

Miele

Инструкция по эксплуатации и монтажу и гарантия качества



Духовой шкаф Н 4112 ВР, Н 4212 ВР

До установки, подключения и ввода прибора в эксплуатацию **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA

M.-Nr. 07 200 370

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	11
Описание прибора	12
Н 4112 ВР, Н 4212 ВР	12
Оснащение	13
Электронное управление духовым шкафом	13
Устройство безопасности	13
Вентилятор охлаждения	13
Функция самоочистки рабочей камеры (пиролиз)	13
Поверхности с покрытием PerfectClean	14
Утапливаемые элементы управления	14
Дверной выключатель	14
Проветриваемая дверца	14
Дополнительные принадлежности	15
Универсальный противень и решетка	15
Жироулавливающий фильтр	15
Элементы управления	16
Переключатель режимов работы	16
Переключатель регулировки температуры	16
Индикатор нагрева 	16
Режимы работы	17
Электронные часы	18
Элементы управления	18
Кнопки  ,  и 	18
Дисплей и треугольник  на дисплее	18
Установка текущего времени	19
Использование таймера	20
Ввод установок таймера	20
Удаление установок таймера	20
Ввод в эксплуатацию	21
Управление духовым шкафом	22
Простое использование	22
Предварительный нагрев	22
Установка времени приготовления (Автоматика выключения)	23
Автоматическое выключение процесса приготовления	23
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления	24
Окончание процесса приготовления	25

Содержание

Проверка и изменение заданных значений времени	25
Отказ от задания времен приготовления	25
Установки 	26
Индикация текущего времени (<i>P 1</i>)	26
Звуковой сигнал (<i>P 2</i>)	27
Указания по выпеканию	28
Температура, время выпекания	28
Форма для выпечки	28
Бумага для выпечки	28
Универсальный противень	29
Прямоугольная форма	29
Ярусы загрузки	29
Замороженные продукты	29
Таблица выпекания	30
Конвекция +	30
Верхний/нижний жар	31
Интенсивное выпекание	32
Указания по жарению	33
Установки	33
Рекомендации	35
Подрумянивание	35
Время покоя	35
Жарение птицы	35
Жарение замороженного мяса	35
Таблица жарения	36
Указания по приготовлению на гриле	37
Установки	37
Подготовка продуктов для гриля	38
Приготовление в гриле на решетке	38
Рекомендации	38
Таблица приготовления на гриле	39
Консервирование	40
Размораживание	41
Приготовление	42
Приготовление готовых блюд	42
Запекание	43

Данные для испытательных организаций	44
Проверочное блюдо согласно EN 60350	44
Класс энергопотребления согласно EN 50304	44
Чистка и уход	45
Фронтальная панель прибора	45
Дополнительные принадлежности	46
Универсальный противень	46
Решетка, направляющие	46
Жироулавливающий фильтр	46
Эмаль с покрытием PerfectClean	47
Рабочая камера	49
Ручная очистка рабочей камеры	49
Пиролитическая очистка рабочей камеры	50
Снятие дверцы	53
Разборка дверцы	54
Установка дверцы	57
Снятие боковых направляющих	58
Неполадки и неисправности	59
Сервисная служба	62
Дополнительно приобретаемые принадлежности	63
Электроподключение	66
Встраивание духового шкафа	68
Гарантия качества товара	69

Указания по безопасности и предупреждения

Эта духовка отвечает нормам технической безопасности. Однако ее ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и материальному ущербу.

Прежде чем начать эксплуатацию духовки, внимательно прочтите данную инструкцию.

В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

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

Надлежащее использование

► Используйте духовку исключительно в домашнем хозяйстве для выпечки, жарки, тушения, кипячения и сушки продуктов питания. Применение прибора в других целях недопустимо и может быть опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

► Лицам, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять духовкой, не рекомендуется его эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

Если у Вас есть дети

► Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи духовки. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

► Дети могут пользоваться духовкой без надзора взрослых, если они настолько освоили работу с прибором, что могут это делать с уверенностью. Кроме того, они должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

► Следите за тем, чтобы дети не касались духовки во время ее работы. Особенно во время процесса пиролиза прибор нагревается сильнее, чем при обычной работе.

Духовка нагревается в области дверцы, панели управления и вытяжных отверстий воздуха рабочей камеры. Кожа ребенка более чувствительна к высокой температуре, чем кожа взрослого. Опасность ожога!

Указания по безопасности и предупреждения

Техника безопасности

► Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

► Перед монтажом проверьте отсутствие у духовки внешних повреждений. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденной духовки ставит под угрозу Вашу безопасность!

► Электробезопасность прибора 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. Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное заземление (например, удар электро-током).

► Перед подключением духовки обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Не допускается подключение духовки к электросети через разветвительную розетку или удлинитель. Такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

► Эксплуатируйте духовку только в установленном состоянии, чтобы была гарантирована ее надежная и безопасная работа.

► Ни в коем случае не вскрывайте корпус духовки. Возможное касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства представляют опасность для Вас и могут привести к нарушениям в работе прибора.

► Гарантийный ремонт духовки имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

Указания по безопасности и предупреждения

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовки она должна быть отключена от электросети. Она считается отключенной от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

- выключены предохранители на распределительном щитке,
- полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке.
- отсоединен от электросети сетевой кабель.


Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащен сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

► Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей Miele гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены в полном объеме.

► При повреждении сетевого кабеля его следует заменить аналогичным оригинальным кабелем Miele, замену должен производить авторизованный производителем специалист.

► Размещение и подключение духовки на нестационарных объектах (например, на судах) должно быть выполнено только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.



Надлежащая эксплуатация





 Осторожно! Опасность получения ожога!

В области конфорок и духового шкафа возникают высокие температуры!

► Пользуйтесь кухонными прихватками и рукавицами, размещая или вынимая горячие блюда, а также при других действиях с рабочей камерой. Особенно внимательно следите за нагревательными элементами верхнего жара/гриля. Опасность получения ожога!

► При приготовлении пищи с использованием масел и жиров не оставляйте духовку без присмотра! Масло или жир могут воспламениться при перегреве. Опасность пожара!

► Выдерживайте в режимах "Гриль  / "Гриль с обдувом " рекомендуемые времена приготовления на гриле. Слишком долгое время приготовления на гриле ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта. Опасность пожара!

► Не используйте режимы "Гриль  / "Гриль с обдувом " для "освежения" булочек или хлеба, а также сушки цветов и зелени. Опасность пожара! Используйте для этих целей режимы "Конвекция + " или "Верхний-Нижний жар .

Указания по безопасности и предупреждения

► Для приготовления продуктов питания используют, зачастую, алкогольные напитки.

Алкоголь испаряется при высоких температурах.

Учтите, что в определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах.





Опасность пожара!

► Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в рабочей камере. Влага, выделяемая пищей, может привести к коррозии. Кроме того, использование крышки позволяет избежать высыхания блюд.

► Не выключайте духовку, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.

При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.

Ни в коем случае не выключайте прибор. Повышение влажности воздуха в рабочей камере приводит к образованию конденсата, который может вызвать коррозию в рабочей камере и повредить панель управления, столешницу или окружающий шкаф.

► Ни в коем случае не раскладывайте по дну рабочей камеры алюминиевую фольгу при использовании режимов "Верхний-Нижний жар"  / "Интенсивная выпечка"  / "Зарумянивание"  / "Быстрый разогрев" .

Из-за возникающей аккумуляции тепла эмаль может рваться и растрескиваться.

По этой же причине не ставьте на дно рабочей камеры сковородки, кастрюли или подносы.

При использовании противней других производителей следите за тем, чтобы расстояние от нижней кромки противня до дна рабочей камеры составляло, как минимум, 6 см.

► Никогда не наливайте воду непосредственно на противень или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В результате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а эмаль может повредить резкий перепад температур.

► Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени.

Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур (> 70 °C) в течение определенного времени (> 10 мин.). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогрето блюдо, установите большее время.

Кроме этого, важно, чтобы температура во всем блюде была равномерной. Переворачивайте или перемешивайте блюдо.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Не пользуйтесь посудой из пластмассы. При высокой температуре такая посуда плавится. Могут возникнуть повреждения духового шкафа.

▶ Не консервируйте в металлических банках в духовом шкафу и не разогревайте их в приборе. В них возникает избыточное давление, и они могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

▶ Не передвигайте по дну рабочей камеры никакие предметы, например, кастрюли и сковородки. Иначе возможны повреждения поверхности.

▶ Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никаких посторонних предметов не защемилось между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению прибора.

Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

▶ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за возникновения высокой температуры в рабочей камере находящиеся рядом легковоспламеняющиеся предметы могут загореться.

Дополнительные принадлежности

▶ В прибор могут быть установлены или встроены дополнительные принадлежности, если на это имеется особое разрешение фирмы Miele. При установке и встраивании других деталей будет утрачено право на гарантийное обслуживание, а также может произойти потеря гарантированного качества работы прибора.

▶ Удалите все без исключения принадлежности из рабочей камеры, прежде, чем запустить процесс пиролиза. Это касается также боковых направляющих и дополнительно покупаемых принадлежностей, таких как телескопические тележки или отдельные выдвигаемые направляющие.

Из-за высоких температур при проведении пиролиза принадлежности будут повреждаться, тележки и направляющие сломаются.

Производитель прибора не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

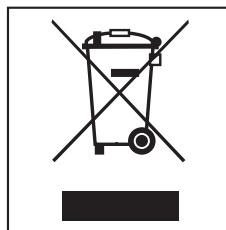
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

