




# Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Электрический духовой шкаф



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



<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> . . . . .	8
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> . . . . .	20
<b>Устройство духового шкафа</b> . . . . .	21
<b>Элементы управления духового шкафа</b> . . . . .	22
Кнопка Вкл/Выкл  . . . . .	23
Сенсорные кнопки . . . . .	23
Дисплей . . . . .	26
<b>Оснащение</b> . . . . .	28
Обозначение модели . . . . .	28
Типовая табличка . . . . .	28
Комплект поставки . . . . .	28
Принадлежности, входящие в комплект поставки и докупаемые дополнительно . . . . .	28
Боковые направляющие . . . . .	29
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания . . . . .	29
Телескопические направляющие FlexiClip HFC72 . . . . .	30
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip . . . . .	30
Электронное управление духовым шкафом . . . . .	34
Функции безопасности . . . . .	34
Блокировка включения  духового шкафа . . . . .	34
Защитное отключение . . . . .	34
Охлаждающий вентилятор . . . . .	34
Вентилируемая дверца . . . . .	34
Блокировка дверцы для пиролитической очистки . . . . .	34
Поверхности с покрытием PerfectClean . . . . .	35
Принадлежности, предназначенные для пироллиза . . . . .	35
<b>Ввод в эксплуатацию</b> . . . . .	36
Базовые установки . . . . .	36
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы . . . . .	38
<b>Установки</b> . . . . .	40
Обзор установок . . . . .	40
Вызвать меню Установки . . . . .	42
Изменить и сохранить установки . . . . .	42
Язык  . . . . .	42

# Содержание



---


Текущее время . . . . .	43
Индикация . . . . .	43
Формат индикации времени . . . . .	43
установить . . . . .	43
Дата . . . . .	43
Подсветка . . . . .	44
Яркость дисплея . . . . .	44
Громкость . . . . .	44
Звуковой сигнал . . . . .	44
Звук нажатия кнопок . . . . .	44
Единицы . . . . .	45
Вес . . . . .	45
Температура . . . . .	45
Остаточный ход охлаждающего вентилятора . . . . .	45
Пиролиз . . . . .	46
Рекомендуемые температуры . . . . .	46
Безопасность . . . . .	46
Блокировка включения  . . . . .	46
Блокировка кнопок . . . . .	47
Демо-режим . . . . .	47
Демонстрационный режим . . . . .	47
Заводские настройки . . . . .	47
<b>Таймер </b> . . . . .	48
Использование таймера  . . . . .	48
Установка значений таймера . . . . .	48
Изменение значений таймера . . . . .	49
Удаление значений таймера . . . . .	49
<b>Обзор режимов работы</b> . . . . .	50
<b>Эксплуатация духового шкафа</b> . . . . .	52
Советы по экономии электроэнергии . . . . .	52
Использование остаточного тепла . . . . .	52
Простая эксплуатация . . . . .	53
Охлаждающий вентилятор . . . . .	53
<b>Расширенная эксплуатация</b> . . . . .	54
Изменение режима работы . . . . .	54

Изменение температуры . . . . .	55
Быстрый разогрев . . . . .	56
Предварительный нагрев рабочей камеры . . . . .	56
Установка длительности приготовления . . . . .	57
Автоматическое выключение процесса приготовления. . . . .	57
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления . . . . .	58
Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается. . . . .	58
Изменение заданной длительности приготовления . . . . .	59
Прерывание процесса . . . . .	59
<b>Конвекция с паром</b>  . . . . .	60
Ход процесса приготовления в режиме работы "Конвекция с паром"  . . . . .	62
Установка температуры. . . . .	62
Установка числа обдаваний паром. . . . .	62
Установка момента времени для обдаваний паром . . . . .	63
Подготовка воды и запуск процесса всасывания . . . . .	63
Изменение вида нагрева . . . . .	64
Автоматическое обдавание паром . . . . .	65
1, 2 или 3 обдавания паром . . . . .	65
Выпаривание остатков воды . . . . .	66
Немедленное проведение выпаривания остатков воды . . . . .	66
Пропуск выпаривания остатков воды . . . . .	67
<b>Автоматические программы</b> . . . . .	68
Обзор пищевых категорий . . . . .	68
Использование автоматических программ . . . . .	68
Указания по использованию . . . . .	69
<b>Персональные программы</b> . . . . .	70
Создание персональных программ . . . . .	70
Запуск персональной программы. . . . .	72
Изменение персональных программ . . . . .	73
Изменение этапов приготовления . . . . .	73
Изменение имени . . . . .	74
Удаление персональных программ . . . . .	75
<b>Выпекание</b> . . . . .	76
Указания к таблице выпекания . . . . .	77

# Содержание

---

Таблица выпекания . . . . .	78
<b>Жарение</b> . . . . .	82
Указания к таблице жарения . . . . .	82
Таблица жарения . . . . .	84
<b>Низкотемпературное приготовление</b> . . . . .	86
<b>Приготовление на гриле</b> . . . . .	88
Указания к таблице приготовления на гриле . . . . .	89
Таблица приготовления на гриле . . . . .	91
<b>Другие практические советы / виды применения</b> . . . . .	92
Другие программы  . . . . .	92
Запекание . . . . .	92
Размораживание . . . . .	93
Сушка . . . . .	94
Разогрев . . . . .	95
Подъем дрожжевого теста . . . . .	95
Пицца . . . . .	96
Подогрев посуды . . . . .	96
Замороженные готовые продукты . . . . .	98
<b>Данные для испытательных институтов</b> . . . . .	99
Блюда для испытаний согласно EN 60350 . . . . .	99
Класс энергоэффективности . . . . .	99
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	100
Рекомендации . . . . .	101
Нормальные загрязнения . . . . .	101
Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip) . . . . .	102
Очистка рабочей камеры с помощью пиролиза  . . . . .	103
Подготовка к очистке пиролизом . . . . .	103
Запуск пиролиза . . . . .	104
По окончании пиролиза . . . . .	105
Прерывание пиролиза . . . . .	106
Снятие дверцы . . . . .	107
Демонтаж дверцы . . . . .	108
Монтаж дверцы . . . . .	112
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip . . . . .	113
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля . . . . .	114

Очистка от накипи испарительной системы  . . . . .	115
Протекание процесса очистки от накипи. . . . .	115
Подготовка процесса очистки от накипи. . . . .	116
Проведение очистки от накипи. . . . .	116
<b>Что делать, если ...?</b> . . . . .	120
<b>Сервисная служба и гарантия качества</b> . . . . .	125
Сертификат (только для РФ) . . . . .	125
<b>Электроподключение</b> . . . . .	126
<b>Размерные эскизы для встраивания</b> . . . . .	129
Размеры прибора и выреза в шкафу. . . . .	129
Детальные размеры фронта духового шкафа . . . . .	131
<b>Встраивание духового шкафа</b> . . . . .	132
<b>Гарантия качества товара</b> . . . . .	136
<b>Контактная информация о Miele</b> . . . . .	138
<b>Адреса</b> . . . . .	139

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

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

Miele не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось игнорирование этих указаний.

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

## Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях размещения.

▶ Духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

▶ Используйте духовой шкаф исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, варки, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Любые другие способы использования не допустимы.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковочным материалом (например, пленкой) дети могут завернуться в него или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► **Опасность получения ожогов!**

Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Духовой шкаф нагревается в области стекла дверцы, панели управления и отверстий выхода воздуха из рабочей камеры. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время его работы.

► **Опасность получения травм!**

Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

► **Опасность получения ожогов!**

Кожа детей реагирует на высокие температуры чувствительнее, чем кожа взрослых. При пиролизической очистке духовой шкаф нагревается сильнее, чем при обычной работе. Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время пиролиза.

# Указания по безопасности и предупреждения

---

## Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут представлять собой угрозу Вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа 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 электропроводку.
- ▶ Данные подключения (напряжение и частота) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность пожара). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью данных устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.

▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти.

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкафа должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу "Что делать, если ...?").

Чтобы это гарантировать,

- выключите предохранители на распределительном щите или
  - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
  - отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется).
- При этом тяните не за кабель, а за вилку.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте духовой шкаф во время его работы. За закрытым мебельным фронтом происходит застой тепла и влаги. В результате этого возможны повреждения духового шкафа, окружающей мебели и пола. Закрывайте мебельную дверцу только, когда духовой шкаф полностью остынет.

### Надлежащая эксплуатация

 Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф во время работы нагревается.



Вы можете обжечься нагревательными элементами, пищей и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при размещении или вынимании горячей пищи, а также при любых работах в горячей рабочей камере.

- ▶ Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.
- ▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра духовой шкаф при приготовлении с маслами и жирами. Никогда не гасите водой масло и жир при их возгорании. Выключите духовой шкаф. Потушите пламя в рабочей камере, закрыв дверцу прибора.
- ▶ При слишком продолжительном запекании на гриле возможно высыхание и даже самовоспламенение продуктов. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления на гриле.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Некоторые продукты быстро высыхают и могут загореться из-за высокой температуры гриля. Никогда не используйте режимы работы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте для этого режимы "Конвекция +"  или "Верхний/нижний жар" .

▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, учитывайте, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Образующийся пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

▶ При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в теплом виде в духовом шкафу может образоваться коррозия из-за высокой влажности и конденсата. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или окружающая мебель.

Никогда не выключайте духовой шкаф, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы. Тогда останется автоматически включенным охлаждающий вентилятор.

▶ Пища, оставленная в рабочей камере для поддержания тепла или сохранения, может высохнуть, а образующаяся влага приведет к коррозии в духовом шкафу. Поэтому продукты необходимо накрывать крышкой.

▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.

Никогда не стелите на дно рабочей камеры фольгу или защитную пленку. Не ставьте формы для запекания, сковороды, кастрюли или противни прямо на дно рабочей камеры.

▶ Эмаль дна рабочей камеры может быть повреждена, если передвигать по ней предметы.

Если Вы храните в рабочей камеры кастрюли или сковороды, не двигайте их по дну.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Если налить на горячую поверхность холодную жидкость, то образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие эмалированные поверхности могут быть повреждены в результате резкого перепада температур. Никогда не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.
- ▶ При приготовлении с использованием влажности и во время выпаривания остаточной воды образуется водяной пар, который может привести к сильным ожогам. Никогда не открывайте дверцу во время выполнения обдаваний паром или выпаривания остаточной воды.
- ▶ Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно, а также была достаточно высокой. Переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы нагрев был равномерным.
- ▶ Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или начать гореть. Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте духовой шкаф для нагрева консервных банок.
- ▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Чистка и уход

▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

▶ Стекло дверцы может быть повреждено царапинами. Для очистки оконных стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

▶ Боковые направляющие можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого их необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без встроенных боковых направляющих.

▶ Грубые загрязнения рабочей камеры могут привести к сильному образованию дыма и отключению пиролизической очистки.

Удаляйте грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз.

### Принадлежности

► Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

► Формы для запекания Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (если имеются) не должны устанавливаться на уровень 1.

Может быть повреждено днище рабочей камеры. Из-за небольшого промежутка возникает перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться.

Также никогда не задвигайте формы для запекания Miele на верхнюю опору уровня 1, так как они не будут там защищены фиксатором против выскальзывания.

В основном рекомендуется использовать уровень 2.

► Из-за воздействия высоких температур при пиролизе могут быть повреждены не предназначенные для пиролиза принадлежности.

Вынимайте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз. Это относится также к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза (см. главу "Чистка и уход").

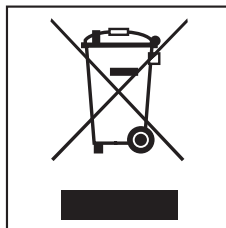
### Утилизация транспортной упаковки

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

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

### Утилизация отслужившего прибора

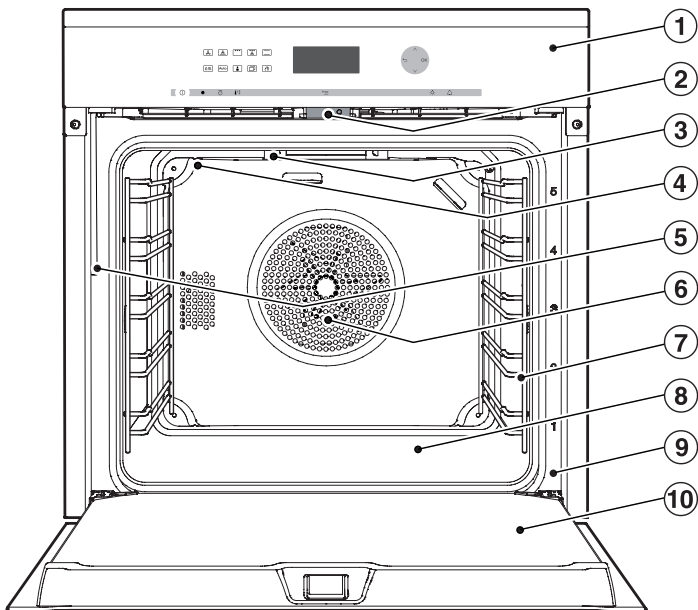
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести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



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.

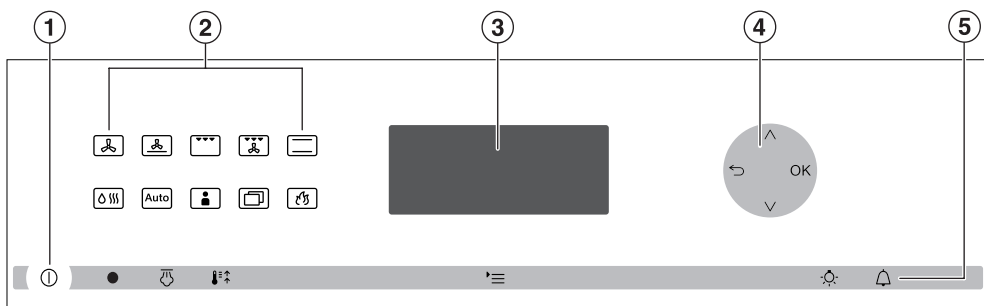
До момента отправления в утилизацию Ваш отслуживший прибор должен храниться в недоступном для детей месте.

# Устройство духового шкафа



- ① Элементы управления духового шкафа
- ② Блокировка дверцы для пиролизической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Наполнительная трубка испарительной системы
- ⑥ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с размещенным за ним кольцевым ТЭНом
- ⑦ Боковые решетки для 5 уровней направляющих
- ⑧ Днище рабочей камеры с размещенным под ним ТЭНом нижнего жара
- ⑨ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑩ Дверца

## Элементы управления духового шкафа



① Кнопка Вкл/Выкл ①

② Сенсорные кнопки для режимов работы

③ Дисплей

④ Кнопки со стрелкой  $\wedge$ ,  $\vee$  и сенсорные кнопки OK,  $\leftarrow$

⑤ Сенсорные кнопки  $\bar{\square}$ ,  $\updownarrow$ ,  $\equiv$ ,  $\odot$ ,  $\triangle$

## Кнопка Вкл/Выкл ①











Кнопка Вкл/Выкл ① утоплена и реагирует на прикосновение пальца.

С ее помощью включается и выключается прибор.

## Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете выключить этот звук (см. главу "Установки – Громкость – Звук нажатия кнопок").

