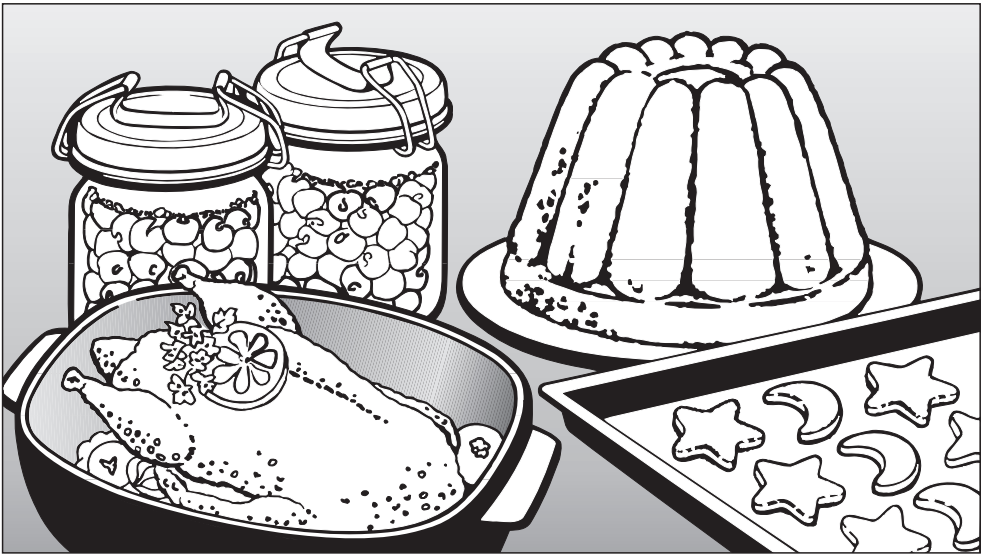
Miele

Инструкция по эксплуатации



Электроплиты и духовые шкафы с пиролизом
H 4171, H 4271

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

RU UA

M.-Nr. 06 621 980

Содержание

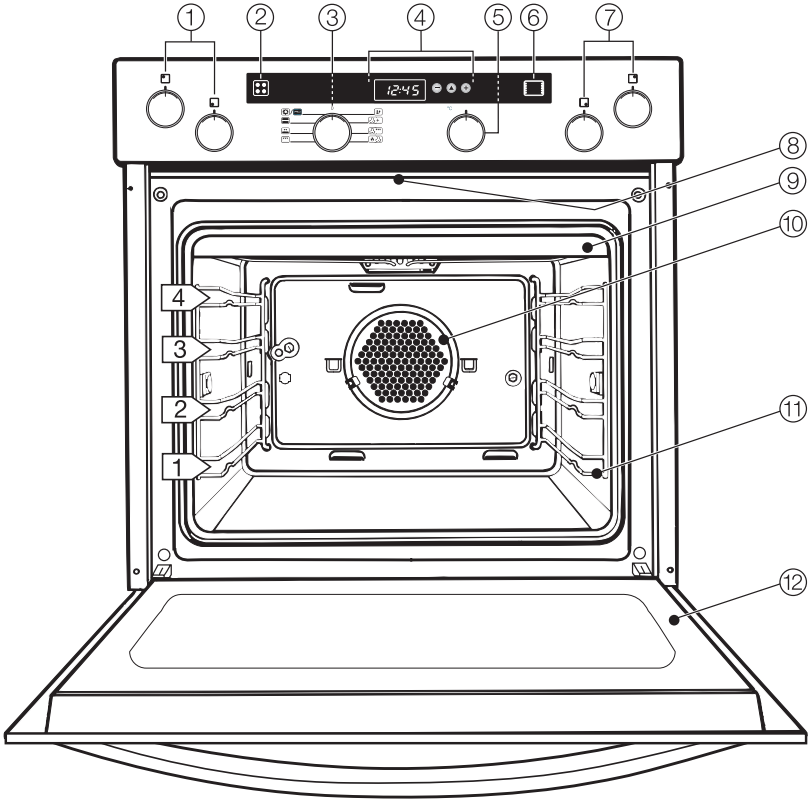
Описание прибора 4
Оснащение 6
Принадлежности 8
Панель конфорок 8
Ваш вклад в охрану окружающей среды 9
Указания по безопасности и предупреждения 10
Устройство безопасности 15
Ввод прибора в эксплуатацию 16
Первая установка текущего времени 16
Чистка прибора и первый нагрев 17
Системы нагрева в духовом шкафу 18
Управление духовым шкафом 20
Элементы управления 20
Переключатель режимов работы 20
Переключатель температуры 21
Эксплуатация духового шкафа 21
Использование режима "Быстрый нагрев" 22
Предварительный нагрев духовки 22
Разогрев готовых блюд 22
Электронные часы 23
Элементы управления 23
Кнопки ⊕, ⊕ и ⊖ 23
Дисплей и треугольник ▲ на дисплее 23
Установка текущего времени 24
Таймер 25
Ввод установок таймера 25
Удаление установок таймера 25
Ввод значений времени приготовления 26
Автоматическое выключение процесса приготовления 26
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления 27
Окончание процесса приготовления 28
Проверка и изменение введенных значений времени 28
Удаление значений времени 28
Изменение установок ⊟ 29
Индикация текущего времени (P 1) 29
Звуковой сигнал (P 2) 30

Содержание

Выпекание . . . 31
Таблица выпекания . . . 34
Жарение . . . 36
Таблица жарения . . . 39
Приготовление на гриле . . . 40
Таблица приготовления на гриле . . . 42
Консервирование . . . 43
Размораживание . . . 44
Приготовление . . . 45
Приготовление готовых блюд . . . 46
Примеры готовых блюд . . . 47
Запекание . . . 47
Стандартные блюда / класс энергопотребления . . . 48
Чистка и уход . . . 49
Фронтальная панель, органы управления . . . 49
Принадлежности . . . 51
Противень, поддон для жира . . . 51
Решетка, направляющие . . . 51
Жиропоглощающий фильтр . . . 51
Эмаль с покрытием PerfectClean . . . 52
Духовка . . . 54
Пиролитическая очистка духовки . . . 54
Снятие дверцы . . . 57
Демонтаж дверцы . . . 58
Установка дверцы . . . 60
Снятие боковых направляющих . . . 61
Неисправности - что делать? . . . 62
Сервисная служба . . . 65
Сертификат . . . 65
Срок службы . . . 65
Дополнительные принадлежности . . . 66
Электроподключение . . . 68
Встраивание электроплиты . . . 70
Встраивание духового шкафа . . . 71

Описание прибора

EP



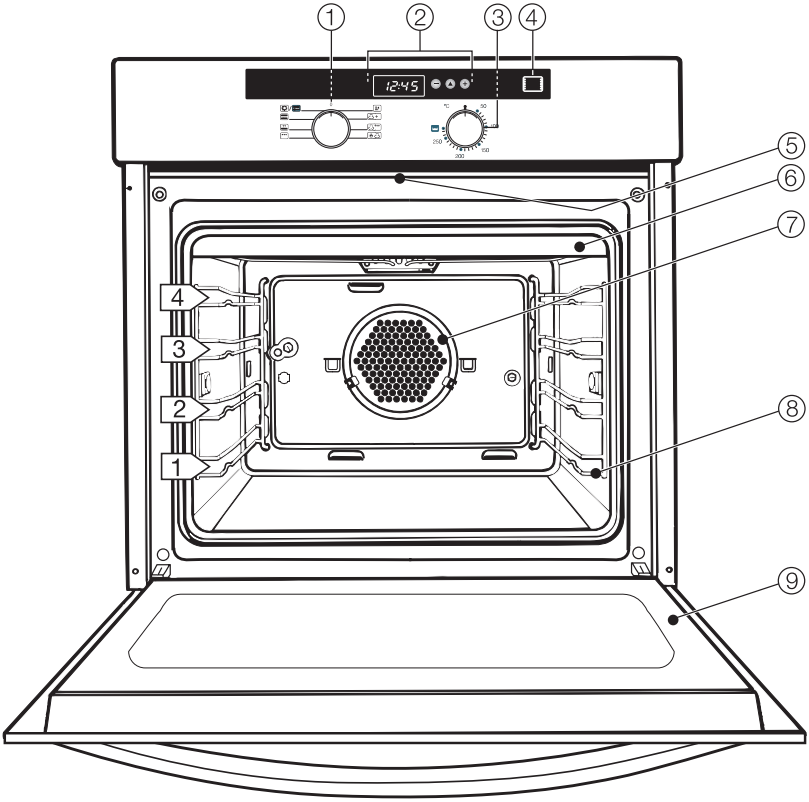
Панель управления

① Ручка левой задней и левой передней конфорок
② Индикатор конфорок
③ Переключатель режимов работы
④ Электронные часы с кнопками ⊖, ⊕ и ⊕
⑤ Переключатель температуры
⑥ Индикатор нагрева
⑦ Ручка правой передней и правой задней конфорок

Духовка

⑧ Контактный выключатель в дверце, блокировка дверцы для проведения пиролиза
⑨ Нагревательный элемент "Верх. жар"/"Гриль" с потолочным листом
⑩ Воздухозаборник для вентилятора
⑪ Направляющие с ярусами загрузки 1, 2, 3, 4
⑫ Дверца

ВР



Панель управления

① Переключатель режимов работы
② Электронные часы с кнопками ⊖, ⊕ и ⊕
③ Переключатель температуры
④ Индикатор нагрева

Духовка

⑤ Контактный выключатель в дверце, блокировка дверцы для проведения пиролиза
⑥ Нагревательный элемент "Верх. жар"/"Гриль" с потолочным листом
⑦ Воздухозаборник для вентилятора
⑧ Направляющие с ярусами загрузки 1, 2, 3, 4
⑨ Дверца

Оснащение

Электронное управление духовым шкафом

У приборов с электронными часами электронное управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

– индикацию текущего времени,

– таймер,

– автоматическое включение и выключение процессов приготовления,

– выбор индивидуальных настроек прибора.