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

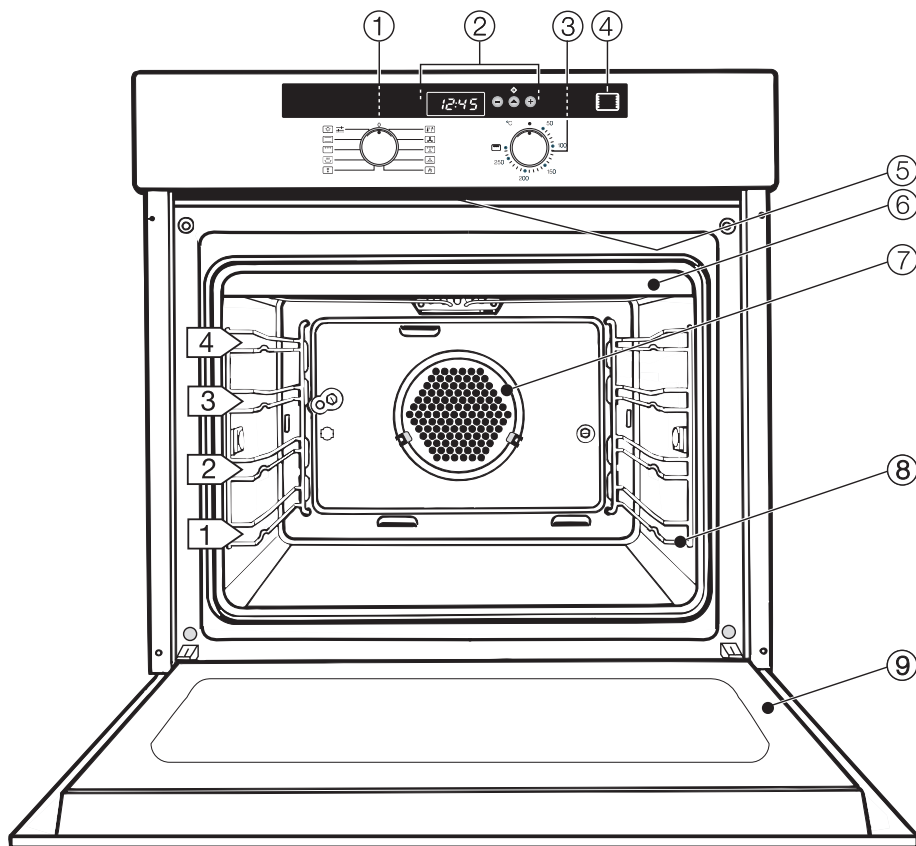


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

Описание прибора

Н 4112 ВР, Н 4212 ВР



- ① Переключатель режимов работы
- ② Электронные часы с кнопками \ominus , \blacktriangle и \oplus
- ③ Переключатель температуры
- ④ Индикатор нагрева \blacksquare
- ⑤ Дверной выключатель, блокировка дверцы для пиролизического режима
- ⑥ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ⑦ Задняя стенка с воздухозаборным отверстием для вентилятора
- ⑧ Боковые направляющие с четырьмя ярусами загрузки
- ⑨ Дверца

Оснащение

Электронное управление духовым шкафом

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

Кроме этого, у приборов с электронными часами управление обеспечивает

- индикацию текущего времени,
- работу таймера,
- автоматическое выключение процессов приготовления,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Устройство безопасности

Прибор имеет **блокировку дверцы для пиролитического режима**. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется с началом процесса пиролиза.

Блокировка дверцы снимается по окончании процесса пиролиза только, когда температура в духовке опускается ниже 280 °С.

Если процесс пиролиза начался и был прерван по ошибке, блокировка дверцы открывается

- при температурах ниже 280 °С сразу.

Дверцу можно будет открыть через, примерно, 30 с.

- при температурах выше 280 °С только, когда температура в духовке опустится ниже 280 °С.


Вентилятор охлаждения

При каждом включении духового шкафа автоматически включается вентилятор охлаждения. Благодаря этому горячий влажный воздух рабочей камеры будет смешиваться с прохладным воздухом помещения и охлаждаться до выхода из прибора между дверцей и панелью управления.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время для того, чтобы влага воздуха не могла осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели.

Вентилятор автоматически отключится, когда внутренняя часть духовки охладится ниже определенной температуры.

Функция самоочистки рабочей камеры (пиролиз)

Рабочая камера Вашего прибора может быть очищена с помощью режима "Пиролиз ".

При этом прибор нагревается примерно до 460 °С. Имеющиеся загрязнения распадаются из-за воздействия высоких температур и превращаются в пепел.

В зависимости от степени загрязнения Вы можете выбирать между двумя функциями очистки с различными длительностями:

- *РЧ 1* (примерно 2 часа)
- *РЧ 2* (примерно 2 ч. 30 мин.)

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

Описание прибора

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхность универсального противня имеет покрытие PerfectClean.

Благодаря антипригарным свойствам этого покрытия предотвращается прилипание продукта к поверхности и облегчается чистка.

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

Утапливаемые элементы управления

Прибор оснащен утапливаемыми элементами управления.

При нажатии на них они будут переведены в поднятое или опущенное положение.

"Утапливайте" элементы управления только в нулевом положении, так как, иначе, они могут быть повреждены!

Дверной выключатель

В центре под панелью управления размещается дверной выключатель нажимного действия.

Если в процессе приготовления будет открыта дверца, он автоматически отключит нагревательные элементы.

Таким образом, уменьшаются потери тепла внутри духовки, когда, например, Вы поливаете жаркое.

Проветриваемая дверца

Дверца прибора составлена из четырех пластин и имеет сверху и снизу отверстия.

Во время работы духовки воздух пропускается через дверцу, так что внешняя пластина остается холодной.

Дверца может быть изготовлена отдельно.

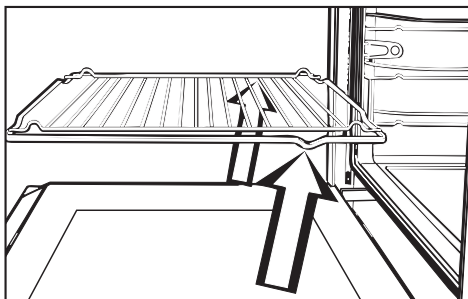
Дополнительные принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

Другие принадлежности Вы можете приобрести в фирменном магазине или сервисной службе фирмы Miele. Информацию об этих приобретаемых дополнительных принадлежностях Вы найдете в одноименной главе.

Универсальный противень и решетка

На универсальном противне и решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствуют выскальзыванию этих принадлежностей, если их выдвигают из духовки лишь частично.





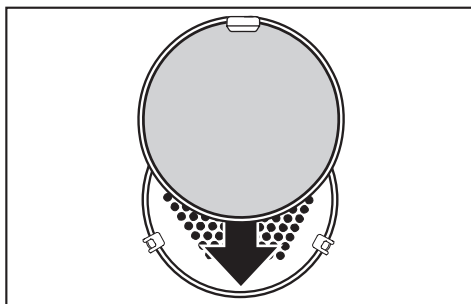
При установке следите за тем, чтобы выпуклые элементы находились сзади.

Только приподняв противень и решетку, Вы сможете полностью вынуть их из духовки.

Жироулавливающий фильтр

Жироулавливающий фильтр должен быть установлен перед воздухозаборным отверстием вентилятора для режимов:

- "Конвекция+  для приготовления на решетке и в открытой посуде или жаровне.
- "Гриль с обдувом ".

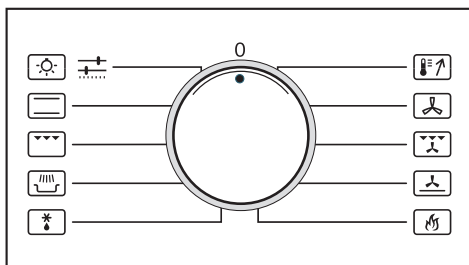


Капельки жира в циркулирующем воздухе улавливаются жироулавливающим фильтром. Духовой шкаф и пространство за тыльной стенкой сохраняются в чистоте более длительное время.

Жироулавливающий фильтр не используется при выпекании. Иначе увеличивается время выпекания.

Элементы управления

Переключатель режимов работы



С помощью переключателя режимов работы Вы выбираете нужный режим работы.

Вы можете поворачивать его вправо или влево.

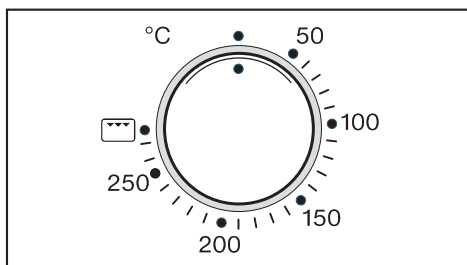
- Верхний/нижний жар
- Гриль
- Запекание
- Размораживание
- Быстрый нагрев
- Конвекция +
- Гриль с обдувом
- Интенсивное выпекание
- Пиролиз

Освещение/Установки:

С помощью этого "режима работы" можно будет отдельно включать подсветку рабочей камеры, например, для чистки.

В то же время в этой позиции можно будет изменять установки прибора.

Переключатель регулировки температуры



С помощью этого переключателя Вы можете плавно регулировать температуру для приготовления блюд.

Переключатель температуры можно вращать только вправо максимум до упора и обратно. В противном случае переключатель выйдет из строя.












Индикатор нагрева

Как только температура будет установлена, включится нагрев рабочей камеры. В качестве указания на то, что нагрев включен, светится **индикатор нагрева** .

При достижении выбранной температуры нагрев автоматически отключается, и индикатор нагрева гаснет. Как только температура станет ниже выбранного значения, нагрев снова включается.

Режимы работы

Для приготовления блюд по самым разным рецептам в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

Режим работы	Примечания
 Конвекция +	<ul style="list-style-type: none"> – Для выпекания и жарения. – Можно будет одновременно готовить на нескольких уровнях. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар ", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
 Интенсивное выпекание	<ul style="list-style-type: none"> – Для выпекания пирогов с сочным покрытием. – Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
 Верхний/нижний жар	<ul style="list-style-type: none"> – Для выпекания и жарения по традиционным рецептам. – Для приготовления суфле. – При приготовлении по старым рецептам для оптимального использования Вашего прибора устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.
 Запекание	<ul style="list-style-type: none"> – Для приготовления блюд с хрустящей поверхностью, например, запеканок.
 Гриль	<ul style="list-style-type: none"> – Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) и для запекания.
 Гриль с обдувом	<ul style="list-style-type: none"> – Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, рулетов, птицы. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль ", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
 Размораживание	<ul style="list-style-type: none"> – Для щадящего размораживания замороженных продуктов.
 Быстрый нагрев	<ul style="list-style-type: none"> – Для предварительного нагрева рабочей камеры. Затем нужно установить желаемый режим работы.
 Пиролиз	<ul style="list-style-type: none"> – Для автоматической очистки рабочей камеры.

Электронные часы

Электронные часы могут

- показывать текущее время.
- использоваться в качестве таймера.
- автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

Элементы управления

Управление электронными часами осуществляется с помощью

- **кнопка** ▲, ⊕ и ⊖ и
- **дисплея**.

Кнопки ▲, ⊕ и ⊖

Кнопкой ▲ Вы выбираете символы установок времени, которые Вы можете изменить или задать.

⏲ таймер

⌚ текущее время

⏪ продолжительность процесса

⏩ окончание процесса

Кнопкой ⊖ Вы уменьшаете значения времени.

Кнопкой ⊕ Вы увеличиваете значения времени.

Введенные значения отображаются на **дисплее**.

Дисплей и треугольник ▲ на дисплее



При нажатии кнопки ▲ на дисплее загораются **символы установок времени**, которые Вы можете задать.

Нажимайте кнопку ▲ до тех пор, пока треугольник ▲ на дисплее не окажется под нужным символом.

В зависимости от того, под каким символом стоит треугольник ▲, Вы видите на дисплее

- текущее время ⌚,
- введенное значение времени для таймера ⏲,
- продолжительность процесса ⏪,
- окончание процесса ⏩.

Если **треугольник** ▲, стоящий под символом,

- **мигает**, то время можно задать или изменить.

горит, время изменить невозможно, хотя оно и будет показано на дисплее.

