

Miele

Инструкция по эксплуатации и монтажу и гарантия качества



Компактный духовой шкаф H 5040 B

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. 07 196 250

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	5
Ваш вклад в охрану окружающей среды	10
Описание прибора	11
Н 5040 В	11
Оснащение	12
Электронное управление духовым шкафом	12
Функции безопасности	12
Блокировка включения	12
Автоматическое отключение	12
Вентилятор охлаждения	12
Поверхности с покрытием PerfectClean	12
Поверхности с покрытием каталитической эмалью	13
Принадлежности	13
Противень, универсальный противень и решетка	13
Элементы управления	14
Переключатель режимов работы	14
Переключатель температуры	15
Сенсорные кнопки	15
Символы на дисплее	16
Треугольник ▲ на дисплее	17
Режимы работы	18
Ввод в эксплуатацию	20
Первая установка текущего времени	20
Изменение текущего времени	20
Чистка прибора и первый нагрев	21
Управление духовым шкафом	22
Простое использование	22
Вентилятор охлаждения	22
Рекомендуемая температура	22
Изменение температуры	23
Индикатор контроля нагрева	23
Предварительный нагрев	23
Автоматическое выключение и включение процесса приготовления	24
Ввод длительности приготовления	24
Введение длительности и окончания приготовления	25
Окончание процесса приготовления	26

Проверка и изменение заданных времен	26
Сброс заданных времен	26
Таймер	27
Установки 	28
Изменение состояния установки	29
Блокировка включения	30
Указания по выпеканию	31
Форма для выпечки	31
Бумага для выпечки	31
Универсальный противень	31
Прямоугольная форма	31
Указания к данным в таблице	32
Температура, время выпекания	32
Ярусы загрузки	32
Замороженные продукты	32
Таблица выпекания	33
Конвекция +	33
Верхний/нижний жар	34
Интенсивное выпекание	35
Указания по жарению	36
Установки	36
Рекомендации	37
Подрумянивание	37
Время покоя	37
Жарение птицы	37
Жарение замороженного мяса	37
Таблица жарения	38
Указания по приготовлению на гриле	39
Подготовка продуктов для гриля	41
Приготовление в гриле на решетке	41
Рекомендации	41
Таблица приготовления на гриле	42
Размораживание	43
Консервирование	44
Приготовление готовых блюд	45

Содержание

Данные для испытательных организаций	46
Проверочное блюдо согласно EN 60350	46
Класс энергопотребления согласно EN 50304	46
Чистка и уход	47
Фронтальная панель прибора	47
Принадлежности	48
Противень, универсальный противень	48
Решетка, направляющие	48
Рабочая камера	48
Уплотнение, внутренняя сторона дверцы	48
Эмаль с покрытием PerfectClean	49
Каталитическая эмаль	51
Снятие дверцы	52
Разборка дверцы	53
Установка дверцы	56
Снятие боковых направляющих	57
Извлечение задней стенки	57
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля	58
Неполадки и неисправности	59
Сервисная служба	62
Дополнительно приобретаемые принадлежности	63
Электроподключение	66
Размеры для встраивания	68
Размер прибора и ниши шкафа для встраивания	68
Детализированные размеры фронтальной панели	69
Встраивание духового шкафа	70
Гарантия качества товара	71

Указания по безопасности и предупреждения

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

Прежде чем начать эксплуатацию духового шкафа, 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 духовой шкаф 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 духовым шкафом, 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 духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

► Дети могут пользоваться духовым шкафом 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 духового шкафа во время его работы. Духовой шкаф 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 духового шкафа внешних повреждений. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденного духового шкафа 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 электрошоком).

► Перед подключением духового шкафа 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 духового шкафа к электросети через разветвительную розетку или удлинитель. Такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

► Эксплуатируйте духовой шкаф только в установленном состоянии, чтобы была гарантирована надежная и безопасная работа прибора.

► Ни в коем случае не вскрывайте корпус плиты/духового шкафа. 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 духового шкафа 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 духового шкафа он должен быть отключен от электросети. Он 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.

► 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 плиты/духового шкафа 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 рабочей камеры 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 плиту/духовой шкаф без присмотра! Масло или жир могут воспламениться при перегреве. Опасность пожара!

► Выдерживайте в режимах "Гриль ", "Гриль малый " и "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 малый " и "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 плиту/духовой шкаф, 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,
- повредить панель управления, столешницу и окружающую мебель.

► Ни в коем случае не раскладывайте по дну рабочей камеры алюминиевую фольгу при использовании режимов "Верхний-Нижний жар "/"Нижний жар "/"Интенсивная выпечка "/"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, универсальный противень или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В результате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а эмаль может быть повреждена резким перепадом 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.

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

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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 вставайте 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.

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

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.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

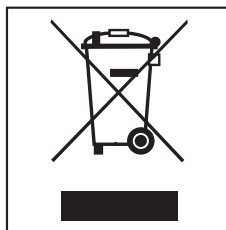
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

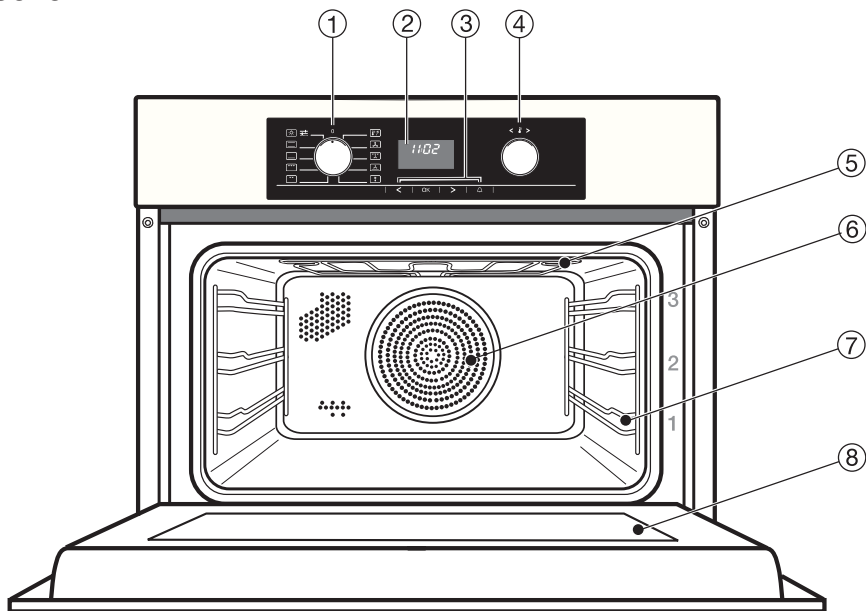
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести 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.

Н 5040 В



- ① Переключатель режимов работы, утапливаемый в нулевом положении
- ② Дисплей
- ③ Сенсорные кнопки <, ОК, >, 🔔
- ④ Переключатель температуры, утапливаемый
- ⑤ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ⑥ Задняя стенка, покрытая каталитической эмалью, с воздухозаборным отверстием для вентилятора
- ⑦ Боковые направляющие с тремя ярусами загрузки
- ⑧ Дверца

Оснащение


Электронное управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

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

Функции безопасности

Блокировка включения

Функция "Блокировка включения"  защищает духовой шкаф от нежелательного использования прибора, см. одноименную главу.

Автоматическое отключение

Оно срабатывает автоматически, если прибор работает в течение слишком длительного времени. Этот период времени зависит от выбранного режима работы. По истечении этого времени прибор выключится, и высветится сообщение о неполадке "F 55". Прибор будет снова сразу готов к работе, если его выключить и снова включить.

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 в рабочей камере, на панели управления и на окружающей мебели. Вентилятор автоматически отключится, когда рабочая камера охладится ниже определенной температуры.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности

- рабочей камеры,
- направляющих,
- противня,
- универсального противня и
- решетки

имеют покрытие PerfectClean.