Система охлаждения испарений

Как только духовой шкаф будет включен, автоматически начнет работу вентилятор охлаждения. Благодаря этому горячий влажный воздух рабочей камеры будет смешиваться с прохладным воздухом помещения и охлаждаться до выхода из прибора между дверцей и панелью управления.

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

Функция самоочистки рабочей камеры (пиролиз)

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

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

К началу пиролитической очистки в целях безопасности дверца прибора блокируется.

В зависимости от степени загрязненности Вы можете выбрать одну из двух функций очистки различной продолжительности:

– PY 1 (примерно 2 часа)

– PY 2 (примерно 2 ч. 30 мин.)

По истечении установленного периода времени нагревательные элементы выключатся.

В целях безопасности дверца останется заблокированной до тех пор, пока температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °C.

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

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности

- направляющих,
- противня,
- поддона для жира и
- Решетка

выполнены с покрытием PerfectClean.

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

Контактный выключатель в дверце

В центре, под панелью управления, находится контактный выключатель. Если во время процесса приготовления дверца прибора будет открыта, выключатель автоматически отключит нагревательные элементы.

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

Охлаждаемая дверца

Дверца прибора изготовлена из 4 стеклянных панелей. Вверху и внизу имеются отверстия.

В процессе эксплуатации холодный воздух прогоняется вентилятором через дверцу, поэтому внешнее стекло остается прохладным, и к нему можно дотрагиваться без опаски.

Кроме этого, при необходимости дверцу можно разобрать.

Утапливаемые элементы управления

Все элементы управления можно перевести в утопленное положение в нулевой позиции.

Состояние элементов управления изменяется при нажатии на них.

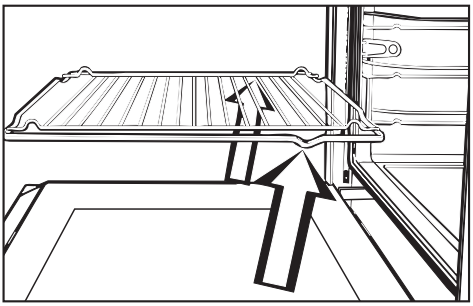
Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

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

Противень, поддон для жира и решетка

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



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

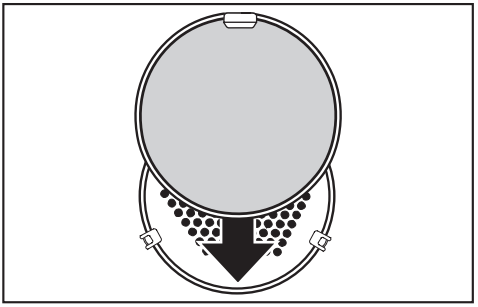
Только приподняв, Вы сможете полностью вынуть противень, поддон для жира и решетку из духовки.

Жиропоглощающий фильтр

Жиропоглощающий фильтр следует закрепить перед воздухозаборным отверстием вентилятора:

– в режиме Конвекция+ для приготовления на решетке и в открытой посуде (жаровне).

– в режиме гриля с обдувом .



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

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

Панель конфорок

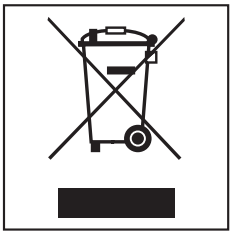
Информация об эксплуатации и встраивании содержится в отдельной инструкции по эксплуатации для панели конфорок.

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при его транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.
Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

Утилизация отслужившего прибора

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



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

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

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

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.
В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

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

Надлежащее использование

Используйте прибор только в домашнем хозяйстве для выпекания, жарения, размораживания, приготовления, консервирования, сушки и запекания на гриле продуктов.
Другие способы применения недопустимы и могут быть опасными.
Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

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

Техника безопасности

Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.
Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электротоком).

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

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.
Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

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

При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть отключен от электросети. Прибор считается отключенным от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

– выключены предохранители на распределительном щитке,

– полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке.

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

Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель.
Удлинители не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

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

Эксплуатация

Осторожно! Опасность получения ожога!
В области конфорок и духового шкафа возникают высокие температуры!

Не разрешайте детям прикасаться к прибору при его работе. Кожа у детей более чувствительно реагирует на высокие температуры, чем у взрослых.
Прибор нагревается у стекла дверцы, в области выхода испарений и у панели управления.

Плита нагревается в области расположения конфорок.
Дети могут также обжечься горячими кастрюлями или сковородками при снятии их с прибора.

Духовой шкаф

Используйте кухонные рукавицы, размещая и вынимая горячий продукт, а также при других действиях в области нагретой рабочей камеры.
При работе с использованием верхнего и нижнего жара, а также в режиме гриля, сильно нагреваются верхний нагревательный элемент и потолочный лист. Опасность получения ожога!

Во время пиролиза фронтальная панель духового шкафа нагревается сильнее, чем при его обычном использовании.
Не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролиза.
Опасность получения ожога!

Вынимайте из рабочей камеры прибора все принадлежности, включая направляющие, а также дополнительно приобретаемые принадлежности, например, телескопическую тележку или телескопические направляющие, прежде чем начинать пиролитическую очистку. Воздействие высоких температур, которые достигаются при пиролизе, может повредить принадлежности и даже разрушить материал телескопической тележки и телескопических направляющих.

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

Не допускается консервирование в духовом шкафу продуктов в металлических банках. В них возникает избыточное давление, и они могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

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

Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые приборы. Это может привести к повреждению прибора. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

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

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

Не выключайте прибор, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.
При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.

Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф. Повышение влажности воздуха приводит к образованию конденсата на панели управления или фронтальной панели мебели и образованию капель воды под столешницей.

Из-за конденсации пара возможно:

– повреждение окружающей прибор мебели или столешницы.

– возникновение коррозии в приборе.

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке с бумагой для выпекания, а не на противне или поддоне для жира.
Противень или поддон могут настолько сильно деформироваться, что их извлечение в горячем состоянии будет крайне затруднено. С каждым последующим применением эта деформация будет увеличиваться.
Такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п. - можно готовить на противне или поддоне для жира.

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

В режимах "Верхний / нижний жар" ⊟ никогда не кладите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу.
Не ставьте также сковородки, кастрюли, противни или поддон для жира на дно рабочей камеры.

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

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

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

Общая информация

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

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

Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени. Необходимое для этого время зависит от многих факторов, например, начальной температуры блюда, количества, вида и свойств продукта, изменений рецепта.
Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур (> 70 °C) в течение определенного времени (> 10 мин.). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогрето блюдо, установите большее время.
Кроме этого, важно, чтобы температура во всем блюде была равномерной. Переворачивайте или перемешивайте блюдо.

При пользовании электророзеткой вблизи духового шкафа следите за тем, чтобы его дверцей не защемлялись кабели питания других электроприборов.
Изоляция кабелей может быть повреждена. Опасность поражения электротоком!

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

Использование алкогольных напитков при выпекании или жарении:
Для приготовления продуктов в духовом шкафу часто используются алкогольные напитки, например, ром, коньяк, вино и т. д.
Алкоголь испаряется под воздействием высоких температур.
Имейте в виду, что при неблагоприятных обстоятельствах пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

Утилизация отслужившего прибора

Отслуживший прибор следует привести в нерабочее состояние. Для этого нужно вынуть сетевую вилку из розетки и отрезать сетевой кабель. Если это прибор со стационарным подключением к электросети, то отсоединение сетевого провода должен проводить специалист.
Таким образом Вы исключите вероятность несанкционированного пользования прибором.

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

Блокировка дверцы в режиме пиролиза

К началу пиролитической очистки в целях безопасности дверца прибора автоматически блокируется.

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

Если один из режимов "Пиролиз" будет включен по ошибке или процесс будет прерван, дверца разблокируется

– при температурах ниже примерно 280 °C немедленно.
  Дверцу можно будет снова открыть примерно через 30 секунд.

– при температурах выше 280 °C только, когда температура в духовке опустится ниже 280 °C.

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

Первая установка текущего времени

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

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

На дисплее

– горит символ ◷ (текущее время),

– мигают "12:00" и треугольник ▲ под символом ◷.

■ С помощью кнопки ⊕ или ⊖ введите сначала часы.

■ Нажмите кнопку ⊛.

Установка часов подтверждена, минуты мигают на дисплее.

■ Теперь с помощью кнопки ⊕ или ⊖ введите минуты.

■ Нажмите кнопку ⊛.

Установка минут подтверждена.

По окончании установки начинается отсчет текущего времени; мигает двоеточие.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите
- если имеются, наклейки с противня, поддона для жира или дна духового шкафа.
- если имеются, пробковые распорки, расположенные сбоку над духовым шкафом.
- если имеется, защитную пленку с фронтальной панели прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и ополосните их.
- **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.

■ Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфетой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.

■ Отожмите переключатели режимов и температуры.