## Режимы работы


















-  Конвекция+
-  Интенсивное выпекание
-  Гриль большой
-  Гриль с обдувом
-  Верхний/нижний жар
-  Конвекция с паром
-  Автоматические программы
-  Персональные программы
-  Другие программы
  - Автоматика жарения
  - Нижний жар
  - Запекание
  - Размораживание
  - Сушка
  - Разогрев
  - Подогрев посуды
  - Подъем дрожжевого теста
  - Пицца
  - Удаление накипи
  - Установки
-  Пиролиз

# Элементы управления духового шкафа

## Дополнительные сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки	Функция	Указания
∧ ∨	Для "пролистывания" списков и изменения значений.	С помощью кнопок со стрелкой Вы пролистываете списки для выбора вверх и вниз. Если значение отмечено, то Вы можете его увеличить или уменьшить с помощью кнопок со стрелкой.
OK	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции на дисплее помечены, то Вы можете их вызвать касанием кнопки OK. Затем Вы можете изменять выбранную функцию. Касанием кнопки OK изменения сохраняются. Если на дисплее появляется информационное окно, подтвердите его кнопкой OK.
↶	Для пошагового возвращения назад	
☰	Для вызова установок	Если видна индикация текущего времени, то при касании ☰ появляется список для выбора установок. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка ☰ начнет реагировать. В процессе приготовления касанием этой кнопки Вы можете, например, изменять температуру или устанавливать длительность приготовления.


## Элементы управления духового шкафа


Сенсорные кнопки	Функция	Указания
	<p>Для включения и выключения освещения рабочей камеры</p>	<p>Если высвечивается текущее время, то касанием  Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры, например, для чистки.</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать.</p> <p>В зависимости от выбранной установки освещение рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенным.</p>
	<p>Для установки таймера</p>	<p>Если высвечивается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить духовой шкаф, прежде чем кнопка  начнет реагировать.</p>
	<p>Для приведения в действие механизма обдавания паром</p>	<p>Если в режиме "Конвекция с паром"  было выбрано обдавание паром вручную, то оно осуществляется касанием кнопки .</p> <p>Как только механизм обдавания паром может быть приведен в действие, кнопка  загорится.</p> <p>Параллельно с обдаванием паром на дисплее появляется .</p>
	<p>Для включения и выключения функции "Быстрый разогрев"</p>	<p>Если Вы используете режимы работы "Конвекция+" , "Автоматика жарения" , "Конвекция с паром"  и "Верхний/нижний жар" , сенсорная кнопка  светится. Касанием  Вы можете выключить или включить функцию "Быстрый разогрев" (см. главу "Расширенная эксплуатация – Быстрый разогрев").</p>

# Элементы управления духового шкафа


---


## Дисплей


На дисплее показываются текущее время, различная информация к режимам работы, температуры, длительности приготовления, автоматические программы и установки. В зависимости от выбранной функции и/или касания  на дисплее появляются информационные окна или списки для выбора.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл/Выкл  на дисплее появляется приглашение "Выберите режим работы".

**Если на дисплее индикация текущего времени и не был выбран никакой режим работы, то появляется список для выбора установок.**












- Язык 
- Текущее время
- Дата
- Подсветка
- Яркость дисплея
- Громкость
- Единицы
- Остаточный ход охлаждающего вентилятора
- Пиролиз
- Рекомендуемые температуры
- Безопасность
- Демо-режим
- Установки можно изменять только, если не происходит никакого процесса приготовления.

**Если был выбран режим работы (кроме ) , то появляется список для выбора процесса приготовления:**

- Температура
- Длительность приготовления
- Готовность в
- Запуск в (только если установлены "Длительность приготовления"/"Готовность в".
- Вид нагрева (только в режиме работы "Конвекция с паром" )
- Вы выбираете пункт меню, пролистывая с помощью кнопок со стрелкой список для выбора, пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.
- Затем Вы вызываете свой выбор касанием кнопки ОК.

## Элементы управления духового шкафа

В дополнении к тексту могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Таймер (кухонный будильник)
	Если имеется две или три возможности для выбора, то с правой стороны появляются стрелки.
	С помощью кнопок со стрелкой Вы пролистываете список для выбора.
	Если имеется две или три возможности для выбора, то с правой стороны появляются стрелки. С помощью кнопок со стрелкой Вы пролистываете список для выбора.
	В конце списка при пролистывании появляется пунктирная линия. Затем Вы снова попадаете в начало списка.
	Некоторые установки изменяются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость, степень подрумянивания)
	Галочкой отмечается активная установка.
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой ОК.
	Включена блокировка запуска (см. главу "Установки - Безопасность"). Управление заблокировано.
	Обдавания паром
	Удаление накипи

# Оснащение

## Обозначение модели

Список описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

## Типовая табличка


Типовая табличка видна при открытой дверце прибора на фронтальной рамке.

На ней указаны модель Вашего духового шкафа, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у Вас есть вопросы или проблемы, чтобы Вам могли помочь в сервисной службе Miele.

## Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа,
- книга рецептов "Выпекание - Жарение - Конвекция с паром" с рецептами, например, для режима "Конвекция с паром"  и автоматических программ,
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе, .
- различные принадлежности.

## Принадлежности, входящие в комплект поставки и приобретаемые дополнительно

Оснащение в зависимости от модели!

Ваш духовой шкаф всегда оснащен боковыми направляющими, универсальным противнем и решеткой (для выпекания и жарения).


Кроме того, в зависимости от модели Ваш прибор может быть оснащен другими, приведенными ниже принадлежностями.

Все приведенные принадлежности, а также средства для чистки и ухода подобраны для приборов Miele.

Вы можете заказать их в интернет-магазине, а также приобрести в сервисной службе или у торгового партнера Miele.

При заказе укажите модель Вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

## Боковые направляющие

В рабочей камере находятся с правой и левой стороны боковые направляющие с уровнями <sup>5</sup> для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней установки Вы можете прочитать на фронтальной раме.

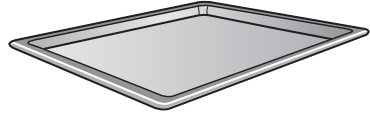
Каждый уровень состоит из двух расположенных друг над другом опор:

- задвигайте принадлежности (например, решетку) между опорами,
- телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) устанавливайте на нижней опоре.

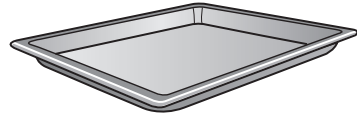
Для проведения очистки Вы можете демонтировать боковые направляющие (см. главу "Чистка и уход").

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

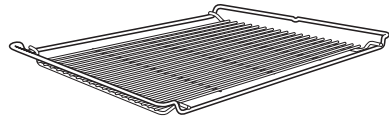
Противень HBB71:



Универсальный противень HUBB71:



Решетка HBBR72:



Задвигайте эти принадлежности всегда между опорами в боковые направляющие.

Задвигайте решетку всегда с поверхностью установки вниз.

С более короткой стороны, в центре, у этих принадлежностей имеется фиксатор.

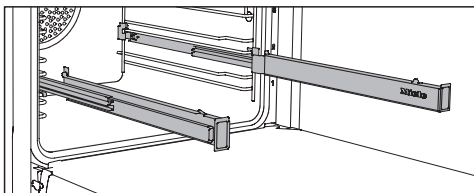
Он препятствует выскальзыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы выдвинете их лишь частично.



Если вы используете универсальный противень с лежащей сверху решеткой, то он задвигается между опорами уровня и решетка оказывается автоматически сверху.

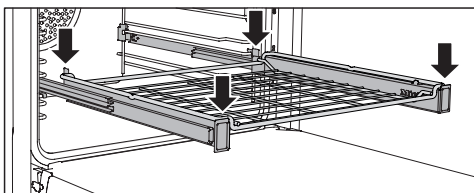
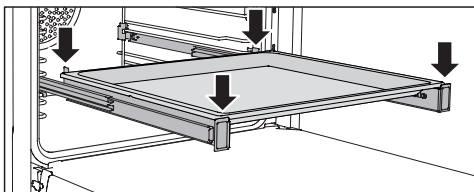
# Оснащение

## Телескопические направляющие FlexiClip HFC72



Вы можете установить телескопические направляющие FlexiClip на любом уровне. .

