

Miele

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества





Компактный духовой шкаф H 5041 B

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

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. DE-Vorlage

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	11
Описание прибора	12
Н 5041 В	12
Оснащение	13
Электронное управление духовым шкафом	13
Функции безопасности	13
Блокировка включения	13
Автоматическое отключение	13
Охлаждающий вентилятор	13
Дверца с вентиляцией	13
Поверхности с покрытием PerfectClean	14
Поверхности с каталитическим покрытием	14
Устройства для экономии энергии	14
Индикация текущего времени	14
Режим работы "Конвекция" 	14
Принадлежности	14
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания	15
Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением	15
Элементы управления	16
Переключатель режимов работы	16
Переключатель температуры	17
Сенсорные кнопки	17
Символы на дисплее	18
Треугольник  на дисплее	19
Режимы работы	20
Ввод в эксплуатацию	22
Первая установка текущего времени	22
Изменение текущего времени	22
Чистка прибора и первый нагрев	23
Управление духовым шкафом	24
Простое использование	24
Охлаждающий вентилятор	24
Рекомендуемая температура	24
Изменение температуры	25
Предварительный нагрев	25
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления	26

Содержание

Установить продолжительность	26
Установить продолжительность и окончание	26
Окончание процесса приготовления	28
Проверка и изменение введенных значений времени	28
Удаление значений времени	28
Таймер	29
Установки 	30
Изменить статус установки	32
Блокировка включения	33
Указания по выпеканию	34
Форма для выпечки	34
Бумага для выпечки	34
Универсальный противень	34
Прямоугольная форма	34
Указания к данным в таблице	35
Температура, время выпекания	35
Ярусы загрузки	35
Замороженные продукты	35
Таблица выпекания	36
Конвекция +	36
Верхний/нижний жар	37
Интенсивное выпекание	38
Указания по жарению	39
Установки	39
Рекомендации	40
Подрумянивание	40
Время покоя	40
Жарение птицы	40
Жарение замороженного мяса	40
Таблица жарения	41
Приготовление при низкой температуре	42
Указания	42
Протекание процесса	42
Время приготовления/Внутренняя температура	43
Указания по приготовлению на гриле	44
Подготовка продуктов для гриля	46
Приготовление в гриле на решетке	46
Рекомендации	46

Таблица приготовления на гриле	47
Размораживание	48
Консервирование	49
Приготовление готовых блюд	50
Данные для испытательных организаций	51
Проверочное блюдо согласно EN 60350	51
Класс энергопотребления согласно EN 50304	51
Чистка и уход	52
Фронтальная панель прибора	52
Принадлежности	53
Противень, универсальный противень	53
Решетка, направляющие	53
Рабочая камера	53
Уплотнение, внутренняя сторона дверцы	53
Эмаль с покрытием PerfectClean	54
Каталитическая эмаль	56
Снятие дверцы	57
Демонтаж дверцы	58
Установка дверцы	61
Снятие боковых направляющих	62
Снятие задней стенки	62
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля	63
Неисправности и неполадки	64
Сервисная служба	67
Сертификат (только для РФ)	67
Дополнительно приобретаемые принадлежности	68
Электроподключение	70
Чертежи для встраивания	72
Размеры прибора и ниши в шкафу	72
Детальные размеры фронтальной поверхности прибора	73
Встраивание духового шкафа	74
Гарантия качества товара	76

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

Надлежащее использование

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

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

Если у Вас есть дети

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

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

► Следите за тем, чтобы дети не касались духового шкафа во время его работы. Духовой шкаф нагревается в области дверцы, панели управления и вытяжных отверстий воздуха рабочей камеры. Кожа ребенка более чувствительна к высокой температуре, чем кожа взрослого. Опасность ожога!

Указания по безопасности и предупреждения

Техника безопасности

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

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

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

► Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности.

В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное заземление (например, удар электрошоком).

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

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

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

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

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

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

► Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele.

Только при использовании этих деталей Miele гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены в полном объеме.

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

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




Надлежащая эксплуатация






Осторожно! Опасность получения ожога!

В области рабочей камеры возникают высокие температуры!

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

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

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

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

Алкоголь испаряется при высоких температурах.

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

Опасность пожара!





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

► Не выключайте плиту/духовой шкаф, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.

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

Ни в коем случае не выключайте прибор. Повышение влажности воздуха в рабочей камере приводит к образованию конденсата, который может:

- вызвать коррозию в рабочей камере,
- повредить панель управления, столешницу и окружающую мебель.

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

Из-за возникающей аккумуляции тепла эмаль может рваться и

растрескиваться.

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

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

► Никогда не наливайте воду непосредственно на противень, универсальный противень или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В результате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а эмаль может быть повреждена резким перепадом температур.

► Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени.

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

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

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

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

Дополнительные принадлежности

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

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

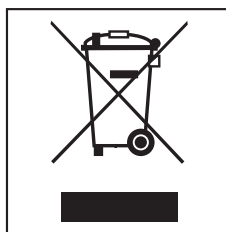
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

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

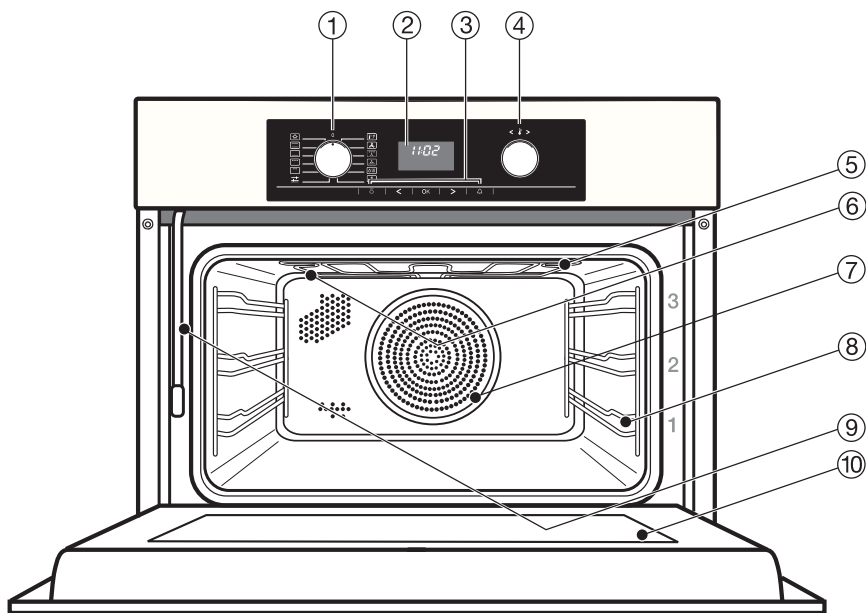


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

Описание прибора

H 5041 B



- ① Переключатель режимов работы *, утапливаемый в нулевом положении
- ② Дисплей
- ③ Сенсорные кнопки ⏻ , < , ОК, > , ▲
- ④ Переключатель температуры, утапливаемый
- ⑤ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ⑥ Отверстия для подачи пара при использовании режима влажной конвекции
- ⑦ Задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
- ⑧ Боковые направляющие для 5 ярусов загрузки
- ⑨ Трубка для заполнения для системы подачи пара
- ⑩ Дверца

* в зависимости от модели


Электронное управление духовым шкафом

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.

Функции безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения  защищает духовой шкаф от несанкционированного использования, см. главу "Блокировка включения".

Автоматическое отключение

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

Охлаждающий вентилятор

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

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время для того, чтобы влага воздуха не могла осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели. Вентилятор автоматически отключится, когда внутренняя часть духовки охладится ниже определенной температуры.

Дверца с вентиляцией

Дверца состоит из открытой системы со стеклом с жароотражающим покрытием. В процессе приготовления воздух дополнительно подается через дверцу таким образом, что внешнее стекло остается прохладным.