■ Поверните переключатель режимов на режим быстрого нагрева ⊡.

■ Установите переключателем температуры максимальную температуру.

Нагревайте пустой духовой шкаф не менее одного часа.
Обеспечьте на это время хорошее проветривание кухни. Не допускайте, чтобы образующиеся запахи попадали в другие помещения.

■ Дождитесь, когда прибор остынет до комнатной температуры.

■ В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

Закрывайте дверцу прибора, когда внутреннее пространство духовки высохнет.

У **приборов с электронными часами** Вы можете также запрограммировать автоматическое выключение процесса нагрева, см. одноименную главу.

Конвекция+

В этом режиме выполняется обдув потоком горячего воздуха.

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

Так как жар начинает сразу воздействовать на приготавливаемый продукт, предварительный нагрев духовки не требуется.
Исключения:
– выпекание черного хлеба,
– жарение ростбифа и филе.

В режиме "Конвекция+" можно одновременно выпекать и жарить продукты на нескольких уровнях загрузки. Так как в этом режиме возникает поток воздуха, то прибор работает при более низких температурах, чем в режиме "Верхний/нижний жар".

Быстрый нагрев

В этом режиме работы одновременно включаются верхний нагревательный элемент, нагревательный элемент конвекции и вентилятор. Благодаря этому прибор очень быстро нагревается до нужной температуры. Как только установленная температура будет достигнута, погаснет индикатор нагрева. После этого необходимо повернуть переключатель режимов на нужный режим работы.

Верхний/нижний жар

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

Предварительный подогрев духовки необходим только для

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

Запекание

При запекании работают нагревательный элемент конвекции и вентилятор.

Этот режим подходит для приготовления запеканок с хрустящей корочкой.

Гриль

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

Гриль с обдувом

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

Пиролиз

В этом режиме происходит самоочистка рабочей камеры.

Духовой шкфа нагревается примерно до 460 °C, и имеющиеся в рабочей камере загрязнения превращаются в пепел под воздействием высоких температур.

Вы можете выбрать один из двух процессов пиролиза, различающихся по продолжительности.

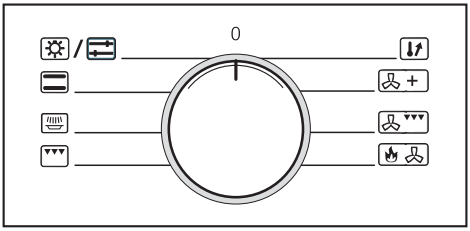
Пиролиз I применяется при слабой и средней загрязненности духовки, пиролиз II - при сильной.

После завершения процесса очистки остатки загрязнений (пепел) можно легко удалить.

Элементы управления

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

Переключатель режимов работы



С помощью этого переключателя Вы выбираете нужный режим работы.

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

Вращение на 360° невозможно; переключатель выйдет из строя.

– Освещение /
  Для отдельного включения освещения духовки.
  В позиции переключателя на данном режиме можно также изменить установки прибора, см. одноименную главу.

– Верхний / нижний жар
  Для выпекания / жарения блюд по традиционным рецептам, суфле.

– Запекание
  Для приготовления блюд с хрустящей поверхностью, например, запеканок.

– Гриль
  Для приготовления на гриле отбивных, стейков, птицы, шашлыка
  Проводите процесс при закрытой дверце прибора!

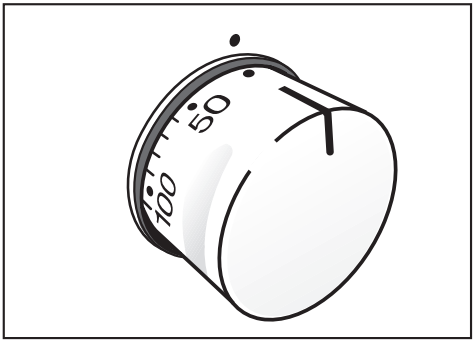
– Быстрый нагрев
  Для сокращения времени нагрева прибора, для предварительного нагрева.
  Для приготовления готовых блюд.

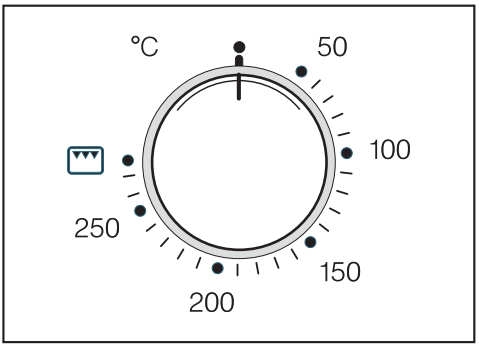
– Конвекция+
  Для одновременного выпекания / приготовления на нескольких уровнях.

– Гриль с обдувом
  Для приготовления на гриле блюд большого диаметра, например, рулетов, птицы.
  Проводите процесс при закрытой дверце духовки!

– Пиролиз
  Для очистки духовки

Переключатель температуры





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

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

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

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

Эксплуатация духового шкафа

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

Загорается освещение духовки.

- С помощью переключателя температуры установите требуемую температуру.

Начинается нагрев духовки, включается охлаждающий вентилятор.

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

Охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, благодаря этому влага воздуха не может осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели.
Вентилятор автоматически отключается, когда внутренняя часть духовки охладится ниже определенной температуры.

Приборы с электронными часами Вы можете также настроить на автоматическое выключение или включение и выключение процессов приготовления, см. одноименную главу.

Использование режима "Быстрый нагрев"

Вы можете использовать режим "Быстрый нагрев" для того, чтобы
– предварительно нагреть духовку.
– приготовить (разогреть) готовые блюда.

Предварительный нагрев духовки

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

Лишь в некоторых случаях Вам потребуется предварительно прогреть духовку.

В режиме **Конвекция+** для

– выпекания черного хлеба,

– жарения ростбифа и филе.

В режиме **Верхний/нижний нагрев** для

– выпечки пирогов и печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут),

– выпечки нежного теста (бисквит),

– выпекания черного хлеба,

– жарения ростбифа и филе.

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

Для предварительного нагрева:

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

Начинается нагрев духовки.

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

Разогрев готовых блюд

Режим "Быстрый нагрев" также подходит для приготовления (разогрева) готовых блюд, например, готовой пиццы, лазаньи, багета с начинкой, картофеля фри и т. д., см. одноименную главу.

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

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

Электронные часы могут

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

Элементы управления

Управление электронными часами осуществляется с помощью

– **кнопок** ⏏, ⊕ и ⊖ и
– **дисплея**.

Кнопки ⏏, ⊕ и ⊖

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

🔔 таймер

🕒 текущее время

⇥ продолжительность процесса

→I окончание процесса

Кнопкой ⊖ Вы уменьшаете значения времени.

Кнопкой ⊕ Вы увеличиваете значения времени.

Введенные значения отображаются на **дисплее**.

Дисплей и треугольник ▲ на дисплее

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

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

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

– текущее время 🕒,
– введенное значение времени для таймера 🔔,
– продолжительность ⇥ процесса,
– окончание →I процесса.

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

– **мигает**, то время можно задать или изменить.
– **горит**, время изменить невозможно, хотя оно и будет показано на дисплее.

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

– **Кнопкой** ⊕ Вы увеличиваете параметр.

– **Кнопкой** ⊖ Вы уменьшаете параметр.

Треугольник ▲ мигает примерно 5 секунд.
Только в это время установка может быть изменена кнопками ⊖ или ⊕.
Если время истекло, нужный символ необходимо вызвать снова с помощью кнопки ⊛.

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

Если держать кнопки дольше, то ход процесса будет ускорен.

Установка текущего времени

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

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

■ Поверните переключатель режимов в позицию "0".

■ Нажимайте кнопку ⊛ до тех пор, пока треугольник ▲ не окажется под символом ◷.

■ Пока треугольник ▲ мигает, введите кнопкой ⊖ или ⊕ часы и подтвердите установку кнопкой ⊛.

Мигают минуты и треугольник ▲.

■ Теперь кнопкой ⊖ или ⊕ введите минуты и подтвердите установку кнопкой ⊛.

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

Таймер

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

Вы можете задать время для таймера - максимум 12 часов.

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

Ввод установок таймера

■ Кнопкой ⊕ вызовите символ 🔔.

На дисплее высвечивается "0:00".

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

Значение времени отсчитывается по минутам.
Индикация отсчета последней минуты показывается в секундах.

Горит символ 🔔 для напоминания о заданной установке таймера.

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

По истечении времени

– прим. 1 минуту мигает символ 🔔.

– прим. 1 минуту горит "0:00".

– пять раз звучит сигнал, если включен звуковой сигнал (см. главу "Изменение установок ⇄").

Удаление установок таймера

■ Вызовите кнопкой ⊕ символ 🔔. Треугольник ▲ под символом должен замигать.

■ Кнопкой ⊖ установите таймер на "0:00".

Ввод значений времени приготовления

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

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

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления рекомендуется для жарения.

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

Автоматическое выключение процесса приготовления

Вы можете ввести время приготовления длительностью максимум 12 часов.

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

Для этого:

- Поместите продукт в духовку.
- Выберите режим работы и температуру.

Включаются освещение рабочей камеры и нагрев.

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

На дисплее высвечивается "*0:00*".

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

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

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

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

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

- Поместите продукт в духовку.
- Выберите режим работы и температуру.

Включаются освещение рабочей камеры и нагрев.

Сначала задайте **длительность приготовления**:

- Нажимайте кнопку ⊕ до тех пор, пока треугольник ▲ не окажется под символом ↦I (длительность).

