ с использованием влажности. Оно станет возможным только после того, как Вы проведете процесс очистки от накипи.

Все другие режимы работы и автоматические программы можно использовать по-прежнему.

Ход процесса удаления накипи

Если Вы запустили процесс удаления накипи, нужно провести его до конца. Его нельзя прервать.

Процесс удаления накипи продолжится около 90 минут и включает в себя несколько этапов:

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

Подготовка процесса очистки от накипи

Вам потребуется емкость вместимостью прим. 1 л.

Чтобы Вам не нужно было держать емкость со средством для удаления накипи под всасывающей трубкой, в комплекте Вашего духового шкафа имеется пластиковый шланг с присоской.


Для максимальной эффективности очистки рекомендуем использовать специальные таблетки от накипи, разработанные для техники Miele.


Другие средства удаления накипи, которые кроме лимонной кислоты также содержат другие кислоты и/или другие нежелательные вещества, например, хлориды, могут вызывать повреждения. Кроме того, не может быть гарантирован требуемый эффект применения из-за несоблюдения концентрации средства.

Совет: Дополнительно таблетки можно приобрести через интернет-магазин Miele, центр обслуживания клиентов компании или в торговых точках Miele.

- Залейте в емкость прим. 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней одну таблетку средства удаления накипи.

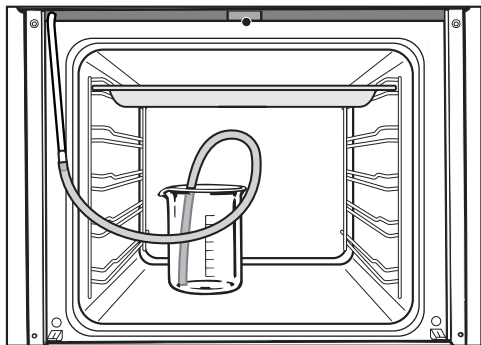
Проведение процесса очистки от накипи

- Выберите Чистка и уход .
- Выберите Удален. накипи.

Если режим Конвекция с паром  и автоматические программы с использованием влажности уже были заблокированы, можно начать процесс очистки от накипи сразу же, подтвердив это нажатием кнопки ОК.

- Задвиньте универсальный противень до упора на верхний уровень, чтобы собрать средство для удаления накипи после его применения. Подтвердите сообщение, нажав ОК.

Чистка и уход



- Поставьте емкость со средством для удаления накипи на дно рабочей камеры.
- Закрепите пластиковый шланг одним концом на наполнительной трубке. Поставьте другой конец на дно емкости со средством и закрепите внутри присоской.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Процесс всасывания запускается. Слышен шум работы насоса.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием **Стоп** или **Запуск** и запустить снова.

Фактически поглощенное количество средства для удаления накипи может быть меньше, чем требуется, таким образом, в емкости останется некоторое количество этого средства.

Появится сообщение об окончании процесса всасывания.

- Подтвердите с помощью **OK**.

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

- Оставьте емкость вместе с соединением шланга с наполнительной трубкой в рабочей камере и долейте примерно 300 мл воды, так как во время фазы воздействия система будет снова забирать жидкость.

Система повторяет процедуру всасывания, забирая немного жидкости примерно каждые 5 минут. Слышен шум работы насоса.

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

В конце фазы воздействия раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

После фазы воздействия испарительную систему необходимо промыть, чтобы удалить остатки средства для удаления накипи.

Для этого через испарительную систему прокачивается трижды 1 л свежей водопроводной воды, которая собирается на универсальном противне.

- Извлеките универсальный противень с собранным средством для удаления накипи, очистите его и вставьте снова на верхний уровень.
- Выньте пластиковый шланг из емкости.
- Выньте емкость, тщательно промойте ее и наполните прим. 1 л свежей водопроводной воды.
- Вновь установите в рабочую камеру емкость и закрепите в ней пластиковый шланг.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Запустится процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и собирается на универсальном противне.

На дисплее появятся указания по подготовке **второго промывания**.