Дверцу прибора можно разбирать для очистки.

Оснащение

Поверхности с покрытием PerfectClean

имеют покрытие PerfectClean:

- Рабочая камера
- Боковых направляющих
- противеня
- универсального противня
- Решетка

Антипригарные свойства этой поверхности предотвращают прижаривание продуктов и облегчают очистку.

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

Поверхности с каталитическим покрытием

Задняя стенка покрыта темно-серой каталитической эмалью, которая при высокой температуре обладает свойствами самоочистки от капель масла и жира.

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

Устройства для экономии энергии

Индикация текущего времени

Индикатор текущего времени может быть отключен в целях экономии электроэнергии. Тогда дисплей при выключенном приборе темный и текущее время идет на заднем плане, см. главу "Установки". Оно показывается тогда, когда Вы пользуетесь прибором.

Режим работы "Конвекция"



Эта функция позволяет Вам оптимизировать процесс приготовления таких блюд, как хлеб или мясо, с помощью регулировки влажности.

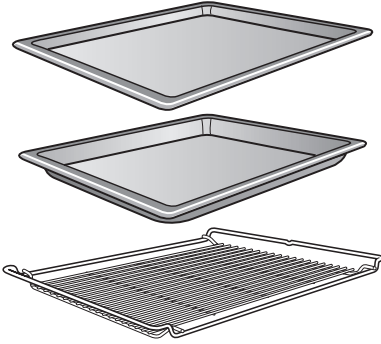
Вся информация по использованию режима "Конвекция", рецепты и указания по очистке Вы найдете в брошюре "Указания по применению", которая прилагается к Вашему прибору вместе с инструкцией по эксплуатации и монтажу.

Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

Другие принадлежности Вы сможете приобрести у дилеров компании Miele или в сервисной службе, см. главу "Докупаемые принадлежности".

Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания



Противень для выпечки, универсальный противень и решетка задвигаются между стойками ниши в боковые направляющие.

Противени и решетка оснащены посередине фиксатором, который предотвращает их выскальзывание из ниши, если они частично выдвинуты. Вы можете вынуть противени и решетку, если поднимите их.

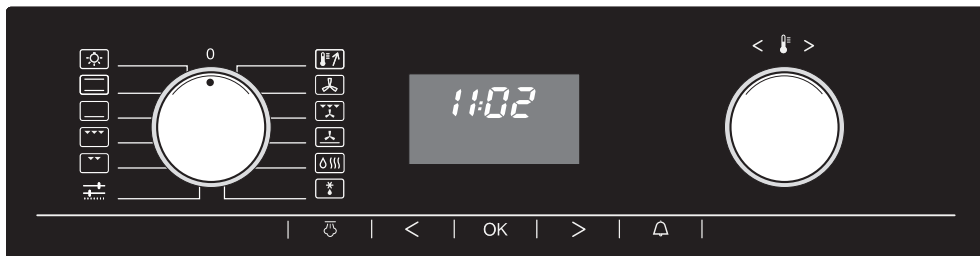


Если вы используете противень с положенной сверху решеткой, то противень задвигается между стойками ниши и решетка оказывается автоматически сверху.

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением













Эти принадлежности потребуются Вам для очистки прибора от накипи.

Элементы управления




Переключатель режимов работы

Левым переключателем Вы можете выбрать режим работы. Вы можете поворачивать его вправо и влево. В положении 0 его необходимо утопить нажатием.


-  Быстрый нагрев
-  Конвекция+
-  Гриль с обдувом
-  Интенсивное выпекание
-  Конвекция с паром
-  Размораживание
-  Верхний/нижний жар
-  Нижний жар
-  Гриль
-  Гриль малый
-  Освещение:
Освещение рабочей камеры может быть включено отдельно, напр., для очистки.
-  Установки:
Установки прибора могут быть изменены.



Переключатель температуры

Правым переключателем  > установите температуру. Вы можете поворачивать его вправо и влево. В каждом положении он может быть утоплен нажатием.

Сенсорные кнопки

Под дисплеем находятся сенсорные кнопки, которые реагируют на прикосновение.

Каждое прикосновение подтверждается звуковым сигналом. Этот сигнал Вы можете выключить. (см. главу "Установки ").

	Применение
OK	– Для вызова функций на дисплее. Появляется треугольник ▲. – Для подтверждения заданных функций.
>	– Для передвижения треугольника ▲ на дисплее вправо. – Для увеличения заданного времени.
<	– Для передвижения треугольника ▲ на дисплее влево. – Для уменьшения заданного времени.
	Для системы ручной подачи пара
	Для установки времени таймера, напр., для варки яиц.

Элементы управления

Символы на дисплее



В зависимости от позиции переключателя режимов работы и/или нажатия сенсорной кнопки появляются:

Позиция переключателя режимов работы	Символы	Функция/значение
0		Текущее время
		Блокировка включения
		Указание на наличие остатков воды в системе
		Указание по очистке прибора от накипи
Режим работы (кроме освещения)		Контроль температуры
		Температура
		Текущее время
		Продолжительность
		Оконч.
Режим работы "Конвекция" 		Индикатор количества паровых ударов
		Указание по очистке прибора от накипи
	P и цифра	Установка
	S и цифра	Статус установки
по желанию	горит под символом	Функция отображается.
	мигает под символом	Функция выбрана и может быть изменена.
по желанию	и мин	Таймер

Треугольник ▲ на дисплее



Если сенсорная кнопка нажата, на дисплее загорятся в зависимости от положения переключателя режимов работы **символы функций**, которые Вы можете установить.

Нажимайте сенсорную кнопку < или > пока треугольник ▲ не будет стоять под нужной функцией.

Затем выберите функцию сенсорной кнопкой ОК.

Треугольник ▲ мигает ок. 15 секунд.

Только пока треугольник▲ мигает, функция может быть задана сенсорной кнопкой < или >. Если это время вышло, то Вам придется выбирать нужную функцию с помощью сенсорной кнопки ОК заново.





С каждым нажатием сенсорных кнопок < или > изменяются










- поминутно длительность ☺ и окончание ⌚
- время таймера ⏰ сначала с интервалом в 5 секунд, потом поминутно.

Если держать кнопки дольше, то ход процесса будет ускорен.

Режимы работы

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

Режимы работы	Примечания
 Верхний/нижний жар	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения по традиционным рецептам.– Для приготовления суфле.– При приготовлении по старым рецептам для оптимального использования Вашего прибора, устанавливайте температуру на 10°C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.
 Нижний жар	<ul style="list-style-type: none">– Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить пирог с нижней стороны.
 Гриль	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (напр., стейков).– Для запекания в больших формах.
 Гриль малый	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле малого количества плоских продуктов (напр., стейков).– Для запекания в маленьких формах.

Режимы работы	Примечания
 Быстрый нагрев	– Для предварительного нагрева рабочей камеры. Затем нужно установить желаемый режим работы.
 Конвекция+	<ul style="list-style-type: none"> – Для выпекания и жарения. – Можно готовить одновременно на нескольких уровнях. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Верхний/Нижний жар ", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
 Гриль с обдувом	<ul style="list-style-type: none"> – Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль "/"Малый гриль ", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
 Интенсивное выпекание	<ul style="list-style-type: none"> – Для выпекания пирогов с сочным покрытием. – Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
 Конвекция с паром	<ul style="list-style-type: none"> – Для выпекания и жарения с поддержанием влажности. <p>Вся информация по использованию режима "Конвекция", рецепты и указания по очистке Вы найдете в брошюре "Указания по применению", которая прилагается к Вашему прибору вместе с инструкцией по эксплуатации и монтажу.</p>
 Размораживание	– Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

Ввод в эксплуатацию

Прежде чем Вы сможете ввести прибор в эксплуатацию, Вы должны сначала

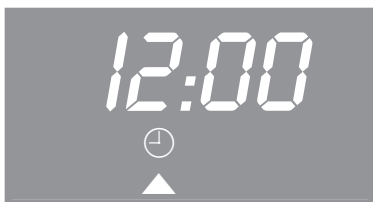
- вынуть нажатием элементы управления, если они утоплены.
- задать текущее время.