Сначала полностью задвиньте направляющие FlexiClip в рабочую камеру, прежде чем задвигать на них принадлежности. Тогда принадлежности будут автоматически прочно вставляться впереди и сзади между выступами, и это защитит их от выскальзывания.



Нагрузка на направляющие FlexiClip составляет максимально 15 кг.

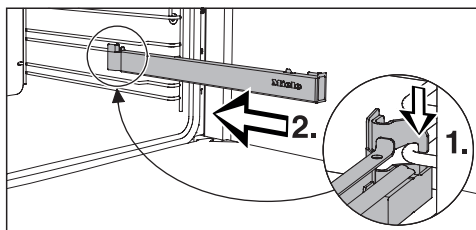
## Установка и демонтаж направляющих FlexiClip

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

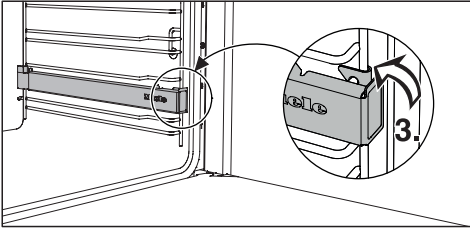
Направляющие FlexiClip крепятся между опорами одного уровня.

Встраивайте направляющую FlexiClip, имеющую надпись Miele, с правой стороны.

**Не растягивайте направляющие при встраивании или демонтаже.**



- Зацепите направляющую FlexiClip передней частью на нижней опоре уровня (1.) и поверните ее вдоль опоры к рабочей камере (2.).

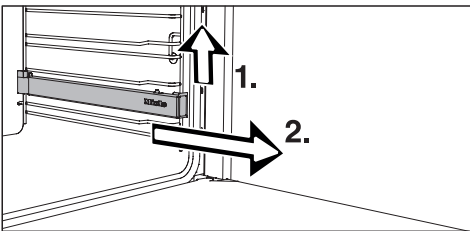


- Защелкните направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после встраивания, то следует один раз выдвинуть их с усилием.

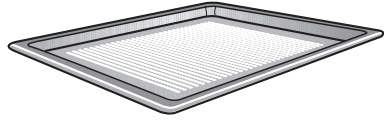
Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую спереди (1.) и вытяните ее вдоль опоры уровня (2.).

## Перфорированный противень Гурмэ HBBL71



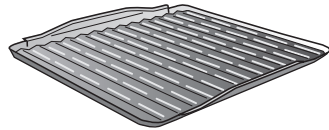
Перфорированный противень Гурмэ разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожно-сдобного теста, хлеба и булочек.

Мелкая перфорация способствует подрумяниванию изделий с нижней стороны.

Вы можете также использовать противень для сушки/вяления.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

## Противень для гриля и запекания HGBV71



Противень кладется в универсальный противень.

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

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

## Оснащение

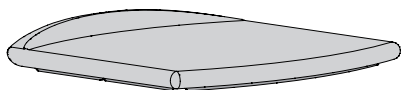
### Круглая форма для выпечки HBF27-1



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.

### Камень для выпечки HBS60



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.

### Формы для запекания HUB и крышки для форм HBD

Формы для запекания Miele, в отличие от других форм, можно задвигать непосредственно в боковые направляющие. Так же, как и у решетки, у них есть фиксатор, защищающий от выскальзывания. На поверхность форм нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

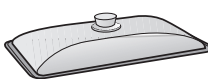
При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

#### Глубина: 22 см

HUB5000-M  
HUB5001-M\*

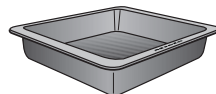


HBD60-22

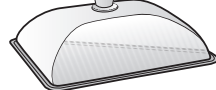


#### Глубина: 35 см

HUB5000-XL



HBD60-35



\* подходит для индукционных варочных панелей

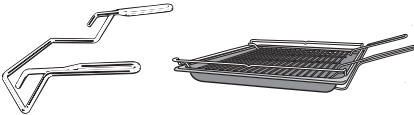
## Устройство для сервировки WHP



С помощью устройства для сервировки Вы сможете сохранять Ваши блюда в теплом виде прямо на столе.

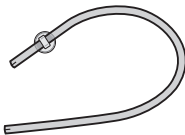
Вы просто подогреваете устройство в рабочей камере, затем вынимаете его с помощью двух прилагаемых ручек.

## Ручка для извлечения противней HEG



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

## Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением



Эта принадлежность понадобится Вам для очистки духового шкафа от накипи.

## Салфетка из микрофибры Miele

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

## Средство для чистки духовых шкафов Miele

Средство для чистки предназначено для удаления очень сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

# Оснащение

---


## Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работы для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- приготовление с использованием влажности,
- автоматические программы,
- составление индивидуальных программ,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

## Функции безопасности

### Блокировка включения духового шкафа

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

Блокировка включения остается активированной также после переключения электроснабжения.

### Защитное отключение

Активируется автоматически, когда прибор остается включенным на особенно длительное время. Продолжительность времени зависит от выбранного режима.

## Охлаждающий вентилятор

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

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

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

## Вентилируемая дверца

Дверца частично собрана из стеклянных панелей, отражающих тепло.

В процессе работы воздух дополнительно подается через дверцу, таким образом внешнее стекло дверцы остается прохладным.

Для проведения очистки Вы можете демонтировать и разобрать дверцу (см. главу "Чистка и уход").

## Блокировка дверцы для пиролитической очистки

Перед началом пироллиза дверца блокируется из соображений безопасности. Блокировка снимается, когда после пироллиза температура в рабочей камере станет меньше 280 °C.

### Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean отличаются прекрасными антипригарными свойствами и очень простой очисткой.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или жарения, удаляются без труда.

Вы можете разрезать и разделять на части приготовленную пищу на поверхностях с покрытием PerfectClean.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

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

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", где описаны преимущества антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:

- универсальный противень,
- противень для выпекания,
- противень для гриля,
- перфорированный противень Гурмэ,
- круглая форма для выпечки.

### Принадлежности, предназначенные для пиролиза

Приведенные далее принадлежности можно оставить в рабочей камере во время очистки с помощью пиролиза:


- боковые направляющие,
- телескопические направляющие FlexiClip,
- решетку.

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

# Ввод в эксплуатацию

---

## Базовые установки

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

### Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветствие Miele Willkommen".

Затем запрашиваются некоторые установки, которые Вам нужны для ввода духового шкафа в эксплуатацию.

Следуйте указаниям на дисплее.

### Установка языка

- Прокрутите список для выбора, пока нужный язык не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

### Установка страны

- Прокрутите список для выбора, пока нужная страна не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

### Установка даты

- Установите дату.
- Коснитесь кнопки ОК.

### Установка текущего времени

Затем установите текущее время в формате 24 ч.

- Установите часы и минуты.
- Коснитесь кнопки ОК.

Вы можете также установить индикацию текущего времени в формате 12 ч. (см. главу "Установки - Текущее время - Формат времени").

### Индикация текущего времени

Затем выберите способ индикации текущего времени для выключенного духового шкафа (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация").

- вкл  
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
  - выкл  
Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии. Некоторые функции ограничены.
  - Ночное отключение  
Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.
- Прокрутите список для выбора, пока нужный формат индикации не выделится светлым фоном.
  - Коснитесь кнопки ОК.


Появляется информация по экономии электроэнергии.

- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется сообщение "Ввод в эксплуатацию успешно проведен".

- Коснитесь кнопки ОК.

Духовой шкаф готов к работе.


Если по неосторожности был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе "Установки - Язык 

# Ввод в эксплуатацию


## Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве духового шкафа могут появляться неприятные запахи. Для их устранения прогрейте пустую духовку в течение минимум 1 ч. Одновременно имеет смысл промыть испарительную систему.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip в боковые направляющие и задвиньте все противни и решетку.
- Подготовьте емкость прим. со 100 мл свежей водопроводной воды.
- Включите духовой шкаф.
- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Появится рекомендуемая температура 160 °С, выделенная светлым фоном.

