

Miele

Инструкция по эксплуатации и гарантия качества



Духовые шкафы H 4200 H 4210

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



M.-Nr. 06 784 411

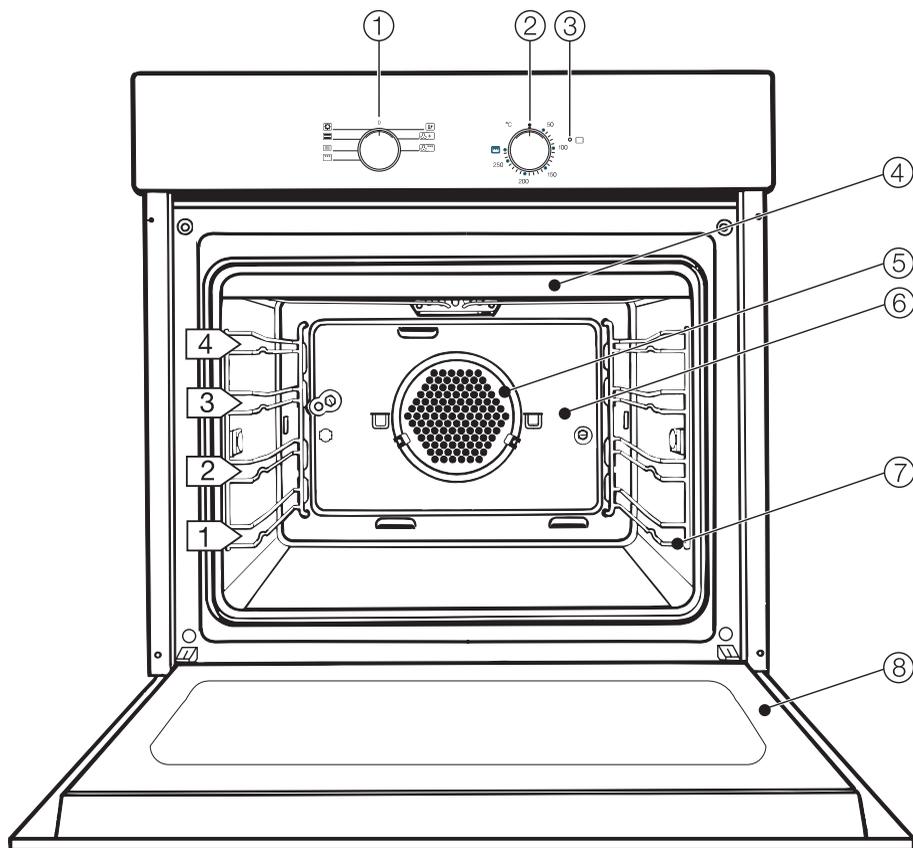
Содержание

Описание прибора	4
Оснащение	6
Принадлежности	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	8
Указания по безопасности и предупреждения	9
Ввод прибора в эксплуатацию	14
Первая установка текущего времени	14
Чистка прибора и первый нагрев	15
Системы нагрева в духовом шкафу	16
Управление духовым шкафом	17
Элементы управления	17
Переключатель режимов работы	17
Переключатель температуры	18
Эксплуатация духового шкафа	18
Использование режима "Быстрый нагрев"	19
Предварительный нагрев духовки	19
Разогрев готовых блюд	19
Электронные часы	20
Элементы управления	20
Установка текущего времени	20
Изменение звукового сигнала	20
Ввод установок таймера	21
Проверка и изменение установок таймера	21
Удаление установок таймера	21
Установка времени приготовления	22
Проверка и изменение времени приготовления	22
Удаление значения времени приготовления	22
Выпекание	23
Таблица выпекания	26
Жарение	28
Таблица жарения	30
Приготовление на гриле	31
Таблица приготовления на гриле	33
Консервирование	34
Размораживание	35

Приготовление	36
Приготовление готовых блюд	36
Примеры готовых блюд.	37
Запекание.	37
Стандартные блюда / класс энергопотребления	38
Чистка и уход	39
Фронтальная панель, органы управления.	39
Принадлежности	41
Универсальный противень.	41
Решетка, направляющие	41
Рабочая камера	41
Эмаль с покрытием PerfectClean	42
Каталитическая эмаль	44
Снятие дверцы	45
Демонтаж дверцы	46
Установка дверцы.	48
Снятие боковых направляющих	49
Извлечение задней стенки	50
Опускание нагревательного элемента верхнего жара.	50
Неисправности - что делать?	51
Сервисная служба	53
Сертификат (только для РФ).	53
Дополнительно приобретаемые принадлежности	54
Электроподключение	56
Встраивание духового шкафа	58
Гарантия качества товара	59

Описание прибора

Н 4200



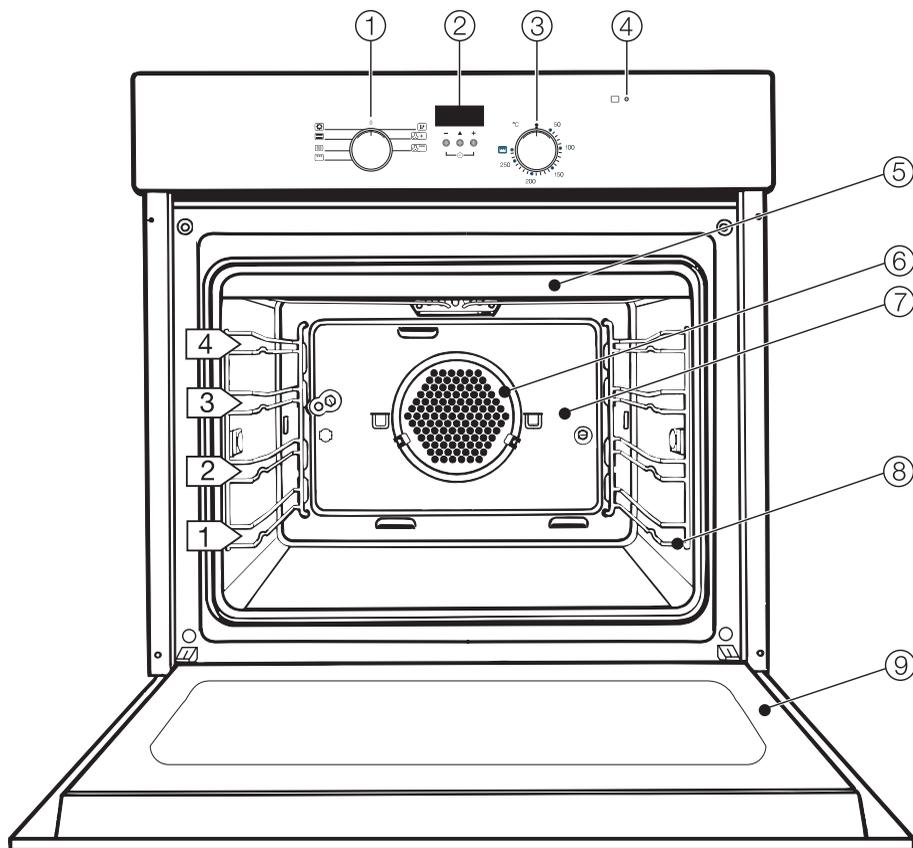
Панель управления

- ① Переключатель режимов работы
- ② Переключатель температуры
- ③ Индикатор нагрева 

Рабочая камера

- ④ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ⑤ Воздухозаборник для вентилятора
- ⑥ Задняя стенка, покрытая каталитической эмалью
- ⑦ Боковые направляющие с четырьмя ярусами загрузки
- ⑧ Дверца

Н 4210



Панель управления

- ① Переключатель режимов работы
- ② Электронные часы с кнопками \ominus , \blacktriangle и \oplus
- ③ Переключатель температуры
- ④ Индикатор нагрева \square

Рабочая камера

- ⑤ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ⑥ Воздухозаборник для вентилятора
- ⑦ Задняя стенка, покрытая каталитической эмалью
- ⑧ Боковые направляющие с четырьмя ярусами загрузки
- ⑨ Дверца

Описание прибора

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.

Система охлаждения испарений

Как только духовой шкаф будет включен, автоматически начнет работу 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.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности

- рабочей камеры и
 - универсального противня
- имеют покрытие PerfectClean.

Благодаря великолепному антипригарному эффекту этого покрытия предотвращается прилипание продукта к форме и облегчается чистка. Учитывайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

Каталитическое покрытие поверхностей

На заднюю стенку прибора нанесен слой темно-серой каталитической эмали, которая обладает свойствами самоочистки от брызг масла и жира при высоких температурах. Примите, пожалуйста, во внимание указания главы "Чистка и уход".