Пока треугольник ▲ мигает, с помощью кнопки ⊖ или ⊕ немедленно измените выбранную установку:

- **Кнопкой ⊕** Вы увеличиваете параметр.
- **Кнопкой ⊖** Вы уменьшаете параметр.

Треугольник ▲ мигает примерно 5 секунд.

Только в это время установка может быть изменена кнопками ○ или .

Если время истекло, нужный символ необходимо вызвать снова с помощью кнопки ▲.

С каждым нажатием кнопки ⊖ или ⊕ значения времени изменяются по минутам.

Если держать кнопки дольше, то ход процесса будет ускорен.

Установка текущего времени

После подключения прибора или после нарушения электроснабжения на дисплее мигают цифры "12:00".

Текущее время можно ввести только при условии, что переключатель режимов стоит в позиции "0".

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".



- Нажимайте кнопку ▲ до тех пор, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⊕.
- Пока треугольник ▲ мигает, введите кнопкой ⊖ или ⊕ часы и подтвердите установку кнопкой ▲.

Мигают минуты и треугольник ▲.

- Теперь кнопкой ⊖ или ⊕ введите минуты и подтвердите установку кнопкой ▲.

Как только символ ⊕ погаснет, введенные значения поступят в электронику прибора; начнет мигать двоеточие.

Электронные часы

Использование таймера

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

Вы можете задать время таймера максимум до 12 часов.



Если Вы ввели значения времени для процесса приготовления, Вы можете одновременно использовать таймер, который будет Вам напоминать, например, о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом.

Ввод установок таймера




■ Кнопкой  вызовите символ .



На дисплее высвечивается "0:00".

■ Пока мигает треугольник , введите нужное время кнопкой  в часах : минутах.



Значение времени таймера отсчитывается по минутам.

Индикация отсчета последней минуты показывается в секундах.



Горит символ  для напоминания о заданной установке таймера.


Если треугольник стоит  под символом , то за отсчетом времени можно следить по показаниям на дисплее.

По истечении времени

- прим. 1 минуту мигает символ .
- прим. 1 минуту горит "0:00".
- пять раз звучит сигнал, если он включен (см. главу "Изменение установок ").

Удаление установок таймера

■ Вызовите кнопкой  символ . Треугольник  под символом должен замигать.

Кнопкой  установите таймер на "0:00".

Если при поставке прибора его элементы управления находятся в утопленном положении, то их необходимо сперва отжать, прежде чем начинать пользоваться прибором.

У приборов с электронными часами, прежде чем пользоваться духовым шкафом, необходимо установить текущее время.


Удалите, если таковые имеются:

- наклейки с принадлежностей/дна духового шкафа;
- пробковые распорки, расположенные сбоку над духовым шкафом;
- защитную пленку с фронтальной панели прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и ополосните их.
- **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.
- Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфеткой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.

- Отожмите переключатели режимов и температуры.
- Выберите режим работы "Конвекция + ".
- Установите самую высокую температуру.
- Нагревайте пустой духовой шкаф не менее одного часа.

Обеспечьте на это время хорошее проветривание кухни. Не допускайте, чтобы образующиеся запахи попадали в другие помещения.

- Дождитесь, когда рабочая камера остынет до комнатной температуры.
- В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее насухо.

Закрывайте дверцу прибора только, когда рабочая камера высохнет.

У приборов с электронными часами Вы можете также запрограммировать автоматическое выключение процесса нагрева, см. главу "Установка времени приготовления".

Управление духовым шкафом

Простое использование

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

Загорается освещение духовки.

- С помощью переключателя температуры установите требуемую температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры, включается охлаждающий вентилятор.

- После завершения готовки выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Поверните переключатели режимов работы и температуры а положение "0".




По окончании приготовления **вентилятор** остается включенным еще некоторое время; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не будет осаждаться в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.


Он автоматически выключится, как только температура рабочей камеры станет ниже определенной величины.

Предварительный нагрев

Вы можете поместить большинство блюд сразу в холодную духовку, чтобы использовать тепло во время фазы нагрева.


Предварительный нагрев имеет смысл лишь в редких случаях:

 	<ul style="list-style-type: none">– при выпекании черного хлеба.– при жарении ростбифа и филе.
	<ul style="list-style-type: none">– при выпекании пирогов / печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут).– при выпекании нежного теста (бисквит).

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый нагрев" .


Такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим "Быстрый нагрев" .

- Установить температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры.

- После того, как в первый раз погаснет индикатор нагрева , выберите нужный режим работы и поместите продукт в рабочую камеру.

Установка времени приготовления (Автоматика выключения)

Наряду с обычным использованием прибора Вы также можете задать для **приборов с электронными часами** время приготовления. Таким образом, процесс приготовления можно будет автоматически выключить или включить и выключить.

Выбрав нужный символ и введя время, Вы установите ход выполнения процесса приготовления.

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления рекомендуется для жарения.

Если Вы устанавливаете время для выпекания, то промежутки времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

Автоматическое выключение процесса приготовления

Вы можете задать время приготовления максимум до 12 часов.


Если Вы ввели длительность приготовления, то духовой шкаф автоматически выключится по истечении заданного времени.

Для этого:



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

Включаются освещение и нагрев рабочей камеры.



Нажимайте кнопку  до тех пор, пока треугольник  не окажется под символом  (длительность).

На дисплее высвечивается "0:00".

- Пока мигает треугольник , введите длительность процесса кнопкой  в часах : минутах.

Если не будет вызван другой символ, то по показаниям на дисплее можно следить за отсчетом времени приготовления.

Управление духовым шкафом

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для того, чтобы процесс приготовления автоматически включился и выключился, Вам необходимо задать длительность и время окончания приготовления.

Пример:




Текущее время 10:45; жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30.

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

Включаются освещение рабочей камеры и нагрев.



Сначала задайте **длительность приготовления**:



Нажимайте кнопку  до тех пор, пока треугольник  не окажется под символом  (длительность).




На дисплее высвечивается "0:00".



- Пока мигает треугольник , введите длительность процесса кнопкой  в часах : минутах (1:30).


Теперь **переставьте время окончания процесса**:




- Нажимайте кнопку  до тех пор, пока треугольник  не окажется под символом  (конец).

На дисплее появляется значение времени: текущее время + заданная длительность приготовления (10:45 + 1:30 = 12:15).



- Переставьте время окончания процесса кнопкой  на нужное время (13:30).

Как только треугольник  погаснет, освещение духовки и нагрев выключатся.

На дисплее будет высвечиваться время окончания процесса, пока Вы не переместите треугольник под другой символ.

Как только наступит время запуска процесса (13:30 - 1:30 = 12:00), освещение духовки и нагрев включатся.

Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

- нагрев автоматически отключается.
- охлаждающий вентилятор продолжает работать.
- мигает символ $\rightarrow \rightarrow \rightarrow$.
- пять раз звучит сигнал, если он включен (см. главу "Изменение установок $\rightarrow \rightarrow \rightarrow$ ").

- Поверните переключатели режимов работы и температуры в положение "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если не будет повернут переключатель режимов, то каждый пять минут звук сигнала (если включен) будет напоминать Вам о том, что процесс завершен.

Эта **программа напоминания** длится до 30 минут.

Проверка и изменение заданных значений времени

Значения времени, заданные для процесса приготовления, Вы можете проверить или изменить в любое время, вызвав соответствующий символ.

Проверка

- Вызовите символ времени, которое Вы хотите проверить.



Включается индикация оставшегося промежутка времени, заданного для таймера.



Включается индикация текущего времени.



Показывается заданная длительность приготовления или время до окончания выполнения процесса.



Включается индикация времени окончания процесса.

Изменение

- Вызовите символ времени, которое Вы хотите проверить.
- Кнопкой \oplus или \ominus измените время.

Отказ от задания времен приготовления

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Установки

У приборов с электронными часами Вы можете индивидуально изменять две установки:

- индикацию текущего времени,
- звуковой сигнал.

Установки сохраняются в случае перерыва в подаче электропитания.



Индикация текущего времени (P I)

Индикацию текущего времени Вы можете включать или выключать.

При выключенной индикации текущего времени дисплей не горит, если переключатель режимов стоит в позиции "0". Текущее время отсчитывается без индикации на дисплее в фоновом режиме.

Вращение переключателя режимов вызывает появление индикации.

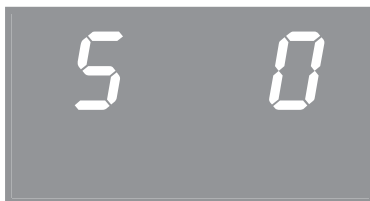
Для изменения установки:

- Поверните переключатель режимов в положение "Освещение  / 





На дисплее высвечивается "P I".

- Нажмите кнопку .



На дисплее появится

- "5 0", если **индикация текущего времени выключена**.
- "5 I", если **индикация текущего времени включена**.

- С помощью кнопки  или  Вы можете одну из двух установок "I" или "0".

- Нажмите кнопку .



Введение установки будет подтверждено.

В зависимости от настройки при установке переключателя режимов на "0" текущее время появится на дисплее или он останется темным.

Звуковой сигнал (P 2)

Вы можете выбрать один из трех звуковых сигналов или совсем выключить звуковой сигнал.

Для изменения установки:

- Поверните переключатель режимов в положение "Освещение  / 

На дисплее высвечивается "P 1".

- Нажмите кнопку  или .





На дисплее высвечивается "P 2".

- Нажмите кнопку .



На дисплее появится

- "S 0", если **звуковой сигнал выключен**.
- "S 1", "S 2" или "S 3", если **звуковой сигнал включен**.

- С помощью кнопки  или  Вы можете выбирать между установками.

Одновременно, при этом раздаются соответствующие звуковые сигналы.

- Нажмите кнопку .

Введение установки будет подтверждено.

В зависимости от установки по окончании приготовления или в качестве сигнала таймера раздастся выбранный Вами звуковой сигнал, или он будет выключен.

Указания по выпеканию

Принимайте во внимание указанные в таблицах выпекания диапазоны температур, ярусы загрузки и значения времени.

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

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

Следите за тем, чтобы жироулавливающий фильтр не находился перед отверстием вентилятора. В этом случае продолжительность выпекания увеличивается.

Температура, время выпекания

Бережное приготовление и равномерное подрумянивание при выпекании пирогов и др. изделий из теста будет достигнуто, если Вы

– выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанно-го в таблицах.




Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в таблице выпекания. Повышение температуры ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах выпечка не пропечется.

– по истечении **минимального срока выпекания** проверите готовность продукта.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку.

Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Форма для выпечки

	Материал
	любой термоустойчивый материал
	
	Используйте матовые и темные формы из черной жести, темной эмали, потемневшей луженой жести и матового алюминия, а также формы из огнеупорного стекла или формы с нанесенным покрытием. При выпекании в светлых формах из блестящего материала подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

Бумага для выпечки

Универсальный противень ввиду антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не следует **смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки**. Приготовленная выпечка легко отделится от поверхности.