Температура автоматически вступает в силу через несколько секунд и появляется выбор для обдаваний паром. Коснитесь , чтобы вернуться назад к установке температуры.

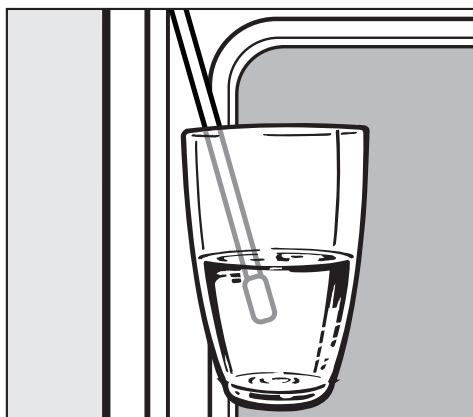
- Установите максимальную температуру (250 °С).
- Коснитесь кнопки ОК.

"Автоматическое обдавание паром" выделено светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется напоминание о проведении всасывания.

- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.

- Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически всосанное количество водопроводной воды может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется вода.


- После всасывания воды уберите емкость.
- Подтвердите указание, что процесс всасывания закончен, кнопкой ОК.
- Закройте дверцу.

Указание погаснет.

Вы услышите еще один короткий звук всасывания. Это будет втянута вода, оставшаяся в наполнительной трубке.

Включается нагрев рабочей камеры.

Через некоторое время автоматически происходит обдавание паром.


 **Опасность травмы!**  
Водяной пар может привести к ожогам. Не открывайте дверцу во время обдавания паром.


Нагревайте духовой шкаф минимум 1 час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф.

### После первого нагрева

 **Опасность ожога!**  
Перед очисткой рабочей камеры вручную она должна остыть.

- Включите духовой шкаф.
- Коснитесь символа , чтобы включить освещение рабочей камеры.
- Выньте все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.
- Выключите освещение рабочей камеры и духовой шкаф.





Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

# Установки

## Обзор установок

Установки можно изменить только в отсутствие протекающего процесса приготовления.

Заводская настройки выделена в таблице **жирным** шрифтом.


Установка	Возможности выбора	
Язык 	... deutsch english ...	... ... / Deutschland / Luxemburg / ... ... / ...
Текущее время	Индикация Формат индикации времени установить	вкл / <b>выкл</b> / Ночное отключение <b>24 ч.</b> / 12 ч.  Вы можете установить текущее время.
Дата	Вы можете установить дату.	
Подсветка	вкл <b>"вкл" на 15 секунд</b>	
Яркость дисплея	темнее  светлее	
Громкость	Вы можете установить громкость звукового сигнала и сигнала от кнопок или совсем выключить звук.	
	Звуковой сигнал	тише  громче
	Звук нажатия кнопок	тише  громче
Единицы	Вес	<b>г</b> lb/oz
	Температура	<b>°C</b> °F

Установка	Возможности выбора	
Остаточный ход охлаждающего вентилятора	<b>регулировка по температуре</b> регулировка по времени	
Пиролиз	с рекомендацией <b>без рекомендации</b>	
Рекомендуемые температуры	Вы можете изменить рекомендуемые температуры в указанном диапазоне температур.	
Безопасность	Блокировка включения  Блокировка кнопок	вкл <b>выкл</b>  вкл <b>выкл</b>
Демо-режим	Демонстрационный режим	вкл <b>выкл</b>
Заводские настройки	Установки Персональные программы Рекомендуемые температуры	вернуться / не возвращаться удалить / не удалять  вернуться / не возвращаться

# Установки


---



## Вызвать меню Установки


- Включите духовой шкаф.
- Коснитесь символа .

Появляется список установок.




Вы можете проверить или изменить установки.



Галочка  позади пункта меню указывает, какая установка является активной.

Касанием  или  Вы попадаете снова на выбор режимов работы.

**Совет:** Если для индикации текущего времени Вы выбрали "вкл" или выбрана функция "Ночное отключение", то Вы можете, не включая духовой шкаф, сразу вызвать список установок касанием .

## Изменить и сохранить установки



- Коснитесь символа .
- Пролистайте список для выбора, пока нужная установка не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Измените установку.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Коснитесь  или .

Касанием  или  Вы попадаете снова на выбор режимов работы.

## Язык

Вы можете установить понятный Вам язык и страну.



После выбора и подтверждения индикация на дисплее будет сразу на нужном языке.

**Совет:** Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, ориентируйтесь на символ  для возврата в подменю "Язык .

## Текущее время

### Индикация

Выберите способ индикации текущего времени для выключенного духового шкафа.

- вкл  
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
- выкл  
Дисплей погашен для экономии электроэнергии. Прежде, чем Вы сможете приступить к управлению духовым шкафом, Вы должны его включить. Это относится также к функциям таймера  и освещения .
- Ночное отключение  
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера. В остальное время дисплей темный.

### Формат индикации времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- 24 ч.  
Текущее время отображается в формате 24 ч.
- 12 ч.  
Текущее время отображается в формате 12 ч.

### установить

Вы устанавливаете часы и минуты.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 200 часов.

### Дата

Установите дату.

# Установки

---

## Подсветка

- вкл  
Освещение рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.
- "вкл" на 15 секунд  
Освещение рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд.  
Вы можете его снова включить на 15 секунд касанием  $\text{☰}$ .

## Яркость дисплея

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



С помощью  $\text{∨}$  Вы делаете дисплей темнее, с помощью  $\text{∧}$  - светлее.

## Громкость

### Звуковой сигнал

Громкость отображена шкалой с семью сегментами.



С помощью  $\text{∨}$  Вы делаете звук тише, с помощью  $\text{∧}$  - громче.

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость.

Если ни один сегмент не заполнен, то значит звуковой сигнал выключен.

### Звук нажатия кнопок

Громкость звукового сигнала, который раздается при каждом касании сенсорной кнопки, обозначена шкалой с семью сегментами.



С помощью  $\text{∨}$  Вы делаете звук тише, с помощью  $\text{∧}$  - громче.

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость.

Если ни один сегмент не заполнен - звуковой сигнал выключен.

## Единицы

### Вес

- г  
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.
- lb/oz  
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

### Температура

- °C  
Температура отображается в градусах Цельсия.
- °F  
Температура отображается в градусах Фаренгейта..

## Остаточный ход охлаждающего вентилятора

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор работает дальше; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

- регулировка по температуре  
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже, примерно, 70 °C.
- регулировка по времени  
Охлаждающий вентилятор выключается через, примерно, 25 минут.

Если для остаточного хода охлаждающего вентилятора Вы выбрали установку "регулировка по времени", то в рабочей камере нельзя оставлять никаких приготовленных продуктов.

Из-за этого увеличивается влажность воздуха, что приводит к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельных фронтов.

Из-за конденсата может быть повреждена окружающая мебель и столешница, а также появиться коррозия в духовом шкафу.

# Установки

---

## Пиролиз

- с рекомендацией  
Появляется рекомендация по проведению пиролиза:
- без рекомендации  
Рекомендация по проведению пиролиза не появляется.

## Рекомендуемые температуры

Имеет смысл изменять рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только Вы вызвали пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

Если Вы выбрали режим работы, высвечивается рекомендуемая температура, выделенная светлым фоном, одновременно с диапазоном, в котором Вы можете ее изменять..

С помощью  $\vee$  Вы понижаете рекомендуемую температуру, с помощью  $\wedge$  - повышаете.

## Безопасность

### Блокировка включения

Благодаря блокировке включения предотвращается случайное включение духового шкафа.

Блокировка включения остается включенной также после перебоя электроснабжения.

Вы должны активировать блокировку включения выбором опции "вкл".

- вкл  
Блокировка включения активирована. Прежде, чем Вы сможете использовать духовой шкаф, касайтесь кнопки ОК в течение минимум 6-ти секунд.