Утапливаемые элементы управления

Прибор оснащен утапливаемыми элементами управления. При нажатии на них они будут переведены в поднятое или опущенное положение.

Проследите за тем, чтобы "утапливать" элементы управления только в нулевом положении. Иначе они могут быть повреждены!

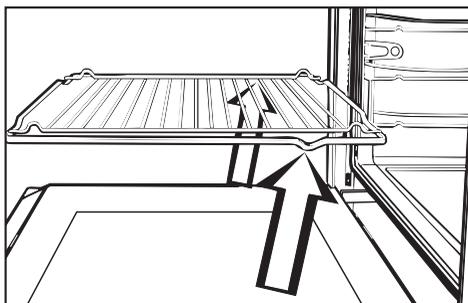
Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

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

Универсальный противень и решетка

На универсальном противне и решетке имеются выпуклые элементы, который препятствует 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.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

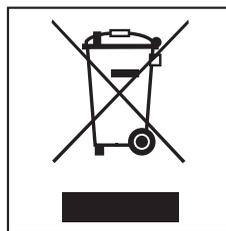
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

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



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

До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии. Информация об этом представлена в настоящей инструкции в главе "Указания по безопасности и предупреждения".

Указания по безопасности и предупреждения

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

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 прибор только в домашнем хозяйстве для выпекания, жарения, размораживания, приготвления, консервирования, сушки и запекания на гриле продуктов.

Другие способы применения недопустимы и могут быть опасными.

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 прибором, не рекомендуется его эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

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

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

Техника безопасности

Перед подключением прибора 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.

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 соединение (например, удар электротоком).

Указания по безопасности и предупреждения

■ Эксплуатация прибора допускается только после его окончательного монтажа, чтобы исключить возможность контакта с токопроводящими деталями прибора.

■ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

■ 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 ответственность.

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

■ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть отключен от электросети. Прибор считается отключенным 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.

■ Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель.

Удлинитель не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

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

Эксплуатация

Осторожно! Опасность получения ожога!

В области рабочей камеры возникают высокие температуры!

■ Не разрешайте детям прикасаться к прибору при его работе. Кожа у детей более чувствительно реагирует на высокие температуры, чем у взрослых.

Прибор нагревается у стекла дверцы, в области выхода испарений и у панели управления.

Указания по безопасности и предупреждения

Используйте кухонные рукавицы, размещая и вынимая горячий продукт, а также при других действиях в области нагретой рабочей камеры.

При использовании верхнего и нижнего жара, а также в режиме гриля сильно нагревается верхний нагревательный элемент. Опасность получения ожога!

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

Не допускается консервирование в духовом шкафу продуктов в металлических банках. 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 приборы. Это может привести к повреждению прибора. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

Следите за тем, чтобы никакие предметы не защемились между дверцей и духовкой.

Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в духовке.

Влага, выделяемая пищей, может привести к коррозии прибора. Кроме того, использование крышки позволяет избежать высыхания блюд.

Не выключайте прибор, 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 духовой шкаф. Повышение влажности воздуха приводит к образованию конденсата на панели управления или фронтальной панели мебели и образованию капель воды под столешницей.

Из-за конденсации пара возможно:

- повреждение окружающей прибор мебели или столешницы.
- возникновение коррозии в приборе.

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке с бумагой для выпекания, а не на универсальном противне.

Он 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.

Указания по безопасности и предупреждения

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

■ В режимах "Верхний / нижний жар"  / "Запекание"  / "Быстрый нагрев"  никогда не кладите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу. Не ставьте также сковородки, кастрюли и универсальные противни на дно рабочей камеры.

При задвигании универсального противня, изготовленного другим производителем, следите за тем, чтобы расстояние между нижним краем противня и дном рабочей камеры составляло не менее 6 см.

При несоблюдении этих указаний будет возникать перегрев поверхности. В результате этого эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отделиться от поверхности.

■ В продаже имеются специальные экраны из плотной фольги, защищающие духовку от загрязнений и позволяющие сократить время на ее чистку. Использование защитных экранов значительно влияет на результаты приготовления при выпекании и жарении. Вместе с тем возможно повреждение прибора (например, из-за концентрации тепла внутри прибора).

Общая информация

■ При приготовлении пищи с использованием масел и жиров не оставляйте прибор без присмотра! Масло или жар может воспламениться при перегреве. Опасность пожара!

■ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за высоких температур в духовке могут загореться находящиеся вблизи прибора легковоспламеняющиеся предметы.

■ Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени. Необходимое для этого время зависит от многих факторов, например, начальной температуры блюда, количества, вида и свойств продукта, изменений рецепта. 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

■ При пользовании электророзеткой вблизи духового шкафа следите за тем, чтобы его дверцей не заземлялись кабели питания других электроприборов.

Изоляция кабелей может быть повреждена. Опасность поражения электротоком!

■ Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.

Пар может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

■ Использование алкогольных напитков при выпекании или жарении:

Для приготовления продуктов в духовом шкафу часто используются алкогольные напитки, например, ром, коньяк, вино и т. д.

Алкоголь испаряется под воздействием высоких температур.

Имейте в виду, что при неблагоприятных обстоятельствах пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

Утилизация отслужившего прибора

■ Отслуживший прибор следует привести в нерабочее состояние.

Для этого нужно вынуть сетевую вилку из розетки и отрезать сетевой кабель. Если это прибор со стационарным подключением к электросети, то отсоединение сетевого провода должен проводить специалист.

Таким образом Вы исключите вероятность несанкционированного пользования прибором.

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

Ввод прибора в эксплуатацию

В зависимости от модели, при поставке прибора его элементы управления находятся в утопленном положении. Их необходимо отжать, прежде чем начинать пользоваться прибором.

Первая установка текущего времени

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



После подключения прибора на дисплее мигают цифры "0:00".

- Одновременно нажмите кнопки ⊕ и ⊖.
- Пока в поле индикации мигает точка "•", введите текущее время кнопкой ⊕ или ⊖.

Электронные часы имеют 24-часовую индикацию.

Примерно через 7 секунд введенное значение будет автоматически сохранено, и точка "•" будет гореть.

Отсчет текущего времени будет идти по минутам.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите

- если таковые имеются, наклейки с универсального противня или дна духового шкафа.
- если имеются, пробковые распорки, расположенные сбоку над духовым шкафом.
- если имеется, 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.
- Поверните переключатель режимов на режим быстрого нагрева **17**.
- Установите переключателем температуры максимальную 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 прибор остынет до комнатной температуры.
- В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее насухо.

Закрывайте дверцу прибора, когда внутреннее пространство духовки высохнет.

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

Системы нагрева в духовом шкафу

Конвекция+

В этом режиме выполняется обдув потоком горячего воздуха.

Вентилятор у задней стенки прибора всасывает воздух из рабочей камеры, направляет его на кольцевой нагревательный элемент и выводит нагретый воздух через отверстия в задней стенке обратно.

Так как жар начинает сразу воздействовать на приготавливаемый продукт, предварительный нагрев духовки не требуется.

Исключения:

- выпекание черного хлеба,
- жарение ростбифа и филе.

В режиме "Конвекция+" можно одновременно выпекать и жарить продукты на нескольких уровнях загрузки.

Так как в этом режиме возникает поток воздуха, то прибор работает при более низких температурах, чем в режиме "Верхний/нижний жар".

Быстрый нагрев

В этом режиме одновременно включены нагревательный элемент гриля и нижнего жара и вентилятор, что обеспечивает максимально быстрый нагрев прибора до нужной температуры. Как только установленная температура будет достигнута, погаснет индикатор нагрева. После этого необходимо повернуть переключатель режимов на нужный режим работы.

Верхний/нижний жар

В этом обычном режиме работы тепло подается на продукт сверху и снизу.

Предварительный подогрев духовки необходим только для

- выпекания пирогов, печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут),
- выпекания нежного теста,
- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

Запекание

При запекании используются нагревательные элементы гриля и нижнего жара.

Этот режим подходит для приготовления запеканок с хрустящей корочкой.

Гриль

Нагревательный элемент гриля благодаря высокой мощности нагрева раскаляется уже через несколько минут после включения и создает инфракрасное излучение, необходимое для жарения на гриле.

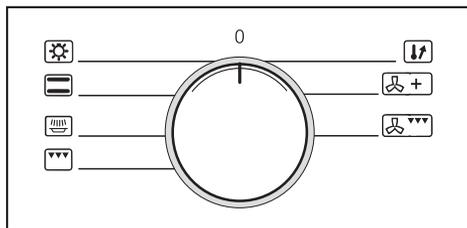
Гриль с обдувом

В этом режиме благодаря вентилятору, расположенному у задней стенки, жар нагревательного элемента гриля распределяется по всему продукту. Нагревательный элемент и вентилятор включаются попеременно. Установка температуры ниже, чем в режиме обычного гриля.