Указания по выпеканию

Использование бумаги для выпечки требуется только при выпекании

- **изделий с содержанием соды** (например, кренделей, батонов), так как используемый для приготовления теста разрыхлитель может повредить поверхности с покрытием PerfectClean.
- **изделий из такого теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает**, например, бисквита, беже или миндальных пирожных.

Универсальный противень

Выпекайте **фруктовые пироги** и **высокие слоеные пироги** на универсальном противне; в этом случае рабочая камера прибора останется более чистой.

Прямоугольная форма

Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте в рабочей камере поперек. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно.

Ярусы загрузки

Ярусы загрузки считаются, начиная снизу.

	Противень	Ярус загрузки *
	1	1
	2	1 + 3
	3	1, 2 + 4 **
	1	1 или 2
	1	1 или 2

* Пироги в формах всегда размещайте на решетку на уровень 1.

** Не выпекайте одновременно больше, чем на двух противнях, сочную выпечку, пироги или хлеб.

Замороженные продукты

Для выпекания **замороженных пирогов, пиццы или багетов** устанавливайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона.

Выпекайте эти блюда на решетке, выложенной бумагой для выпечки. Универсальный противень при таких замороженных продуктах может так сильно деформироваться, что его изъятие в нагретом состоянии будет невозможным. Каждое последующее использование будет способствовать более сильной деформации.

Такие замороженные продукты, как **картофель фри, крокеты** и т.п., можно запекать на универсальном противне. Для бережного приготовления этих продуктов используйте бумагу для выпечки и выбирайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона. Переворачивайте продукты несколько раз.


Таблица выпекания

Конвекция +

Пироги / Печенье	Температура в °С	Рекомендуемый ярус загрузки	Время ¹⁾ в мин.
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	1	60 – 70
Кекс в виде кольца	150 – 170	1	65 – 80
Пирог (противень)	150 – 170	1	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	1	60 – 80
Фруктовый пирог с бее или глазурью (противень)	150 – 170	1	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	150 – 170	1	35 – 45
Фруктовый пирог (форма)	150 – 170	1	55 – 65
Корж для торта ³⁾	150 – 170	1	25 – 30
Мелкая выпечка ³⁾ (печенье)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Бисквитное тесто ³⁾			
Торт (от 3 до 6 яиц) ³⁾	160 – 180	1	25 – 35
Основа для торта (2 яйца) ³⁾	160 – 180	1	20 – 25
Руллет ²⁾	160 – 180	1	20 – 25
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	150 – 170	1	20 – 25
Сладкий пирог с посыпкой	150 – 170	1	45 – 55
Мелкая выпечка ³⁾ (печенье)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	15 – 25
Творожный торт	150 – 170	1	70 – 90
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	1	50 – 70
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	1	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ²⁾	190 – 210	1	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	50	Дно рабочей камеры ⁵⁾	15 – 30
Кекс австрийский	150 – 170	1	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	150 – 170	1	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	160 – 180	1	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	1	40 – 50
Хлеб из муки грубого помола ²⁾	170 – 190	1	50 – 60
Пицца (противень) ³⁾	170 – 190	1	35 – 45
Пирог с луком	170 – 190	1	35 – 45
Яблочные кармашки	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	25 – 30
Заварное тесто ³⁾, пирожные со взбитыми сливками	160 – 180	1, 3 ⁴⁾	30 – 40
Слоеное тесто	170 – 190	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Пирожные со взбитыми белками, миндальное пирожное	120 – 140	1, 3 ⁴⁾	25 – 50

1) 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.

2) С предварительным нагревом рабочей камеры

3) Во время фазы нагрева не используйте режим "Быстрый нагрев"  .

4) Вы можете закончить выпекание и вынуть противни из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже подрумянится в достаточной степени.

5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Таблица выпекания

Верхний/нижний жар

Пироги / Печенье	Температура в °С	Рекомендуемый ярус загрузки	Время в мин. ¹⁾
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	1	60 – 70
Кекс в виде кольца	170 – 190	1	65 – 80
Пирог (противень) ¹⁾	170 – 190	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	1	60 – 80
Фруктовый пирог с бее или глазурью (противень)	170 – 190	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	170 – 190	2	35 – 45
Фруктовый пирог (форма)	160 – 180	1	55 – 65
Корж для торта ^{2) 3)}	170 – 190	1	20 – 25
Мелкая выпечка ^{2) 3)} (печенье)	170 – 190	2	12 – 20
Бисквитное тесто^{2) 3)}			
Торт (от 3 до 6 яиц) ^{2) 3)}	170 – 190	1	20 – 35
Основа для торта (2 яйца) ^{2) 3)}	170 – 190	1	15 – 20
Рулет ^{2) 3)}	180 – 200	2	12 – 16
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	170 – 190	2	15 – 20
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2	45 – 55
Мелкая выпечка ^{2) 3)} (печенье)	170 – 190	2	10 – 20
Творожный торт	170 – 190	1	70 – 90
Яблочный торт, закрытый ²⁾	170 – 190	1	45 – 65
Абрикосовый торт с глазурью ²⁾	170 – 190	1	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ²⁾	220 – 240	1	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	50	Дно рабочей камеры ⁴⁾	15 – 30
Кекс австрийский	160 – 180	1	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	180 – 200	2	40 – 50
Белый хлеб	180 – 200	1	40 – 50
Хлеб из муки грубого помола ²⁾	190 – 210	2	50 – 60
Пицца (противень) ^{2) 3)}	190 – 210	1	30 – 40
Пирог с луком ²⁾	180 – 200	1	25 – 35
Яблочные кармашки	160 – 180	2	25 – 30
Заварное тесто^{2) 3)}, пирожные со взбитыми сливками	180 – 200	2	25 – 35
Слоеное тесто²⁾	190 – 210	2	15 – 25
Пирожные со взбитыми белками²⁾, миндальное пирожное	120 – 140	2	25 – 50

1) 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.

2) С предварительным нагревом рабочей камеры

3) Во время фазы нагрева не используйте режим "Быстрый нагрев" .

4) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.


Таблица выпекания

Интенсивное выпекание

Особенно хорошо подходит для





- пирогов с сочной начинкой, например, пирога со сливами, слоеного пирога со шпиком.
- пирогов с глазурью, основа для которых не выпекается предварительно.

Пироги / Печенье	Температура в °С	Рекомендуемый ярус загрузки	Время ¹⁾ в мин.
Сдобное тесто			
Фруктовый пирог с глазурью или безе (противень)	150 – 170	1	30 – 35
Недрожжевое тесто			
Творожный торт	150 – 170	1	65 – 75
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	1	50 – 60
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	1	50 – 60
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой	190 – 210	1	25 – 30
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Пицца (противень) ²⁾	170 – 190	1	40 – 50
Пирог с луком	170 – 190	1	25 – 35


- 1) 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.
- 2) Во время фазы нагрева не используйте режим "Быстрый нагрев"  .

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Установки

	Примечания
Режим работы Конвекция + 	При использовании режима "Конвекция +  Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар 
Посуда любая термоустойчивая посуда: жаровни, кастрюли (горшочки) для жарения, огнеупорные стеклянные формы, рукава/пакеты для запекания, глиняная посуда для жаркого, решетка на универсальном противне	Мы рекомендуем проводить жарение в кастрюле (горшочке), так как при этом <ul style="list-style-type: none"> – остается достаточно много сока для приготовления соуса. – рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.
Ярусы загрузки 1 снизу	В режиме "Верхний / нижний жар 
Предварительный нагрев не требуется	Размещайте посуду на решетку в холодной рабочей камере. Предварительный нагрев требуется только при жарении ростбифа и филе.

Указания по жарению

	Примечания
Температура см. таблицу жарения	<ul style="list-style-type: none">– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.– В режиме "Конвекция+  " будет достаточно установка температуры жарения примерно на 20 °С ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар".– При жарении продукта весом от 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °С ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой.– Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20 °С ниже, чем при жарении в кастрюле (горшочке).
Продолжительность жарения см. таблицу жарения	<p>Определение продолжительности жарения: высота куска продукта умножается на время, необходимое для готовности продукта толщиной 1 см:</p> <ul style="list-style-type: none">– Говядина/дичь: 15 – 18 мин./см– Свинина/телятина/баранина: 12 – 15 мин./см– Ростбиф/Филе : 8 – 10 мин./см

Рекомендации

Подрумянивание

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

Время покоя

По окончании процесса жарения

выньте **продукт** из рабочей камеры, заверните его в алюминиевую фольгу и **оставьте** примерно на 10 минут. После этого при нарезании мяса из него 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 замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания. Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Таблица жарения


Блюдо	Рекомендуемый ярус загрузки	Конвекция +  1)		Верхний/нижний жар  2)	
		Температура в °С 3)	Время в мин.	Температура в °С 3)	Время в мин.
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	1	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Говяжье филе или ростбиф, прим. 1 кг 4)	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	1 5)	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Жаркое из свинины или шейка, прим. 1 кг	1	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг	1	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150
Копченая корейка, прим. 1 кг	1	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Мясной рулет, прим. 1 кг	1	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	1 5)	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Бараний окорок, прим. 1,5 кг	1	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Баранья спинка, прим. 1,5 кг 4)	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Птица, 0,8 – 1 кг	1 5)	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Птица, прим. 2 кг	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Птица, фаршированная, прим. 2 кг	1	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Птица, прим. 4 кг	1	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Рыба куском, прим. 1,5 кг	1 5)	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева духовки.





- 1) Установка жиропоглощающего фильтра
- 2) Для жарения мы рекомендуем режим "Конвекция+ ". Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар ".
- 3) Значения температуры для приготовления в закрытой посуде. Если жаркое готовится на решетке, то необходимо понизить температуру на 20 °С.
- 4) С предварительным нагревом рабочей камеры
- 5) Использовать уровень загрузки 2 в режиме "Верхний / нижний жар ".

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Указания по приготовлению на гриле

 При приготовлении на гриле закрывайте дверцу прибора. При открытой дверце горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления нагреваются, что может привести к ожогу.

Установки

	Примечания
Режим работы Гриль  Гриль с обдувом 	Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов. В режиме "Гриль с обдувом  " вставить жирулавливающий фильтр.
Посуда	Решетка на универсальном противне
Уровень загрузки снизу см. таблицу приготовления на гриле	Плоские порции продукта на ярусе загрузки 3 или 4 Продукты большого диаметра на ярусе загрузки 1 или 2
Предварительный нагрев	Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.
Температура см. таблицу приготовления на гриле	– Плоские продукты (например, отбивные, стейки) : максимально () – Продукты большого диаметра (например, птица, рулеты): 240 °C – Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
Время приготовления на гриле см. таблицу приготовления на гриле	– Для плоских порций мяса и рыбы около 6 – 8 минут с каждой стороны. Высокие куски требуют несколько больше времени с каждой стороны. – мясного рулета на см. диаметра около 10 минут. – По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Указания по приготовлению на гриле

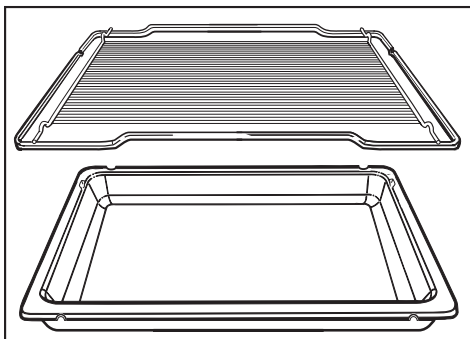
Подготовка продуктов для гриля

Быстро сполосните мясо под струей холодной воды, после чего хорошо его просушите. Порции мяса перед тем, как готовить на гриле, солить не следует, так как в противном случае из мяса выступит сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют и дымятся.