При активированной блокировке включения Вы можете сразу установить таймер.

- выкл  
Блокировка включения деактивирована. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

## Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы.

Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

- вкл  
Блокировка кнопок активирована. Прежде, чем Вы сможете использовать кнопки, касайтесь кнопки ОК в течение минимум 6-ти секунд. Тогда блокировка кнопок будет снята в течение короткого срока.
- выкл  
Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

## Демо-режим

Эта функция позволяет представлять духовой шкаф в магазине без включения нагрева. Для личного использования Вам эта настройка не потребуется.

### Демонстрационный режим

- вкл  
Демонстрационный режим активирован, если Вы касаетесь кнопки ОК в течение минимум 4-х секунд.

Если Вы активировали демонстрационный режим, то, как только Вы включите духовой шкаф, появится сообщение "Активирован демо-режим. Функция нагрева заблокирована."

- выкл  
Демонстрационный режим деактивирован, если Вы касаетесь кнопки ОК в течение минимум 4-х секунд. Вы можете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

## Заводские настройки


- Установки  
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы  
Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуемые температуры  
Все измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

## Использование таймера

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

Вы также можете использовать таймер, если Вы одновременно установили время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Таймер можно установить максимум на 9 часов, 59 минут и 55 секунд.

**Совет:** В режиме "Конвекция с паром"  используйте таймер для напоминания о наступлении момента времени для обдавания паром ручную.

## Установка значений таймера

Пример:

Вы хотели бы отварить куриные яйца и устанавливаете время для таймера на 6 минут 20 секунд.

Если Вы выбрали установку "Текущее время – Индикация – выкл", то для установки значений таймера включите духовой шкаф. Тогда отсчет времени таймера будет высвечиваться при выключенном духовом шкафу.

■ Коснитесь на дисплее символа .

Появляются значения "0 : 00 : 00" (ч : мин : с).

Цифровой блок для установки часов выделен светлым фоном.

■ Коснитесь кнопки ОК.

Значение часов сохраняется.

Выделен светлым фоном цифровой блок для установки минут.

■ Касайтесь одной из кнопок со стрелкой до тех пор, пока не появится "06".

■ Коснитесь кнопки ОК.

Значение минут сохраняется.

Выделен светлым фоном цифровой блок для установки секунд.

■ Касайтесь одной из кнопок со стрелкой до тех пор, пока не появится "20".


■ Коснитесь кнопки ОК.

Время таймера сохраняется.

Если духовой шкаф выключен, то появляется отсчет времени таймера и Вы можете наблюдать его на дисплее.

Если одновременно идет процесс приготовления, время таймера появляется в нижней области дисплея.

## По истечении времени

- мигает ,
- время отсчитывается вперед,
- звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

- Коснитесь на дисплее символа .

Акустический и оптический сигналы выключаются.

## Изменение значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .

"Появляется индикация "Таймер" и выделенное светлым фоном "изменить"

- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется время таймера.

- Измените время таймера.

- Коснитесь кнопки ОК.

Измененное время таймера сохраняется.

## Удаление значений таймера

- Коснитесь на дисплее символа .

"Появляется индикация "Таймер" и выделенное светлым фоном "изменить"

- Прокрутите список, пока "удалить" не выделится светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

Значение таймера удаляется.

## Обзор режимов работы

Для приготовления блюд в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

В зависимости от режима включаются разные нагревательные элементы и при необходимости работают в комбинации с вентилятором (см. данные в скобках).

Некоторые режимы работы выбираются непосредственно на панели управления.

Дополнительные режимы появляются в положении переключателя




### Непосредственно выбираются через символы на панели управления:

#### Конвекция+

(Кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме верхнего/нижнего жара , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

#### Интенсивное выпекание

(Кольцевой ТЭН + вентилятор + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания пирогов с влажной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.

#### Верхний/нижний жар

(ТЭН верхнего жара/гриля + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.

Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °С ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.

#### Гриль большой

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

## Конвекция с паром


(Кольцевой ТЭН\* + вентилятор\* + испарительная система)

Для выпекания и жарения с использованием влажности.

- \* соответствует режиму работы "Конвекция+".  
Испарительная система может быть также скомбинирована с другими видами нагрева (см. главу "Конвекция с паром").

## Гриль с обдувом

(ТЭН верхнего жара/гриля + вентилятор)

Для запекания на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

## Автоматические программы

[в зависимости от программы]

Вызывается список имеющихся автоматических программ.

## Доступные для выбора в меню Другие программы

### Автоматика жарения

(Кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для жарения.

Во время фазы поджаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C).

Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры жарения (температура для продолжения приготовления).

### Нижний жар

(ТЭН нижнего жара)

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.

### Размораживание

(Кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

### Запекание

(Кольцевой ТЭН попеременно с ТЭНом верхнего жара/гриля + вентилятор)

Для приготовления запеканок и graten, у которых должна быть хрустящая корочка.

# Эксплуатация духового шкафа

---

## Советы по экономии электроэнергии

- Выньте все принадлежности из рабочей камеры, которые не требуются для процесса приготовления.
- Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу во время приготовления.
- В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона в рецепте или таблице и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Готовьте в режиме Конвекция + . Вы сможете готовить при температуре на 10–30 °С ниже, чем в других режимах.
- Для многих блюд на гриле Вы можете использовать режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- При выборе заводской установки для индикации текущего времени "Текущее время – Индикация – выкл" Ваш духовой шкаф настроен на минимальное потребление электроэнергии.

- При заводской установке "Освещение– "вкл" на 15 секунд" освещение рабочей камеры во время процесса приготовления автоматически выключается через 15 секунд. Вы можете его снова включить в любой момент касанием :☺:

## Использование остаточного тепла

При приготовлении с температурами более 140 °С и длительностью более 30 минут Вы можете прим. за 5 минут до окончания выключить процесс приготовления. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно для доведения продукта до готовности.

## Режим экономии электроэнергии

Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.

Этот промежуток времени зависит от выбранных установок (режим, температура, длительность).

Дисплей будет темным или с индикацией текущего времени (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").

## Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы, рекомендуемая температура и температурный диапазон.

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Рекомендуемая температура вступит в силу в течение нескольких секунд.

- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

После приготовления:

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.

## Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера остывает до определенной температуры, вентилятор автоматически выключается.

Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").


## Расширенная эксплуатация

---

Вы отправили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

- Коснитесь символа ☰.

Появляются новые пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления.

- Температура
- Длительность приготовления
- Готовность в
- Запуск в  
(Появляется только, если были установлены "Длительность приготовления" или "Готовность в".)
- Вид нагрева  
(Появляется только в режиме работы "Конвекция с паром" ). Вы можете комбинировать обдавания паром с другим режимом работы.)

### Изменение режима работы

Вы можете изменить режим работы во время процесса приготовления.

- Выберите нужный режим работы.

Появляется индикация "Изменить режим работы" и выделенное светлым фоном "да".

- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появятся измененный режим работы и соответствующая ему рекомендуемая температура.

- При необходимости установите температуру.
- Коснитесь кнопки ОК.

## Изменение температуры

Сразу после выбора режима работы высвечивается соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном температур.

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:


Конвекция + . . . . .	160 °C (30–250 °C)
Верхний/нижний жар . . . . .	180 °C (30–280 °C)
Конвекция с паром . . . . .	160 °C (130–250 °C)
Интенсивное выпекание . . . . .	70 °C (50–250 °C)
Автоматика жарения* . . . . .	160 °C (100–230 °C)
Большой гриль . . . . .	240 °C (200–300 °C)
Гриль с обдувом . . . . .	200 °C (100–260 °C)
Запекание . . . . .	190 °C (100–250 °C)
Размораживание . . . . .	25 °C (25–50 °C)
Нижний жар . . . . .	190 °C (100–250 °C)

\* Температура обжаривания примерно 230 °C, последующая температура 160 °C

- Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, коснитесь кнопки ОК.
- Если рекомендуемая температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Пример:

Вы установили режим Конвекция +  и температуру 170 °C и можете следить за повышением температуры.