Элементы управления

Элементами управления духового шкафа являются переключатель режимов работы и переключатель температуры.

Переключатель режимов работы



С помощью этого переключателя Вы выбираете нужный режим работы.

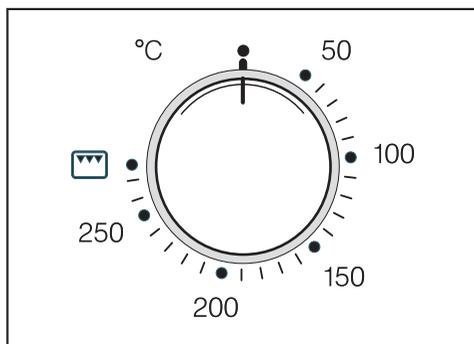
Вы можете поворачивать его **вправо** или **влево**.

Вращение на 360° невозможно; переключатель выйдет из строя.

- Подсветка Для отдельного включения подсветки рабочей камеры.
- Верхний / нижний жар Для выпекания / жарения блюд по традиционным рецептам, приготовления суфле.
- Запекание Для приготовления блюд с хрустящей поверхностью, например, запеканок.
- Гриль Для приготовления на гриле отбивных, стейков, птицы, шашлыка. Проводите процесс при закрытой дверце прибора!
- Быстрый нагрев Для сокращения времени нагрева прибора, для предварительного нагрева. Для приготовления готовых блюд.
- Конвекция+ Для одновременного выпекания / приготовления на нескольких уровнях.
- Гриль с обдувом Для приготовления на гриле блюд большого диаметра, например, рулетов, птицы. Проводите процесс при закрытой дверце духовки!

Управление духовым шкафом

Переключатель 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.

Как только температура будет установлена, загорится **индикатор нагрева** . Индикатор горит все время, пока продолжается нагрев духовки.

При достижении выбранной температуры нагрев автоматически отключается. Однако, как только температура станет ниже выбранного значения, нагрев снова включается.

Эксплуатация духового шкафа

- Поместите продукт в духовку.
- Поверните переключатель режимов в положение нужного режима.

Загорается освещение духовки.

- С помощью переключателя температуры установите требуемую температуру.

Начинается нагрев духовки, включается охлаждающий вентилятор.

- По завершении процесса выньте продукт из духовки. Поверните переключатели режимов и температуры в позицию "0".

Охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, благодаря этому влага воздуха не может осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели.

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

В приборах с таймером Вы можете также настроить автоматическое выключение процессов приготовления, см. главу "Установка времени приготовления".

Использование режима "Быстрый нагрев"

Вы можете использовать режим "Быстрый нагрев"  для того, чтобы

- предварительно нагреть духовку.
- приготовить (разогреть) готовые блюда.

Предварительный нагрев духовки

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

Лишь в некоторых случаях Вам потребуется предварительно прогреть духовку.

В режиме **Конвекция+**  для

- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

В режиме **Верхний/нижний жар**  для

- выпечки пирогов и печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут),
- выпечки нежного теста (бисквит),
- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый нагрев" . Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим "Быстрый нагрев" .
- С помощью переключателя температуры установите требуемую температуру.

Начинается нагрев духовки.

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

Разогрев готовых блюд

Режим "Быстрый нагрев"  также подходит для приготовления готовых блюд, см. одноименную главу.

При этом нет необходимости в дополнительном переключении на другой режим работы.

Для обычных процессов выпекания и приготовления режим "Быстрый нагрев"  не подходит.

Электронные часы

Ваш прибор оснащен электронными часами (в зависимости от модели).

Электронные часы

- показывают текущее время.
- могут использоваться в качестве таймера.
- могут автоматически выключать духовой шкаф, если задается время приготовления.

Элементы управления



Управление электронными часами осуществляется с помощью **кнопок** ▲, ⊕ и ⊖ и **дисплея**.

Функции "Таймер ▲" и "Время приготовления ☼" Вы вызываете кнопкой ▲.

Для изменения текущего времени необходимо одновременно нажать кнопки ⊕ и ⊖.

Значения времени Вы можете ввести только в том случае, если соответствующий символ ("▲", "☼" или "•") мигает на дисплее.

Символ мигает примерно 7 секунд. Если это время, отведенное для ввода значений, истекло, символ необходимо вызвать снова.

Значения времени изменяются с каждым нажатием кнопок ⊕ или ⊖ по минутам.

Если держать кнопки нажатыми дольше, то отсчет времени будет ускорен.

Примерно через 7 секунд введенное значение будет автоматически сохранено, и символ будет гореть.

Для сохранения данных Вы можете также нажать кнопку ▲.

Установка текущего времени

■ Одновременно нажмите кнопки ⊕ и ⊖.

■ Пока на дисплее мигает точка "•", введите текущее время кнопкой ⊕ или ⊖.

Электронные часы имеют 24-часовую индикацию.

Отсчет текущего времени будет идти по минутам.

После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо ввести заново.

Изменение звукового сигнала

Вы можете выбрать один из трех звуковых сигналов.

■ Нажимайте кнопку ⊖ до тех пор, пока не прозвучит сигнал.

При каждом последующем нажатии на кнопку ⊖ звучит другой сигнал.

Примерно через 7 секунд сигнал, который звучал при последнем нажатии кнопки, будет автоматически принят электроникой прибора в качестве установки.

После перебоя в электроснабжении для звукового сигнала будет восстановлена заводская настройка, и его необходимо будет изменить снова.

Ввод установок таймера

Чтобы контролировать внешние процессы, например, варку яиц, Вы можете настроить таймер.

После ввода времени приготовления таймер можно одновременно использовать, например, для того, чтобы добавить в блюдо через некоторое время приправы или полить его жидкостью.

Для таймера может быть задано время от 1 минуты до 23 ч. 59 мин.

Для этого:

- Нажимайте кнопку  столько раз, пока на дисплее не замигает символ "△".



На дисплее высветится "0•00".

- Пока мигает символ "△", введите значение времени.

После того, как введенные данные будут сохранены, на дисплее снова появится текущее время. Символ "△" указывает на то, что задано значение времени для таймера.

По истечении времени

- мигает "△",
- примерно 7 секунд звучит акустический сигнал.
- Нажмите кнопку .

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Проверка и изменение установок таймера

- Нажимайте кнопку  столько раз, пока на дисплее не замигает символ "△".

Будет показано не истекшее запрограммированное время для таймера. Отсчет последней минуты времени идет по секундам.

- Пока мигает "△", установку таймера можно изменить.

Удаление установок таймера

- Нажимайте кнопку  столько раз, пока на дисплее не замигает символ "△".
- Пока мигает "△", поставьте кнопкой  установку таймера на "0•00" или одновременно нажмите кнопки  и .

Установка таймера удаляется, и появляется индикация текущего времени.

Электронные часы

Установка времени приготовления

Вы можете настроить духовой шкаф на автоматическое выключение, если Вы введете время приготовления.

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

Вы можете ввести время приготовления длительностью максимум 10 часов.

- Нажимайте кнопку  столько раз, пока на дисплее не замигает символ "🕒".



На дисплее высветится "0:00".

- Пока мигает "🕒", введите время приготовления.

После того, как введенные данные будут сохранены, на дисплее снова появится текущее время. Символ "🕒" указывает на то, что задано время приготовления.

После завершения приготовления

- нагрев духового шкафа автоматически отключается.
- охлаждающий вентилятор продолжает работать.
- примерно 7 секунд звучит акустический сигнал.
- мигает "🕒".

- Нажмите кнопку .

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Как только будет нажата кнопка , снова начнется нагрев духового шкафа. Поэтому на всякий случай выключайте прибор, если Вы им больше не пользуетесь.

Проверка и изменение времени приготовления

- Нажимайте кнопку  столько раз, пока на дисплее не замигает символ "🕒".

Будет показано оставшееся время приготовления.

- Пока мигает "🕒", можно изменить время приготовления.

Удаление значения времени приготовления

- Нажимайте кнопку  столько раз, пока на дисплее не замигает символ "🕒".

- Пока мигает "🕒", поставьте кнопку  установку времени на "0:00" или одновременно нажмите кнопки  и .

Как только будет удалена установка, начнется нагрев духового шкафа.

Поэтому на всякий случай выключайте прибор, если Вы им больше не пользуетесь.