Плоские рыбы тушки и пластины рыбного филе очистите, посолите и сбрызните лимонным соком.

Приготовление в гриле на решетке



- Положить решетку на универсальный противень.
- Сверху положить продукты.
- Выбрать режим работы и температуру.
- Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.
- Разместить продукты в рабочей камере и закрыть дверцу.

- По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Рекомендации

Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, поскольку при этом не будет слишком большой разницы в продолжительности запекания.













Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендуется размещать продукты на более низком ярусе загрузки или готовить на гриле дальше при более низкой температуре.

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

- если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное ("по-английски").
- если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (среднепрожаренное).
- если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

Таблица приготовления на гриле


Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.

Блюда	Рекомендуемый ярус загрузки	Гриль 		Гриль с обдувом  1)	
		Установка температуры	общее время в мин. 2)	Температура в °C	общее время в мин. 2)
Плоский продукт					
Говяжий стейк	3 или 4 ³⁾	максимум (	10 – 16	220	20 – 25
Шашлык	3	240 °C	25 – 30	220	16 – 20
Птица на вертеле	3	240 °C	20 – 25	200	23 – 27
Шницель	3 или 4 ³⁾	максимум (	12 – 18	220	23 – 27
Печень	3 или 4 ³⁾	максимум (	8 – 12	220	12 – 15
Фрикадельки	3 или 4 ³⁾	максимум (	14 – 20	220	18 – 22
Сарделька	3 или 4 ³⁾	максимум (	10 – 15	220	9 – 13
Филе рыбы	3 или 4 ³⁾	максимум (	12 – 16	220	13 – 18
Форель	3 или 4 ³⁾	максимум (	16 – 20	220	20 – 25
Тосты	3 или 4 ³⁾	максимум (	2 – 4	220	3 – 6
Гавайские тосты	3 или 4 ³⁾	максимум (	7 – 9	220	5 – 8
Помидоры	3 или 4 ³⁾	максимум (	6 – 8	220	8 – 10
Персики	2	максимум (	6 – 8	220	15 – 20
Продукт большего диаметра					
Курица (прим. 1 кг)	1 ⁴⁾	240 °C	50 – 60	190	60 – 65
Мясной рулет, Ø 7 см, (примерно 1 кг)	1	240 °C	75 – 85	200	100 – 110
Свинные ножки (прим. 1 кг)	1	240 °C	100 – 120	200	95 – 100
Говяжье филе, ростбиф, прим. 1 кг	1	–	–	250	25 – 35

1) Установить жирулавливающий фильтр.

2) По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

3) Ярус загрузки выбирать в зависимости от толщины продукта.

4) Использовать ярус загрузки 2 в режиме "Гриль с обдувом ".

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

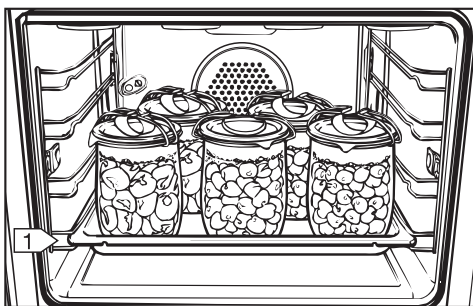
Консервирование


Для консервирования мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + ".

Емкости для консервирования

- Стекланные банки для консервирования
- Стекланные банки с навинчивающейся крышкой. Используйте только специальные банки, имеющиеся в продаже.

Не используйте жестяные банки!



5 банок ¹⁾	Температура	Время консервирования после начала образования пузырьков ²⁾³⁾ в мин.	Остаточное тепло Время в мин.
фрукты, огурцы	150 – 170 °С до момента равномерного поднятия пузырьков во всех банках. Затем поверните переключатель режимов на режим "Освещение  ".	–	25 – 30
Спаржа, морковь	150 – 170 °С до момента равномерного поднятия пузырьков во всех банках.	60-90	25 – 30
Горох, фасоль	Затем готовить дальше при 100 °С.	90-120	25 – 30

1) Универсальный противень на первом ярусе загрузки снизу.


2) Пузырьки = равномерный подъем

3) Своевременно снизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

После консервирования


Банки вынимаются из рабочей камеры, накрываются полотенцем и около 24 часов выдерживаются в месте, где отсутствуют сквозняки.

Проверьте, чтобы все банки были закрыты.

В режиме "Размораживание " для бережного размораживания воздух в рабочей камере циркулирует при комнатной температуре за счет вентилятора.

Обратите внимание:

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте решетку с универсальным противнем. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

 При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании. Опасность заражения сальмонеллами!

- Мясо, птица или рыба не должны размораживаться полностью перед последующим приготовлением.
Достаточно, если продукты подтаят. Их поверхность станет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Куры, 800 г	90 – 120 мин.
Мясо, 500 г	60 – 90 мин.
Мясо, 1000 г	90 – 120 мин.
Колбаска для жарки, 500 г	30 – 50 мин.
Рыба, 1000 г	60 – 90 мин.
Клубника, 300 г	30 – 40 мин.
Пирог с маслом, 500 г	20 – 30 мин.
Хлеб, 500 г	30 – 40 мин.

Приготовление

Приготовление готовых блюд

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + ".

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке, выложенной бумагой для выпекания. Универсальный противень при этих замороженных продуктах может настолько сильно деформироваться, что его извлечение в горячем состоянии будет крайне затруднено. С каждым последующим применением эта деформация будет увеличиваться.

Такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п. можно готовить на универсальном противне.

Примеры готовых блюд


Блюдо	Температура в °C *	Ярус загрузки снизу *	Время в мин. *	Примечание
Картофельная, макаронная или овощная запеканка	250	1 или 2	20 – 25	Блюдо в форме для запеканки
Лазанья, каннелони	190	1 или 2	35 – 40	В открытой упаковке
Багет с начинкой, панино	200	1 или 2	12 – 15	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Пицца, предвар. выпеченная	200	1 или 2	12 – 20	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Мини-пицца, предварительно выпеченная	220	1 или 2	8 – 10	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Картофельные лепешки, картофель "Рёсти", крокеты	220	1 или 2	12 – 20	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Крендель	220	1 или 2	12 – 15	без крышки на решетке с бумагой для выпечки

* Учитывайте указания производителя на упаковке.

Запекание

Этот режим особенно подходит для приготовления блюд с хрустящей поверхностью, например, запеканок.


Блюдо	Температура в °С	Время в мин.	Уровень загрузки снизу
Лазанья	200	45 – 60	1
Картофельная запеканка	190	55 – 65	1
Овощная запеканка	190	55 – 65	1
Макаронная запеканка	190	40 – 50	1

При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на значения температуры и времени для режима "Верхний / нижний жар 


Данные для испытательных организаций


Проверочное блюдо согласно EN 60350

Продукт	Форма для выпечки	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °С	Время приготовления в мин.	Предварительный нагрев прибора
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция +	1	140 ²⁾	25-45	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция +	1, 3	140 ²⁾	25-45	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	15-30	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция +	1	160 ²⁾	25-35	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция +	1, 3	160 ²⁾	25-35	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	25-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см	Конвекция +	1	170 ²⁾	30-40	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	1	180 ²⁾	20-35	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см	Конвекция +	1	160 ²⁾	105-125	нет
	Разъемная форма Ø 20 см	Верхний/нижний жар	1	180 ²⁾	90-120	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	3	максимальн.	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на универсальном противне	Гриль	4	максимальн.	1 сторона: 10-15 2-я сторона: 5-10	да, 5 минут

- 1) Вы можете закончить выпекание и вынуть противни из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже подрумянится в достаточной степени.
 2) Во время фазы нагрева не используйте режим "Быстрый нагрев ".

Класс энергопотребления согласно EN 50304

По норме EN 50304 приборам присвоен класс энергопотребления **A**. Этот класс относится к данным измерений при работе в режиме "Запекание ".

 Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель. Пар может попасть на токоведущие детали и вызвать короткое замыкание.

Фронтальная панель прибора

Лучше всего удалить загрязнения с фронтальной панели прибора немедленно.

Если загрязнения воздействуют в течение длительного времени, то при определенных обстоятельствах их уже больше не удастся удалить, в результате чего поверхности могут изменить цвет или приобрести иной внешний вид.

Очистите фронтальную панель прибора, используя губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду. В заключение протрите насухо мягкой салфеткой.

Для чистки Вы можете использовать также чистую, влажную салфетку из микрофибры без чистящего средства.

Все поверхности очень восприимчивы к возникновению царапин. При стеклянных поверхностях царапины могут привести к тому, что при определенных обстоятельствах стекло расколется. Все поверхности могут изменить цвет или приобрести иной внешний вид, если будут контактировать с неподходящим чистящим средством.

Избегайте повреждений поверхностей! Ни в коем случае не используйте для чистки

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- чистящие средства, содержащие растворители,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- средства для чистки посудомоечных машин,
- спреи для чистки духовых шкафов,
- чистящие средства для стекла,
- абразивные, жесткие губки и щетки, например, губки для кастрюль,
- острые металлические скребки!

Чистка и уход

Дополнительные принадлежности

Удалите все без исключения принадлежности из рабочей камеры, прежде, чем запустить процесс пиролиза. Это касается также боковых направляющих и дополнительно покупаемых принадлежностей, таких как телескопические тележки или отдельные выдвижные направляющие. Из-за высоких температур при проведении пиролиза принадлежности будут повреждаться, тележки и направляющие сломаются.

Универсальный противень

На эмалированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**.

Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Эмаль с покрытием PerfectClean".

Решетка, направляющие

Используйте горячую воду и моющее средство для рук или неабразивное средство для чистки нержавеющей стали.

Жироулавливающий фильтр

Чистите фильтр в горячей воде с моющим средством для рук или в посудомоечной машине.

При чистке фильтра в посудомоечной машине результат будет лучше, если фильтр будет находиться в горизонтальном положении.

В зависимости от используемого моющего средства для посудомоечной машины, на фильтре могут образоваться стойкие пятна, которые однако не будут влиять на его качества.

Жироулавливающий фильтр, в отличие от других принадлежностей, можно также чистить с помощью пиролиза.