Первая установка текущего времени

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

На дисплее

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



- С помощью сенсорной кнопки < или > введите сначала часы.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Установка часов подтверждена, минуты мигают на дисплее.

- С помощью сенсорной кнопки < или > введите минуты.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Установка минут подтверждена.

Текущее время задано.

При перепаде электроэнергии актуальное текущее время сохраняется на 24 часа, затем появляется, как при первом вводе в эксплуатацию, "12:00".

После восстановления подачи электроэнергии текущее время мигает и должно быть подтверждено сенсорной кнопкой ОК.

Изменение текущего времени

- Нажать дважды сенсорную кнопку ОК.
- С помощью сенсорной кнопки < или > введите сначала часы.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.
- С помощью сенсорной кнопки < или > введите минуты.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Была изменена установка времени на дисплее.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите

- имеющиеся наклейки.
- имеющуюся защитную пленку с фронтальной поверхности прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и очистите их.
- **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.
- Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфеткой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.
- Отожмите переключатели режимов и температуры.
- Выберите переключателем режимов "Конвекция плюс ".

Появится рекомендуемая температура 160 °С.

- Установите переключателем температуры максимальную температуру (250 °С).

Как только ввод данных будет подтвержден, начнется нагрев рабочей камеры.

- Нагревайте пустой прибор минимум один час.

Следите за тем, чтобы кухня в это время хорошо проветривалась. Избегайте проникновения запаха в другие помещения.


Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Управление духовым шкафом - Ввод установок времени".

- Дождитесь, когда прибор после выключения 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.


Управление духовым шкафом

Простое использование

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите желаемый режим (напр ., "Конвекция + ").


На дисплее появятся:



- рекомендуемая температура "160".
- Контроль температуры .

Одновременно включается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.

Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – P 2".

- После приготовления поверните переключатель режимов в положение "0" и выньте продукт из рабочей камеры.


Охлаждающий вентилятор


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.

Он автоматически выключается, когда рабочая камера остывает до определенной температуры.

Рекомендуемая температура

Сразу после выбора режима работы высвечивается **рекомендуемая температура**.

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


* Сначала появляется "Auto" и мигает треугольник ▲ под символом . Только после выбора количества паровых ударов появляется рекомендуемая температура.

Изменение температуры


Если рекомендованная температура не совпадает с данными в рецепте, Вы можете ее изменить с помощью переключателя температуры с шагом в 5°.

Режим работы	Диапазон температур
 Конвекция+	30 -250 °C
 Интенсивное выпекание	50 -250 °C
 Конвекция	130 -250 °C
 Верхний/нижний жар	30 -280 °C
 Нижний жар	100 -280 °C
 Гриль с обдувом	50 -260 °C
 Гриль	200 -300 °C
 Гриль малый	200 -300 °C
 Размораживание	–
 Быстрый нагрев	30 -250 °C

Контроль температуры

Рядом с температурой появляется на дисплее **контроль температуры** . Он всегда горит, когда включен нагрев рабочей камеры.


Когда выбранная температура достигнута,

- нагрев рабочей камеры выключается.
- контроль температуры гаснет.
- в первый раз раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – P 2".

Как только температура опустится ниже установленного значения, нагрев рабочей камеры и контроль температуры снова включаются.

Предварительный нагрев


Многие блюда Вы можете ставить в холодную рабочую камеру, чтобы использовать тепло уже в процессе нагрева. Только в некоторых случаях необходим предварительный нагрев.

В режиме "Конвекция Плюс  для

- выпекания черного хлеба.
- жарения ростбифа и филе.



В режиме "Верхний/нижний жар  для

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

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый нагрев" .

Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

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

Управление духовым шкафом

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Наряду с простым использованием Вы можете включать и выключать режимы автоматически.

Для автоматического выключения Вы можете установить продолжительность или продолжительность и окончание.

Продолжительность приготовления в духовке может достигать макс. 12 часов.

Автоматическое включение и выключение особо рекомендуется при жарении.

Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет и опадет, дрожжи потеряют свои свойства.

Указание к режиму

"Конвекция ":

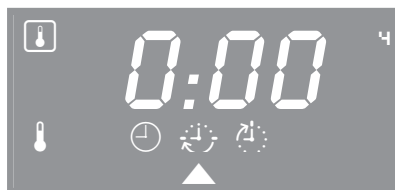
Только при функции "Паровой удар автоматический *Ручка*" целесообразно, чтобы режим работы мог включаться и выключаться автоматически.


Установить продолжительность

Чтобы автоматически отключить режим работы, Вы должны установить продолжительность.

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

Включается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.



- Нажимайте сенсорную кнопку \gt до тех пор, пока треугольник \blacktriangle не окажется под символом  (длительность).

На дисплее высвечивается "0:00".

- Нажать сенсорную кнопку ОК.
- Пока мигает треугольник \blacktriangle , введите длительность процесса сенсорной кнопкой \gt в часах : минутах.

Если не выбрана никакая другая функция, Вы можете следить за продолжительностью.

Установить продолжительность и окончание

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

Управление духовым шкафом

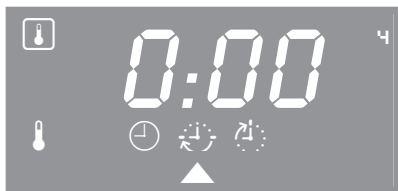
Пример:

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

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

Включается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.

Сначала задайте **длительность приготовления**:



- Нажимайте сенсорную кнопку > до тех пор, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (длительность).

На дисплее высвечивается "0:00".

- Нажать сенсорную кнопку ОК.



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

- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Теперь **переставьте время окончания процесса**:



- Нажимайте сенсорную кнопку > до тех пор, пока треугольник ▲ не окажется под символом ⌚ (окончание).

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

- Нажать сенсорную кнопку ОК.



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

- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Выключается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.



На дисплее отражается окончание, пока Вы не подвинете треугольник под другую функцию.

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

Управление духовым шкафом

Окончание процесса приготовления

По истечении заданного времени

- нагрев рабочей камеры автоматически выключается.
- охлаждающий вентилятор продолжает работать.
- мигает символ  (Окончание).
- раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – P 2".

- Поверните переключатель режимов в позицию "0".

Акустический и оптический сигналы отключаются.

- Выньте продукт из духовки.

Проверка и изменение введенных значений времени

Значения времени, заданные для процесса приготовления, Вы можете проверить или изменить в любое время, вызвав соответствующую функцию с помощью сенсорной кнопки < или >.

Для изменения нажмите сенсорную кнопку ОК, и пока мигает треугольник ▲, измените данные с помощью сенсорной кнопки < или >.

Удаление значений времени

- Установите продолжительность на "0:00" или поверните переключатель программ на "0".

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

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

Максимальное время таймера составляет 59 минут и 55 секунд.

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



Указание к режиму "Конвекция [555]":
Используйте таймер для напоминания, чтобы производить паровые удары в ручном режиме.



Ввод установок таймера

- Нажать сенсорную кнопку .





На дисплее высвечивается "0:00".

- Пока мигает треугольник , введите время таймера сенсорной кнопкой .
- Нажать сенсорную кнопку ОК.




Если треугольник стоит  под символом , то за отсчетом времени

можно следить по показаниям на дисплее.

По истечении времени

- мигает символ .
 - раздается сигнал, если он включен, см. главу "Установки  – P 3".
 - после истечения времени таймера время отсчитывается дальше.
- Затем нажать сенсорную кнопку ОК.