На дисплее высвечивается "*0:00*".

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

Теперь **переставьте время окончания процесса**:

- Нажимайте кнопку ⊕ до тех пор, пока треугольник ▲ не окажется под символом →I (окончание).

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

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

Как только треугольник ▲ погаснет, освещение духовки и нагрев выключатся.
На дисплее будет высвечиваться время окончания процесса, пока Вы не переместите треугольник под другой символ.

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

Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

– нагрев автоматически отключается.

– охлаждающий вентилятор продолжает работать.

– мигает символ ⇥I.

– пять раз звучит сигнал, если включен звуковой сигнал (см. главу "Изменение установок ⊞").

■ Поверните переключатели режимов и температуры на "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

■ Выньте продукт из духовки.

Если не будет повернут переключатель режимов, то каждый пять минут звук сигнала (если включен) будет напоминать Вам о том, что процесс завершен.
Эта **программа напоминания** длится до 30 минут.

Проверка и изменение введенных значений времени

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

Проверка

■ Вызовите символ установки, которую Вы хотите проверить.

🔔
Включается индикация оставшегося промежутка времени, заданного для таймера.

🕒
Включается индикация текущего времени.

⇥I
Показывается заданная длительность приготовления или время до окончания выполнения процесса.

→I
Включается индикация времени окончания процесса.

Изменение

■ Вызовите символ установки, которую Вы хотите проверить.

■ Кнопкой ⊕ или ⊖ измените время.

Удаление значений времени

■ Поверните переключатель режимов в позицию "0".

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

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

– индикацию текущего времени,

– звуковой сигнал.

Установки сохраняются в случае перерыва в подаче электропитания.

Индикация текущего времени (P 1)

Индикацию текущего времени можно включить или выключить.

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

Для изменения установки:

■ Поверните переключатель режимов в положение "Освещение ☼ / ⊟" и нажмите кнопку ⊕.

На дисплее высвечивается "P 1".

■ Нажмите кнопку ⊕.

На дисплее появится

– "S 0", если **индикация текущего времени выключена**.

– "S 1", если **индикация текущего времени включена**.

■ Кнопкой ⊕ или ⊖ Вы можете выбрать одну из настроек: "1" и "0".

■ Нажмите кнопку ⊕.

Ввод подтверждается.

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

Звуковой сигнал (P 2)

Вы можете выбрать один из трех видов сигнала или совсем его выключить.

Для изменения установки:

■ Поверните переключатель режимов в положение "Освещение / " и нажмите кнопку ⊕.

На дисплее высвечивается "P 1".

■ Нажмите кнопку ⊕ или ⊖.

На дисплее высвечивается "P 2".

■ Нажмите кнопку ⊕.

На дисплее появится

– "S 0", если **звуковой сигнал выключен**.

– "S 1", "S 2" или "S 3", если **звуковой сигнал включен**.

■ Кнопкой ⊕ или ⊖ Вы можете выбрать одну из настроек.

При этом одновременно Вы сможете услышать соответствующий звук.

■ Нажмите кнопку ⊕.

Ввод подтверждается.

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

Для выпекания мы рекомендуем режимы:

– Конвекция+

– Верхний/нижний жар

Форма для выпечки

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

Конвекция+

Можно использовать любую форму из материала, устойчивого к нагреву.

Верхний/нижний жар

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

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

Конвекция+

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

1 противень = уровень загрузки 1

2 противня = уровень загрузки 1 + 3

3 противня = уровень загрузки 1, 2 + 4

Не выпекайте одновременно более чем на двух противнях выпечку, пироги или хлеб с содержанием влаги.

Проследите, чтобы жироулавливающий фильтр не был установлен перед воздухозаборным отверстием вентилятора. Из-за этого увеличивается время выпекания.

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

Верхний/нижний жар

Используйте матовые темные формы для выпечки.
При выпекании в светлых формах из блестящего материала подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

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

Указание по рецептурным данным в книгах рецептов, изданных ранее

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

В прилагаемой книге рецептов значения температур для приготовления в режиме "Верхний / нижний жар" даны уже с учетом этих изменений.

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

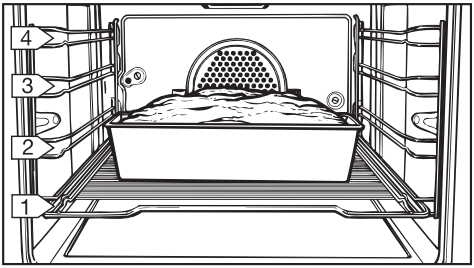
Советы по выпеканию

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

Противень и поддон для жира ввиду антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не следует **смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки.**
Приготовленная выпечка легко отделится от поверхности.
Использование бумаги для выпечки требуется только при выпекании

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

Выпекайте **фруктовые пироги** и **высокие слоеные пироги** в поддоне для жира; в этом случае рабочая камера прибора останется более чистой.



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

Замороженные продукты

Для выпекания **замороженных пирогов, пиццы или багетов** устанавливайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона. Выпекайте эти блюда на решетке с бумагой для выпечки, но не на противне или в поддоне для жира. Противень и поддон могут так сильно деформироваться, что их изъятие в нагретом состояние будет невозможным. Каждое последующее их использование будет способствовать более сильной деформации.

Такие замороженные продукты, как **картофель фри**, **крокеты** и т.п., могут выпекаться на противне или поддоне для жира. Для бережного приготовления этих продуктов используйте бумагу для выпечки и выбирайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона.

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

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

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

– выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в таблицах.
  Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в таблице выпекания. Повышение температуры ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах выпечка не пропечется.

– по истечении **минимального срока выпекания** проверите готовность продукта.
  Для этого воткните в тесто деревянную палочку.
  Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Таблица выпекания

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

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

1) Предварительно нагреть духовой шкаф при использовании режима "Верхний / нижний жар".
2) Предварительно нагреть духовой шкаф при использовании режима "Конвекция+" и "Верхний / нижний жар".
3) Во время фазы нагрева не используйте режим быстрого нагрева.
4) Вы можете закончить выпекание и вынуть противень из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже подрумянится в достаточной степени.
5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

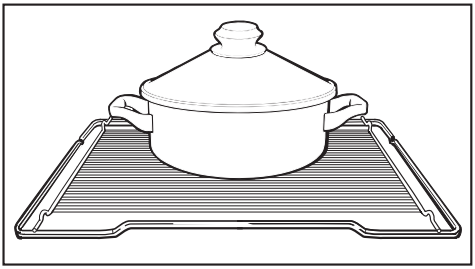
Верхний/нижний жар ⊟		
Температура в °C	**Рекомендуемый ярус загрузки**	**Время в мин.**
150 – 170	1	60 – 70
170 – 190	1	65 – 80
170 – 190	2	25 – 40
150 – 170	1	60 – 80
170 – 190	2	45 – 50
170 – 190	2	35 – 45
160 – 180	1	55 – 65
170 – 190	1	20 – 25
170 – 190	2	12 – 20
170 – 190	1	20 – 35
170 – 190	1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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Для жарения мы рекомендуем режим "Конвекция+" ⊞+.

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

Конвекция+ ⊞+:
Вставьте жироулавливающий фильтр, если Вы жарите на решетке или в открытой посуде.



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

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

Посуда

Вы можете использовать любую жаропрочную посуду:
противни, жаровни, огнеупорную стеклянную форму, пленку для жарения, глиняную посуду для жаркого, ...

Ставьте посуду на решетку в холодную духовку.

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

Уровень загрузки

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

Исключение:
В режиме "Верхний / нижний жар" ⊟ для жарения
– птицы весом до 1 кг,
– ростбифа, филе,
– рыбы,
используйте уровень загрузки 2.

Температура

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

Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.

В режиме **Конвекция+** будет достаточна установка температуры жарения примерно на 40 °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.

При жарении на решетке всегда задвигайте вместе решетку и поддон для жира.

Указание по рецептурным данным в книгах рецептов, изданных ранее

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

В прилагаемой книге рецептов значения температур для приготовления в режиме "Верхний / нижний жар" даны уже с учетом этих изменений.

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

Продолжительность жарения

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

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

Говядина/дичь. . . . . 15 – 18 мин./см

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

Ростбиф/Филе . . . . . 8 – 10 мин./см

Пример:
Жаркое из говядины, высота куска 8 см
8 x 15 мин. на см = время жарения 120 мин.

Советы по жарению

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

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

Жарение в посуде

Приправьте мясо и положите его в посуду. Обложите мясо ломтиками масла или маргарина или полейте растительным маслом или пищевым жиром. При жарении большого количества нежирного мяса (2 - 3 кг) или жирной птицы добавьте примерно $^1/_8$ л воды.

Жарение на решетке

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

Жарение птицы

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

Жарение замороженного мяса

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

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

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

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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

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

Режимы работы

Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

Гриль с обдувом

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

При запекании в режиме гриля с обдувом используйте жироулавливающий фильтр.