Вы можете снизить заданную температуру до 155 °C.

- Коснитесь символа .


Заданная температура выделяется светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.
- Установите температуру.

Температура изменяется с шагом в 5 °C.

- Коснитесь кнопки ОК.

Измененная заданная температура сохраняется.







- Затем коснитесь , если Вы хотите видеть фактическую температуру и следить за ее изменением.

Появляется измененная заданная температура.

# Расширенная эксплуатация

## Быстрый разогрев



Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.



В режимах работы "Конвекция + , "Автоматика жарения" , "Верхний/нижний жар  и "Конвекция с паром"  функция "Быстрый разогрев"   включается автоматически, если Вы установили температуру выше 100 °С.

Сенсорная кнопка   подсвечена.



Пицца и нежное тесто (например, бисквит, печенье) при использовании функции "Быстрый разогрев" слишком быстро подрумянивается.

При приготовлении такой выпечки выключайте функцию "Быстрый разогрев".

Касанием сенсорной кнопки   Вы можете выключить или включить функцию "Быстрый разогрев" во время фазы нагрева.

■ Коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки  .

Вместо "Быстрый разогрев" появляется "Нагрев" и подсветка кнопок гаснет.

До тех пор, пока на дисплее стоит "Нагрев", то касанием неподсвеченной сенсорной кнопки   Вы можете снова включить "Быстрый разогрев".

## Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодном духовом шкафу, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления необходим предварительный нагрев:

### Конвекция +

- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

### Верхний/нижний жар

- пироги и выпечка с коротким сроком выпекания (прим. до 30 минут),
- нежное тесто (например, для бисквита),
- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

■ Выберите режим работы и температуру.

■ Выключайте функцию "Быстрый разогрев" во время предварительного нагрева при приготовлении пиццы или выпечки из нежного теста (например, бисквит, печенье).

■ Переждите фазу нагрева.

При достижении установленной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

## Установка длительности приготовления

Вы отправили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру.

Заданием "Длительность приготовления", "Готовность в" или "Запуск в" Вы можете автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

- Длительность приготовления  
Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта.

По истечении этого времени нагрев в рабочей камере автоматически выключится.

Максимальное время, которое можно задать, составляет 12:00 часов.

- Готовность в  
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен быть окончен. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится в этот момент времени.

- Запуск в  
Эта функция появляется в меню, если Вы установили "Длительность приготовления" или "Запуск в". С помощью функции "Запуск в" Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен быть начат. Нагрев рабочей камеры автоматически включится в этот момент времени.

## Автоматическое выключение процесса приготовления


Пример:

Сейчас время 11:45:00. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 минут, и он должен быть готов в 12:15:00.


Вы можете выбрать "Длительность приготовления" и установить время 0:30 ч или выбрать "Готовность в" и установить время 12:15.

После истечения времени процесс приготовления автоматически выключается.

### "Установка функции "Длительность приготовления"

- Коснитесь символа .
- Прокрутите список, пока "Длительность приготовления" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Установите время, необходимое для приготовления продукта.
- Коснитесь кнопки ОК.

### "Установка функции "Готовность в"

- Коснитесь символа .
- Прокрутите список, пока "Готовность в" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Установите момент времени, когда процесс приготовления должен закончиться.
- Коснитесь кнопки ОК.

# Расширенная эксплуатация

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении. Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

Для **автоматического выключения процесса приготовления** Вы имеете различные возможности для задания времени:

- "Длительность приготовления" и "Готовность в"
- "Длительность приготовления" и "Запуск в"
- "Готовность в" и "Запуск в"

Пример:

Сейчас время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 минут, и он должен быть готов в 12:30.

- Выберите "Длительность приготовления" и установите 0:30 ч.
- Выберите "Готовность в" и установите 12:30 ч.

"Запуск в" будет автоматически рассчитан. На дисплее высвечивается "Запуск в 12:00".

В этот момент времени процесс приготовления автоматически включится.

## Выполнение процесса приготовления, который автоматически включается и выключается

**До запуска** высвечиваются режим работы, выбранная температура, "Запуск в" и время запуска.

**После запуска** Вы можете следить за фазой нагрева вплоть до достижения заданной температуры.

Как только эта температура достигается звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

**После фазы нагрева** высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления (оставшееся время).

Вы можете следить за истечением времени приготовления. Последняя минута отсчитывается посекундно.

**В конце процесса приготовления** звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Появляется индикация "Процесс окончен" и выделенное светлым фоном "запомнить"

Вы можете сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы").

**Во время фазы охлаждения** охлаждающий вентилятор остается включенным.

## Изменение заданной длительности приготовления

- Коснитесь символа ☰.

Высвечиваются все пункты меню, которые можно изменять.

- Прокрутите список для выбора, пока нужная установка не выделится светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

"Изменить" выделено светлым фоном

- Коснитесь кнопки ОК.

- Измените установленное время.

- Коснитесь кнопки ОК.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.


## Прерывание процесса


- Коснитесь символа ↶.

- Если появляется "Прервать приготовление?", выберите опцию "да".

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Заданные значения времени приготовления будут удалены.

## Конвекция с паром


Ваш духовой шкаф оснащен испарительной системой для приготовления с использованием влажности. При выпекании, жарении или запекании в режиме "Конвекция с паром"  оптимальная подача пара и воздуха гарантирует равномерное приготовление и поджаривание.

После выбора режима работы "Конвекция с паром"  Вы должны определить число обдаваний паром.

Выбрать можно:

- Автоматическое обдавание паром  
Вы подготавливаете определенное количество воды для обдавания паром. Духовой шкаф автоматически запускает механизм обдавания паром после фазы нагрева.
- 1 обдавание паром  
2 обдавания паром  
3 обдавания паром  
Вы подготавливаете воду, в количестве, соответствующем числу обдаваний паром.  
Вы запускаете механизм обдавания паром самостоятельно.

Через наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления, свежая водопроводная вода всасывается в испарительную систему.

 Другие жидкости, кроме воды, приводят к повреждениям духового шкафа.

Для процессов приготовления с использованием влажности используйте исключительно водопроводную воду.

В процессе приготовления вода подается в рабочую камеру в форме пара.

Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу потолка рабочей камеры.

Обдавание паром длится ок. 5-8 минут.


Количество и момент времени обдавания паром зависят от продукта:


- **Дрожжевое тесто** лучше поднимается при обдавании паром в начале приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимаются лучше при обдавании паром в начале приготовления. В дополнении к этому корочка становится более блестящей, если обдавание паром осуществляется еще раз в конце приготовления.
- При **жарении жирного мяса** обдавание паром в начале жарения способствует лучшему вытапливанию жира.

Не предназначены для приготовления с использованием влажности такие виды теста, которые содержат много жидкости, например, белковое тесто. При выпекании такого теста должен происходить процесс подсушивания.

**Совет:** В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

### Вид нагрева

Режим работы "Конвекция с паром"  является стандартной комбинацией режима "Конвекция +" и использования влажности.

Касанием  и выбором из списка "Выбор нагрева" Вы можете комбинировать использование влажности с другим режимом работы:


- Верхний/нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Автоматика жарения

## Конвекция с паром

### Ход процесса приготовления в режиме работы

#### "Конвекция с паром"

Нормальным является конденсация влаги на внутренней панели дверцы. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поставьте его в рабочую камеру.
- Выберите режим работы "Конвекция с паром" .

Появится рекомендуемая температура (160 °C).

Включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

### Установка температуры

- Установите нужную температуру.
- Коснитесь кнопки ОК.

### Установка числа обдаваний паром

**Совет:** В качестве отправной точки используйте примеры рецептов.

Если Вы хотите, чтобы духовой шкаф автоматически запускал механизм обдавания паром после фазы нагрева:

- Выберите "Автоматическое обдавание паром".