Удаление установок таймера

- Выберите с помощью сенсорной кнопки ОК функцию . Треугольник  под символом должен мигать.
- Кнопкой  установите таймер на "0:00".
- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Установки

Настройки Вашего прибора задаются на заводе.

Вы можете выбрать альтернативные, если Вы меняете статус "5" Установки "P" (см. таблицу).

Установка	Статус (* Заводская установка)	
P 1 Индикация текущего времени	S 0	Индикация текущего времени выключена . Дисплей темный, если переключатель программ стоит в позиции "0". Текущее время идет на заднем плане.
	S 1 *	Индикация текущего времени включена . Текущее время отображается.
P 2 Звуковой сигнал времени приготов- ления	S 0	После истечения времени и в конце фазы нагрева звуковой сигнал не раздается .
	S 1 *(ко- ротко)	После истечения времени и в конце фазы нагрева звуковой сигнал раздается .
	S 2 (дол- го)	Вы можете выбрать один из двух тонов звукового сигнала.
P 3 Звуковой сигнал таймера	S 0	По истечении времени таймера звуковой сигнал не раздается .
	S 1 *(ко- ротко)	По истечении времени таймера звуковой сигнал раздается .
	S 2 (дол- го)	Вы можете выбрать один из двух тонов звукового сигнала.
P 4 Тон нажа- тия кнопок	S 0	При касании сенсорной кнопки звуковой сигнал не раздается .
	S 1 *	При касании сенсорной кнопки звуковой сигнал раздается .
P 5 Громкость звукового сигнала	S 0 * до S 30	Если Вы выбрали для звукового сигнала времени приготовления P 2 и таймера P 3 статус S 2, то Вы можете изменить громкость. При выборе "P 2 – S 1" и "P 3 – S 1" это невозможно!

Установка	Статус (* Заводская установка)
<p><i>P 6</i></p> <p>Формат индикации времени</p>	<p><i>S 24 *</i> Формат времени показывается в 24-часовом формате.</p> <p><i>S 12</i> Формат времени показывается в 12-часовом формате.</p>
<p><i>P 7</i></p> <p>Демонстрационный режим</p> <p>(для представления приборов в специализированной торговле или выставочных помещениях)</p>	<p><i>S 0 *</i> Демонстрационный режим будет деактивирован, если Вы нажмете сенсорную кнопку ОК и будете удерживать ок. 4 секунд. На дисплее появятся четыре штриха "----".</p> <p><i>S 1</i> Демонстрационный режим будет активирован, если Вы нажмете сенсорную кнопку ОК и будете удерживать ок. 4 секунд. На дисплее появится "NES_". Прибор может обслуживаться, но не нагревается. В режиме "Конвекция" также выключен насос.</p>

Изменить статус установки

- "Выбрать установки .



На дисплее высвечивается "P 1".

- Нажимайте сенсорную кнопку < или > пока на дисплее не появится требуемая установка.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.




На дисплее появляется актуальный статус "5" установки.

- С помощью сенсорной кнопки < или > измените статус.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.


Изменение статуса сохраняется.

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

Пока переключатель находится в позиции "Установки ", вы можете изменять остальные установки.

При отключении электроэнергии изменения сохраняются.


Блокировка включения

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


Она препятствует случайному включению духового шкафа.

- Поверните переключатель режимов работы в положение "0".



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




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

"0" = **ВЫКЛ.**

"I" = **ВКЛ.**

- Подтвердите установку нажатием сенсорной кнопки ОК.

При установке "I" духовой шкаф нельзя будет включить.

Символ  напоминает о включенной блокировке управления.

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

Указания по выпеканию

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

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

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

Форма для выпечки

Учитывайте, из какого материала сделана форма при выборе режимов:

Конвекция + , Интенсивное выпекание 

Можно будет использовать любой термостойчивый материал.

Верхний/нижний жар 

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

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

Бумага для выпечки

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

Приготовленная выпечка и так легко отделится от поверхности.

Бумага для выпечки потребуется только при выпекании

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

Универсальный противень

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

Прямоугольная форма

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

Указания к данным в таблице

Температура, время выпекания

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

- выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в таблицах.

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

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

Для этого воткните в тесто деревянную палочку. Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Ярусы загрузки

Ярусы загрузки считаются, начиная снизу.

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

Замороженные продукты

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

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

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

Таблица выпекания

Конвекция +

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

1) Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.

При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

2) С предварительным нагревом рабочей камеры.

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

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

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

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

Таблица выпекания

Верхний/нижний жар

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый ярус загрузки	Время в мин. ¹⁾
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	2	60 – 70
Кекс в виде кольца	170 – 190	2	65 – 80
Пирог (противень) ¹⁾	170 – 190	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	2	60 – 80
Фруктовый пирог с безе или глазурью (противень)	170 – 190	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	170 – 190	2	35 – 55
Фруктовый пирог (форма)	160 – 180	2	55 – 65
Корж для торта ^{2) 3)}	170 – 190	2	20 – 25
Мелкая выпечка ^{2) 3)} (печенье)	170 – 190	2	15 – 25
Бисквитное тесто ^{2) 3)}			
Торт (от 3 до 6 яиц) ^{2) 3)}	170 – 190	2	20 – 35
Основа для торта (2 яйца) ^{2) 3)}	170 – 190	2	15 – 20
Рулет ^{2) 3)}	180 – 200	1	12 – 16
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	170 – 190	2	15 – 20
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2	45 – 55
Мелкая выпечка ^{2) 3)} (печенье)	160 – 180	2	15 – 25
Творожный торт	170 – 190	2	70 – 90
Яблочный торт, закрытый ²⁾	170 – 190	2	45 – 65
Абрикосовый торт с глазурью ²⁾	170 – 190	2	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой ²⁾	220 – 240	2	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	30 – 50	Дно рабочей камеры ⁴⁾	15 – 30
Кекс австрийский	160 – 180	1 или 2	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2 ⁵⁾	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	180 – 200	2 ⁵⁾	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	2	50 – 60
Хлеб из муки грубого помола ²⁾	190 – 210	2	50 – 60
Пицца (противень) ^{2) 3)}	190 – 210	2	30 – 40
Пирог с луком ²⁾	180 – 200	2	25 – 35
Яблочные кармашки	160 – 180	2	25 – 30
Заварное тесто ^{2) 3)} , пирожные со взбитыми сливками	180 – 200	2	35 – 45
Слоеное тесто ²⁾	190 – 210	2	15 – 25
Пирожные со взбитыми белками ²⁾ , миндальное пирожное	120 – 140	2	25 – 50

1) Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.

При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

2) С предварительным нагревом рабочей камеры.

3) Во время фазы нагрева не используйте режим "Быстрый нагрев (F7)".

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

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

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


Таблица выпекания

Интенсивное выпекание

Особенно хорошо подходит для




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

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

- 1) Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.
При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.
- 2) Во время фазы нагрева не используйте режим "Быстрый нагрев 

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

Установки

	Примечания
Режим работы Конвекция + 	Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар  ".
Посуда Подходит любая термоустойчивая посуда.	жаровни, кастрюли (горшочки) для жарения, огнеупорные стеклянные формы, рукава/пакеты для запекания, глиняная посуда для жаркого, универсальный противень, решетка на универсальном противне Мы рекомендуем проводить жарение в кастрюле (горшочке), так как при этом <ul style="list-style-type: none"> – остается достаточно много сока для приготовления соуса. – рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.
Ярусы загрузки 1 или 2 снизу	
Предварительный нагрев не требуется	Размещайте посуду на решетку в холодной рабочей камере. Исключение: жарение ростбифа и филе.
Температура см. таблицу жарения	<ul style="list-style-type: none"> – Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и зажаривается сверху, однако полностью оно не будет готово. – В режиме "Конвекция+ " будет достаточно установить температуру жарения, примерно, на 20 °C ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар". – При жарении продукта весом от 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой. – Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20 °C ниже, чем при жарении в кастрюле (горшочке).