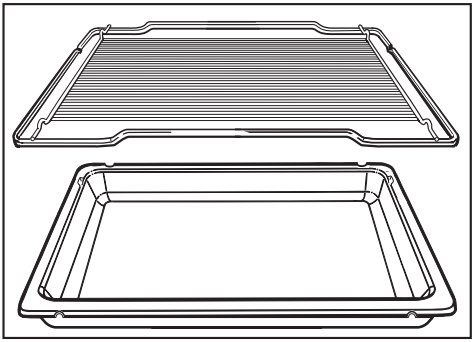
Подготовка продуктов для гриля

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

Приготовление в гриле на решетке



- Положить решетку на поддон для жира.
- Сверху положить продукты.
- Выбрать режим работы и температуру.
- Прогреть нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце духовки.
- Поставить продукты в духовку и закрыть дверцу.
  Плоские порции продукта = ярус загрузки 3 или 4
  Продукты большего диаметра = ярус загрузки 1 или 2
- По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Температура

Плоские продукты
(например, отбивные,
стейки). . . . . максимальн. (▭)

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

Другие данные Вы найдете в таблице приготовления на гриле.

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

Время приготовления на гриле

Приготовление на гриле длится для

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

Советы по приготовлению

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

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

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

Таблица приготовления на гриле

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

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

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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция+" ⊞+.

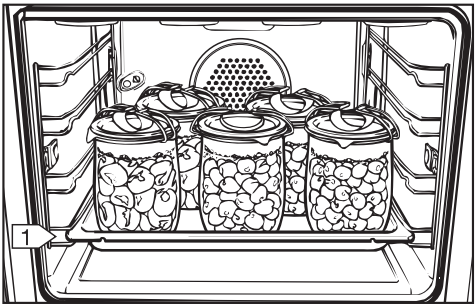
Могут использоваться следующие **емкости для консервирования**:

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

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

Не используйте жестяные банки!

■ Задвиньте поддон для жира на **ярус загрузки 1** и поставьте в него банки.



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

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

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

После начала образования пузырьков

Своевременно снизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

– для **фруктов, огурцов**:

■ Поверните переключатель режимов на режим "Освещение" ☼.

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

– для **овощей**:

■ Уменьшите температуру до 100 °C.

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

■ Поверните переключатель режимов на режим "Освещение" ☼.

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

После консервирования

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

Удалите скобы и проверьте, все ли банки закрыты.

Размораживание

Вы можете также использовать духовой шкаф для размораживания.

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

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

Обратите внимание:

– Размораживайте продукт без упаковки на противне или в миске.

– Для размораживания птицы используйте решетку с поддоном для жира. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

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

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

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

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

Для приготовления мы рекомендуем режимы:

– Конвекция+ ⊞+

– Верхний/нижний жар ⊟

Подходит следующая **посуда**: огнеупорная стеклянная форма, фарфоровая посуда, глиняная посуда для жаркого, кастрюли с огнеупорными ручками.

■ Задвиньте решетку на **ярус загрузки 1** и поставьте на нее посуду.

■ Выберите **режим работы** и **температуру**:

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

Время приготовления

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

Советы по приготовлению

Накрывайте блюдо крышкой, если Вы тушите продукты, например, картофель, овощи.
Это позволит избежать высыхания блюда. Если у Вас нет под рукой крышки, Вы можете использовать алюминиевую фольгу или влажную пергаментную бумагу.

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

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

Приготовление готовых блюд

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

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

При этом нет необходимости в переключении на другой режим работы.

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

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

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетку с бумагой для выпекания, а не на противне или поддоне для жира.
Они могут так сильно деформироваться, что будет сильно затруднено их вынимание в горячем состоянии. При каждом последующем использовании деформация будет увеличиваться.
Такие замороженные продукты, как картофель фри, крокеты и т. п., можно готовить на противне или поддоне для жира.

Примеры готовых блюд

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

* Учитывайте указания производителя на упаковке.

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

Запекание

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

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

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

Стандартные блюда согласно EN 60350

Продукт	Противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °C	Время приготовления в мин.	Предварительно нагреть прибор
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция+	1	140 2)	25-45	нет
	2 противня 1)	Конвекция+	1, 3	140 2)	25-45	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 2)	15-30	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция+	1	160 2)	25-35	нет
	2 противня 1)	Конвекция+	1, 3	160 2)	25-35	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 2)	25-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см	Конвекция+	1	170 2)	30-40	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	1	180 2)	20-35	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см	Конвекция+	1	160 2)	105-125	нет
	Разъемная форма Ø 20 см	Верхний/нижний жар	1	180 2)	90-120	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	3	максимальн.	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на поддоне для жира	Гриль	4	максимальн.	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 быстрого нагрева.

Класс энергопотребления согласно EN 50304

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

Фронтальная панель, органы управления

Рекомендуется после каждого использования прибора проводить чистку

– элементов управления,

– ручки дверцы,

– планок с внутренней стороны дверцы.

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

Если при этом будет крайне необходимо снять переключатель режимов работы, переключатель температуры или ручки конфорок, то перед этим прибор следует отключить от электросети. Для этого выньте из розетки сетевую вилку или выключите предохранитель на распределительном щитке.

■ Очищайте все внешние поверхности только с помощью губчатой салфетки, моющего средства и теплой воды.

■ В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

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

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

Приборы с фронтальной панелью из стекла

Фронтальная панель прибора и элементы управления подвержены образованию царапин.

Не допускается использовать

– абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,

– жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,

– острые металлические скребки,

– спреи для чистки духовых шкафов.

Приборы с фронтальной панелью из алюминия

Алюминий - это "живой" материал. Угол зрения, направление света и окружающая среда влияют на отражающую способность алюминия и тем самым определяют внешний вид прибора.

Алюминиевые поверхности и элементы управления могут изменить цвет или внешний вид в целом при продолжительном воздействии на них загрязнений.
Поэтому удаляйте загрязнения немедленно.

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

Избегайте использовать

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

Приборы с фронтальной панелью из нержавеющей стали

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

Учитывайте, что существуют различные рекомендации для чистки

- поверхностей из нержавеющей стали,
- элементов управления в исполнении "нержавеющая сталь".

Поверхности из нержавеющей стали

Для чистки пригодны неабразивные средства для чистки нержавеющей стали.

Избегайте использовать

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

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

Элементы управления у приборов в исполнении "нержавеющая сталь"

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

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

Принадлежности

Вынимайте из рабочей камеры прибора все принадлежности, включая направляющие, а также дополнительно приобретаемые принадлежности, например, телескопическую тележку или телескопические направляющие, прежде чем начинать пиролитическую очистку. Воздействие высоких температур, которые достигаются при пиролизе, может повредить принадлежности и даже разрушить материал телескопической тележки и телескопических направляющих.

Противень, поддон для жира

На эмалированную поверхность этих принадлежностей нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Решетка, направляющие

На хромированную поверхность этих принадлежностей 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.

Жиропоглощающий фильтр

Чистите фильтр в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

При чистке фильтра в посудомоечной машине результат будет лучше, если фильтр будет находиться в горизонтальном положении.
В зависимости от используемого моющего средства для посудомоечной машины, на фильтре могут образоваться стойкие пятна, которые однако не будут влиять на его качества.

Жиропоглощающий фильтр, в отличие от других принадлежностей, можно также чистить с помощью пиролиза. Вследствие пиролитической очистки фильтр может изменить свой цвет на длительное время. Это однако не скажется отрицательно на его качествах.

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности
– противня,
– поддона для жира
имеют уникальное покрытие **PerfectClean**.

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

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

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

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сопоставим с уходом за стеклом. Если Вы не уверены в том, можно ли применять какое-либо чистящее средство для ухода за PerfectClean, подумайте, можно ли почистить этим средством оконные стекла без нанесения повреждений.
Вы можете резать и разделять приготавливаемый продукт на поверхностях с PerfectClean так же, как и на обычных эмалированных противнях.

Перед проведением чистки дайте духовому шкафу остыть. Опасность получения ожогов!

При **нормальной степени загрязненности** рекомендуется чистить поверхности с покрытием PerfectClean губкой для мытья посуды, горячей водой и средством для мытья посуды. Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.
При необходимости Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды.

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

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

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовок и дайте ему действовать несколько минут (прим. 10 минут). Если необходимо, после этого Вы можете потереть поверхности с нанесенным спреем жесткой стороной губки для мытья посуды.
При необходимости повторите эту процедуру.
После использования спрея для чистки духовки протрите поверхности влажной салфеткой и вытрите их насухо.

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

С помощью описанных чистящих средств можно всегда очистить 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.
Многократная эксплуатация прибора без проведения регулярной очистки может существенно осложнить процесс чистки.

Во избежание значительных повреждений поверхностей с покрытием PerfectClean не применяйте:
- абразивные чистящие средства, например, абразивные порошки и жидкую пасту,
- средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок,
- проволочные мочалки,
- царапающие губки, например, губки для чистки кастрюль или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- спрей для чистки духовки на поверхностях с покрытием PerfectClean при их сильном нагреве или длительном воздействии средства,
- очистку в посудомоечной машине.

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

Кроме этого, примите во внимание:

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

Духовка

Внутреннее пространство духовки и потолочный лист покрыты темной **пиролитической эмалью**.

Это специальным образом закаленная эмаль с очень гладкой поверхностью, обладающая антипригарным эффектом.
С такой поверхности можно легко удалить большинство загрязнений после выпекания и жарения с помощью губчатой салфетки, мягкого моющего средства и теплой воды.

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

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

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

Пиролитическая очистка духовки

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

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

По всему контуру духовки находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между духовкой и стеклом дверцы.
Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения при чистке уплотнение может быть повреждено.

Выньте все принадлежности, в том числе боковые направляющие, и дополнительно приобретаемые принадлежности, например, телескопическую тележку и телескопические направляющие, из духовки, прежде чем начинать процесс пиролиза. Из-за воздействия высоких температур при проведении пиролиза указанные принадлежности могут получить повреждения или даже выйти из строя.