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

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

Поверхности с покрытием каталитической эмалью

На заднюю стенку прибора нанесен слой темно-серой каталитической эмали, которая обладает свойствами самоочистки от брызг масла и жира при высоких температурах.

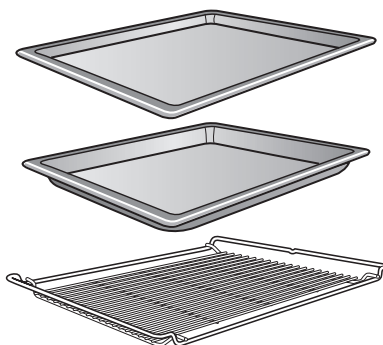
Соблюдайте, пожалуйста, указания в главе "Чистка и уход".

Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

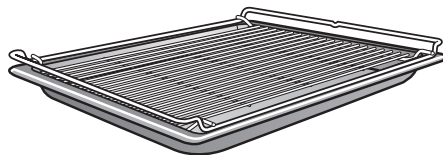
Другие принадлежности Вы можете приобрести в фирменном магазине или сервисной службе фирмы Miele, см главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности".

Противень, универсальный противень и решетка



Противень, универсальный противень и решетка задвигаются в боковые направляющие между упорами яруса загрузки.

На противнях и решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствуют выскальзыванию этих принадлежностей, если их выдвигают из рабочей камеры лишь частично. Только приподняв противни или решетку, Вы сможете полностью вынуть их из рабочей камеры.



Когда Вы используете противень с наложенной на него решеткой, то тогда противень задвигается между упорами, а решетка автоматически на верхний упор яруса загрузки.

Элементы управления












Переключатель режимов работы

Выберите с помощью левого переключателя нужный режим работы.

Его можно вращать вправо или влево по кругу.

Его можно нажатием перевести в утопленное положение в нулевой позиции.


-  Быстрый нагрев
-  Конвекция +
-  Гриль с обдувом
-  Интенсивное выпекание
-  Размораживание
-  Верхний/нижний жар
-  Нижний жар
-  Гриль
-  Гриль малый

 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 температуры

Выберите с помощью правого переключателя <  > нужную температуру. Его можно вращать вправо или влево по кругу. Его можно нажатием перевести в утопленное положение в любой позиции.

Сенсорные кнопки

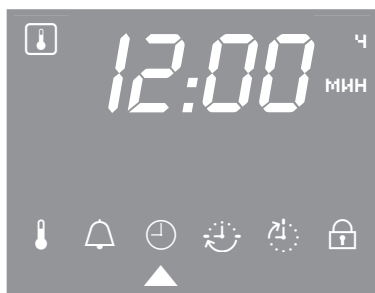
Под дисплеем располагаются электронные сенсорные кнопки, которые реагируют на прикосновение пальца.

Каждое касание подтверждается звуковым сигналом.

	Применение
OK	<ul style="list-style-type: none">– Для вызова на дисплее функций. Появляется треугольник ▲.– Для подтверждения ввода.
>	<ul style="list-style-type: none">– Для сдвига треугольника ▲ на дисплее вправо.– Для увеличения вводимого времени.
<	<ul style="list-style-type: none">– Для сдвига треугольника ▲ на дисплее влево.– Для уменьшения вводимого времени.
	Для задания времени таймера, например, для варки яиц.

Элементы управления

Символы на дисплее



В зависимости от положения переключателя режимов работы и/или нажатия сенсорной кнопки отображаются следующие символы:

Позиция переключателя режимов работы	Символы	Функция/Значение
0	⌚	Текущее время
	🔒	Блокировка включения
Режим работы (внешнее освещение)	🔥	Индикатор контроля нагрева
	🌡️	Температура
	⌚	Текущее время
	⌚ и ч	Длительность
	🕒	Оконч.
Освещение / 🏠	P и цифра	Установка
	5 и цифра	Статус установки
произвольная	▲ светится под символом	Будет показана функция.
	▲ мигает под символом	Функция была выбрана и может быть изменена.
произвольная	🔔 и мин	Таймер

Треугольник ▲ на дисплее



Если коснуться одной из сенсорных кнопок, то, в зависимости от положения переключателя режимов работы на дисплее загораются **символы функций**, которые Вы можете задать.




Коснитесь сенсорной кнопки < или > столько раз, пока треугольник ▲ на дисплее не окажется под символом нужной функции.

В заключение вызовите функцию касанием сенсорной кнопки ОК.

Треугольник ▲ мигает в течение, примерно, 5 секунд..

Пока треугольник ▲ мигает, функция может быть введена с помощью сенсорных кнопок < или >. Если этот промежуток времени, когда возможно задание установки, истек, нужную функцию необходимо вызвать снова с помощью сенсорной кнопки ОК.





С каждым нажатием сенсорной кнопки < или > изменяется









- длительность  и окончание  с минутным интервалом,
- время таймера  сначала с 5-секундным шагом, затем поминутно.

Если держать кнопки дольше, то ход процесса индикации будет ускорен.

Режимы работы

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

Режимы работы	Примечания
 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.
 Нижний жар	<ul style="list-style-type: none">– Выбирается в конце приготовления, когда блюдо с нижней стороны необходимо подрумянить посильнее.
 Гриль	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (например, стейков).– Для запекания в больших формах.
 Гриль малый	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле малого количества плоских продуктов (например, стейков).– Для запекания в маленьких формах.

Режимы работы	Примечания
 Быстрый нагрев	– Для предварительного нагрева рабочей камеры. Затем нужно установить желаемый режим работы.
 Конвекция +	– 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.
 Гриль с обдувом	– Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, рулетов, птицы. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль  " / "Гриль малый  ", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
 Интенсивное выпекание	– Для выпекания пирогов с сочным покрытием. – Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
 Размораживание	– Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

Ввод в эксплуатацию

Прежде чем Вы сможете ввести прибор в эксплуатацию, Вы должны

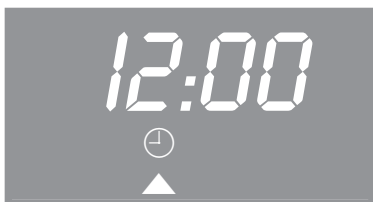
- отжать элементы управления, если они при поставке находятся в утопленном состоянии,
- ввести текущее время.

Первая установка текущего времени

Текущее время может быть введено, если переключатель режимов стоит на "0".

На дисплее

- горит символ ⊕ (текущее время),
- мигают "12:00" и треугольник ▲ под символом ⊕.



- С помощью сенсорной кнопки < или > введите сначала часы.
- Коснитесь сенсорной кнопки ОК.

Введение часов будет подтверждено, мигают минуты.

- С помощью сенсорной кнопки < или > введите минуты.
- Коснитесь сенсорной кнопки ОК.

Введение минут будет подтверждено.

Текущее время введено.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 24 часа, затем, как при первом включении, на дисплее появится индикация "12:00".

Изменение текущего времени

- Коснитесь два раза сенсорной кнопки ОК.
- С помощью сенсорной кнопки < или > введите сначала часы.
- Коснитесь сенсорной кнопки ОК.
- С помощью сенсорной кнопки < или > введите минуты.
- Коснитесь сенсорной кнопки ОК.

Текущее время было изменено.


Чистка прибора и первый нагрев

Удалите имеющиеся:

- наклейки в рабочей камере или на принадлежностях,
- 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 вымойте их.
- **нагрейте один раз пустой прибор**, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.
- Прежде чем нагревать прибор, протрите влажной салфеткой рабочую камеру от пыли и остатков упаковочного материала.
- Отожмите переключатели режимов работы и температуры.
- Поверните переключатель режимов работы в положение Конвекция + .

Будет отображаться рекомендуемая температура 160 °C.

- Выберите с помощью переключателя регулировки температуры максимальную температуру (250 °C).