Для выпекания мы рекомендуем режимы:

- Конвекция+ 
- Верхний/нижний жар 

Форма для выпечки

Для работы в выбранном режиме обращайте внимание на **материал** используемой формы для выпечки; от этого зависит получение оптимального результата выпекания.

Конвекция+

Можно использовать любую форму из материала, устойчивого к нагреву.

Верхний/нижний жар

В этом режиме используйте матовые темные формы из черной жести, темной эмали, потемневшей луженой жести и матового алюминия, а также формы из огнеупорного стекла или формы с нанесенным покрытием.

По возможности не используйте светлые формы из блестящих материалов. Они отражают тепловое излучение духовки. Вследствие этого тепло будет хуже воздействовать на выпечку, и подрумянивание может быть неравномерным или слабым.

При неблагоприятных обстоятельствах выпечка может совсем не пропечься.

Конвекция+

Вы можете одновременно выпекать на нескольких **уровнях**. Мы рекомендуем:

1 противень = уровень загрузки 1

2 противня = уровень загрузки 1 + 3

3 противня = уровень загрузки 1, 2 + 4

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

В этом режиме **температура выпекания ниже**, чем в режиме "Верхний / нижний жар" . Учитывайте данные, приведенные в таблице выпекания.

Выпекание

Верхний/нижний жар

Используйте матовые темные формы для выпечки.

При выпекании в светлых формах из блестящего материала подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

Выбирайте **уровень загрузки 1** или **2**.

Указание по рецептурным данным в книгах рецептов, изданных ранее

Изменение предписаний (немецкая норма DIN 44547 была заменена на европейскую норму EN 60350) привело к необходимости незначительного изменения установок температур в приборах.

Если Вы используете поваренные книги (книги рецептов), изданные ранее, то для оптимального использования Вашего прибора при приготовлении в режиме "Верхний / нижний жар" устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте.

Время приготовления не меняется.

Советы по выпеканию

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

Универсальный противень ввиду антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не

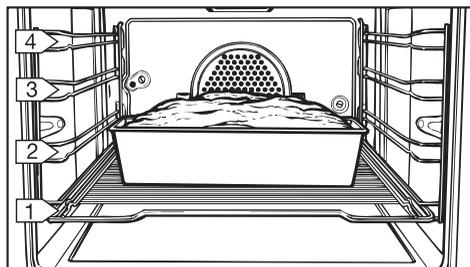
следует **смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки**.

Приготовленная выпечка легко отделится от поверхности.

Использование бумаги для выпечки требуется только при выпекании

- **изделий с содержанием соды** (например, кренделей, батончиков), 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, безе или миндальных пирожных.

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



Пироги в **прямоугольной** или продолговатой форме размещайте в духовом шкафу поперек. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно. Пироги в формах размещайте всегда на уровень 1.

Замороженные продукты

Для выпекания **замороженных пирогов, пиццы или багетов** устанавливайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона. Выпекайте эти блюда на решетке с бумагой для выпечки, но не на универсальном противне.

Он 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.

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

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

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

- выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного 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** проверьте готовность продукта.
Для этого воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Таблица выпекания

	Конвекция+ 		
	Температура в °C	Рекомендуемый ярус загрузки	Время 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) ¹⁾	150 – 170	1	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	1	60 – 80
Фруктовый пирог с безе 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 ^{1) 3)}	150 – 170	1	25 – 30
Мелкая выпечка ^{1) 3)} (печенье)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Бисквитное тесто ^{1) 3)}			
Торт (от 3 до 6 яиц) ^{1) 3)}	160 – 180	1	25 – 35
Основа для торта (2 яйца) ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Рулет ^{1) 3)}	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 ^{1) 3)} (печенье)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	15 – 25
Творожный торт	150 – 170	1	70 – 90
Яблочный торт, закрытый ¹⁾	150 – 170	1	50 – 70
Абрикосовый торт с глазурью ¹⁾	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	30 – 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) ^{1) 3)}	170 – 190	1	35 – 45
Пирог с луком ¹⁾	170 – 190	1	35 – 45
Яблочные кармашки	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	25 – 30
Заварное тесто ^{1) 3)} , пирожные со взбитыми сливками	160 – 180	1, 3 ⁴⁾	30 – 40
Слоеное тесто ¹⁾	170 – 190	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Безе ¹⁾ , миндальные пирожные	120 – 140	1, 3 ⁴⁾	25 – 50

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

- 1) Предварительно нагреть духовой шкаф при использовании режима "Верхний / нижний жар" .
- 2) Предварительно нагреть духовой шкаф при использовании режима "Конвекция+"  и "Верхний / нижний жар" .
- 3) Во время фазы нагрева не используйте режим быстрого нагрева .
- 4) Вы можете закончить выпекание и вынуть противень 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.

Таблица выпекания

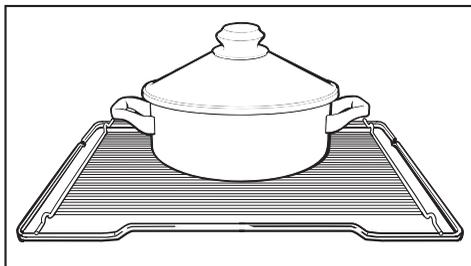
Верхний/нижний жар 		
Температура в °С	Рекомендуемый ярус загрузки	Время в мин.
150 – 170	1	60 – 70
170 – 190	1	65 – 80
170 – 190	2	25 – 40
150 – 170	1	60 – 80
170 – 190	2	45 – 50
170 – 190	2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
170 – 190	1	20 – 25
170 – 190	2	12 – 20
170 – 190	1	20 – 35
170 – 190	1	15 – 20
180 – 200	2	12 – 16
170 – 190	2	15 – 20
170 – 190	2	45 – 55
170 – 190	2	10 – 20
170 – 190	1	70 – 90
170 – 190	1	45 – 65
170 – 190	1	55 – 75
220 – 240	1	25 – 35
30 – 50	Дно рабочей камеры ⁵⁾	15 – 30
160 – 180	1	50 – 60
170 – 190	2	35 – 45
180 – 200	2	40 – 50
180 – 200	1	40 – 50
190 – 210	2	50 – 60
190 – 210	1	30 – 40
180 – 200	1	25 – 35
160 – 180	2	25 – 30
180 – 200	2	25 – 35
190 – 210	2	15 – 25
120 – 140	2	25 – 50

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Жарение

Для жарения мы рекомендуем режим "Конвекция+" .

Вы можете также использовать режим "Верхний / нижний жар" .



Мы рекомендуем проводить **жарение в кастрюле (горшочке)**, так как при этом

- остается достаточно много сока для приготовления соуса.
- рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

Посуда

Вы можете использовать любую жаропрочную посуду: противни, жаровни, огнеупорную стеклянную форму, рукав/пакеты для запекания, глиняную посуду для жаркого, ...

Ставьте посуду на решетку в холодную духовку.

Исключение:

для жарения ростбифа и филе предварительно нагрейте духовку до температуры, указанной в рецепте.

Уровень загрузки

Выбирайте для проведения жарения **уровень загрузки 1**.

Исключение:

В режиме "Верхний / нижний жар"  для жарения

- птицы весом до 1 кг,
 - ростбифа, филе,
 - рыбы,
- используйте уровень загрузки 2.

Температура

Значения **устанавливаемой температуры** приведены в **таблице жарения**.

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 40 °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.

При жарении на решетке всегда двигайте вместе решетку и универсальный противень.

Указание по рецептурным данным в книгах рецептов, изданных ранее

Изменение предписаний (немецкая норма DIN 44547 была заменена на европейскую норму EN 60350) привело к необходимости незначительного изменения установок температур в приборах.

Если Вы используете поваренные книги (книги рецептов), изданные ранее, то для оптимального использования Вашего прибора при приготовлении в режиме "Верхний / нижний жар" устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Продолжительность жарения

Продолжительность жарения зависит от вида мяса, размера и толщины куска.

Чтобы **определить продолжительность жарения**, умножьте высоту куска продукта на время, необходимое для готовности 1 см продукта (в зависимости от вида мяса):

Говядина/дичь 15 – 18 мин./см

Свинина/телятина/
баранина 12 – 15 мин./см

Ростбиф/Филе 8 – 10 мин./см

Пример:

Жаркое из говядины, высота куска 8 см
8x15 мин. на см = время жарения 120 мин.

Советы по жарению

Подрумянивание продукта происходит в конце жарения. Мясо получится более подрумяненным, если примерно

в середине приготовления снять крышку с посуды.

По окончании процесса жарения выньте **продукт** из духовки, заверните его в алюминиевую фольгу и **оставьте** примерно на 10 минут. После этого при нарезании мяса из него будет вытекать меньше сока.