При пиролитической очистке фронтальная поверхность духовки нагревается сильнее, чем при обычной эксплуатации прибора.
Поэтому не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролиза. Опасность получения ожогов!

При проведении пиролиза духовой шкаф нагревается примерно до 460 °C. Имеющиеся загрязнения превращаются в пепел под воздействием высоких температур.

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

В зависимости от степени загрязненности Вы можете выбрать одну из двух функций очистки с заданной продолжительностью процесса:

– PY 1 (примерно 2 часа)

– PY 2 (примерно 2 ч. 30 мин.)

В целях безопасности дверца останется заблокированной до тех пор, пока температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °C.

Запуск пиролиза

■ Выньте принадлежности из духовки.

■ Поверните переключатель режимов на режим "Пиролиз" ⊞.

На дисплее появляется PY.
Цифра и символ ◇ (Старт) мигают.

■ Кнопкой ⊕ или ⊖ Вы можете выбрать PY 1 или PY 2.

■ После выбора PY 1 или PY 2 запустите процесс пиролиза кнопкой установки времени ⊕.

Дверца прибора блокируется, и начинается нагрев духовки.

Длительность процесса пиролиза можно увидеть на дисплее, вызвав символ ⇥I.

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

■ Вызовите символ →I и с помощью кнопки ⊕ перенесите время окончания.

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

По окончании процесса пиролиза

– мигает символ →I.

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Изменение установок").

■ Поверните переключатель режимов в позицию "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Если не будет повернут переключатель режимов, то каждый пять минут звук сигнала, если он включен, будет напоминать Вам о том, что процесс завершен. Эта **программа напоминания** длится до 30 минут.

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

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

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

Большинство остатков загрязнений Вы можете собрать влажной салфеткой.
В зависимости от степени загрязненности на дверце прибора и планке под духовкой в процессе пиролиза образуется заметный налет. Его можно удалить губкой для мытья посуды или губкой из стальной спирали (Spontex Spirinett) и средством для мытья посуды или, например, средством Stahlfix.

Налет, образующийся с внутренней стороны дверцы, можно также удалить скребком для стекла.

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

Процесс пиролиза прерывается,

– если переключатель режимов будет повернут в позицию "0".

– если во время пиролиза будет выбран другой режим работы.
"PY" мигает, и высвечивается →I.

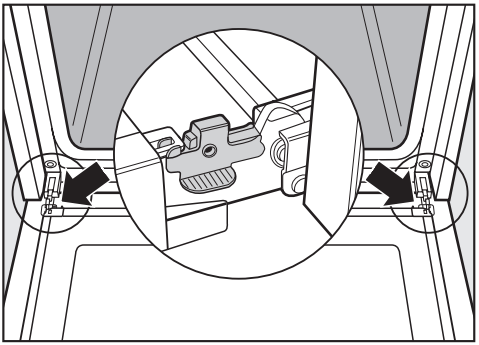
– при перерыве в подаче электропитания.
"PY" мигает, и высвечивается →I.

В обоих последних случаях также поверните переключатель режимов на "0".

При температуре духовки ниже 280 °C блокировка дверцы вскоре снимается, дверцу можно снова открыть. После этого Вы можете начать процесс пиролиза снова, если это нужно.

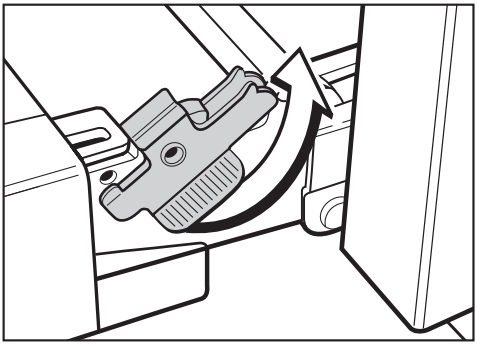
Снятие дверцы

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.

Демонтаж дверцы

Если в пространстве между стеклами образуется немного конденсата, Вы можете разобрать дверцу и почистить ее.

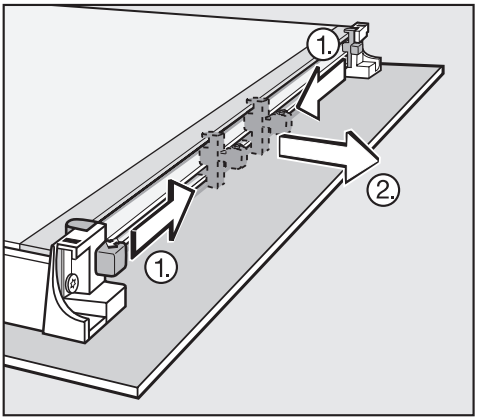
При чистке любых стеклянных поверхностей не применяйте никакие абразивные средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают такие поверхности.

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

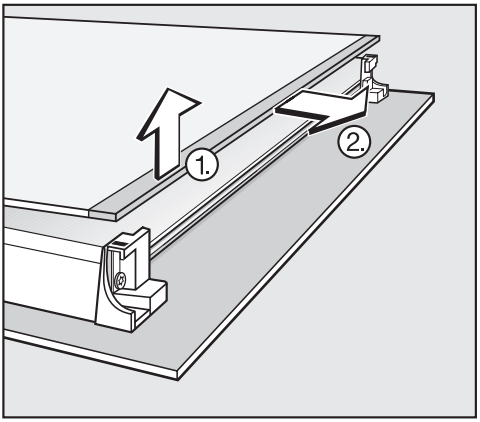
- В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.
- Положите дверцу на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин.
  При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.

Дверца Вашего прибора состоит из четырех стеклянных панелей.

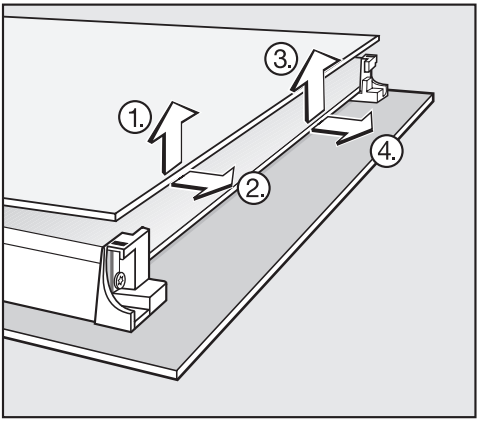
Рядом с направляющими шарниров дверцы находятся проставки. Они удерживают отдельные панели дверцы в нужном положении.



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

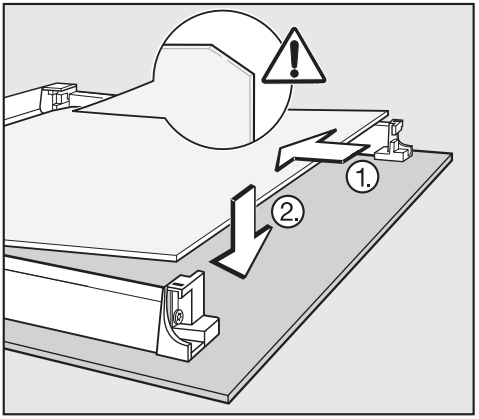


- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло и выньте его.

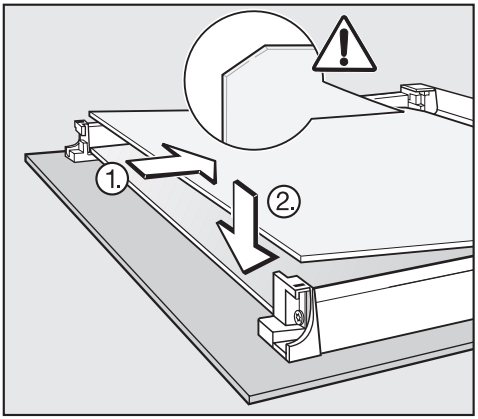


- **Слегка** приподнимите поочередно средние панели и выньте их.
- Почистите каждую стеклянную панель.
  Оставляйте панели в надежном месте, где они не могут разбиться.

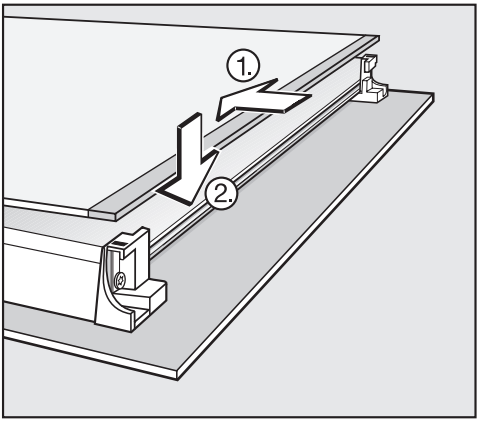
При сборке сначала устанавливаются средние панели. Они идентичны, и у каждой панели не хватает уголка. Этот отсутствующий уголок должен находиться при установке первой панели справа, второй панели - слева.



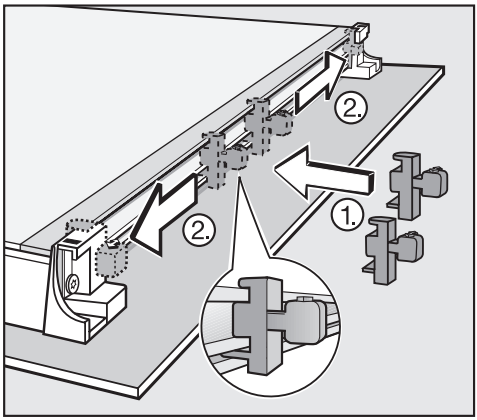
- Вставьте первую среднюю панель. Позиция **уголка - вверху справа**.