- Извлеките универсальный противень с собранной водой, вылейте воду и снова задвиньте его на верхний уровень.
- Возьмите из емкости пластиковый шланг и налейте в нее прим. 1 л свежей водопроводной воды.
- Поставьте емкость снова в рабочую камеру, прикрепите к ней пластиковый шланг.
- Подтвердите с помощью *OK*.
- При проведении **третьего промывания** действуйте так же.

Оставьте в рабочей камере универсальный противень с водой, собранной при третьем промывании, во время выпаривания остатков воды.

Чистка и уход

После третьего промывания запускается **выпаривание остатков воды**.

- Выньте емкость и шланг из рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.

Включается нагрев рабочей камеры, и на дисплее появляется длительность выпаривания остатков воды.

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

По окончании выпаривания остатков воды появляется информационное окно с указаниями по чистке прибора после удаления накипи.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам"). На дисплее появляется **Процесс окончен**

- Выключите духовой шкаф.

Опасность получения ожогов!


Прежде чем начинать очистку, дайте остыть рабочей камере и принадлежностям.

- Извлеките универсальный противень с собранной жидкостью и затем очистите охлажденный духовой шкаф от возможных остатков жидкости и средства для удаления накипи.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.





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

Обратитесь в сервисную службу (см. главу с контактной информацией), если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

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




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

Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.


Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	<p>Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, то Вы должны включить индикацию текущего времени (см. главу "Установки – текущее время - индикация"). <p>Отсутствует электропитание духового шкафа.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в центр обслуживания клиентов Miele.
Блокировка  появляется на дисплее при включении духового шкафа.	<p>Блокировка запуска  включена.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вы можете разблокировать ее для процесса приготовления, касаясь символа  минимум 6 секунд. ■ Вы можете на длительное время отключить блокировку запуска (см. главу "Установки – Блокировка запуска ").

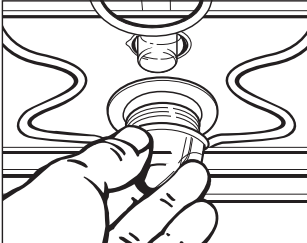
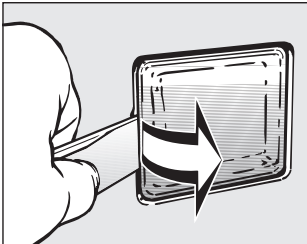
Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	<p>Активирован режим презентации. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите режим презентации (см. главу "Установки - Торговля").
Неисправность в сети процесс прерван появляется на дисплее.	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Снова запустите процесс приготовления.
12:00 высвечивается на дисплее.	<p>Электроснабжение было отключено более 200 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите текущее время и дату заново.
Максимальная длительность работы достигнута появляется на дисплее.	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Подтвердите с помощью ОК. Удалите сообщение Процесс завершен выбором ↵. <p>После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.</p>
⚠ Ошибка XX появляется на дисплее.	<p>Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисный центр Miele.
Не выполняется блокировка дверцы появляется на дисплее.	<p>Блокировка дверцы для пиролизической очистки не срабатывает.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите духовой шкаф и повторно включите его. Затем снова запустите необходимую пиролизическую очистку. ■ Если сообщение выводится на дисплей повторно, обратитесь в сервисную службу Miele.
Не выполняется разблокировка дверцы появляется на дисплее.	<p>Дверца после блокировки для пиролизической очистки не открывается.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Если заблокированная дверца снова не открывается, обратитесь в сервисную службу Miele.

Проблема	Причина и устранение
Нет сигнала от пищевого термометра. Измените, пожалуйста, его положение в рабочей камере. появляется на дисплее.	<p>Пищевой термометр перестал распознаваться.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Измените положение пищевого термометра внутри продукта. <p>Если пищевой термометр все же не распознается, то он неисправен. Приобретите новый пищевой термометр в точке продаж или в сервисной службе Miele.</p>
В наст. время функция не доступна. появляется на дисплее после выбора функции очистки от накипи.	<p>Неисправность системы испарения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
Управление уровнем влажности не исправно. Автоматические программы работают без использования влаги. появляется на дисплее после выбора автоматической программы.	<p>Неисправность системы испарения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele. Автоматическую программу можно запустить также без использования влажности.
Управление уровнем влажности не исправно. Режим конвекции с паром не доступен. появляется на дисплее после выбора режима работы Конвекция с паром .	<p>Неисправность системы испарения.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисный центр Miele. ■ Вместо режима Конвекция с паром  используйте режим Конвекция плюс .
При приготовлении с использованием влажности вода не всасывается.	<p>Активирован демо-режим. Хотя духовым шкафом и можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите демо-режим (см. главу "Установки - Торговля").
	<p>Насос испарительной системы не исправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисный центр Miele.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным (см. главу "Установки - остаточный ход охлаждающего вентилятора").</p>