Указания по жарению

	Примечания
Продолжительность жарения см. таблицу жарения	Определение продолжительности жарения: высота куска продукта умножается на время, необходимое для готовности продукта толщиной 1 см: <ul style="list-style-type: none">– Говядина/дичь: 15 – 18 мин./см– Свинина/телятина/баранина: 12 – 15 мин./см– Ростбиф/Филе : 8 – 10 мин./см

Рекомендации

Подрумянивание

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

Время покоя

По окончании жарения выньте блюдо из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы



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



Жарение замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания.

Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Таблица жарения

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

- 1) Для жарения мы рекомендуем режим "Конвекция+ ". Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар ".
- 2) Значения температуры для приготовления в закрытой посуде. Если жаркое готовится на решетке, то необходимо понизить температуру на 20 °С.
- 3) Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.
- 4) С предварительным нагревом рабочей камеры.

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

Приготовление при низкой температуре

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

Мясо при приготовлении при более низкой температуре и в течение более продолжительного времени становится более сочным.

Сначала кусок мяса в течение короткого времени обжаривается со всех сторон при высоком температурном режиме.

Затем при более низкой температуре мясо снова распрямляется и сок внутри куска начинает циркулировать, равномерно распределяясь во всех слоях.

При этом в результате приготовления оно становится очень нежным и сочным.

Указания

Используйте постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.

Используйте для поджаривания жир с высокой степенью нагрева, напр., сливочное или растительное масло.

Не закрывайте мясо в процессе приготовления.

Время приготовления зависит от желаемой степени прожарки, цвета корочки, количества и величины кусков и составляет ок. 2-4 часов.


Мясо может быть сразу порезано, время выдержки не требуется.

Протекание процесса

Лучше всего использовать решетку и универсальный противень.

- Задвиньте решетку и универсальный противень на второй уровень.
- Выберите режим "Верхний-нижний жар".
- Нагревайте рабочую камеру вместе с решеткой и противнем при 130 °C ок. 15 минут.
- Во время нагрева обжарьте мясо со всех сторон на конфорке.

Время приготовления и внутреннюю температуру, если Вы используете термометр для измерения внутренней температуры, возьмите из таблицы.

 Нагревательный элемент для режима Верхний жар/Гриль является горячим. Опасность ожога!

- Положите мясо на решетку.
- Воткните термометр, при его наличии, в кусок мяса.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Готовьте мясо.

Целесообразно будет запрограммировать время приготовления, см. главу "Управление духовым шкафом - установка продолжительности". Результат приготовления не ухудшится, если мясо после истечения времени останется в рабочей камере.

Приготовление при низкой температуре

Время приготовления/Внутренняя температура


Блюдо	Время в мин.	Внутр. температура в °С
Ростбиф		
– по-английски	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– сильная степень прожарки	180–240	69
Филе свиные	120–150	63
Жаркое из свинины	150–210	68
Телячья лопатка	180–210	63
Баранья спинка	90–120	60


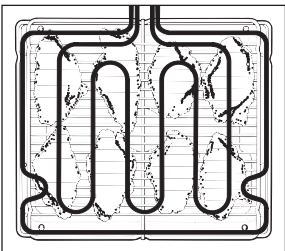

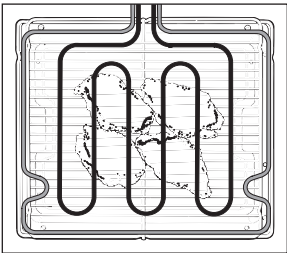

Рекомендации

При низких температурах приготовления и низкой внутренней температуре

- мясо может сохраняться теплым в рабочей камере, пока оно не будет сервировано. Результат приготовления от этого не ухудшится.
- мясо обладает оптимальным вкусом. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

Указания по приготовлению на гриле

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

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

Указания по приготовлению на гриле

	Примечания
Посуда	Решетка на универсальном противне Не используйте противень!
Уровень загрузки снизу см. таблицу приготовления на гриле	Плоские порции продукта на 2 или 3 ярусе загрузки Продукты большего диаметра на ярусе загрузки 1 или 2
Предварительный нагрев	Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.
Температура см. таблицу приготовления на гриле	<ul style="list-style-type: none">– Плоские продукты (например, отбивные, стейки): 275 °С– Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты): 240 °С– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и зажаривается сверху, однако полностью оно не будет готово.
Время приготовления на гриле см. таблицу приготовления на гриле	<ul style="list-style-type: none">– Для плоских порций мяса и рыбы около 6 – 8 минут с каждой стороны. Высокие куски требуют несколько больше времени с каждой стороны.– Для мясного рулета на см. диаметра около 10 минут.– По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Указания по приготовлению на гриле

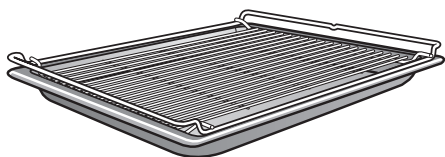
Подготовка продуктов для гриля

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

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

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

Приготовление в гриле на решетке



- Положить решетку на универсальный противень.
- Сверху положить продукты.
- Выберите режим работы и температуру.
- Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.
- Разместить продукты в рабочей камере и закрыть дверцу.
- По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Рекомендации

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

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

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

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

Таблица приготовления на гриле


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

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

1) По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.


2) Ярус загрузки выбирать в зависимости от толщины продукта.

Размораживание

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

Обратите внимание:

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

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

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

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:


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

Для консервирования мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + ".

Емкости для консервирования

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

Не используйте жестяные банки!

6 банок ¹⁾ (Вместимость 1 л)	Температура	Время консервирования после начала образования пузырьков ²⁾³⁾ в мин.	Остаточное тепло Время в мин.
Фрукты, огурцы	150 – 170 °С до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем выберите установку "Освещение  ".	никакие	25 – 30
Спаржа, морковь	150 – 170 °С до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем готовить дальше при 100 °С.	60 – 90	25 – 30
Горох, фасоль		90 – 120	25 – 30

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

2) Пузырьки = равномерный подъем

3) Своевременно снизьте температуру, чтобы не переварить продукт.


После консервирования

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

Проверьте, чтобы все банки были закрыты.

Приготовление готовых блюд

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + ".

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

Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке, выложенной бумагой для выпекания. Универсальный противень при этих замороженных продуктах может настолько сильно деформироваться, что его извлечение в горячем состоянии будет крайне затруднено. С каждым последующим применением эта деформация будет увеличиваться. Можно будет готовить на противнях такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п.

Примеры готовых блюд


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

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


Данные для испытательных организаций

Проверочное блюдо согласно EN 60350


Продукт	Противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °С	Время приготовления в мин.	Предварительный нагрев прибора
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция +	2	140 ²⁾	30-50	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция +	1, 2	140 ²⁾	30-50	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	15-33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция +	2	150 ²⁾	30-40	нет
	2 противня	Конвекция +	1, 2	150 ²⁾	30-40	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	25-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см	Конвекция +	2	170 ²⁾	30-40	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	2	180 ²⁾	20-30	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см	Конвекция +	2	170 ²⁾	80-105	нет
	Разъемная форма Ø 20 см	Верхний/нижний жар	2	180 ²⁾	75-90	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	2	275	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на универсальном противне	Гриль	2	275	1 сторона: 10-15 2-я сторона: 5-10	да, 5 минут

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

Класс энергопотребления согласно EN 50304

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

Чистка и уход

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

Фронтальная панель прибора

Лучше всего удалить загрязнения с фронтальной панели прибора немедленно.