Нагревайте пустой прибор минимум в течение часа.

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


Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Ввод длительности работы".

- Дождитесь, пока прибор остынет до температуры окружающего помещения.
- В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

Закрывайте дверцу прибора только, когда рабочая камера высохнет.



Управление духовым шкафом

Простое использование

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Выберите желаемый режим работы (например, Конвекция + )

На дисплее появится:



- Рекомендуемая температура "160",
- Индикатор нагрева ,
- Треугольник ▲, стоящий под символом .

Одновременно начинается нагрев рабочей камеры, включается освещение и охлаждающий вентилятор.

За набором температуры можно будет проследить. При первом достижении выбранной температуры раздастся звуковой сигнал.

- После завершения готовки поверните переключатель режимов работы на "0" и выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.










Вентилятор охлаждения

По окончании готовки 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 мебели.

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

Рекомендуемая температура

Как только будет выбран режим работы, появится индикация соответствующей **рекомендуемой температуры**.

Режим работы	Рекомендуемая температура
 Конвекция +	160 °C
 Интенсивное выпекание	170 °C
 Верхний/нижний жар	180 °C
 Нижний жар	180 °C
 Гриль с обдувом	200 °C
 Гриль	240 °C
 Гриль малый	240 °C
 Размораживание	Текущее время
 Быстрый нагрев	160 °C


Управление духовым шкафом

Изменение температуры

Если рекомендуемая температура не соответствует Вашему рецепту, то Вы можете ее изменить с помощью переключателя температуры в заданных пределах с шагом 5°.

Режим работы	Диапазон температур
 Конвекция +	30 -250 °C
 Интенсивное выпекание	50 -250 °C
 Верхний/нижний жар	30 -280 °C
 Нижний жар	30 -280 °C
 Гриль с обдувом	50 -260 °C
 Гриль	200 -300 °C
 Гриль малый	200 -300 °C
 Размораживание	–
 Быстрый нагрев	30 -250 °C

Индикатор контроля нагрева

Наряду с температурой на дисплее появляется **индикатор нагрева** . Индикатор горит пока включен нагрев рабочей камеры.

Как только выбранная температура набрана,

- нагрев рабочей камеры отключается,
- гаснет индикатор нагрева,
- раздается звуковой сигнал.

Однако, как только температура станет ниже установленной величины, нагрев рабочей камеры и индикатор температуры снова включатся.

Предварительный нагрев

Большинство блюд Вы можете поместить сразу в холодный духовой шкаф, чтобы использовать тепло во время фазы нагрева.


Предварительный нагрев духового шкафа требуется в редких случаях.

В режиме **Конвекция +**  для

- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.



В режиме **Верхний/нижний жар**  для

- при выпекании пирогов / печенья с коротким сроком выпекания (до 30 минут).
- выпечки нежного теста (бисквита),
- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

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

Такая выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

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

Управление духовым шкафом

Автоматическое выключение и включение процесса приготовления

Наряду с простым использованием прибора Вы можете процесс готовки включать и выключать автоматически.

Для этой автоматики выключения задайте длительность готовки или длительность и время конца готовки.

Максимальная длительность одного отдельного процесса приготовления составляет 12 часов.

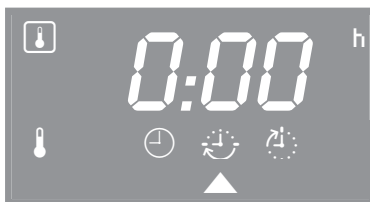
Автоматическое включение и выключение рекомендуется задавать при жарении.

При выпечке промежуток времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

Ввод длительности приготовления.

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

Начинается нагрев рабочей камеры, включаются освещение и охлаждающий вентилятор.



- Нажимите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (Длительность).

На дисплее высвечивается "0:00".

- Нажмите сенсорную кнопку ОК.
- Пока мигает треугольник ▲, введите длительность процесса сенсорной кнопкой > в часах : минутах.

Если не будет вызвана другая функция, то по показаниям на дисплее можно следить за отсчетом времени приготовления.

Управление духовым шкафом

Введение длительности и окончания приготовления

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

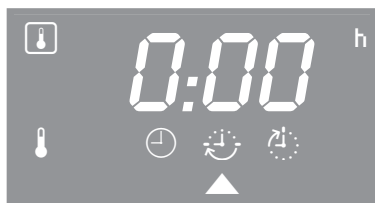
Пример:

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

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

Начинается нагрев рабочей камеры, включаются освещение и охлаждающий вентилятор.

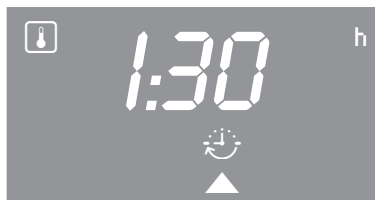
Сначала задайте **длительность приготовления**:



- Нажмите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (Длительность).

На дисплее высвечивается "0:00".

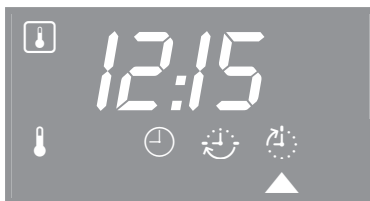
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.



- Пока мигает треугольник ▲, введите длительность процесса сен-

сорной кнопкой > в часах : минутах (1:30).

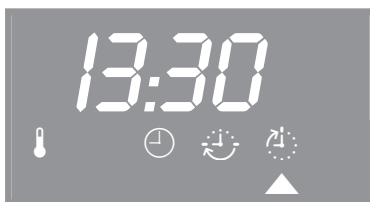
Теперь **переставьте время окончания процесса**:



- Нажмите сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (Окончание).

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

Нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор выключаются .



- Кнопкой > сдвиньте время окончания готовки на нужное время (13:30).



Время окончания готовки будет высвечиваться на дисплее до тех пор, пока Вы не передвинете треугольник под другую функцию.

Как только наступит время включения (13:30 - 1:30 = 12:00), начнется нагрев рабочей камеры, включатся освещение и вентилятор охлаждения.

Управление духовым шкафом

Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

- нагрев рабочей камеры автоматически отключается,
- охлаждающий вентилятор продолжает работать,
- мигает символ  (Конец),
- звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки  - P 2). Звуковой сигнал повторяется два раза с промежутком в 5 секунд.


- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Проверка и изменение заданных времен

Значения времен, заданные для процесса приготовления, Вы можете проверить или изменить в любое время, вызвав соответствующую функцию кнопкой < или >.

Для изменения коснитесь кнопки ОК и, пока мигает треугольник , измените заданное значение кнопкой < или >.

Сброс заданных времен

- Задайте длительность равную "0:00" или поверните переключатель режимов в положение "0".

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

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

Максимальное время установки таймера составляет 59 минут и 55 секунд.



Если Вы ввели время 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

- Коснитесь сенсорной кнопки .





На дисплее высвечивается "0:00".




- Пока мигает треугольник , с помощью сенсорной кнопки  установите время таймера.

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

По истечении времени

- мигает символ ,
- звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки  - Р 3). Звуковой сигнал повторяется два раза с промежутком в 5 секунд.
- отсчитывается время, которое прошло после выключения таймера.
- В заключение коснитесь сенсорной кнопки ОК.

Удаление установок таймера


- Вызовите кнопкой ОК функцию . Треугольник  под символом должен замигать.
- Кнопкой  установите таймер на "0:00".

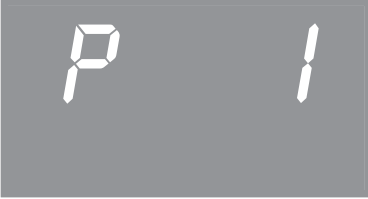
Установки

На заводе для Вашего прибора были заданы предварительные установки. Вы можете выбрать другие, альтернативные установки, изменяя статус (состояние) установки (см. таблицу)..