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



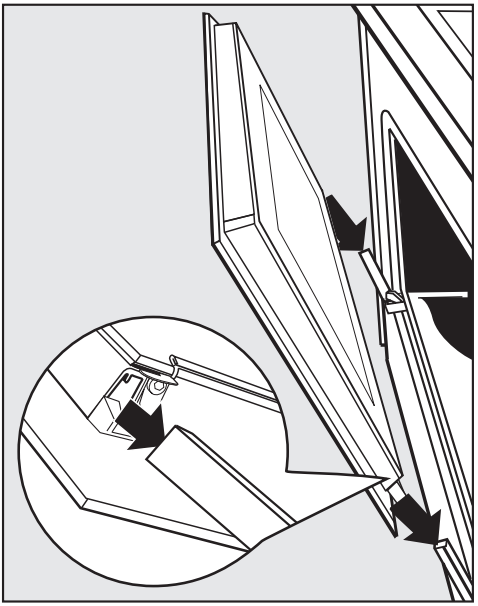
■ В заключение вставьте внутреннюю панель с черной отпечатанной полосой. При этом полоса должна быть направлена к средним панелям.



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

Прежде чем снова устанавливать дверцу в прибор, проверьте, прочно ли сидят внутренние панели в держателях и не могут ли они выпасть и разбиться.

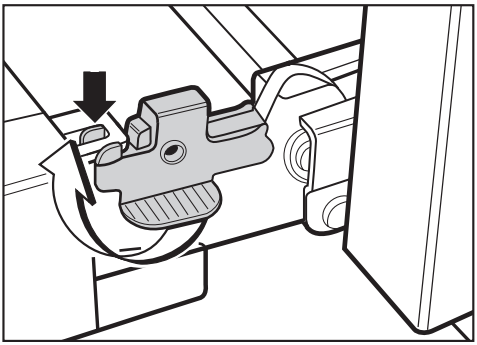
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

■ Полностью откройте дверцу.

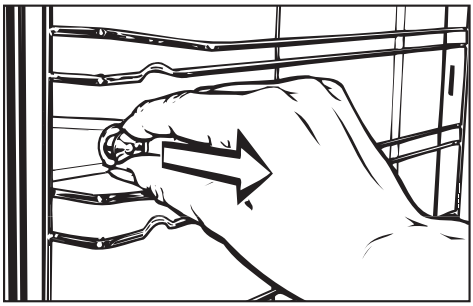


■ Обе фиксирующие скобы снова заблокируйте вращательным движением. Для этого поверните скобы до упора в горизонтальное положение. При этом выступ у скобы должен войти в накладку у дверцы.

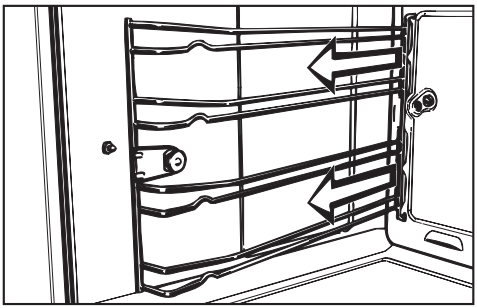
После проведения чистки фиксирующие скобы должны быть обязательно снова заблокированы, так как иначе дверца отделится от держателей и может быть повреждена.

Снятие боковых направляющих

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



■ Вытяните фиксирующие клипсы.



■ Снимите боковые направляющие.

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

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

Вы можете, однако, устранить следующие неисправности самостоятельно:

Что делать, если ...

. . . духовка не нагревается?

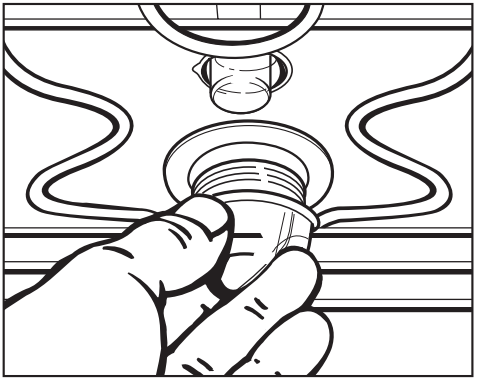
Проверьте,

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

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

Лампа накаливания не исправна.

- Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите.



- Отверните плафон лампы и уплотнительное кольцо.
- Замените лампу накаливания. Рекомендуется при покупке иметь при себе старую лампу, чтобы не ошибиться в характеристике (230 В, 25 Вт, E 14, термостойкость до 300 °C) и форме лампы.
- Наверните плафон лампы и уплотнительное кольцо.

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

. . . по завершении программы слышен звук работающего прибора?

Это не неисправность!
Чтобы после отключения духовки в рабочем пространстве, а также на панели управления или окружающей мебели не конденсировалась влага, некоторое время продолжает работать охлаждающий вентилятор. После понижения температуры духовки ниже определенного значения вентилятор автоматически выключится.
Температура понизится быстрее, если дверца духовки будет полностью или частично открыта.

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

Проверьте,

- правильно ли установлена температура выпекания.
- возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости, яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.
- установлен ли при выпекании в режиме "Конвекция+" жироулавливающий фильтр перед вентилятором. В этом случае время выпекания увеличивается примерно на 10 - 15 минут.

. . . пирог / выпечка неровно подрумянились?

Определенное различие в подрумянивании всегда существует. Поэтому в информации о продукции все изготовители электроплит приводят данные на такое различие в процентах. Значение, указанное для выпекания на противне, приводится согласно нормативному режиму.

При большой неравномерности подрумянивания проверьте:

В режиме **Конвекция+**:

– не слишком ли высока установленная температура.
– установлен ли жироулавливающий фильтр перед вентилятором.
– правильно ли был выбран ярус загрузки.

В режиме **Верхний / нижний жар**:

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

. . . было прервано электропитание и на дисплее электронных часов вместо текущего времени мигают "12:00" и треугольник ▲ под символом ◷?

Все введенные значения времени были стерты в результате перерыва электропитания.

■ Снова введите текущее время и, возможно, значения времени приготовления.

. . . при выключении акустического сигнала кнопкой ⏏ на дисплее электронных часов появляется "0•00"?

Здесь нет неисправности!
Спустя короткое время текущее время появится.

.... на дисплее духового шкафа высвечивается "F" в сочетании с числом?

Эта комбинация является кодом ошибки.

– "F 23": Температура пиролиза (прим. 460 °C) не была достигнута. Причиной этого может быть слишком сильное загрязнение рабочей камеры.
  Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем снова запустить процесс пиролиза.
  Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.

– "F 32": Замок дверцы (блокировка при пиролизе) не закрывается. Прервите процесс пиролиза, повернув переключатель режимов на "0", и начните его снова.
  Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.

– "F 33": Замок дверцы (блокировка при пиролизе) не открывается. Прервите процесс пиролиза, повернув переключатель режимов на "0". Если замок не откроется, обратитесь в сервисную службу.

При появлении **других кодов ошибки** обратитесь в сервисную службу.

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

Москва	(495) 745 89 90
	8 800 200 2900
Санкт-Петербург	(812) 332 08 00
Киев	(044) 496 03 00

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.

Для электроплит указывайте также номер модели и заводской номер Вашей панели конфорок.

Сертификат

РОСС.DE.АЯ46.В10151
с 11.05.2004 по 10.05.2007

Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 60 335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99

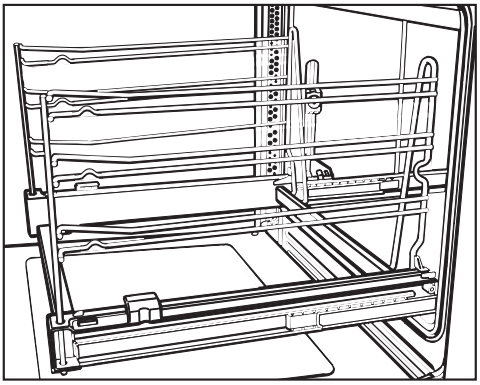
Срок службы

20 лет

Дополнительные принадлежности

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

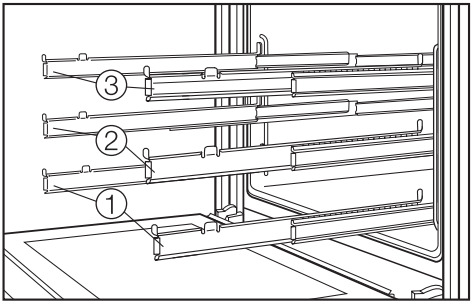
Телескопическая тележка



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

Телескопическая тележка ни в коем случае не должна оставаться в приборе во время проведения пиролитической очистки. Из-за воздействия высоких температур смазочный материал направляющих тележки сгорает, что может привести к ее неисправности.