Вследствие пиролитической очистки фильтр может изменить свой цвет на длительное время. Это однако не скажется отрицательно на его качествах.

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированная поверхность универсального противня имеет уникальное покрытие **PerfectClean**.

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными **антипригарными свойствами** и могут чрезвычайно **просто очищаться** по сравнению с эмалью, применяемой ранее для поверхностей духового шкафа.

Приготовленное блюдо еще легче вынуть из формы; загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются еще проще, чем ранее.

Для того, чтобы покрытие сохраняло антипригарный эффект и способность к легкой очистке долгие годы, учитывайте следующие **указания по уходу**.

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

Вы можете резать и разделять приготавливаемый продукт на поверхностях с PerfectClean так же, как и на обычных эмалированных противнях.

Перед проведением чистки дайте рабочей камере остыть. Опасность получения ожогов!

При **нормальной степени загрязненности** рекомендуется чистить поверхности с покрытием PerfectClean губкой для мытья посуды, горячей водой и средством для мытья посуды.

При необходимости Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды.

Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором мощного средства.

В заключение тщательно ополосните детали чистой водой. Капли воды должны легко скатываться с поверхности. Остатки мощных средств препятствуют этому.

При наличии **въевшихся загрязнений** может потребоваться больше усилий для их удаления.

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхность спрей для чистки духовок и дайте ему действовать несколько минут (прим. 10 минут). Если необходимо, после этого Вы можете потереть поверхность с нанесенным спреем жесткой стороной губки для мытья посуды.

При необходимости повторите эту процедуру.

После использования спрея для чистки духовки протрите поверхность влажной салфеткой и вытрите их насухо.

Чистка и уход

Для удаления **пригоревших остатков** Вы можете также использовать скребок для стекла или губку из стальной спирали (например, Spontex Spirinette).

С помощью описанных чистящих средств можно всегда очистить поверхности тщательно и без нанесения повреждений.

Для **наилучшей эксплуатации** важно чистить поверхности с покрытием PerfectClean после каждого использования прибора, в результате этого антипригарное покрытие не утратит своей эффективности.

К снижению антипригарного эффекта приводит покрытие поверхностей с PerfectClean остатками загрязнений после предыдущего использования прибора.

Многочисленная эксплуатация прибора без проведения регулярной очистки может существенно осложнить процесс чистки.

Для того чтобы избежать повреждений покрытия поверхностей с PerfectClean, ни в коем случае не используйте для чистки:

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок,
- проволочные мочалки,
- абразивные грубые губки, например, предназначенные для чистки кастрюль, или щетки, или губки, в которых от предыдущего приме-

нения могут содержаться остатки абразивных средств,

- спрей для чистки духовых шкафов на поверхностях с покрытием PerfectClean при их сильном нагреве или длительном воздействии средства,
- очистку в посудомоечной машине.

Даже если в результате неправильного обращения поверхность с покрытием PerfectClean будет повреждена, ее антипригарные свойства и способность к легкой очистке останутся по крайней мере такими же, как у эмали, не требующей особого ухода.

Кроме этого, примите во внимание:

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера еще немного теплая.
- Из-за выкипания сока от фруктов могут образоваться стойкие пятна. После процесса жарения также могут образоваться стойкие матовые пятна на универсальном противне. Однако они не оказывают отрицательного влияния на свойства покрытия. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна. Применяйте только описанные выше средства для чистки.

Рабочая камера

Рабочая камера покрыта темной **пиролитической эмалью**.

При такой эмали речь идет об особенно крепкой эмали с исключительно гладкой поверхностью.

Ручная очистка рабочей камеры

Перед ручной чисткой рабочей камере нужно дать остыть. Опасность получения ожогов!

Чистите рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы по возможности после каждого использования прибора. Последующие процессы приготовления вызовут более сильное пригорание загрязнений, что усложнит очистку. В крайнем случае сильные загрязнения могут даже повредить поверхность.

По всему контуру рабочей камеры находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между рабочей камерой и стеклом дверцы.

Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения возможно повреждение уплотнения.

Большинство загрязнений можно без труда удалить губчатой салфеткой, мягкого моющего средства для рук и теплой воды.

Не применяйте для чистки эмалированных покрытий жесткие щетки и губки, проволочные губки* или другие подобные средства. Иначе эмаль будет повреждена!

При использовании спреев для чистки духовых шкафов обязательно учитывайте рекомендации производителя средства.

* Можно использовать губки из стальной спирали, например, "Spontex Spirinett".

Для удобной чистки руками Вы можете

- снять дверцу.
- разобрать дверцу.
- снять боковые направляющие

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Чистка и уход

Пиролитическая очистка рабочей камеры

Прежде чем начинать процесс очистки, прочитайте и примите к сведению следующие указания:

Удаляйте из духовки грубые загрязнения, прежде чем начинать процесс пиролиза.

По всему контуру рабочей камеры находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между рабочей камерой и стеклом дверцы.

Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения возможно повреждение уплотнения.

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать процесс пиролитической очистки. Это относится также к боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям, например, телескопической тележке и телескопическим направляющим.

Высокие температуры при пиролизе приводят к повреждениям принадлежностей, и даже разрушению тележки и телескопических направляющих.

При пиролитической очистке фронтальная поверхность прибора нагревается сильнее, чем при обычной эксплуатации.

Поэтому не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролиза. Опасность получения ожогов!

При проведении пиролиза рабочая камера нагревается примерно до 460 °С. Имеющиеся загрязнения превращаются в пепел под воздействием высоких температур.


Через короткое время с начала процесса пиролиза дверца прибора автоматически заблокируется.

В зависимости от степени загрязнения Вы можете выбирать между двумя функциями очистки с предварительно заданными длительностями:


- *РЧ 1* (примерно 2 часа)
- *РЧ 2* (примерно 2 ч. 30 мин.)




Из соображений безопасности дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °С.

Запуск пиролиза


- Выньте принадлежности из рабочей камеры.
- Поверните переключатель режимов работы в положение "Пиролиз ".





На дисплее появляется *P4*.
Цифра и символ  (Старт) мигают.

- С помощью кнопки  или  Вы можете выбрать одну из двух установок *P4 1* или *P4 2*.
- После выбора *P4 1* или *P4 2* запустите процесс пиролиза кнопкой .

Дверца будет заблокирована, и начнется нагрев рабочей камеры.



Длительность процесса пиролиза можно увидеть на дисплее, вызвав символ .

В течение первых пяти минут после запуска процесса Вы можете **пере-
нести окончание пиролиза**, например, если Вы хотите пользоваться дешевым ночным тарифом на электроэнергию. Для этого:

- Вызовите символ  и с помощью кнопки  перенесите время окончания.

Установку окончания процесса можно изменить в любое время до момента старта.

По окончании процесса пиролиза

- мигает символ .
- звучит сигнал, если он включен (см. главу "Изменение установок ").
- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Если не будет повернут переключатель режимов, то каждый пять минут звук сигнала (если включен) будет напоминать Вам о том, что процесс завершен.

Эта **программа напоминания** длится до 30 минут.

По окончании пиролиза остатки загрязнений (например, пепел), образование которых зависит от степени загрязненности духовки, можно легко удалить.

Удаляйте остатки загрязнений только, когда рабочая камера остынет. Опасность получения ожогов!

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна, так как она чувствительна к воздействию. В результате трения при чистке прокладка может быть повреждена.

Чистка и уход

Большинство остатков загрязнений Вы можете собрать влажной салфеткой.

В зависимости от степени загрязненности на дверце прибора и планке под рабочей камерой в процессе пиролиза образуется заметный налет. Его можно удалить губкой для мытья посуды или губкой из стальной спирали (Spontex Spirinett) и средством для мытья посуды или, например, средством Stahlfix.

Отложения на внутренней панели дверцы можно удалить с помощью скребка для стекла.

Из-за выкипания сока от фруктов на поверхности могут образоваться стойкие пятна. Они не ухудшают качества эмали. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.

Процесс пиролиза прерывается,

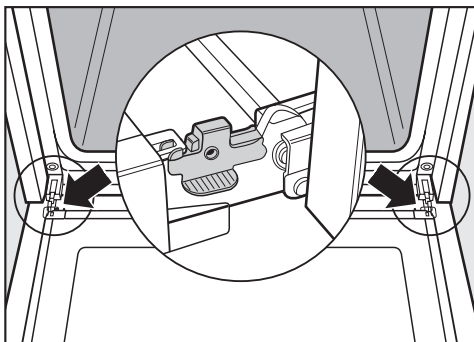
- если переключатель режимов работы повернуть в положение "0",
- если во время пиролиза будет выбран другой режим работы.
"PЧ"
" " мигает, и будет высвечиваться →I.
- при перерыве в подаче электропитания.
"PЧ" мигает, и высвечивается →I.

В последних двух случаях также поверните переключатель режимов работы в положение "0".

При температуре в рабочей камере ниже 280 °C блокировка дверцы через короткое время отключается и дверцу снова можно будет открыть. Процесс пиролиза, при желании, можно будет запустить заново.

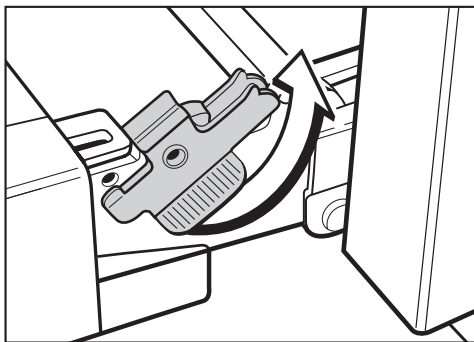
Снятие дверцы.

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.



Прежде чем можно будет снять дверцу с этих держателей, необходимо сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих шарнирах дверцы.

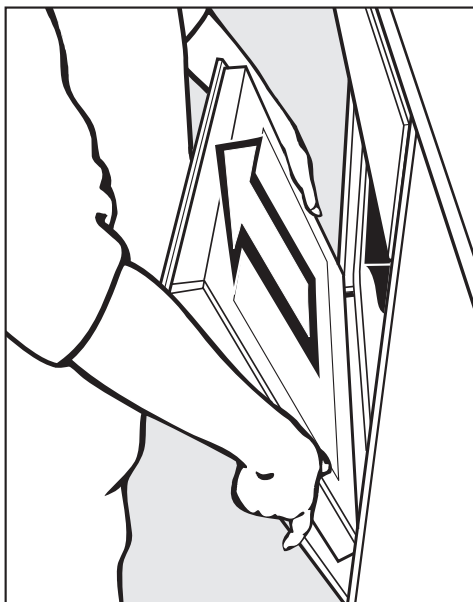
- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы на обоих шарнирах вращательным движением. При этом переведите скобы до упора в установку под углом.

- Закройте дверцу до упора.

Ни в коем случае не снимайте дверцу при горизонтальном положении держателей. При этом они откидываются назад и могут повредить прибор. Опасность получения травмы.