Установка	Состояние (* Заводская установка)
P 1 Индикация текущего времени	5 0 Индикация текущего времени выключена. Дисплей не светится, если переключатель режимов работы стоит в позиции "0". Текущее время отсчитывается без индикации на дисплее в фоновом режиме.
	5 1 * Индикация текущего времени включена. Текущее время высвечивается и отсчитывается на дисплее.
P 2 Звуковой сигнал	5 0 По завершении процесса готовки и в конце фазы нагрева звуковой сигнал отсутствует .
	5 1 * По завершении процесса готовки и в конце фазы нагрева раздается звуковой сигнал .
P 3 Звуковой сигнал таймера	5 0 По истечении времени таймера звуковой сигнал отсутствует .
	5 1 * По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал .
P 4 Звук кнопок	5 0 При касании сенсорной кнопки звуковой сигнал отсутствует .
	5 1 * При касании сенсорной кнопки раздается звуковой сигнал .
P 5 Формат ин- дикации времени	24 * Индикация текущего времени происходит в 24-часовом формате.
	12 Индикация текущего времени происходит в 12-часовом формате.

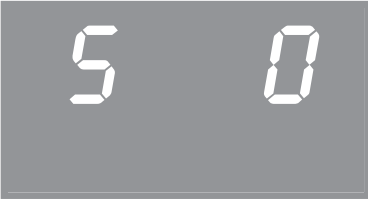
Изменение состояния установки

- Выберите пункт меню "".
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.



На дисплее высвечивается "P 1".

- Нажмите сенсорную кнопку < или > столько раз, пока на дисплее не высветится нужная цифра.
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.



На дисплее появляется индикация текущего состояния "5" установки.

- С помощью кнопки < или > измените состояние установки. Для "P 1" - "P 4" Вы задаете "1" или "0".
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.


Изменение состояния установки будет сохранено.

На дисплее снова появляется "P" и цифра, соответствующая установке.

Другие установки можно вызвать и изменить только, если переключатель режимов работы не стоит на "0".

После перерыва в электропитании изменения остаются в памяти прибора.


Блокировка включения

У моделей с буквой "В" имеется функция **блокировки включения** .


Она препятствует случайному включению духового шкафа.

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".




- Нажимайте сенсорную кнопку > столько раз, пока треугольник ▲ не окажется под символом .
- Нажмите сенсорную кнопку ОК.



- Пока треугольник ▲ мигает под символом , касанием кнопки < или > для функции блокировки включения Вы можете выбрать "I" или "0".
"0" = **ВЫКЛ.**
"I" = **ВКЛ.**

- Подтвердите установку нажатием сенсорной кнопки ОК.

При установке "I" духовой шкаф нельзя будет включить.

Символ  напоминает о включенной блокировке управления.

После перерыва в электропитании прибора блокировка включения остается в активном состоянии.

Принимайте во внимание указанные в таблицах выпекания диапазоны температур, ярусы загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в формах для выпекания, количестве теста и кулинарных привычках.

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.

Форма для выпечки

Учитывайте, из какого материала сделана форма при выборе режимов:

Конвекция + , Интенсивное выпекание 

Можно будет использовать любой термостойчивый материал.

Верхний/нижний жар 

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

Противень и универсальный противень из-за антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не нужно **смазывать жиром или выстлать бумагой для выпечки**.

Приготовленная выпечка и так легко отделится от поверхности.

Бумага для выпечки потребуется 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 теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает**, например, бисквита, безе 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.

Указания по выпеканию

Указания к данным в таблице

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, 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** проверите готовность продукта.

Для этого воткните в тесто деревянную палочку.

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

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. Противень и универсальный противень при выпекании на них замороженных продуктов могут деформироваться до такой степени, что достать их в нагретом состоянии из рабочей камеры станет невозможно. Каждое последующее их использование будет только способствовать дальнейшей деформации.

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

Ярусы загрузки

Ярусы загрузки считаются, начиная снизу.

	Противень	Ярусы загрузки
	1	2
	2	1 и 2
	1	1 или 2
	1	1 или 2

Таблица выпекания

Конвекция +

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый ярус загрузки	Время ¹⁾ в мин.
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	2	60 – 70
Кекс в виде кольца	150 – 170	2	65 – 80
Пирог (противень)	150 – 170	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	2	60 – 80
Фруктовый пирог с бее или глазурью (противень)	150 – 170	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	150 – 170	2	35 – 55
Фруктовый пирог (форма)	150 – 170	2	55 – 65
Корж для торта ³⁾	150 – 170	2	25 – 30
Мелкая выпечка ³⁾ (печенье)	150 – 170	1, 2 ⁴⁾	20 – 25
Бисквитное тесто³⁾			
Торт (от 3 до 6 яиц) ³⁾	160 – 180	2	25 – 35
Основа для торта (2 яйца) ³⁾	160 – 180	2	20 – 25
Рулет ²⁾	160 – 180	2	20 – 25
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	150 – 170	2	20 – 25
Сладкий пирог с посыпкой	150 – 170	2	45 – 55
Мелкая выпечка ³⁾ (печенье)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	15 – 25
Творожный торт	150 – 170	2	70 – 90
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	2	50 – 70
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	2	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ²⁾	190 – 210	2	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	30 – 50	Дно рабочей камеры ⁵⁾	15 – 30
Кекс австрийский	150 – 170	1 или 2	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	150 – 170	2	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	160 – 180	2	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	2	40 – 50
Хлеб из муки грубого помола ²⁾	170 – 190	2	50 – 60
Пицца (противень) ³⁾	170 – 190	2	35 – 45
Пирог с луком	170 – 190	2	35 – 45
Яблочные кармашки	150 – 170	1, 2 ⁴⁾	25 – 30
Заварное тесто³⁾, 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.

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Таблица выпекания

Верхний/нижний жар

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый ярус загрузки	Время в мин. ¹⁾
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	2	60 – 70
Кекс в виде кольца	170 – 190	2	65 – 80
Пирог (противень) ¹⁾	170 – 190	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	2	60 – 80
Фруктовый пирог с бее или глазурью (противень)	170 – 190	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	170 – 190	2	35 – 55
Фруктовый пирог (форма)	160 – 180	2	55 – 65
Корж для торта ^{2) 3)}	170 – 190	2	20 – 25
Мелкая выпечка ^{2) 3)} (печенье)	170 – 190	2	15 – 25
Бисквитное тесто ^{2) 3)}			
Торт (от 3 до 6 яиц) ^{2) 3)}	170 – 190	2	20 – 35
Основа для торта (2 яйца) ^{2) 3)}	170 – 190	2	15 – 20
Рулет ^{2) 3)}	180 – 200	1	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)	160 – 180	2	15 – 25
Творожный торт	170 – 190	2	70 – 90
Яблочный торт, закрытый ²⁾	170 – 190	2	45 – 65
Абрикосовый торт с глазурью ²⁾	170 – 190	2	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ²⁾	220 – 240	2	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	30 – 50	Дно рабочей камеры ⁴⁾	15 – 30
Кекс австрийский	160 – 180	1 или 2	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2 ⁵⁾	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	180 – 200	2 ⁵⁾	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	2	50 – 60
Хлеб из муки грубого помола ²⁾	190 – 210	2	50 – 60
Пицца (противень) ^{2) 3)}	190 – 210	2	30 – 40
Пирог с луком ²⁾	180 – 200	2	25 – 35
Яблочные кармашки	160 – 180	2	25 – 30
Заварное тесто ^{2) 3)} , пирожные со взбитыми сливками	180 – 200	2	35 – 45
Слоеное тесто ²⁾	190 – 210	2	15 – 25
Пирожные со взбитыми белками ²⁾ , 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 (F7)".

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

5) Ярус загрузки для выпечки их дрожжевого теста, для выпечки из творожного теста используйте третий ярус загрузки.


Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт .

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	2	65 – 75
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	2	50 – 60
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	1	50 – 60
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой	190 – 210	1 или 2	25 – 30
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Пицца (противень) ²⁾	170 – 190	2	40 – 50
Пирог с луком	170 – 190	2	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 

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт .

Указания по жарению

Установки

	Примечания
Режим работы Конвекция + 	Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар  ".
Посуда Подходит любая термостойкая посуда.	жаровни, кастрюли (горшочки) для жарения, огнеупорные стеклянные формы, рукава/пакеты для запекания, глиняная посуда для жаркого, универсальный противень, решетка на универсальном противне 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.
Ярусы загрузки 1 или 2 снизу	
Предварительный нагрев не требуется	Размещайте посуду на решетку в холодной рабочей камере. Исключение: жарение ростбифа и филе.
Температура см. таблицу жарения	<ul style="list-style-type: none">– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и зажаривается сверху, однако полностью оно не будет готово.– В режиме "Конвекция+ " будет достаточно установить температуру жарения, примерно, на 20 °C ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар".– При жарении продукта весом от 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C 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 °C ниже, чем при жарении в кастрюле (горшочке).

	Примечания
Продолжительность жарения см. таблицу жарения	Определение продолжительности жарения: высота куска продукта умножается на время, необходимое для готовности продукта толщиной 1 см: <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 жарения выньте блюдо из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы



Кожица птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания жарения с помощью кисточки смазать птицу слабосоленой водой.



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


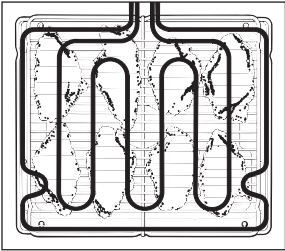

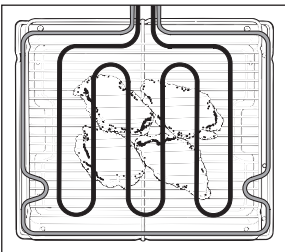

Блюдо	Рекомендуемый ярус загрузки	Конвекция + 		Верхний/нижний жар ¹⁾ 	
		Температура в °С ²⁾	Время в мин. ³⁾	Температура в °С ²⁾	Время в мин. ³⁾
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	1 или 2	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Говяжье филе или ростбиф, прим. 1 кг ⁴⁾	1 или 2	190 – 210	45 – 55	200 – 220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

- 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) Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.
- 4) С предварительным нагревом рабочей камеры.

Выбирайте, как правило, среднюю температуру и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

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!

Режимы работы	Примечания
Гриль  :	Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов и для запекания в больших формах. Раскален весь нагревательный элемент гриля. 
Гриль малый  :	Для приготовления на гриле небольшого количества плоских продуктов и для запекания в маленьких формах. Раскалена центральная часть нагревательного элемента гриля. 
Гриль с обдувом  :	Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов.

Указания по приготовлению на гриле

	Примечания
Посуда	Решетка на универсальном противне Не используйте противень!
Уровень загрузки снизу см. таблицу приготовления на гриле	Плоские порции продукта на 2 или 3 ярусе загрузки Продукты большего 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	<ul style="list-style-type: none">– Плоские продукты (например, отбивные, стейки): 275 °С– Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты): 240 °С– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и зажаривается сверху, однако полностью оно не будет готово.
Время приготовления на гриле см. таблицу приготовления на гриле	<ul style="list-style-type: none">– Для плоских порций мяса и рыбы около 6 – 8 минут с каждой стороны. Высокие куски требуют несколько больше времени с каждой стороны.– Для мясного рулета на см. диаметра около 10 минут.– По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Указания по приготовлению на гриле

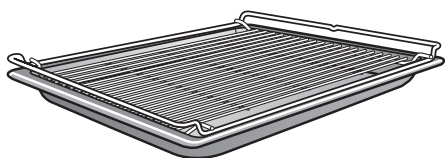
Подготовка продуктов для гриля

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.
- Выберите 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 малый		Гриль с обдувом	
		Температура в °C	общее время в мин. ¹⁾	Температура в °C	общее время в мин. ¹⁾
Плоский продукт					
Говяжий стейк	2 или 3 ²⁾	275	10 – 16	220	20 – 25
Шашлык	2 или 3 ²⁾	240	25 – 30	220	16 – 20
Птица на вертеле	2 или 3 ²⁾	240	20 – 25	200	23 – 27
Шницель	2 или 3 ²⁾	275	12 – 18	220	23 – 27
Печень	2 или 3 ²⁾	275	8 – 12	220	12 – 15
Фрикадельки	2 или 3 ²⁾	275	14 – 20	220	18 – 22
Сарделька	2 или 3 ²⁾	275	10 – 15	220	9 – 13
Филе рыбы	2 или 3 ²⁾	275	12 – 16	220	13 – 18
Форель	2 или 3 ²⁾	275	16 – 20	220	20 – 25
Тосты	2 или 3 ²⁾	275	2 – 4	220	3 – 6
Гавайские тосты	2 или 3 ²⁾	275	7 – 9	220	5 – 8
Помидоры	2 или 3 ²⁾	275	6 – 8	220	8 – 10
Персики	2 или 3 ²⁾	275	6 – 8	220	15 – 20
Продукт большего диаметра					
Курица (прим. 1 кг)	1	240	50 – 60	190	60 – 65
Мясной рулет, Ø 7 см, (примерно 1 кг)	1	240	75 – 85	200	100 – 110
Свинные ножки (прим. 1 кг)	1	240	100 – 120	200	95 – 100
Говяжье филе, рост-биф, прим. 1 кг	1	–	–	250	25 – 35


1) По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

2) Ярус загрузки выбирать в зависимости от толщины продукта.

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

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.


Консервирование

Для консервирования мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + ".

Емкости для консервирования

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

Не используйте жестяные банки!

6 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 поднимания пузырьков во всех банках. Затем выберите функцию "Освещение  ".	нет	25 – 30
Спаржа, морковь	150 – 170 °С до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем готовить дальше при 100 °С.	60-90	25 – 30
Горох, фасоль		90-120	25 – 30

1) Вставить универсальный противень на 1 уровень загрузки снизу и на нем разместить банки.

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.

Приготовление готовых блюд

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + ".

- Выберите режим работы и температуру.
- Как только погаснет индикатор нагрева , поставьте блюдо в разогретую рабочую камеру.

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. Можно будет готовить на противнях такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п.

Примеры готовых блюд


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

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


Данные для испытательных организаций


Проверочное блюдо согласно EN 60350

Продукт	Противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °С	Время приготовления в мин.	Предварительный нагрев прибора
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция +	2	140 ²⁾	30-50	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция +	1, 2	140 ²⁾	30-50	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	15-33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция +	2	160 ²⁾	30-40	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция +	1, 2	160 ²⁾	30-40	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	25-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см	Конвекция +	2	170 ²⁾	30-40	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	2	180 ²⁾	20-30	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см	Конвекция +	2	170 ²⁾	80-105	нет
	Разъемная форма Ø 20 см	Верхний/нижний жар	2	180 ²⁾	75-90	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	2	275	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на универсальном противне	Гриль	2	275	1 сторона: 10-15 2-я сторона: 5-10	да, 5 минут

- 1) Вы можете закончить выпекание и вынуть противень 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 "Конвекция + .

 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 или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите панель насухо мягкой тряпочкой.

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

Принадлежности

Противень, универсальный противень

На эмалированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**. Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Эмаль с покрытием PerfectClean".

Решетка, направляющие

На хромированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**. Поэтому при чистке решетки и направляющих необходимо следовать тем же указаниям по чистке и уходу, которые даны для эмали с покрытием PerfectClean. См. одноименную главу.

Рабочая камера

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

Чистите рабочую камеру 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.