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
Духовой шкаф автоматически выключился.	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.</p> <p>■ Снова включите духовой шкаф.</p>
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <p>■ Выберите температуру согласно рецепту.</p>
	<p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <p>■ Проверьте, не изменили ли Вы рецепт. В результате увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.</p>
Пирог / выпечка неровно подрумянились.	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <p>■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.</p>
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <p>■ В режиме Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.</p>
	<p>Установка для катализатора слишком высокая. На более высоких уровнях у чувствительного продукта, например, бисквита, могут получиться разные степени подрумянивания.</p> <p>■ Установите катализатор для уменьшения запахов на более низкий уровень или отключите его совсем (см. главу "Установки – Катализатор").</p>
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается автоматически спустя 15 секунд. Вы можете изменить эту заводскую настройку (см. главу "Установки - освещение").</p>

Проблема	Причина и устранение
<p>Верхнее освещение рабочей камеры не включается.</p> 	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. ■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9). ■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.
<p>Боковое освещение рабочей камеры не включается.</p> 	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке. ■ Снимите боковые направляющие. ■ Высвободите плафон лампы из держателя прилагемым шпателем. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9). ■ Вставьте плафон лампы в держатель и снова установите боковые направляющие. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
После пиролитической очистки в рабочей камере остались загрязнения.	<p>При пиролитической очистке загрязнения сжигаются и превращаются в пепел.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Удалите пепел теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры. Если, кроме того, останутся еще более грубые загрязнения, запустите пиролитическую очистку еще раз, при необходимости установите большую длительность.
При задвигании или вытягивании решетки или другой принадлежности слышен шум.	<p>Из-за того, что боковые направляющие имеют поверхность, устойчивую к пиролизу, возникает эффект трения при задвигании и вынимании принадлежностей.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Для снижения этого эффекта трения капните несколько капель растительного масла, выдерживающего высокие температуры, на бумажное полотенце и смажьте боковые направляющие. Повторяйте процедуру после каждой пиролитической очистки.