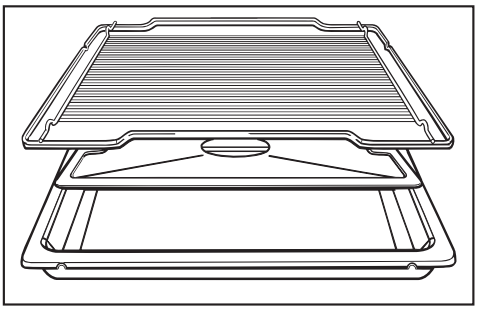
Телескопические направляющие



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

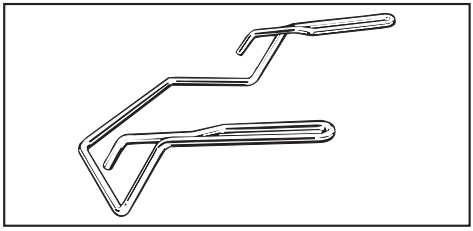
Телескопические направляющие ни в коем случае не должны оставаться в приборе во время проведения пиролитической очистки. Из-за воздействия высоких температур смазочный материал направляющих сгорает, что может привести к их неисправности.

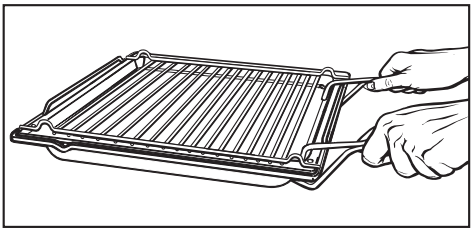
Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в поддон для жира.
При жарении или запекании в гриле на решетке он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

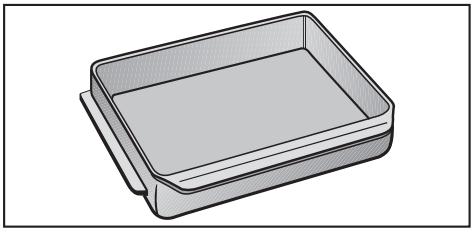
Устройство для извлечения противней





Это устройство облегчит Вам извлечение поддона для жира, противня и решетки из прибора.

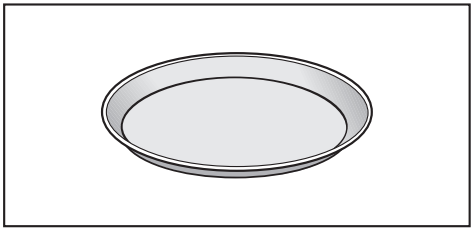
Универсальный противень



В отличие от других противней этот противень можно задвигать непосредственно на направляющие духовки.
Так же, как и у обычного противня для выпечки, сзади на его поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть противень из духовки.
На поверхность противня нанесено антипригарное покрытие.
На выбор имеются универсальные противни глубиной 22 или 35 см.

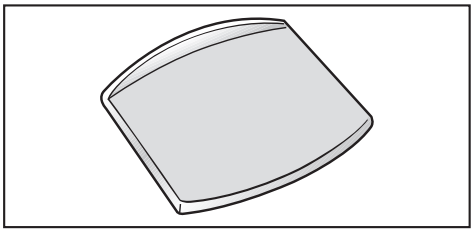
Подходящие по размеру крышки можно приобрести отдельно.

Форма для пиццы



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

Камень для выпечки



При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п.
Материал камня - это глазированный шамот, обладающий способностью аккумулировать тепло.
Камень кладется на решетку.

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

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

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

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

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которая видна при открытой дверце прибора под рабочей камерой. Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Дополнительно для Украины

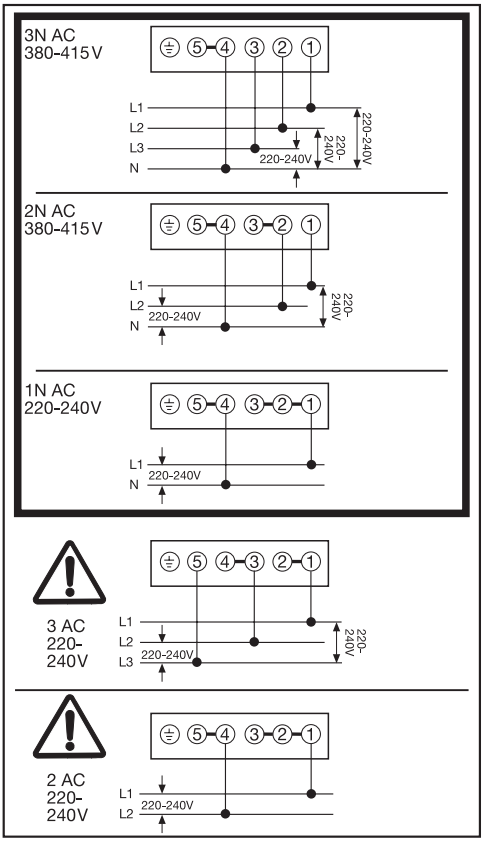
Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Схема подключения



Плита

Сетевой кабель не относится к комплектации прибора.

Плита должна подключаться с помощью соединительного провода, тип кабеля H 05 VV-F или H 05 RR-F с подходящим сечением в соответствии со схемой подключения.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Комбинируемые панели конфорок

Электроплиты Miele должны комбинироваться только с панелями конфорок, указанными фирмой Miele.

Информацию о возможностях комбинирования приборов Вы можете получить в фирменном магазине или сервисной службе Miele.

Духовой шкаф

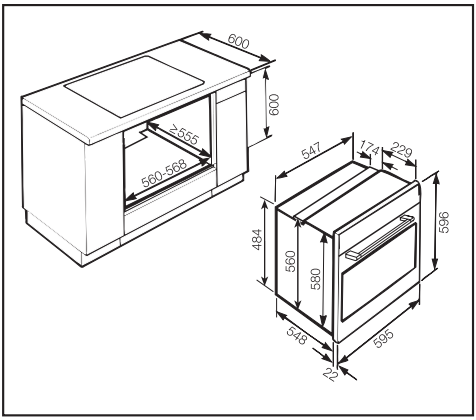
Духовой шкаф оснащен соединительным трехжильным проводом длиной 1,5 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 230 В.

Номинал предохранителя 16 А. Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

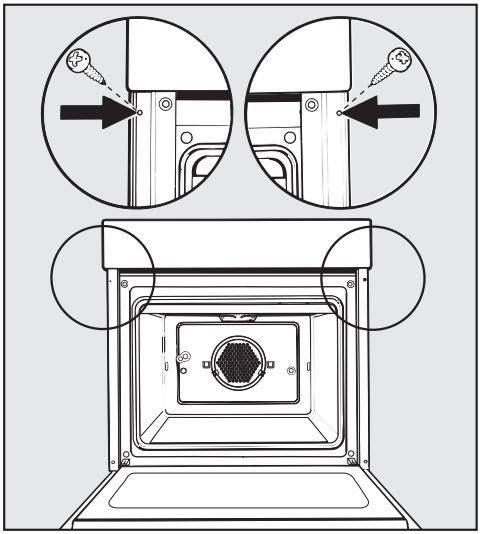
Встраивание электроплиты

Не допускается ограничение поступления охлаждающего воздуха к прибору!
Поэтому при встраивании прибора проследите, чтобы
- в мебельном шкафу не было задней стенки.
- промежуточное дно, на которое устанавливается прибор, не прилегало к стенке.
- по бокам мебельного шафа не монтировались планки термозащиты.



Обесточьте сетевую розетку.
Обратите внимание на схему подключения к плите!

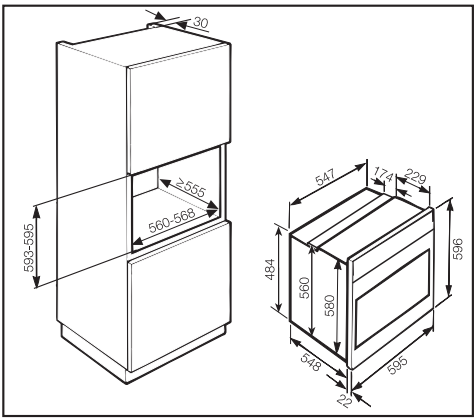
- Подключите плиту к электросети.
- Поставьте плиту перед шкафом под столешницей.
- Вставьте штекер встроенной панели конфорок в соединительный зажим плиты.
- Задвиньте плиту в шкаф под столешницей и выровняйте.



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

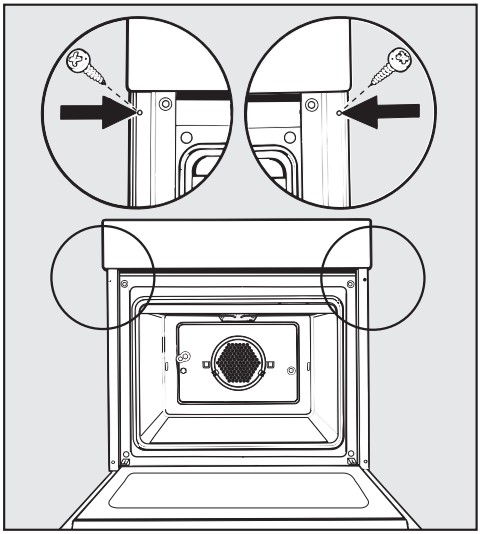
Прибором можно пользоваться только после его окончательного встраивания.

Не допускается ограничение поступления охлаждающего воздуха к прибору!
Поэтому при встраивании прибора проследите, чтобы
– в мебельном шкафу не было задней стенки.
– наверху, в мебельном шкафу, имелось вентиляционное отверстие.
– по бокам мебельного шафа не монтировались планки термозащиты.



Обесточьте розетку.

- Подключите духовой шкаф к электросети.
- Задвиньте прибор в нишу до упора и выровняйте его.



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

Прибором можно пользоваться только после его окончательного встраивания.

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
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

АЯ46