На эмалированную поверхность **рабочей камеры** нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Благодаря светло-серому цвету эмали рабочая камера 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.

Съемная **задняя стенка** покрыта темно-серой **каталитической эмалью**. Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Каталитическая эмаль".

Для удобной чистки Вы можете

- снять дверцу.
- разобрать дверцу.
- снять боковые направляющие
- снять заднюю стенку, покрытую каталитической эмалью.
- опустить нагревательные элементы верхнего жара/гриля.

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Уплотнение, внутренняя сторона дверцы

Уплотнение между внутренней стороной дверцы и рабочей камерой может стать хрупким из-за воздействия остатков жира и разломаться.

Очистите внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение (лучше всего после каждого пользования прибором), используя чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

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

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности

- духового шкафа,
 - противня,
 - 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.

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 моющего средства.

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 детали, покрытые каталитической эмалью, прежде чем применять спрей для чистки духовых шкафов. Иначе возможны повреждения каталитической эмали.

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовых шкафов 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 духовых шкафов протрите поверхности 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.

Каталитическая эмаль

Задняя стенка покрыта темно-серой **каталитической эмалью**.

Это покрытие обладает способностью к самоочистке от брызг масла и жира при высоких температурах. Чем температура выше, тем эффективнее будет проходить процесс самоочистки.

Каталитическое покрытие теряет свои свойства самоочистки из-за воздействия

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


Поэтому вынимайте из рабочей камеры детали, покрытые каталитической эмалью, прежде чем чистить поверхность с покрытием PerfectClean спреем для духовых шкафов.

Каталитическое покрытие не воздействует на загрязнения **остатками приправ, сахарным сиропом и т.п.** Эти загрязнения должны быть удалены вручную. При этом детали с таким покрытием можно извлечь. Используйте для чистки теплую воду с добавлением моющего средства для рук и мягкую щетку.

Брызги жира и масла удаляйте с поверхностей с каталитическим покрытием путем нагрева рабочей камеры. Для этого:

- Выньте принадлежности из рабочей камеры.

- 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 + ".
- Установите максимально возможную температуру.

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

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Ввод длительности работы".

Если каталитическое покрытие сильно загрязнено маслом и жиром, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

- В заключение почистите поверхности с покрытием PerfectClean и внутреннюю сторону дверцы.

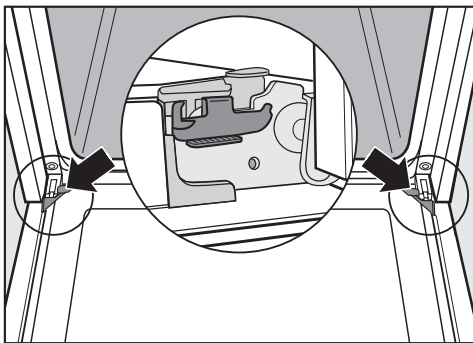
Каждый последующий нагрев рабочей камеры до высоких температур приведет к постепенному исчезновению еще имеющихся загрязнений.

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 с этим покрытием.

Чистка и уход

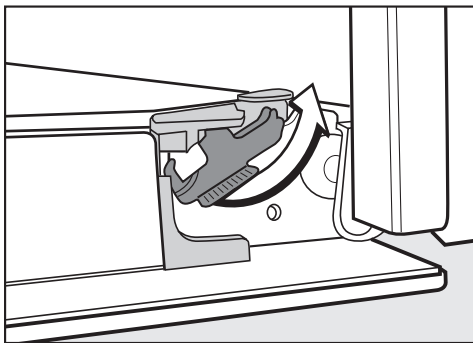
Снятие дверцы.

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.

- Затем 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.

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.

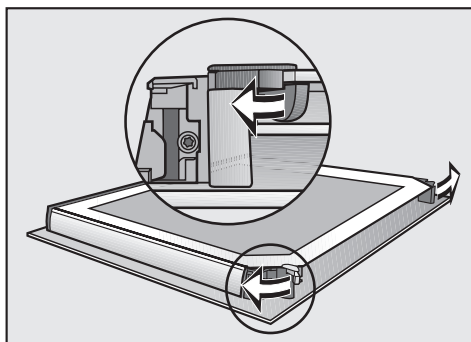
Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

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

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

В каждом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

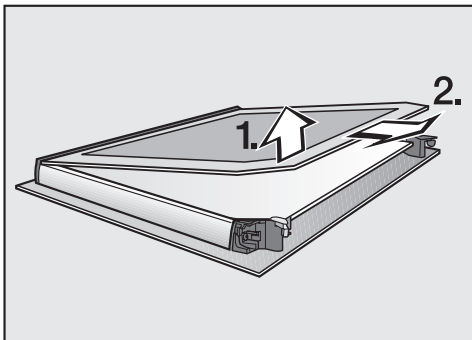
- Положите дверцу на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно.



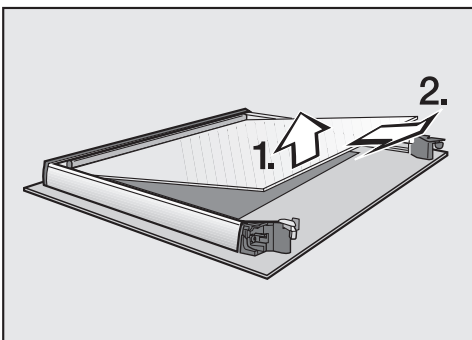
- Откройте стопоры дверных панелей, повернув их наружу.

Теперь Вы можете вынуть внутреннюю и среднюю панель.

Чистка и уход



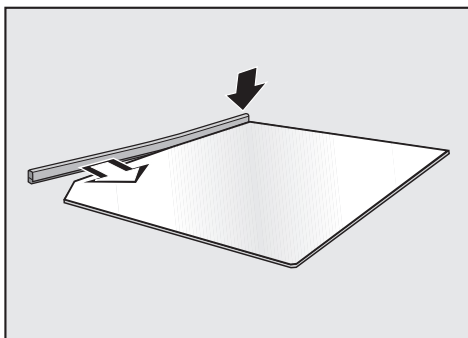
- **Слегка** приподнимите внутреннюю панель дверцы и выньте ее из пластмассовых планок.



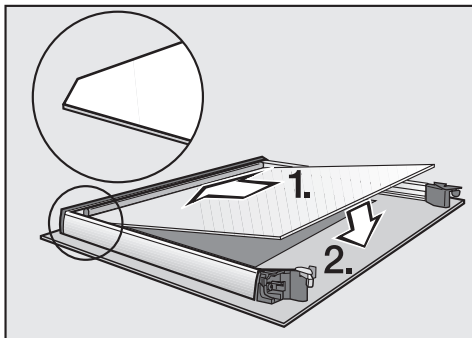
- Слегка приподнимите среднюю панель и аккуратно выньте вместе с уплотнительным профилем.
- Снимите профиль с панели.

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

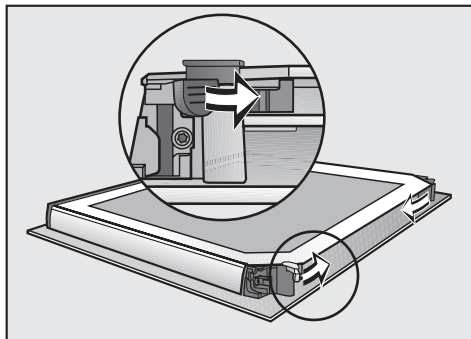
Для контроля, что средняя панель вставлена правильно, один из ее углов скошен сильнее других. Этот угол должен находиться слева вверху, если смотреть на панель спереди.