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

Очистите фронтальную панель прибора, используя губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите панель насухо мягкой тряпочкой.

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

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

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

Принадлежности

Противень, универсальный противень

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

Решетка, направляющие

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

Рабочая камера

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

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

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

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

Благодаря светло-серому цвету эмали рабочая камера выглядит очень светлой, что также обеспечивает прекрасный обзор приготавливаемого блюда.

Кроме этого, при возникновении загрязнений после выпекания или жарения их можно легко обнаружить и удалить.

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

Для удобной чистки Вы можете

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

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Уплотнение, внутренняя сторона дверцы

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

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

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

Чистка и уход

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности

- духового шкафа,
 - противня,
 - универсального противня
- имеют уникальное покрытие

PerfectClean.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры.

Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовых шкафов и дайте ему действовать несколько минут (прим. 10 минут). Если необходимо, после этого Вы можете потереть поверхности с нанесенным спреем жесткой стороной губки для мытья посуды.

При необходимости повторите эту процедуру.

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

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

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

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

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

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

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

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

нения могут содержаться остатки абразивных средств,

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

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

Кроме этого, примите во внимание:

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

Чистка и уход

Каталитическая эмаль

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

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

Каталитическое покрытие теряет свои свойства самоочистки из-за воздействия

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


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

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

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

- Выньте принадлежности из рабочей камеры.

- Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и с внутренней стороны дверцы, прежде чем Вы начнете процесс очистки. Таким образом, эти загрязнения не пригорят.

- Выберите режим "Конвекция + ".
- Установите максимально возможную температуру.

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

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

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

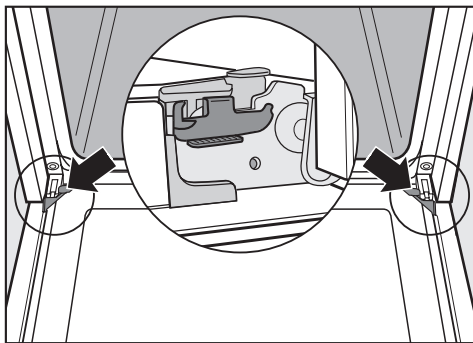
- В заключение почистите поверхности с покрытием PerfectClean и внутреннюю сторону дверцы.

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

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

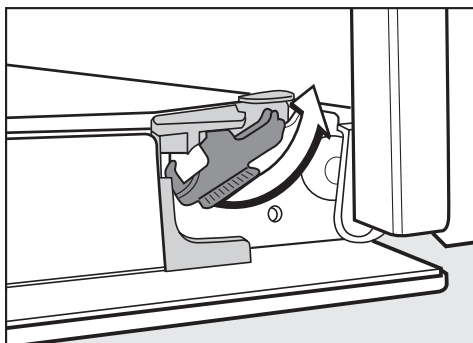
Снятие дверцы

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.

Чистка и уход

Демонтаж дверцы

Если в промежутке между стеклянными панелями образуются загрязнения, Вы можете разобрать дверцу, чтобы очистить внутренние стороны стекол.

Учитывайте, что рекомендации для чистки стекол такие же, как для чистки фронтальной поверхности прибора.

При чистке стекол не используйте абразивные чистящие средства и жесткие губки или щетки. Они царапают поверхность.

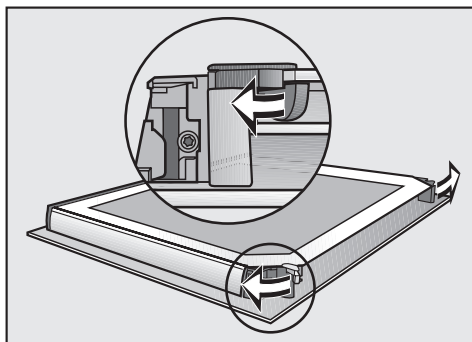
Царапины могут привести к расколу стекла. Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

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

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

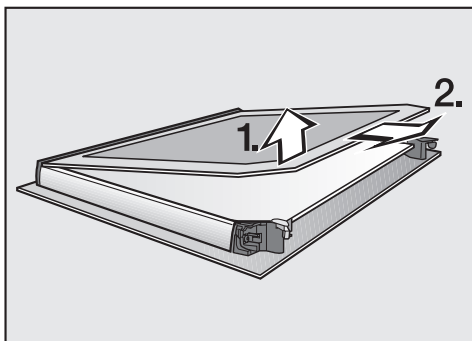
В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

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

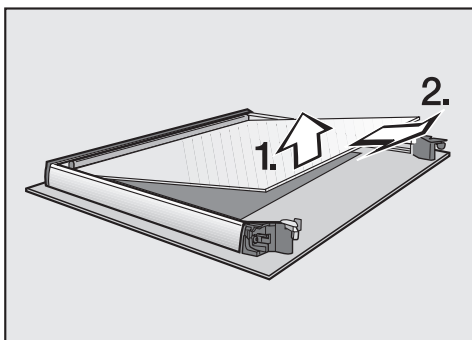


- Откройте стопоры дверных панелей, повернув их наружу.

Теперь Вы можете вынуть внутреннее и среднее стекло.



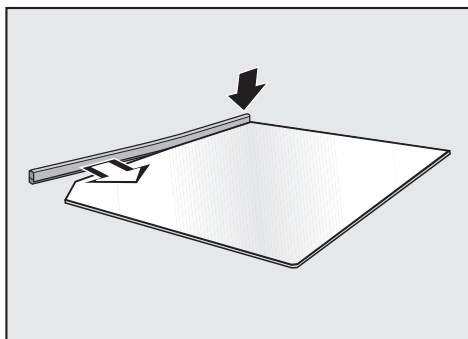
- **Слегка** приподнимите внутреннюю панель дверцы и выньте ее из пластмассовых планок.



- Слегка приподнимите и выньте среднее стекло вместе с уплотнителем.
- Снимите уплотнение со стекла.

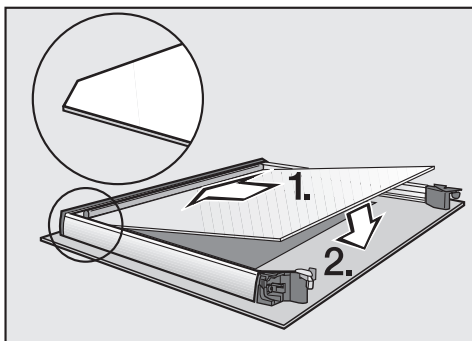
- Почистите стекла и другие детали конструкции.
Для этого используйте чистую губчатую салфетку, бытовое моющее средство и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. Вытрите детали мягкой тканью насухо.
- Смонтируйте дверцу:

Чтобы убедиться, что среднее стекло установлено правильно, один уголок скошен больше, чем другие. Он должен располагаться слева сверху, если стекло находится перед Вами.

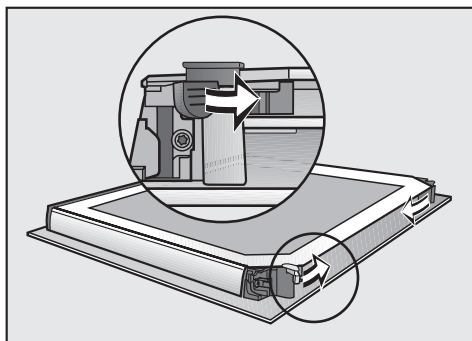


- Укрепите уплотнение на среднем стекле.