- Возьмите дверцу с двух сторон и стяните ее с держателей, направляя вверх.

Не поднимайте дверцу за ручку. Ручка может сломаться, при этом стекла дверцы будут повреждены.

При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

Чистка и уход

Разборка дверцы

Если в пространство между стеклами все же попали загрязнения, Вы можете при необходимости разобрать дверцу, чтобы почистить внутреннюю сторону стекол.

При чистке всех стеклянных поверхностей не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают поверхность.

Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

Проследите за тем, чтобы после чистки стекла были установлены в правильном положении, так как каждая сторона стекла имеет разное покрытие. Сторона стекла, обращенная к духовке, обладает теплоотражающим действием.

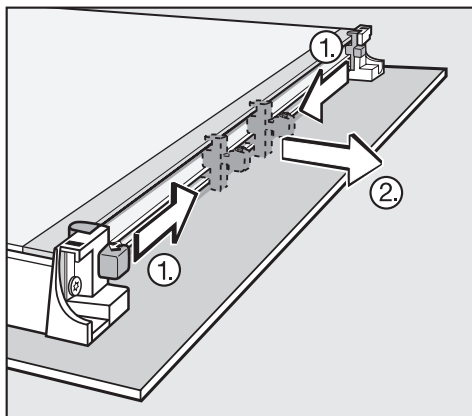
Положите вынутые стекла в надежное место, чтобы не разбить их.

В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

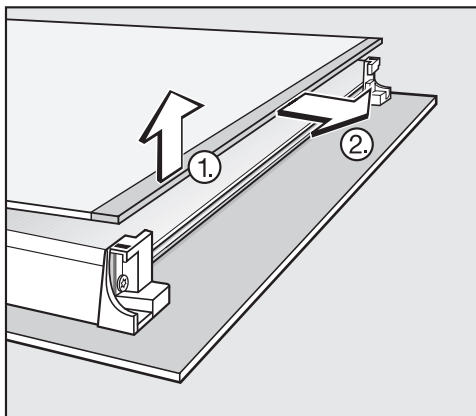
- Положите дверцу на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.

Дверца состоит из четырех стекол.

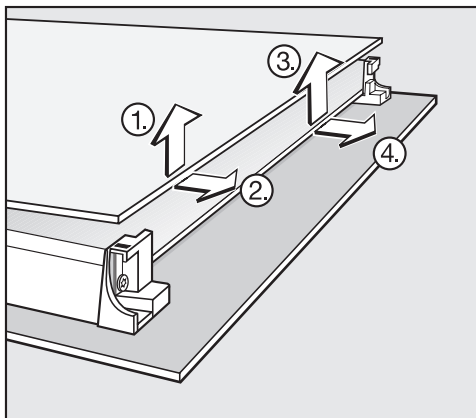
Рядом с направляющими шарниров дверцы находятся проставки. Они удерживают отдельные панели дверцы в нужном положении.



- Передвиньте обе проставки к центру дверцы и снимите их. В случае затруднения слегка приподнимите средние панели. После этого будет легко двигать проставки.



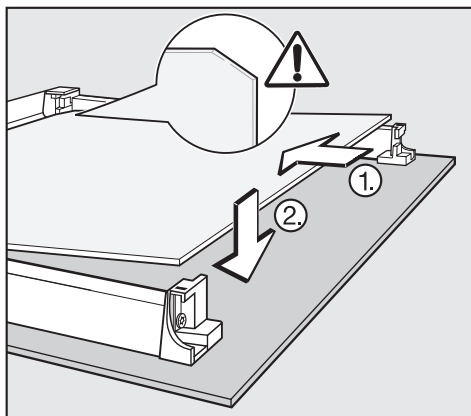
- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло и выньте его.



- **Слегка** приподнимите поочередно средние панели и выньте их.

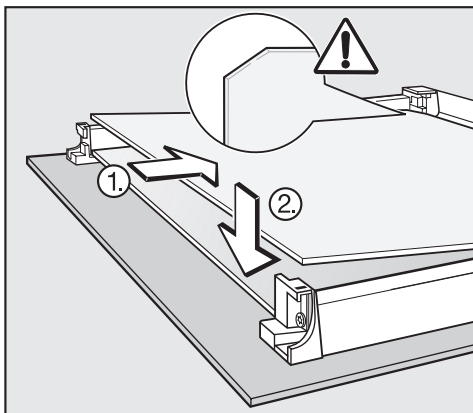
- Очистите уплотнение и отдельные стекла дверцы. Используйте для этого чистую, влажную салфетку из микрофибры без использования моющих средств или используя чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду. В заключение протрите все части насухо мягкой салфеткой.

При сборке сначала устанавливаются средние панели. Они идентичны, и у каждой панели не хватает уголка. Этот отсутствующий уголок должен находиться при установке первой панели справа, второй панели - слева.

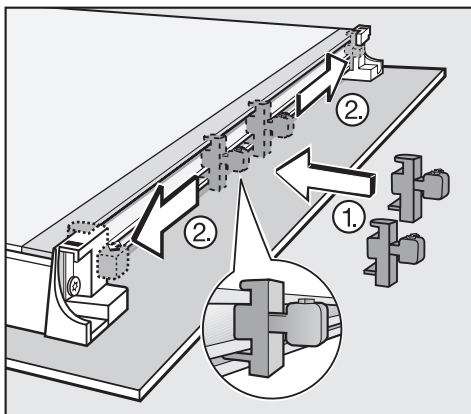


- Вставьте первую среднюю панель. Позиция **уголка - вверху справа**.

Чистка и уход

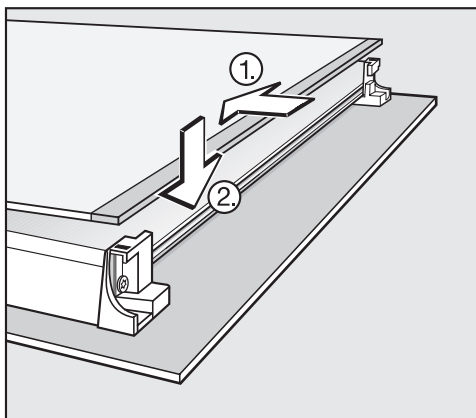


- Вставьте вторую панель. Позиция **уголка - вверху слева**.



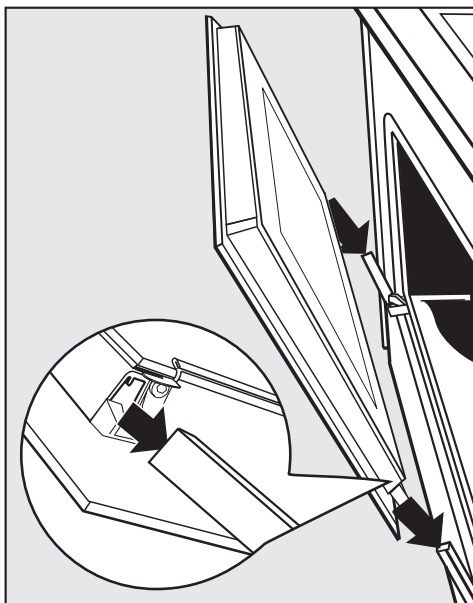
- Слегка приподнимите верхнюю из двух средних панелей, вставьте проставки между панелями и затем снова введите их в пазы рядом с направляющими шарниров дверцы.

Проверьте, прежде чем вставить дверцу обратно в прибор, плотно ли вставлены внутренние стекла в держателях и не могут по недосмотру ослабнуть и повредиться.



- Наконец вставьте внутреннюю панель с черной отпечатанной полосой. При этом полоса должна быть направлена к средним панелям.

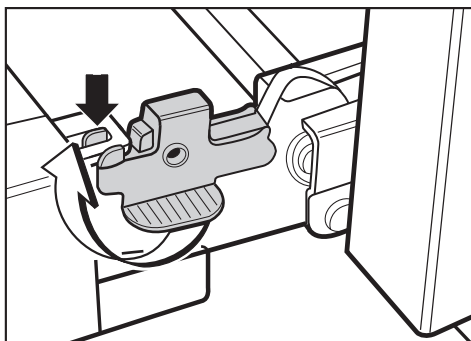
Установка дверцы



- Возьмите дверцу с двух сторон и насадите ее на держатели шарниров.

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.



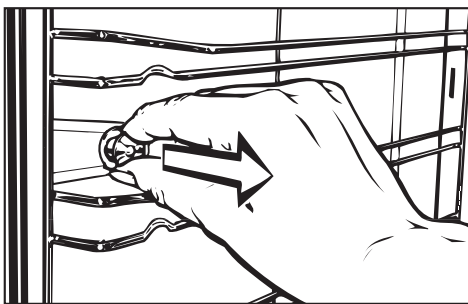
- Обе фиксирующие скобы снова заблокируйте вращательным движением. Для этого поверните скобы до упора в горизонтальное положение. При этом выступ у скобы должен войти в накладку у дверцы.

После проведения чистки фиксирующие скобы должны быть обязательно снова заблокированы, так как иначе дверца отделится от держателей и может быть повреждена.

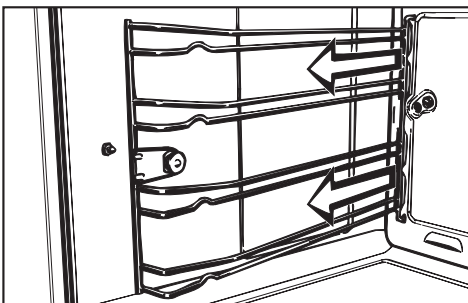
Чистка и уход

Снятие боковых направляющих

Нагревательные элементы должны быть выключены и не нагреты. Опасность получения ожога!



- Вытяните фиксирующие клипсы.




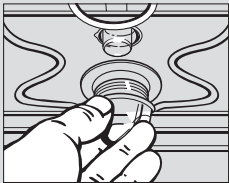
- Снимите боковые направляющие.

Сборка происходит в обратной последовательности. Установку деталей следует выполнять тщательно.



Неполадки и неисправности

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Нижеследующий обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их.

 Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты. Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается?	Проверьте, установлены ли режим работы и температура. Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Нагрев работает, но не включается подсветка рабочей камеры. 	Лампа накаливания не исправна. <ul style="list-style-type: none">■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите.■ Отверните плафон лампы и уплотнительное кольцо.■ Замените лампу накаливания. Рекомендуется при покупке иметь при себе старую лампу, чтобы не ошибиться в характеристике (230 В, 25 Вт, Е 14, термостойкость до 300 °С) и форме лампы.■ Наверните плафон лампы и уплотнительное кольцо.
После завершения процесса приготовления слышен шум, как при работе?	Это не неисправность! Чтобы после отключения духовки в рабочем пространстве, а также на панели управления или окружающей мебели не конденсировалась влага, некоторое время продолжает работать охлаждающий вентилятор. После понижения температуры духовки ниже определенного значения вентилятор автоматически выключится. Температура понизится быстрее, если дверца духовки будет открыта.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, правильно ли установлена температура.– Проверьте, возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.– Проверьте, установлен ли жироулавливающий фильтр перед воздухозаборным отверстием вентилятора. В этом случае продолжительность выпекания увеличивается прим. на 10 – 15 минут.
Пирог / выпечка неровно подрумянились.	<p>Определенное различие в подрумянивании всегда существует. При большой неравномерности подрумянивания проверьте:</p> <p>в режиме Конвекция + :</p> <ul style="list-style-type: none">– не слишком ли высока установленная температура.– правильно ли был выбран ярус загрузки.– установлен ли жироулавливающий фильтр перед воздухозаборным отверстием вентилятора. <p>в режиме Верхний/Нижний жар :</p> <ul style="list-style-type: none">– из какого материала и какого цвета форма для выпечки. Светлые, блестящие формы не рекомендуется использовать для выпечки.– правильно ли был выбран ярус загрузки
На дисплее мигают "12:00" и треугольник ▲ под символом ⊕.	<p>При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.</p> <p>Заново введите значения времени и, возможно, установку для звукового сигнала.</p>
При выключении акустического сигнала кнопкой ⊕ на дисплее электронных часов появляется "0:00".	<p>Это не является неисправностью!</p> <p>Через некоторое время на дисплее появится индикация текущего времени.</p>

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
На дисплее высвечивается код ошибки: F + цифры	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="328 196 1050 459">– F 23: Температура пиролиза (прим. 460 °С) не была достигнута. Причиной этого может быть слишком сильное загрязнение рабочей камеры. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем снова запустить процесс пиролиза. Если снова появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.<li data-bbox="328 467 1050 651">– F 32: Замок дверцы для блокировки при пиролизе не закрывается. Прервите процесс пиролиза, повернув переключатель режимов на "0", и начните его снова. Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.<li data-bbox="328 659 1050 850">– F 33: Замок дверцы для блокировки при пиролизе не открывается. Прервите процесс пиролиза, повернув переключатель режимов на "0", и начните его снова. Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу. <p data-bbox="328 866 1050 920">При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.</p>

Сервисная служба

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь:

- к Вашему продавцу техники Miele или
- в сервисные центры Miele.

Телефоны и адреса сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Гарантия качества товара".

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

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

Сертификат (только для РФ)

РОСС. DE.АЮ64.В14881
с 24.04.2007 по 17.04.2010

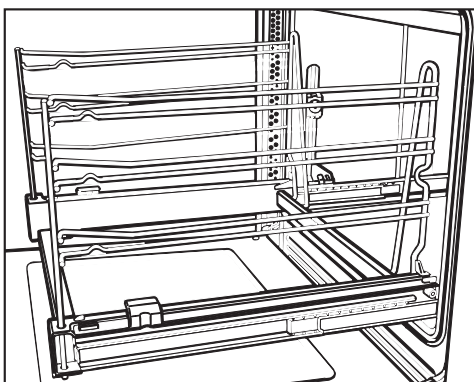
Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В ассортименте Miele имеется ряд согласованных с Вашим прибором принадлежностей и средств для чистки и ухода.

Эти продукты Вы можете заказать по Интернету или приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

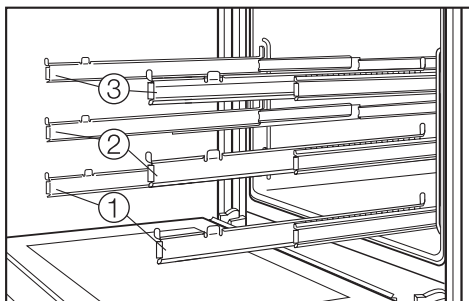
Телескопическая тележка



Телескопическую тележку с четырьмя уровнями загрузки можно полностью выдвинуть из рабочей камеры.

Таким образом, обеспечивается оптимальный обзор приготавливаемого блюда на каждом уровне.

Телескопические направляющие

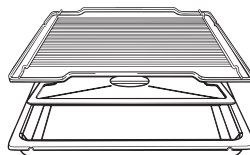


Телескопические направляющие образуют три яруса загрузки.

Каждый ярус может быть полностью

выдвинут из рабочей камеры прибора, что обеспечивает оптимальный обзор приготавливаемого блюда.

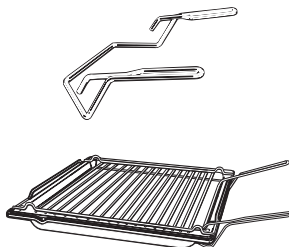
Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в универсальный противень.

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

Устройство для извлечения противней



Это устройство облегчит Вам извлечение противня и решетки из прибора.

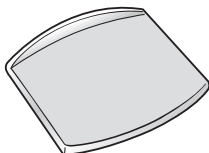
Дополнительно приобретаемые принадлежности

Форма для пиццы



Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Камень для выпечки



При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п.

Материал камня - это глазированный шамот, обладающий способностью аккумулировать тепло.

Камень кладется на решетку.

Для укладывания и снятия выпечки к камню прилагается лопатка из необработанного дерева.

Жаровня

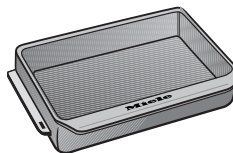
В отличие от других жаровен эту жаровню можно задвигать непосредственно на направляющие. Так же, как и у универсального противня для выпечки, сзади на его поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть жаровню из рабочей камеры.

На поверхность жаровни нанесено антипригарное покрытие.

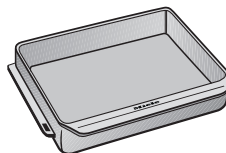
Жаровню можно приобрести двух разных глубин.

Пожалуйста, при покупке указывайте соответствующее обозначение модели:

– HUB 61-22 (глубина: 22 см)

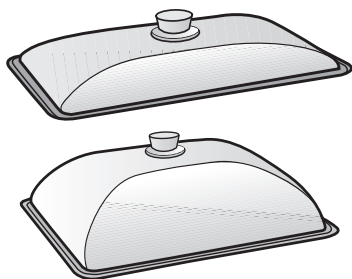


– HUB 61-35 (глубина: 35 см)



Дополнительно приобретаемые принадлежности

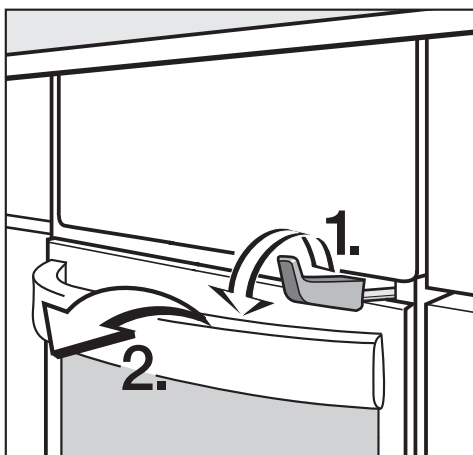
Крышка для жаровни



Отдельно можно заказать для жаровни крышку.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей жаровни.

Защитная блокировка



Защитная блокировка монтируется под панелью управления и блокирует открывание дверцы. Только после нажатия рукоятки дверцу можно будет открыть.

Салфетка из микрофибры

С помощью салфетки из микрофибры можно легко устранить слабые загрязнения и следы от пальцев.

Чистящее средство для духовых шкафов

Чистящее средство для духовых шкафов очень хорошо подходит для удаления сильно пригоревших загрязнений. Нагрева рабочей камеры при этом не требуется.

Электроподключение

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

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

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

Рекомендуется **подключение к розетке**, так как это облегчает сервисное обслуживание.

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 такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм, в частности, линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60 335).

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которая видна при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращении в сервисную службу, пожалуйста, также указывайте значение напряжения, а также номер модели и заводской номер прибора.

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

Дополнительно для Украины

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 ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Духовой шкаф


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

Номинал предохранителя 16 А.

Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Встраивание духового шкафа

 Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

Не следует препятствовать поступлению охлаждающего воздуха к прибору!

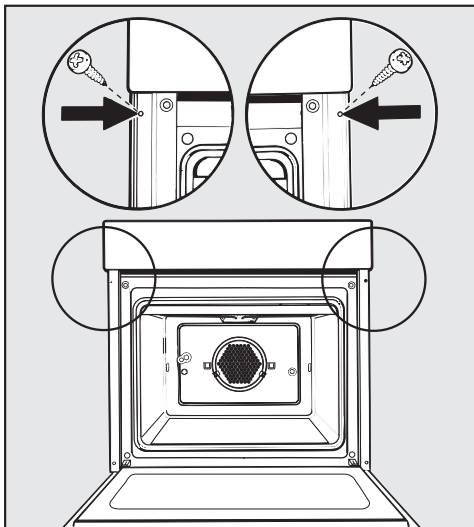
Поэтому при встраивании не допускается

- установка в нише шкафа задней стенки;
- чтобы полка, на которую устанавливается прибор, прилегала к стене;
- установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши мебельного шкафа.

При встраивании не поднимайте прибор за дверную ручку. Иначе дверцу можно будет повредить.

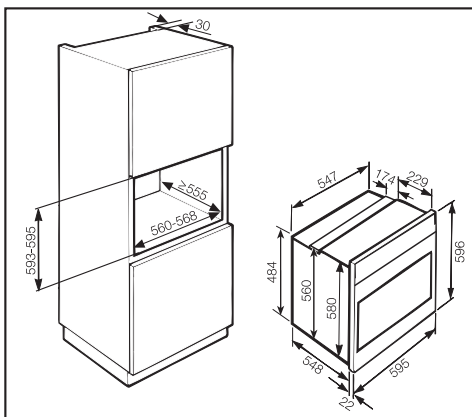
Обесточьте розетку.

- Подключите духовой шкаф к сети электропитания.
- Задвиньте духовку в мебельный шкаф и выровняйте.



- Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

Не следует монтировать термозащитные планки на боковых стенках шкафа для встраивания. Эти планки препятствуют подводу холодного воздуха к прибору!



Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца, но не более 36 месяцев со дня его производства. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

В течение указанного 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.

Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуется заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции, по регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за изделием;
- расходные материалы (фильтры, мешки-пылесборники и т.п.).

По всем вопросам технического обслуживания или приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие, или в один из сервисных центров Miele.

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва
Зубарев пер., 15-1
Тел. (495) 745 89 80
Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а
Тел. (812) 332 08 00
Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"
04073, Киев,
Московский пр-т 9, корп. 1
БЦ "Форум Парк Плаза"
Тел. (044) 590 26 22
8 800 501 25 50
Факс (044) 590 26 210
E-mail: service@miele.ua

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80
Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

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

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,
претензий по внешнему виду и комплектности
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: _____

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
Украина
04070 Киев, ул. Спасская, 30А
Телефон: (044) 496 0300
Телефакс: (044) 494 2285

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

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



AЮ64

Право на изменения сохраняется / 22 / 4907

М.-Nr. 07 200 370 / 00

(H 4112 BP; H 4212 BP)