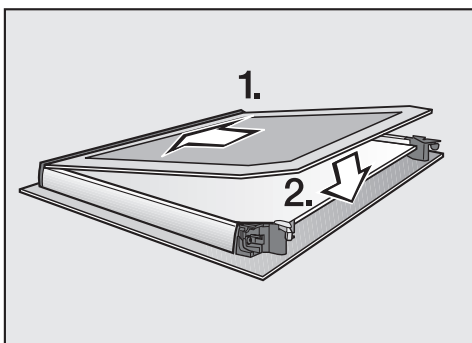
- Наденьте уплотнительный профиль на среднюю панель.



- Вставьте среднюю панель вместе с профилем. Угол, скошенный сильнее, должен находиться слева вверху.



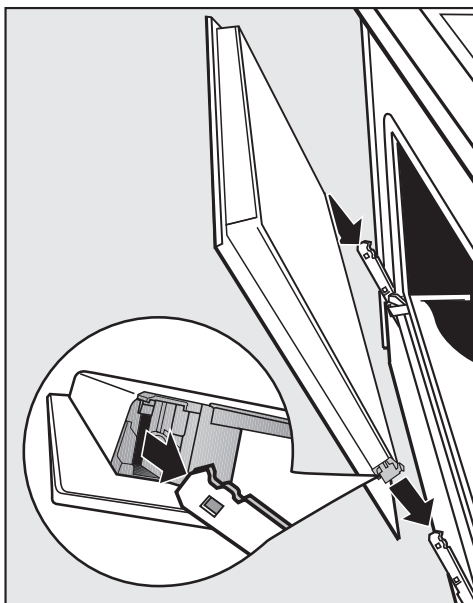
- Закройте стопоры дверных панелей, повернув их внутрь.



- Внутреннюю панель дверцы вставьте в пластмассовые планки и вложите между стопоров. В верхней части дверца должна быть видна надпись "Miele".

Чистка и уход

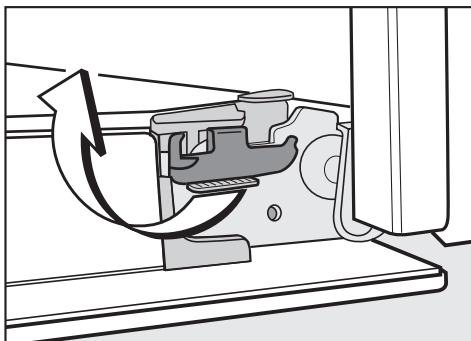
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца при этом не перекосилась.

- Полностью откройте дверцу.

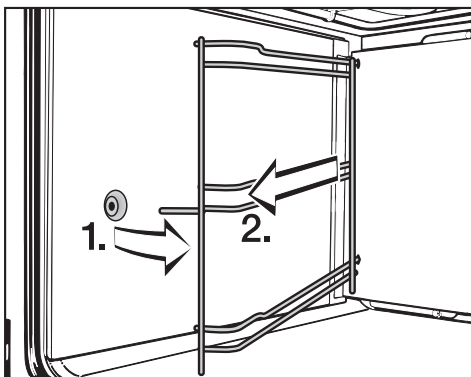


- Вращательным движением защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

После проведения чистки фиксирующие скобы должны быть обязательно заблокированы, так как иначе дверца выскочит из держателей и может быть повреждена.

Снятие боковых направляющих

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



- Вытяните направляющие из креплений и выньте наружу.

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

Извлечение задней стенки

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

При необходимости, в зависимости от степени загрязненности, Вы можете снять заднюю стенку для ее очистки.

Обратите внимание на указания по чистке и уходу в главе "Каталитическая эмаль".

- Снимите боковые направляющие.
- Отверните четыре крепежных винта по углам задней стенки и извлеките заднюю стенку.

Запрещается пользоваться духовым шкафом без установленной задней стенки. Существует повышенная опасность получения травмы!

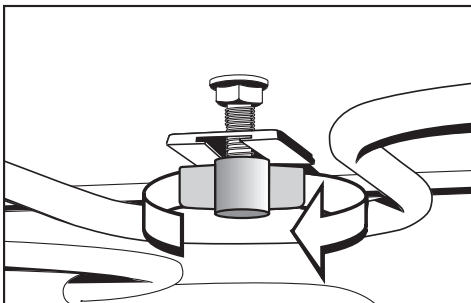
Сборка происходит в обратной последовательности. Установку деталей следует выполнять тщательно.

Чистка и уход

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

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

- Снимите боковые направляющие.




- Ослабьте барашковые гайки и опустите нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Не жмите с силой вниз на нагревательный элемент. Он может быть поврежден.

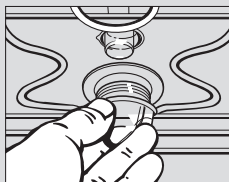
Сборка происходит в обратной последовательности. Установку деталей следует выполнять тщательно.

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?	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте у моделей с буквой "B", включена ли блокировка от включения.– Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Нагрев работает, но не включается подсветка рабочей камеры.	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <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 галогенную лампу. Рекомендуется при покупке иметь при себе старую лампу, чтобы не ошибиться в характеристике (Osram Тип 66275, 230 В, 25 Вт, G9, термостойкость до 300 °С) и форме лампы.■ Наверните плафон лампы и уплотнительное кольцо.



Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
После завершения процесса приготовления слышен шум, как при работе?	Это не неисправность! Чтобы после отключения в рабочей камере, а также на панели управления или окружающей мебели не конденсировалась влага, некоторое время продолжает работать охлаждающий вентилятор. После понижения температуры в рабочей камере ниже определенного значения вентилятор автоматически выключится. Температура понизится быстрее, если дверца будет открыта.
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	– 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.
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 рекомендуются использовать для выпечки. – правильно ли был выбран ярус загрузки
На каталитической эмали появились красно-бурые пятна.	При запекании на решетке потоком воздуха частично захватываются специи, которые оседают на стенках рабочей камеры. Такие пятна не удаляются катализом; их следует удалять теплой водой с моющим средством для рук и мягкой щеткой.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
На дисплее мигает "0.00".	При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора. Для звукового сигнала была восстановлена заводская настройка. Заново введите значения времени и, возможно, установку для звукового сигнала.
На дисплее высвечивается код ошибки: F + цифры	При появлении следующих кодов ошибки Вы можете действовать самостоятельно: – F 55 : Сработало защитное отключение. Духовой шкаф во время работы автоматически выключился, так как работал в течение необычно долгого срока. Продолжительность этого срока зависит от установленного режима работы. Духовой шкаф будет сразу готов к работе, как только Вы повернете переключатель режимов на "0" и заново зададите параметры процесса. При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.

При невозможности устранить неисправность в результате рекомендованных действий ни в коем случае не допускается вскрытие корпуса прибора!

Прибор подлежит ремонту только обученными производителем специалистами.

Сервисная служба

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.

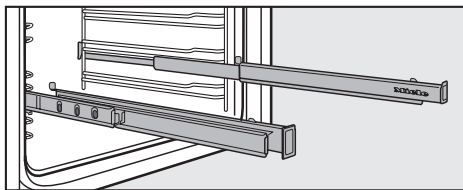
Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

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.

Телескопические направляющие FlexiClip



Телескопические направляющие FlexiClip можно закрепить на каждом ярусе загрузки и полностью выдвигать из рабочей камеры. Они обеспечивают оптимальный обзор приготавливаемого блюда.

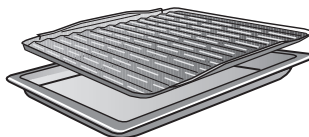
Несколько телескопических направляющих FlexiClip можно одновременно закрепить на разных ярусах загрузки.

Противень, универсальный противень, решетка

Дополнительно к принадлежностям, входящим в комплект поставки Вы можете заказать другие.

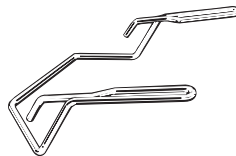
При заказе обязательно указывайте название модели Вашего прибора.

Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в универсальный противень. При жарении или запекании в гриле он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

Устройство для извлечения противней



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

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Жаровня

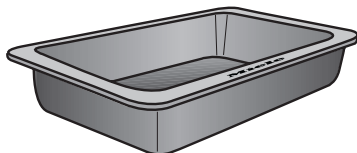
В отличие от других жаровен эту жаровню можно задвигать непосредственно на направляющие. Так же, как и у универсального противня для выпечки, сзади на ее поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть жаровню из рабочей камеры.

На поверхность жаровни нанесено антипригарное покрытие.

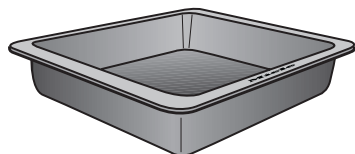
Жаровню можно приобрести двух разных глубин.

Пожалуйста, при покупке указывайте соответствующее обозначение модели:

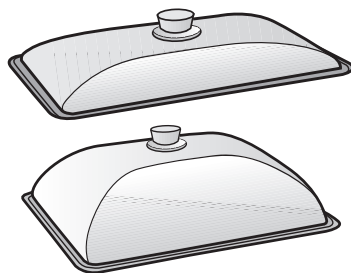
- HUB 5000-M (глубина: 22 см)



- HUB 5000-XL (глубина: 35 см)



Крышка для жаровни



Отдельно можно заказать для жаровни крышку.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей жаровни.

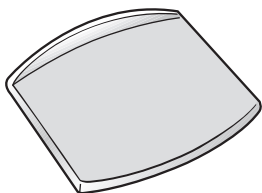
Форма для пиццы



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.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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 укладки и снятия выпечки к камню прилагается лопатка из необработанного дерева.

Потолочный лист с каталитической эмалью

Потолочный лист устанавливается над нагревательными элементами верхнего жара и гриля и защищает потолок рабочей камеры от загрязнений.

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.

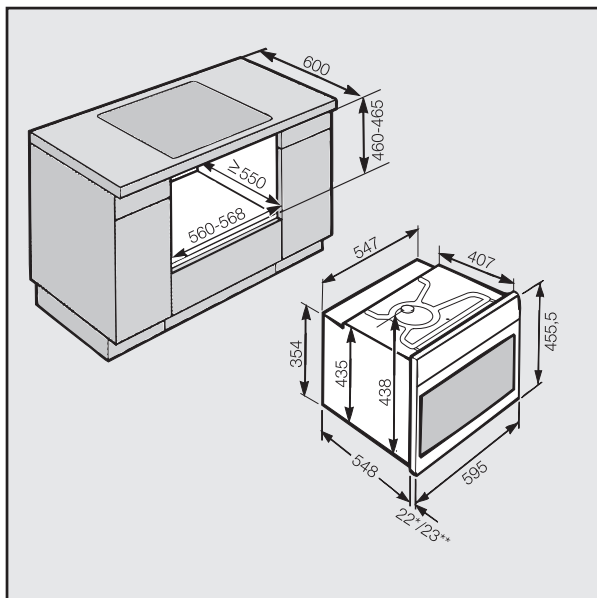
Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

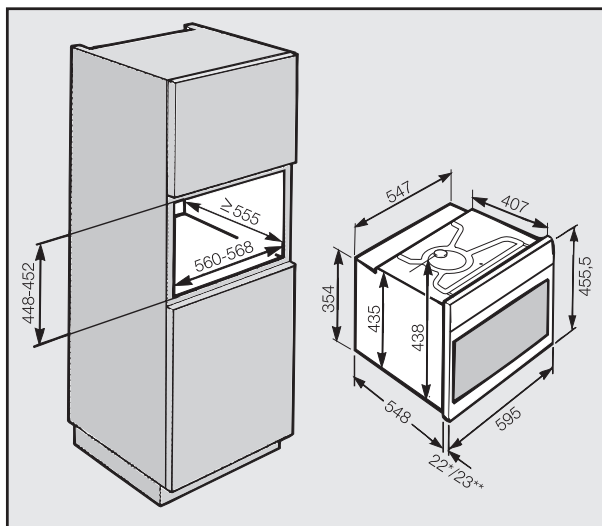
Размеры для встраивания

Размер прибора и ниши шкафа для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей

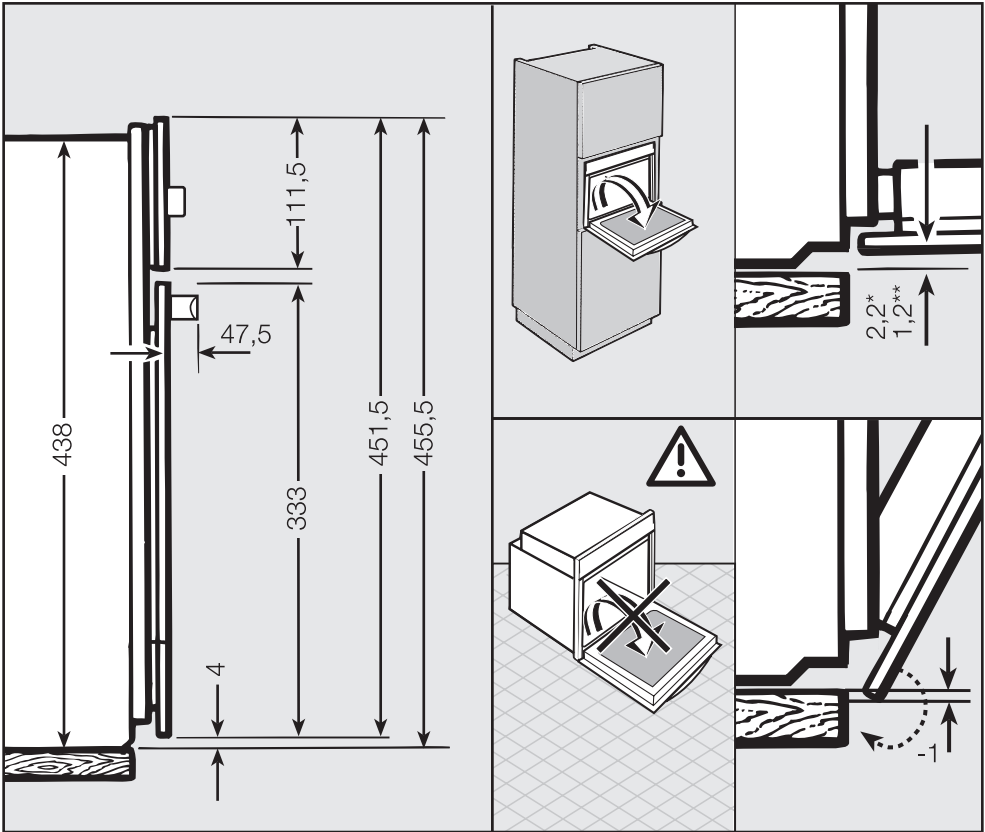


Встраивание в высокий шкаф



Размеры для встраивания


Детализированные размеры фронтальной панели



* Приборы с фронтальной панелью из стекла

** Приборы с фронтальной панелью из металла

Встраивание духового шкафа

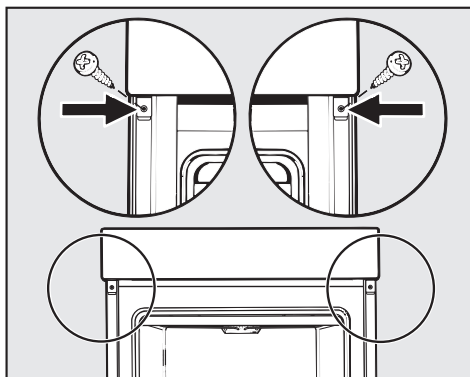
 Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

Не допускается установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши мебельного шкафа. Эти планки ограничивают поступление охлаждающего воздуха к прибору!

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

Обесточьте розетку.

- Подключите духовой шкаф к сети электропитания.
- Задвиньте духовой шкаф 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