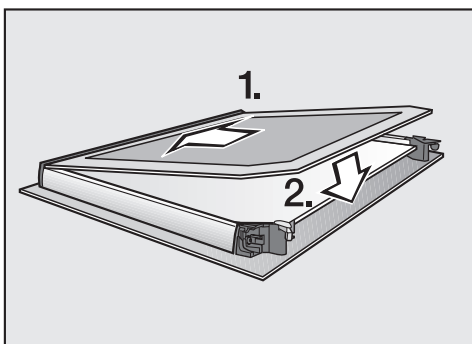
Чистка и уход



- Установите среднее стекло вместе с уплотнением. Более сильно скошенный угол должен располагаться слева вверх.

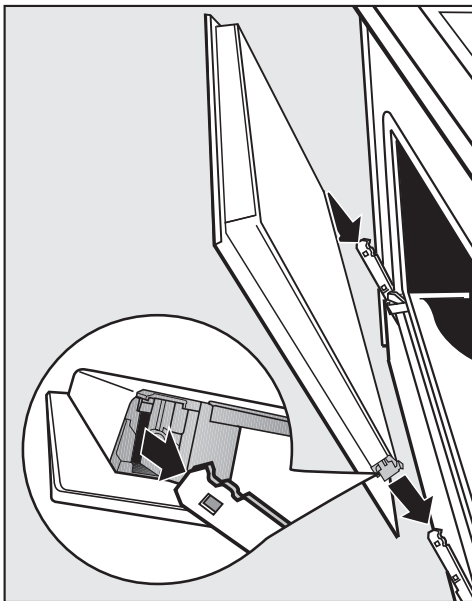


- Закройте стопоры дверных панелей, повернув их внутрь.



- Внутреннее стекло дверцы задвиньте в планку и положите между фиксаторами. Надпись "Miele" должна быть в вертикальном положении.

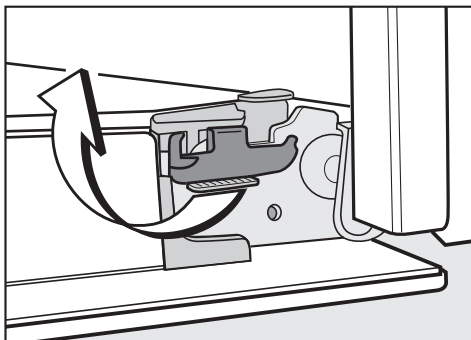
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.



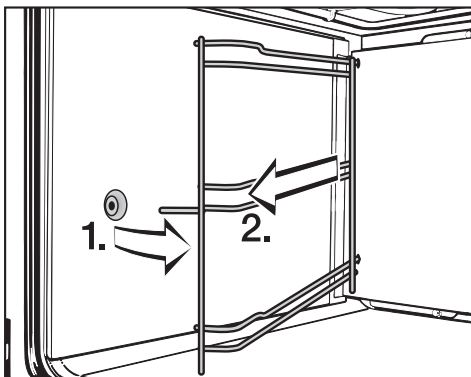
- Вращательным движением защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

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

Чистка и уход

Снятие боковых направляющих

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



- Вытяните направляющие из креплений и выньте наружу.

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

Снятие задней стенки

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

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

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

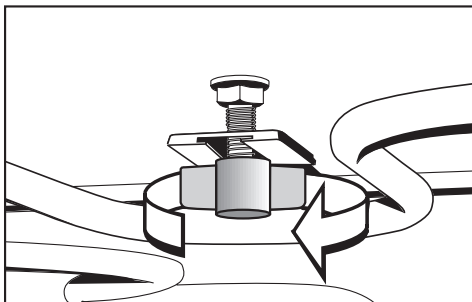
- Снимите боковые направляющие.
- Ослабьте четыре шурупа в углах задней стенки и снимите заднюю ее.

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

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

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

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



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

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

Установка выполняется в обратной последовательности.

Следите за тем, чтобы гайки были закручены туго.

Тщательно выполняйте установку деталей.

Неисправности и неполадки






Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Приведенный ниже обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их. Если Вы не сможете найти и устранить неполадку, то обратитесь в сервисную службу.



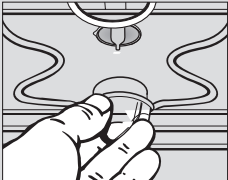

Ни в коем случае не вскрывайте сами корпус прибора!

Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу, авторизованные производителем.

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

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, чтобы индикатор текущего времени был установлен так, что время не показывается (см. главу "Установки  - P 1").– Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то обратитесь к электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, включена ли функция блокировки нежелательного доступа . Если да, то вызовите символ  и выберите статус "0", см. главу "Блокировка нежелательного доступа".– Проверьте, был ли включен демо-режим. Поверните переключатель режимов работы на "Установки ". Появляется "NES_", и активируется демо-режим. Для деактивации см. главу "Установки  - P 7".– Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то обратитесь к электрику или в сервисную службу.

Неисправности и неполадки

Проблема	Причина и устранение
На дисплее мигает текущее время или "12:00".	Электроэнергия была отключена. Подтвердите текущее время с помощью сенсорной кнопки ОК или задайте новое. Запрограммированные режимы приготовления должны быть заданы заново.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	■ После процесса приготовления вентилятор остается включенным.
Повреждено освещение духовки. 	■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите. ■ Ослабьте плафон, повернув его на четверть влево, и выньте вниз из корпуса. ■ Смените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Поместите плафон в корпус и зафиксируйте поворотом направо. ■ Снова подключите прибор к электросети.
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	– Проверьте, установлена ли правильная температура. – Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.
Пирог / выпечка имеют различную степень поджаренности.	Определенная разница в поджаренности есть всегда. При очень большой разнице проверьте, правильно ли установлена температура и высота противня. При верхнем-нижнем нагреве  большую роль играет материал и цвет формы для выпечки. Светлые, блестящие формы не так хорошо подходят.

Неисправности и неполадки

Проблема	Причина и устранение
Каталитическая эмаль имеет вкрапления цвета ржавчины.	При запекании на решетке потоком воздуха частично захватываются специи, которые оседают на внутренних стенках духовки. Такие пятна не удаляются катализом; их следует удалять теплой водой с моющим средством и мягкой щеткой.
На дисплее появляется код ошибки: F + цифры	При следующих кодах ошибки Вы сможете их устранить сами: – Ошибка 55: Защитное отключение активировано. Прибор снова будет готов к работе, если Вы его выключите, а затем снова включите. При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.

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

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

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

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

Сертификат (только для РФ)

РОСС.DE.АЮ64.В16826
с 21.12.2007 по 20.12.2010

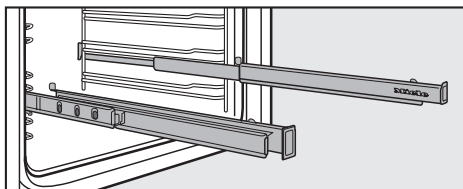
Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В соответствии с приборами ассортимент Miele включает в себя целый ряд принадлежностей и средства для очистки и ухода.

Вы можете заказать эти продукты в интернет-магазине или сервисной службе Miele (см. на обороте) или обратитесь к вашему дилеру.

Телескопические направляющие FlexiClip



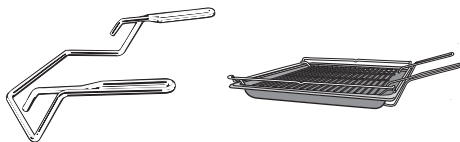
Телескопические направляющие FlexiClip могут быть закреплены на каждом уровне и полностью выдвигаются. Они дают хороший обзор приготавливаемого блюда. Несколько телескопических направляющих FlexiClip могут быть смонтированы одновременно на разных уровнях.

Противень для выпечки, универсальный противень, решетка

Помимо поставляемых с прибором частей, Вы можете заказать дополнительные.

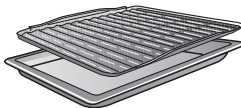
При заказе непременно указывайте модель Вашего прибора.