Сервисная служба

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

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

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

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

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

Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

RU C-DE.AЯ46.B.59128
с 24.07.2013 по 23.07.2018

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


Условия транспортировки и хранения

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

Дата изготовления

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

Электроподключение

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

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

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

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

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

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

Параметры подключения

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

Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Технические данные

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

Духовой шкаф

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

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

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

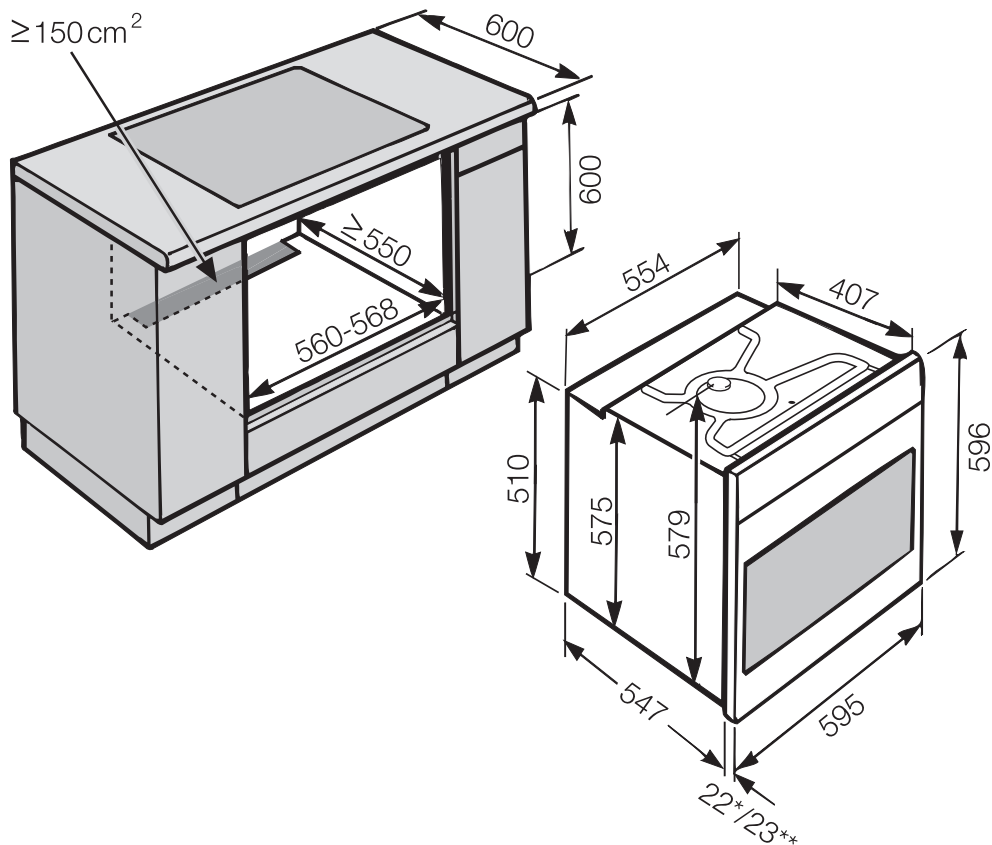
Размерные чертежи для встраивания

Размеры прибора и выреза в шкафу

Указания размеров приведены в мм.

Встраивание в шкаф под столешницей

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

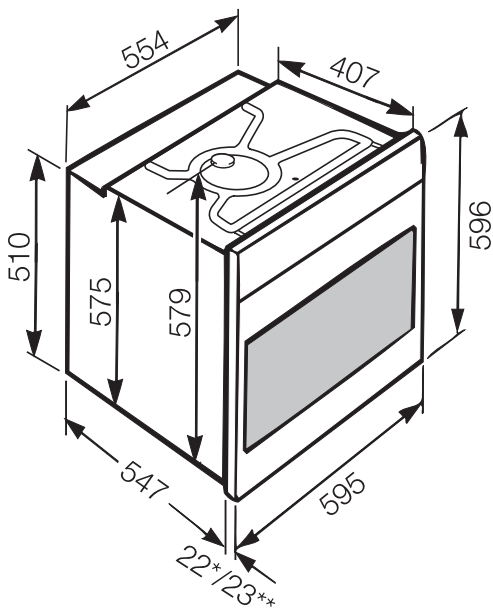
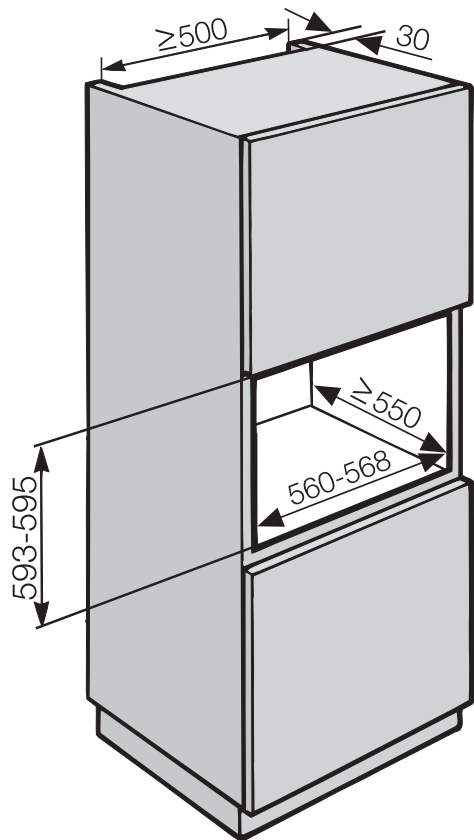


* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

** Духовой шкаф с металлическим фронтом

Размерные чертежи для встраивания

Встраивание в высокий шкаф



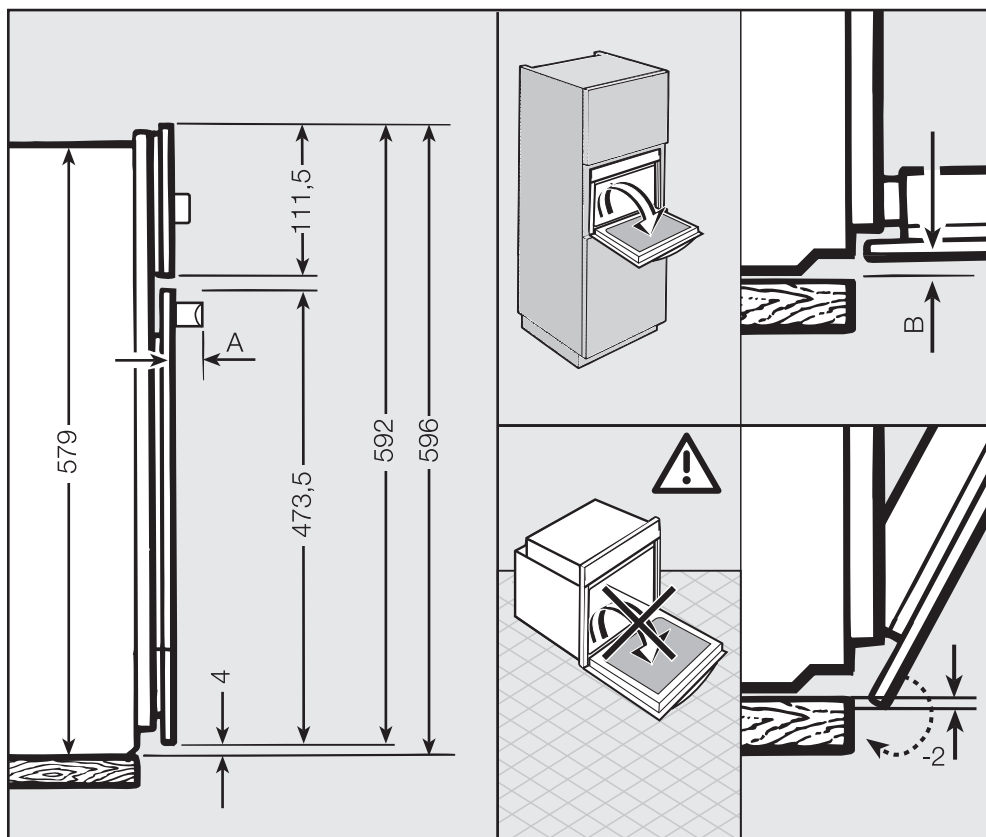
* Духовой шкаф со стеклянным фронтом

** Духовой шкаф с металлическим фронтом

Размерные чертежи для встраивания

Детальные размеры фронта духового шкафа

Указания размеров приведены в мм.



A H67xx: 45 мм

H68xx: 42 мм

B Духовой шкаф со стеклянным фронтом: 2,2 мм

Духовой шкаф с металлическим фронтом: 1,2 мм

Встраивание духового шкафа

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

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

При встраивании обязательно учитывайте следующее:

Не встраивайте заднюю стенку в мебельной нише.

Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене.

Не монтируйте планки термозащиты на боковых стенках мебельной ниши.

Перед встраиванием

- Убедитесь, что сетевая розетка обесточена.

Встраивание духового шкафа

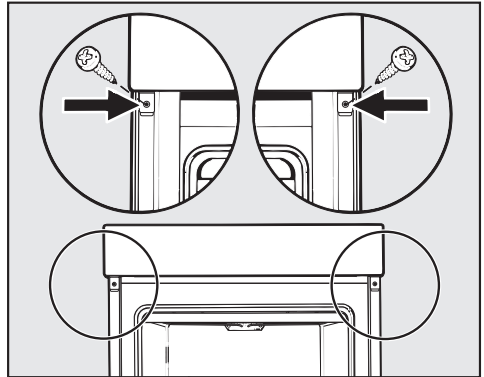
- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверца может получить повреждения, если схватиться за нее и переносить духовой шкаф.