Жарение в посуде

Приправьте мясо и положите его в посуду. Обложите мясо ломтиками масла или маргарина или полейте растительным маслом или пищевым жиром. При жарении большого количества нежирного мяса (2 - 3 кг) или жирной птицы добавьте примерно 1/8 л воды.

Жарение на решетке

Приправьте мясо и положите его на решетку или универсальный противень. Обложите мясо ломтиками масла или маргарина и поставьте готовиться. Во время жарения подливайте немного жидкости (вода, бульон, сливки).

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

Блюда	Реком. ярус за- грузки	Конвекция+ 		Верхний/нижний жар  1)	
		Температ ура в °С 2)	Время в мин.	Температура в °С 2)	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 3)	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	1 4)	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 4)	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 3)	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Птица, 0,8 – 1 кг	1 4)	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Птица, прим. 2 кг	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Птица, фарширов., 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 4)	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

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

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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

При запекании 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.

Режимы работы

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, улетов.

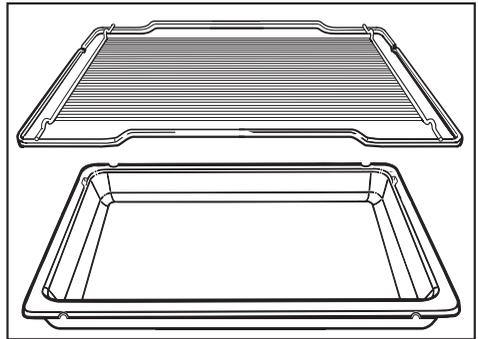
Подготовка продуктов для гриля

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.
- Выберите режим работы и температуру.
- Прогреть нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце духовки.
- Поставить продукты в духовку и закрыть дверцу.
Плоские порции продукта = ярус загрузки 3 или 4
Продукты большого диаметра = ярус загрузки 1 или 2
- По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Приготовление на гриле

Температура

Плоские продукты (например, отбивные, стейки) . . . максимум. (☞)

Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты) 240 °C

Другие данные Вы найдете в таблице приготовления на гриле.

Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендует-ся понизить температуру запекания.

Время приготовления на гриле

Приготовление на гриле длится для

- плоских порций мяса и рыбы около 6 – 8 минут с каждой стороны.
- более толстых порций несколько дольше.
- мясного рулета на см. диаметра около 10 минут.

Советы по приготовлению

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

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

Прогреть нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце духовки.

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

- 1) По истечении половины времени продукт перевернуть.
- 2) Выбирать ярус загрузки в зависимости от толщины продукта.
- 3) Использовать ярус загрузки 2 в режиме "Гриль с обдувом" .

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Консервирование

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция+" .

Могут использоваться следующие **емкости для консервирования**:

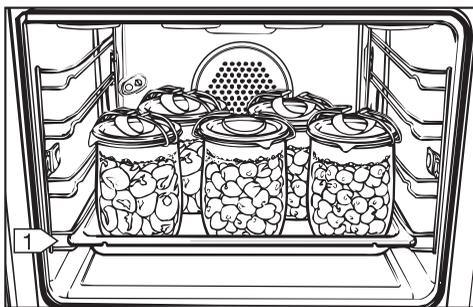
– Стекланные банки для консервирования

При использовании резиновых уплотнителей иногда может возникать неприятный запах резины. Запах уменьшится, если Вы положите на подготовленные банки в духовке влажное кухонное полотенце.

– Стекланные банки с навинчивающейся крышкой. Используйте только специальные банки, имеющиеся в продаже.

Не используйте жестяные банки!

■ Задвиньте универсальный противень на **ярус загрузки 1** и поставьте на него банки.



Вы можете консервировать продукты в максимум **5 банках**.

■ Установите **температуру 150 – 170 °C**.

Такой температурный режим остается до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках.

После начала образования пузырьков

Своевременно снизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

– для **фруктов, огурцов**:

■ Поверните переключатель режимов на режим "Освещение" .

Для продолжения консервирования оставьте банки в духовке еще примерно на 25 – 30 минут.

– для **овощей**:

■ Уменьшите температуру до 100 °C.

Продолжить приготовление овощей:
спаржа, морковь 60 – 90 минут
горох. 90 – 120 минут.

■ Поверните переключатель режимов на режим "Освещение" .

Для продолжения консервирования оставьте банки в духовке еще примерно на 25 – 30 минут.

После консервирования

Выньте банки из духовки, накройте их полотенцем и оставьте стоять около 24 часов в месте без сквозняков.

Удалите скобы и проверьте, все ли банки закрыты.

Вы можете также использовать духовой шкаф для размораживания.

Применяйте для этого режим **Конвекция+**  с установкой температуры до **максимум 50 °C**.

Особенно бережным является размораживание при минимальной температуре (30 °C).

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 и 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:

Курица, 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

Для приготовления мы рекомендуем режимы:

- Конвекция+ 
- Верхний/нижний жар 

Подходит следующая **посуда**:

огнеупорная стеклянная форма, фарфоровая посуда, глиняная посуда для жаркого, кастрюли с огнеупорными ручками, рукав/пакеты для запекания.

- Задвиньте решетку на **ярус загрузки 1** и поставьте на нее посуду.
- Выберите **режим работы** и **температуру**:

Конвекция+  170 – 190 °C
Верхний / нижний жар  . 180 – 200 °C

Время приготовления

Меню 70 – 90 мин.
Запеканка 40 – 60 мин.

Советы по приготовлению

Накрывайте блюдо крышкой, если Вы тушите продукты, например, картофель, овощи.

Это позволит избежать высыхания блюда. Если у Вас нет под рукой крышки, Вы можете использовать алюминиевую фольгу или влажную пергаментную бумагу.

Блюда готовятся без крышки, если необходимо получить хрустящую корочку, например, на рыбе, запеканке.

При приготовлении Вы можете **также ставить посуду стопкой**. При этом крышку нижней кастрюли следует положить, перевернув ее. Блюда, которые должны подрумяниться, ставьте сверху.

Приготовление готовых блюд

Для приготовления готовых блюд (см. таблицу) Вы можете использовать режим **Быстрый нагрев** .

- Выберите режим "Быстрый нагрев" .
- Выберите температуру.
- Как только погаснет индикатор нагрева , поставьте блюдо в разогретую духовку.

При этом нет необходимости в переключении на другой режим работы.

Учитывайте указания производителя, приведенные на упаковке, в отношении температуры, длительности приготовления и яруса загрузки.

Для приготовления готовых блюд может использоваться соответственно только один уровень загрузки. Для одновременного приготовления на нескольких уровнях следует выбрать режим "Конвекция+" .

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке с бумагой для выпекания, но не на универсальном противне.

Он может так сильно деформироваться, что будет сильно затруднено его извлечение в горячем состоянии. При каждом последующем использовании деформация будет увеличиваться.

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

Примеры готовых блюд

Блюдо	Температура в °С *	Рекоменд. уровень загрузки снизу *	Время в мин.	Примечание
Картофельная, макаронная или овощная запеканка	250	1 или 2	20 – 25	Блюдо в форме для запеканки
Лазанья, каннеллони	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, предвар. 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.

Для обычных процессов выпекания и приготовления режим "Быстрый нагрев"  не подходит.

Запекание

Режим "Запекание"  подходит для приготовления запеканок и суфле с хрустящей корочкой.

Блюдо	Температура в °С	Время в мин.	Рекоменд. 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

В таблице приведены некоторые примеры блюд. При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на значения температуры и времени для режима "Верхний / нижний жар".

Стандартные блюда / класс энергопотребления

Стандартные блюда согласно EN 60350

Продукт	Противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °С	Время приготовления в мин.	Предварительно нагреть прибор
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 быстрого нагрева.

Класс энергопотребления согласно EN 50304

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

Фронтальная панель, органы управления

Рекомендуется после каждого использования прибора проводить чистку

- элементов управления,
- ручки дверцы,
- планок с внутренней стороны дверцы,
- уплотнения между дверцей и рабочей камерой.

Иначе при неблагоприятных обстоятельствах жир и другие загрязнения нельзя будет больше удалить, и могут возникнуть пятна.

Кроме того, уплотнение из-за воздействия остатков жира может стать хрупким и ломким.

- Очищайте все внешние поверхности только с помощью губчатой салфетки, моющего средства и теплой воды.
- В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

При чистке любых стеклянных поверхностей не применяйте никакие абразивные средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают такие поверхности.