Устройство для извлечения противней



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

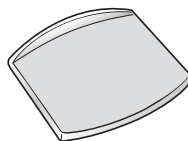
Экран от разбрызгивания жира



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

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Камень для выпечки



С камнем для выпечки Вы сможете достигнуть оптимального результата при приготовлении блюд, у которых внизу должна быть хрустящая корочка, таких, как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т.п. Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью.

Он кладется на решетку. Для того, чтобы было удобно его класть и вынимать продукты используйте приложенную лопатку из необработанного дерева.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Форма для пиццы



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

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

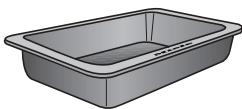
Жаровня

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.

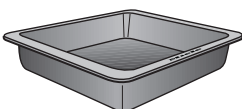
На поверхность противня нанесено антипригарное покрытие.

В наличии есть противни с глубиной двух вариантов. Пожалуйста, при покупке укажите соответствующую модель:

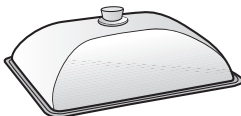
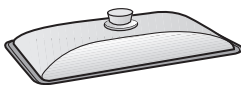
– HUB 5000-M (Глубина: 22 см)



– HUB 5000-XL (Глубина: 35 см)



Крышка для противня



Для противней Вы получаете отдельные крышки. Пожалуйста, обратите внимание: в компактных духовых шкафах противень HUB 5000-XL не может использоваться вместе с крышкой, т.к. общий размер противня и крышки превышает размер рабочей камеры.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашего противня.

Поддон с каталитической эмалью

Этот поддон расположен поверх нагревательного элемента для режима Верхний жар/ Гриль и защищает поверхность рабочей камеры от загрязнений.

Салфетка из микрофибры

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

Средство для чистки духовых шкафов

Средство для чистки духовых шкафов предназначено для сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

Электроподключение

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

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

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

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

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

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

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Дополнительно для Украины

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Духовой шкаф

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

Номинал предохранителя 16 А.

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

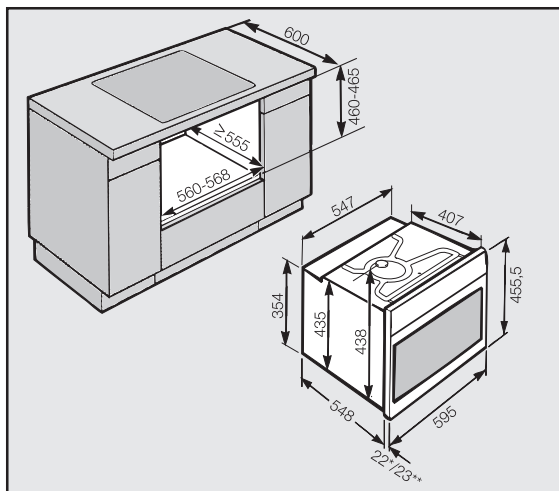
Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Чертежи для встраивания

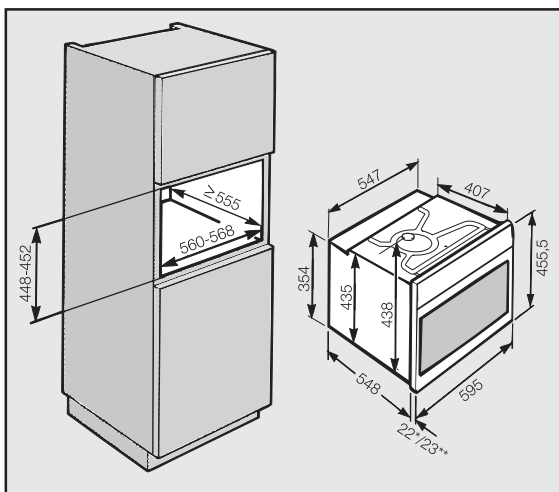
Указанные размеры приводятся в "мм".

Размеры прибора и ниши в шкафу

Встраивание в шкаф под столешницей



Встраивание в высокий шкаф

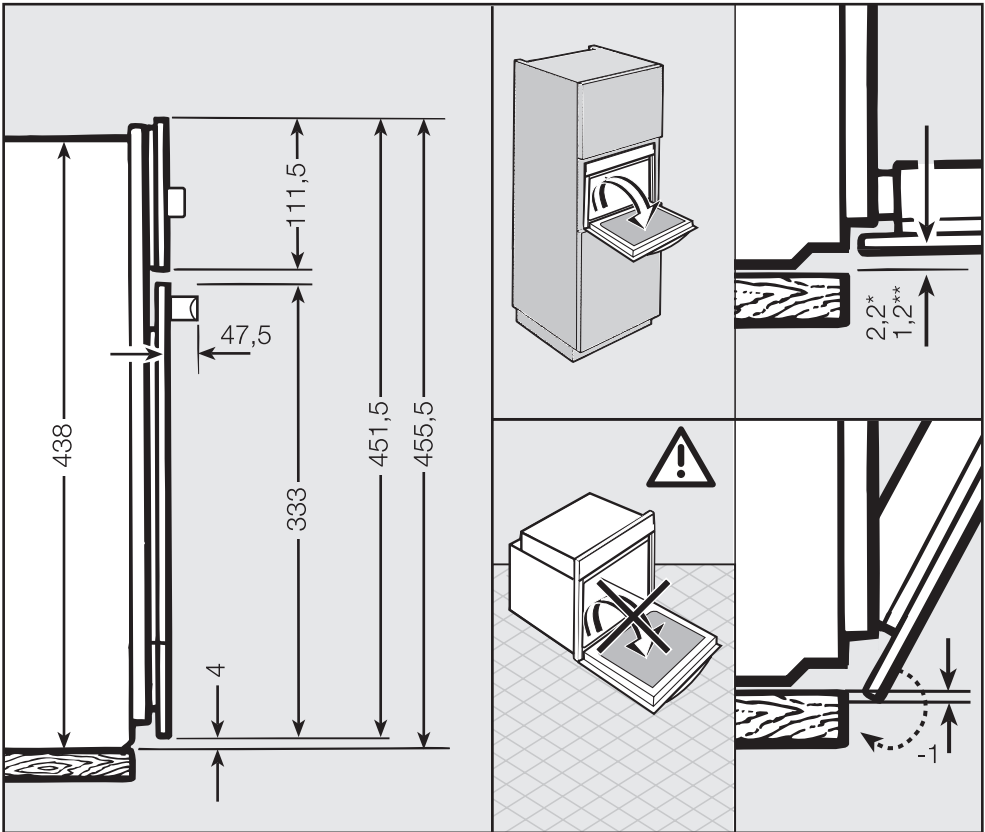


* Приборы с фронтальной поверхностью из стекла

** Приборы с фронтальной поверхностью из металла

Чертежи для встраивания


Детальные размеры фронтальной поверхности прибора



*Приборы с фронтальной поверхностью из стекла

**Приборы с фронтальной поверхностью из металла

Встраивание духового шкафа

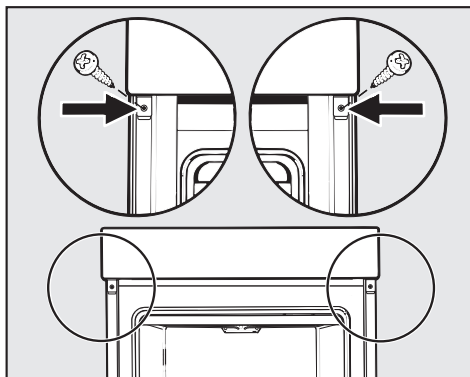
 Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

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

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

Обесточьте розетку.

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



- Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

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

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

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

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

8 800 500 29 00

Факс (044) 590 26 21

E-mail: kd@miele.ua

ТОО "Миле"

Республика Казахстан

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

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

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

Miele

Производитель:

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

Импортеры:

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

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

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

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

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



AI064