Для переноски используйте скрытые ручки с боков корпуса.

Целесообразно демонтировать дверь перед встраиванием (см. главу "Чистка и уход – демонтаж дверцы") и извлечь принадлежности. Духовой шкаф станет легче, если Вы задвинете его в шкаф для встраивания, и при переноске не будете держаться за ручку дверцы.













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







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

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Контрольные блюда согласно EN 60350-1

Контрольные блюда	Принадлежности		 [°C]	 ⁵ ₁	 [мин.]	Предварительный нагрев
Печенье из кулинарного мешка	1 противень		140 ⁴⁾	2	30–45	нет
			160 ^{4) 5)}	3	20–30	да
	2 противня ¹⁾		140 ⁴⁾	1+3	35–45	нет
Небольшие кексы	1 противень		150 ⁴⁾	2	30–40	нет
			160 ^{4) 5)}	3	20–30	да
	2 противня		150 ⁴⁾	2+4	25–35	да
Бисквит с добавлением воды	Разъёмная форма ²⁾ Ø 26 см		180 ⁴⁾	2	25–35	нет
		 ³⁾	150–170 ^{4) 5)}	2	20–45	да
Яблочный пирог	Разъёмная форма ²⁾ Ø 20 см		160 ⁴⁾	2	90–100	нет
			180 ⁴⁾	1	80–95	нет
Тосты	Решетка		300	3	5–8	нет
Бургер	Решетка на универсальном противне		300	4	1-я сторона: 7–12 2-я сторона: 5–12	да, 5 минут

 Режим /  температура / ⁵₁ уровень /  время приготовления

 Конвекция плюс /  Верхний/нижний жар /  Гриль

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Используйте матовую, темную форму и ставьте ее на решетку.
- 3) В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- 4) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 5) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.


Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности устанавливается по Европейской норме EN 50304/EN 60350.

Класс энергоэффективности: A

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Запекание .
- Выберите для подсветки рабочей камеры включить на 15 секунд (см. главу "Установки").
- Выключите катализатор (см. главу "Установки").
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.
Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например, телескопические направляющие FlexiClip или детали, покрытые каталитической эмалью, например, боковые стенки или потолочный лист.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта. В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.
Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора эта неполадка не возникает.

Авторские права и лицензии

Для управления прибором фирма Miele использует программное обеспечение.

Необходимо соблюдать авторско-правовые полномочия фирмы Miele и соответствующих поставщиков программного обеспечения (например, Adobe).

Miele и его поставщики сохраняют за собой всяческие права на компоненты программного обеспечения.

В особенности, запрещены:

- размножение и распространение,
- выпуск изменений и производных программных продуктов,
- декомпиляция, преобразование, разделение на части и прочие изменения содержания программного обеспечения.

Этот продукт содержит программное обеспечение Adobe® Flash® Player по лицензии компании Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe и Flash являются зарегистрированными товарными знаками компании Adobe Systems Incorporated.

В программное обеспечение интегрированы также компоненты, на которые распространяется Универсальная общественная лицензия (GNU), а также другие лицензии Open Source.

Вы можете получить обзор интегрированных компонентов Open Source вместе с копией соответствующей лицензии на сайте <http://www.miele.com/device-software-licences> после ввода названия необходимого Вам продукта.

Фирма Miele передает исходный код для всех компонентов программного обеспечения, имеющего Универсальную общественную лицензию GNU и сопоставимые лицензии Open Source.

Для получения такого исходного кода отправьте электронное сообщение по адресу info@miele.com.

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

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

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

- 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
- **для Украины:** www.miele.ua
- **для Казахстана:** www.miele.kz

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

Контактная информация о Miele

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

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"

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

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

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

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

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

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

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

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua



EAC

H6860BP

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 187 680 / 03