Кроме того, учитывайте следующие указания по чистке фронтальной поверхности Вашего прибора из стекла или нержавеющей стали, чтобы избежать образования на ней царапин или изменения оттенка.

Приборы с фронтальной панелью из стекла

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин.

Не допускается использовать

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- острые металлические скребки,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Чистка и уход

Приборы с фронтальной панелью из нержавеющей стали

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин и порезов.

Учитывайте различные рекомендации по чистке для поверхностей из нержавеющей стали и элементов управления в исполнении "нержавеющая сталь".

Поверхности из нержавеющей стали

Применяйте неабразивное средство для чистки нержавеющей стали.

Избегайте использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств.

В продаже существуют специальные средства по уходу за поверхностями из нержавеющей стали (например, Neoblank; можно приобрести в сервисной службе Miele), которые предотвращают быстрое новое загрязнение. Аккуратно наносите средство тонким слоем с помощью мягкой салфетки.

Элементы управления у приборов в исполнении "нержавеющая сталь"

Органы управления могут изменить цвет или приобрести иной внешний вид при продолжительном воздействии на них загрязнений. Поэтому загрязнения следует удалять немедленно.

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Принадлежности

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 или неабразивное средство для чистки нержавеющей стали.

Рабочая камера

Перед чисткой духовому шкафу нужно дать остыть.
Опасность получения ожогов!

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

На поверхность рабочей камеры нанесена с применением новой технологии **эмаль PerfectClean**.

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

Съемная задняя стенка покрыта темно-серой **каталитической эмалью**.

Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Каталитическая эмаль".

Для более удобного проведения чистки Вы можете

- **снять дверцу.**
- **снять боковые направляющие.**
- **снять заднюю стенку.**
- **опустить нагревательный элемент верхнего жара.**

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Чистка и уход

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности

- рабочей камеры и
 - универсального противня
- имеют 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. Если Вы не уверены в том, можно ли применять какое-либо чистящее средство для ухода за PerfectClean, подумайте, можно ли почистить этим средством оконные стекла без нанесения повреждений.

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

Перед проведением чистки дайте духовому шкафу 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.

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

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

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

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

Вынимайте из рабочей камеры покрытые каталитической эмалью детали, прежде чем применять спрей для чистки духовки. Иначе возможны повреждения каталитической эмали.

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

При необходимости повторите эту процедуру.

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

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 поверхность 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.

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

Во избежание значительных повреждений поверхностей с покрытием PerfectClean не применяйте:

- абразивные чистящие средства, например, абразивные порошки и жидкую пасту,
- средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок,
- проволочные мочалки,
- царапающие губки, например, губки для чистки кастрюль или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- спрей для чистки духовки 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 духовка 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.
- Благодаря светло-серому цвету эмали духовка выглядит очень светлой, что также обеспечивает прекрасный обзор приготавливаемого блюда. Кроме этого, при возникновении загрязнений после выпекания или жарения их можно легко обнаружить и удалить.

Чистка и уход

Каталитическая эмаль

Задняя стенка прибора покрыта слоем темно-серой **каталитической эмали**, которая при высоких температурах обладает свойством самоочистки от брызг масла и жира. Чем выше температура, тем более эффективно проходит этот процесс.

Каталитическое покрытие теряет свои свойства самоочистки из-за воздействия

- абразивных средств,
- царапающих щеток или губок,
- спрея для чистки духовых шкафов.

Поэтому вынимайте заднюю стенку из рабочей камеры, прежде чем чистить поверхность с покрытием PerfectClean спреем для духовых шкафов.

Каталитическое покрытие не эффективно при загрязнении **остатками приправ, сахарным сиропом и т.п.** Такие загрязнения должны быть удалены вручную. При этом можно извлечь заднюю стенку.

Используйте для чистки теплую воду с добавлением моющего средства и мягкую щетку.

Брызги жира и масла удаляйте с задней стенки с помощью нагрева духового шкафа. Для этого:

- Выньте принадлежности из духовки.
- Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и с внутренней стороны дверцы, прежде чем Вы начнете

процесс очистки. Таким образом, эти загрязнения не пригорят.

- Выберите режим Конвекция плюс .
- Установите максимальную температуру нагрева.

Включите духовку примерно на 1 час. Длительность процесса зависит от степени загрязненности.

Если задняя стенка с каталитической эмалью сильно загрязнена маслом и жиром, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

- В заключение очистите поверхность с покрытием PerfectClean и внутреннюю сторону дверцы.

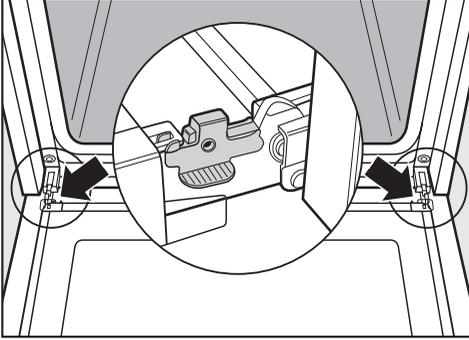
В приборах с таймером Вы можете также настроить автоматическое выключение процесса, см. главу "Установка времени приготовления".

Каждое следующее использование духового шкафа в режимах с высокими температурами приведет к постепенному исчезновению еще имеющихся загрязнений.

Если в результате неправильного обращения или сильного загрязнения каталитическое покрытие утратит свою эффективность, то в фирменных магазинах или сервисной службе Miele Вы сможете приобрести новые элементы духовки с этим покрытием.

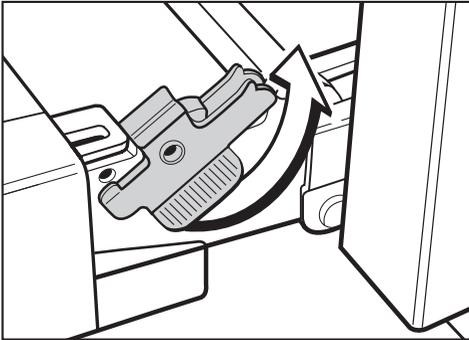
Снятие дверцы

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.

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

- Закройте дверцу до упора.



- 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

Демонтаж дверцы

Дверца прибора со всех сторон оснащена уплотнениями, защищающими ее от проникновения испарений.

Если при неблагоприятных обстоятельствах 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.

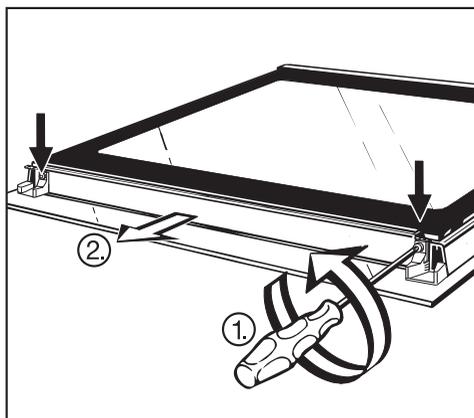
Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

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

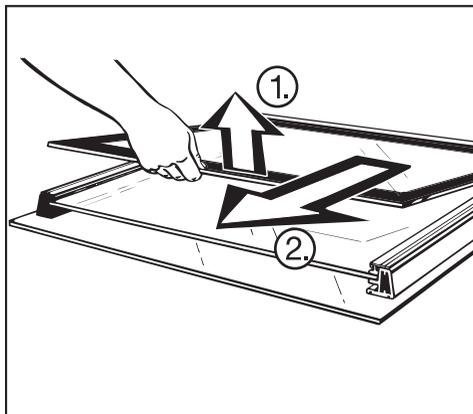
Положите вынутые стекла в надежное место, чтобы не разбить их.

В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

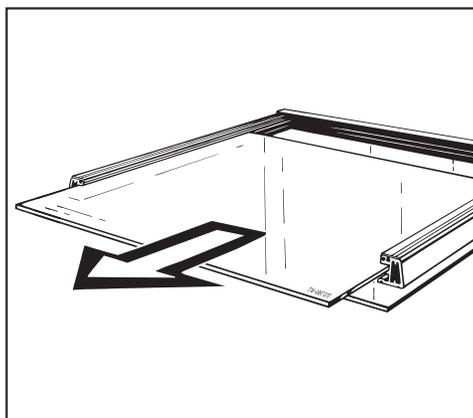
- Положите дверцу на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.



- Выверните шурупы и снимите направляющие, а также планку вместе с уплотнением.



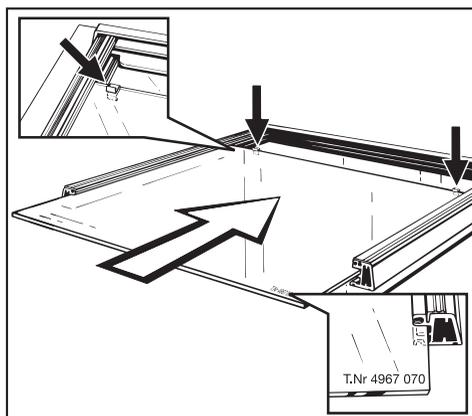
- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло и выньте его.



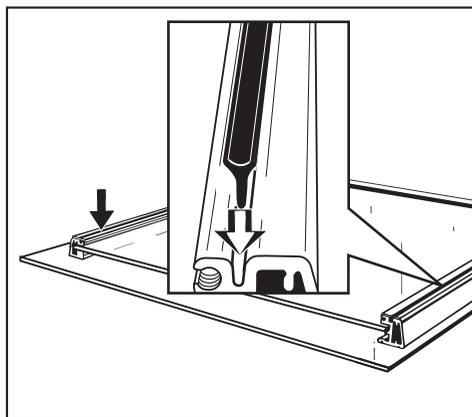
- Вытяните стекло вперед.

При этом возможно отделение уплотнительных профилей, которые вставлены у верхнего края стекла справа и слева у направляющих. Эти профили предохраняют стекла от сдвига в рамке.

- Почистите стекла и другие компоненты и снова соберите дверцу:

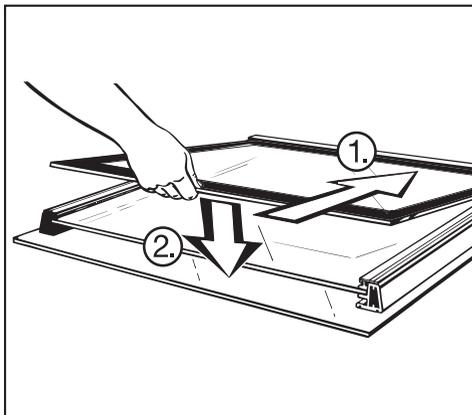


- Задвиньте среднее стекло почти до конца; напечатанный материальный номер должен читаться в нижнем правом углу. Вставьте уплотнительные профили и задвиньте стекло до конца.

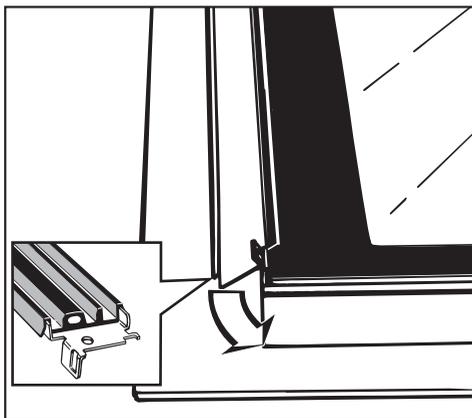


- Боковые уплотнения для внутреннего стекла вложите в имеющиеся пазы.

Чистка и уход

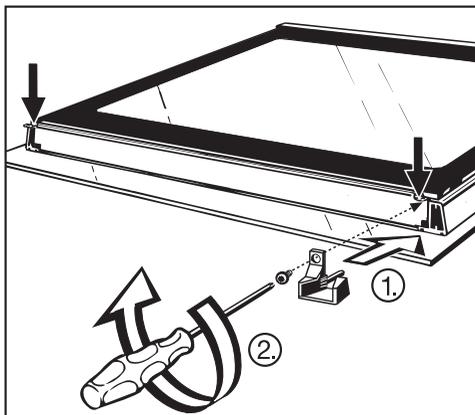


- Вставьте внутреннее стекло оттиском вниз. При этом проследите, чтобы боковые уплотнения не сдвинулись и чтобы стекло вошло как можно глубже.



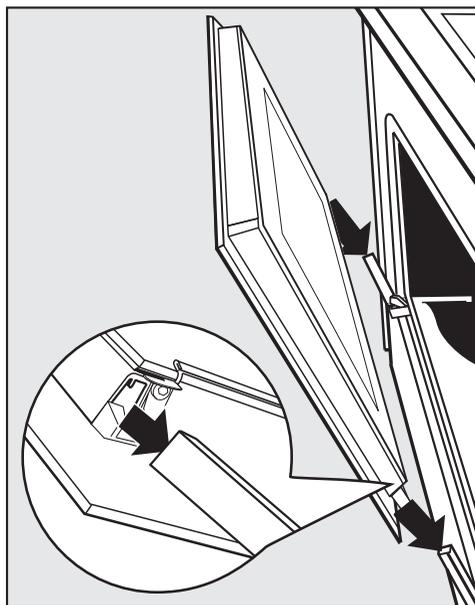
- Вставьте планку с уплотнением перед стеклами.

При правильном положении уплотнения гарантируется, что испарения, образующиеся при приготовлении, не смогут проникнуть в дверцу.



- Наденьте направляющие и снова приверните планку.

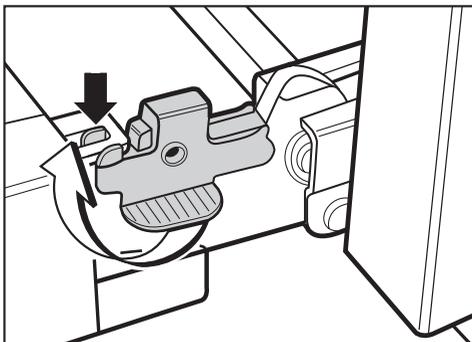
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.

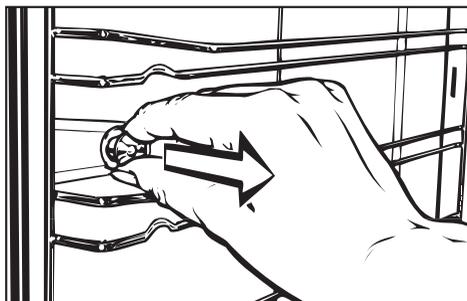


- Обе фиксирующие скобы снова заблокируйте вращательным движением. Для этого поверните скобы до упора в горизонтальное положение. При этом выступ у скобы должен войти в накладку у дверцы.

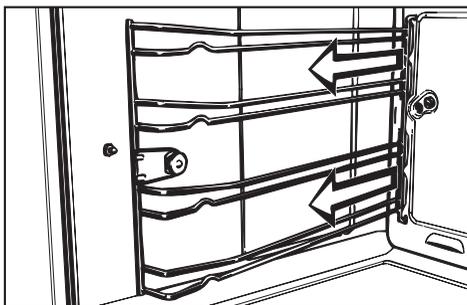
После проведения чистки фиксирующие скобы должны быть обязательно снова заблокированы, так как иначе дверца отделится от держателей и может быть повреждена.

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.

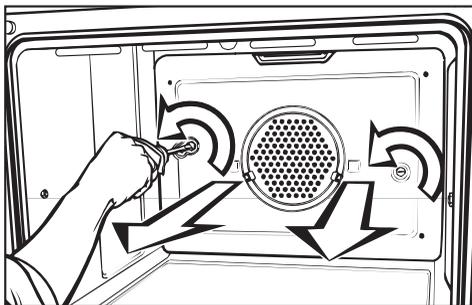
Чистка и уход

Извлечение задней стенки

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

Обратите внимание на указания по чистке каталитической эмали и уходу за ней.

- Снимите боковые направляющие.



- Выверните шурупы и снимите заднюю стенку.

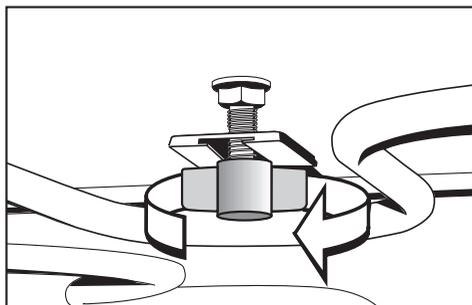
Запрещается пользоваться духовым шкафом без установленной задней стенки.
Опасность травм!

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

Опускание нагревательного элемента верхнего жара

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

- Снимите боковые направляющие.



- Отверните барашковую гайку.
- Опустите нагревательный элемент.

Не прижимайте нагревательный элемент книзу силой.
При этом его можно повредить.

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

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 ответственность.

Вы можете, однако, устранить следующие неисправности самостоятельно:

Что делать, если ...

... духовка не нагревается?

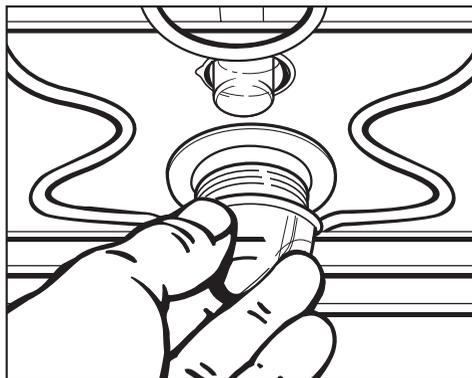
Проверьте,

- установлены ли режим работы и температура.
- сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.

... нагрев работает, но не включается подсветка духовки?

Лампа накаливания не исправна.

- 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.

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

Неисправности - что делать?

... на каталитической эмали появились похожие на ржавчину пятна?

При запекании на решетке потоком воздуха частично захватываются специи, которые оседают на внутренних стенках духовки. Такие пятна не удаляются катализом; их следует удалять теплой водой с моющим средством и мягкой щеткой.

... по завершении программы слышен звук работающего прибора?

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 полностью или частично открыта.

... пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки?

Проверьте,

- правильно ли установлена температура.
- возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости, яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.

... пирог / выпечка неровно подрумянились?

Определенное различие в подрумянивании всегда существует.

При большой неравномерности подрумянивания проверьте:

В режиме **Конвекция+** :

- не слишком ли высока установленная температура.
- правильно ли был выбран ярус загрузки.

В режиме **Верхний / нижний жар** :

- из какого материала и какого цвета форма для выпечки. Светлые, блестящие формы не рекомендуется использовать для выпечки.
- правильно ли был выбран ярус загрузки.

... был перебой в электропитании, и на дисплее электронных часов мигает "0.00"?

Все введенные значения времени были стерты в результате перерыва электропитания.

Для звука сигнала также восстанавливается заводская настройка.

- Заново введите значения времени и, возможно, установку для звукового сигнала.

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "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)

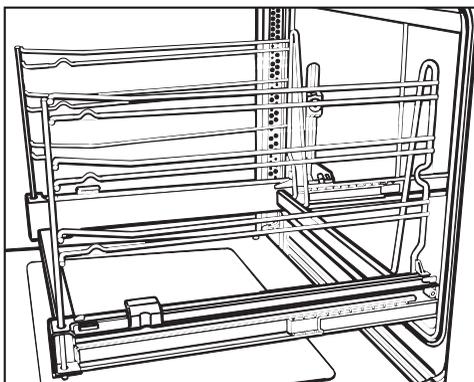
РОСС.DE.АЯ46.В05091
С 29.03.06 по 28.03.2009

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

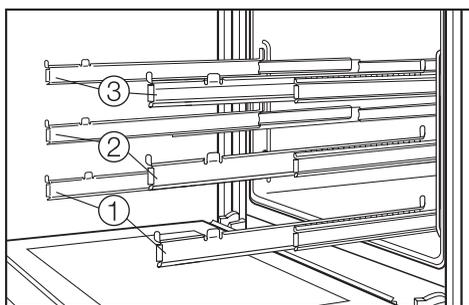
Эти принадлежности Вы можете приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Телескопическая тележка



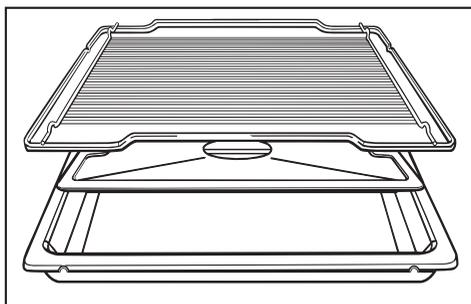
Телескопическую тележку с четырьмя уровнями загрузки можно полностью выдвинуть из духовки. Таким образом, обеспечивается оптимальный обзор приготавливаемого блюда на каждом уровне.

Телескопические направляющие



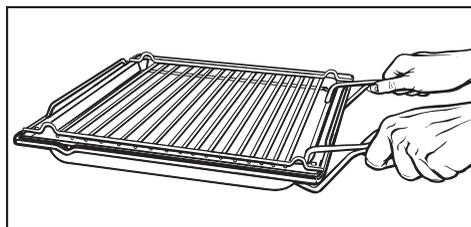
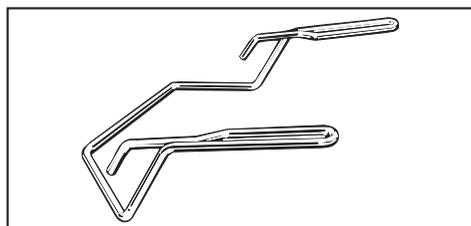
Телескопические направляющие образуют три яруса загрузки. Каждый ярус может быть полностью выдвинут из духового шкафа, что обеспечивает оптимальный обзор приготавливаемого блюда.

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.

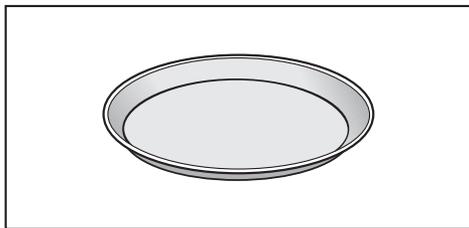
Устройство для извлечения противней



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

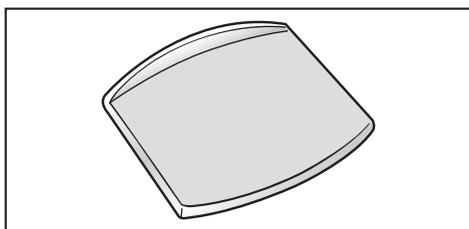
Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

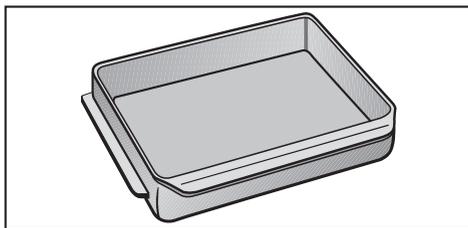


При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п.

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 противней жаровню можно задвигать непосредственно на направляющие духовки. Так же, как у универсального противня, у жаровни имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть ее из духовки. На поверхность жаровни нанесено антипригарное покрытие.

На выбор имеются жаровни глубиной 22 или 35 см.

Подходящие по размеру крышки можно приобрести отдельно.

Боковые стенки и потолочный лист с каталитической эмалью

Боковые стенки устанавливаются за направляющими и защищают стенки рабочей камеры от загрязнений.

Потолочный лист устанавливается над нагревательным элементом верхнего жара.

При заказе боковых стенок обязательно укажите номер модели, а также сообщите, оснащен ли Ваш прибор обычными направляющими, телескопическими направляющими или телескопической тележкой.

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

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60 335).

Для повышения безопасности рекомендуется включать в цепь питания прибора устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

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 ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Духовой шкаф

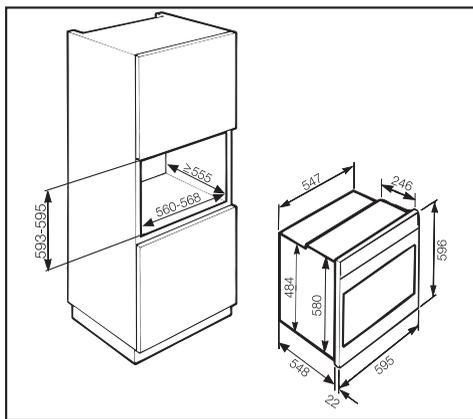
Духовой шкаф оснащен соединительным трехжильным проводом длиной 1,5 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 230 В.

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.

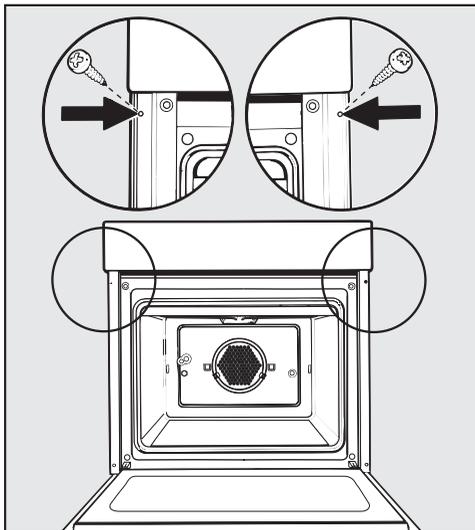
Встраивание духового шкафа

Не монтируйте планки термозащиты у окружающей прибор мебели. Такие планки препятствуют поступлению охлаждающего воздуха к прибору!



Обесточьте розетку.

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



- Откройте дверцу прибора и прикрепите духовку с помощью 2 шурупов к боковым стенкам шкафа.

Прибором можно пользоваться только после его окончательного встраивания.

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 соблюдению 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. Требуйте 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



АЯ46