Если Вы хотите запускать одно или больше обдаваний паром в определенные моменты времени:

- Выберите "1 обдавание паром", "2 обдавания паром" или "3 обдавания паром".
- Коснитесь кнопки ОК.


## Установка момента времени для обдаваний паром

Индикация для выбора этого параметра появляется только, если Вы выбрали 1, 2 или 3 обдавания паром.

**Совет:** При выборе более одного обдавания паром второе обдавание паром должно запускаться не раньше, чем через 10 минут после начала выполнения процесса приготовления.

### – Обдавания паром вручную

Если Вы хотите запускать обдавания паром самостоятельно:

- Выберите "Паровые удары вручную".  
Для напоминания используйте таймер .

### – Обдавания паром с управлением по времени

Если Вы хотите установить момент времени для соответствующего обдавания паром:

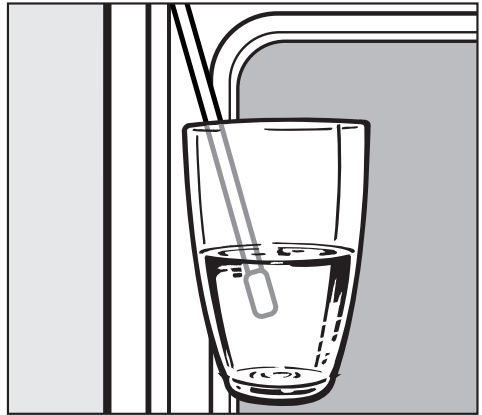
- Выберите "Паровые удары с управлением по времени".
- Установите нужные моменты времени для каждого обдавания паром.  
Духовой шкаф запустит обдавание паром в соответствии с установленным временем. Отсчет времени начинается после начала выполнения процесса приготовления.

- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется напоминание о проведении всасывания.

## Подготовка воды и запуск процесса всасывания

- Налейте в емкость требуемое количество водопроводной воды.
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Погрузите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически всосанное количество водопроводной воды может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется вода.

Вы можете в любое время прервать или снова продолжить процесс всасывания касанием кнопки ОК.


- После всасывания воды уберите емкость.
- Подтвердите указание, что процесс всасывания закончен, кнопкой ОК.
- Закройте дверцу.

Вы услышите еще один короткий звук всасывания. Это будет втянута вода, оставшаяся в наполнительной трубке.

Включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор. Появляется индикация заданной и фактической температур.


Вы можете следить за повышением температуры.

При первом достижении выбранной температуры раздается сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

Если Вы выбрали "Паровой удар с управлением по времени", то появляется индикация времени запуска следующего обдавания паром. До запуска Вы можете это время сдвинуть касанием .

### Изменение вида нагрева

Для некоторых рецептов имеет смысл сменить вид нагрева.

- Коснитесь символа .
- Пролистайте список, пока "Вид нагрева" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Выберите нужный режим работы.
- Коснитесь кнопки ОК.


Водяной пар может привести к ожогам.

Не открывайте дверцу во время обдавания паром.

Кроме того, конденсация водяного пара на сенсорные кнопки приводит к увеличению времени их реакции на прикосновение.

### Автоматическое обдавание паром

После фазы нагрева обдавание паром происходит автоматически.


Вода подается в рабочую камеру в виде пара. Во время обдавания паром на дисплее высвечивается символ .

По завершении обдавания паром символ  на дисплее гаснет.

- Готовьте блюдо до конца.


### 1, 2 или 3 обдавания паром

#### – Обдавания паром вручную


Если Вы выбрали "Паровые удары вручную", то Вы можете запустить обдавания паром, как только высветится сенсорная кнопка .

Переждите фазу нагрева, чтобы водяной пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.


Для уточнения момента времени обдавания паром ориентируйтесь на данные из рецептов.

**Совет:** Для напоминания используйте таймер .

- Коснитесь символа .

Обдавание паром будет приведено в действие, подсветка кнопок погаснет, и на дисплее появится символ .

- Действуйте таким же образом, чтобы провести остальные обдавания паром.

По завершении каждого обдавания паром символ  на дисплее гаснет.

- Готовьте блюдо до конца.


#### – Обдавания паром с управлением по времени

Духовой шкаф запускает обдавание паром в соответствии с установленным временем.

### Выпаривание остатков воды

При процессе приготовления с использованием влажности, который был проведен без прерывания, в системе не остается лишней воды. Вода полностью выпаривается после всех обдаваний паром.

Если процесс приготовления с использованием влажности прерывается вручную или из-за перебоя электропитания, то невыпаренная вода остается в испарительной системе.


При следующем использовании режима "Конвекция с паром 

Лучше всего начать выпаривание остатков воды сразу, чтобы при последующем приготовлении на продукты испарялась лишь свежая вода.

### Немедленное проведение выпаривания остатков воды

Водяной пар может привести к сильным ожогам.

Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания остатков воды.

- Выберите режим работы "Конвекция с паром"  или автоматическую программу с использованием влажности .

Появляется "Испарить оставш. воду?" и опция "да", выделенная светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.


Появляется сообщение "Испарить остатки воды" и показание времени.

Выпаривание остатков воды начинается. Вы можете следить за процессом.

Высвечиваемое время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе. Время выпаривания остатков воды может корректироваться в зависимости от фактического наличия воды в системе.


В конце процесса выпаривания остатков воды появляется "Процесс завершен".


- Коснитесь символа ↩.

Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром"  или с помощью автоматической программы с использованием влажности.

При выпаривании остатков воды конденсат осаждается на поверхности рабочей камеры и дверце прибора.  
Обязательно удалите конденсат после остывания рабочей камеры.


### Пропуск выпаривания остатков воды

 Не следует слишком часто пропускать или прерывать процесс выпаривания остатков воды, т.к. при неблагоприятных обстоятельствах при последующем всасывании воды это может привести к переполнению системы парообразования и попаданию воды в рабочую камеру.

- Выберите режим работы "Конвекция с паром"  или автоматическую программу с использованием влажности.

Появляется вопрос "Испарить оставш. воду?".

- Проклистайте список, пока "пропустить" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

Теперь Вы можете начать приготовление в режиме "Конвекция с паром"  или с помощью автоматической программы с использованием влажности.

# Автоматические программы

Ваш духовой шкаф имеет в своем распоряжении для приготовления различных блюд многочисленные автоматические программы, которые удобно и безопасно приводят к оптимальным результатам. Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

Вызвать эти программы можно, выбрав режим "Автоматические программы" **[Auto]**.

## Обзор пищевых категорий

- Пироги
- Печенье
- Хлеб
- Смеси для выпечки хлеба
- Булочки
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Десерт

## Использование автоматических программ

- Выберите **[Auto]**.

Появляется список пищевых категорий.

- Прокрутите список, пока нужная категория не выделится на светлом фоне.

- Коснитесь кнопки ОК.

Появляется список имеющихся автоматических программ.

- Прокрутите список, пока нужная автоматическая программа не выделится на светлом фоне.

- Коснитесь кнопки ОК.

Отдельные шаги до старта автоматической программы будут наглядно представлены на дисплее.

В зависимости от программы Вы получаете указания

- по форме для выпечки или жарения,
- по уровню приготовления,
- по нужному количеству воды при автоматических программах с использованием влажности,
- по времени приготовления.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Рецепты для автоматических программ Вы найдете в книге рецептов "Выпекание - Жарение - Конвекция с паром".

## Указания по использованию

- При использовании автоматических программ Вам помогут прилагаемые рецепты.  
В соответствующей программе Вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте сначала рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Данные о длительности автоматических программ являются приблизительными. В зависимости от протекания процесса она может уменьшаться или увеличиваться. Длительность приготовления зависит также, особенно для мяса, от температуры приготавливаемого продукта.
- В некоторых программах через некоторое время приготовления необходимо добавлять жидкость или овощи. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, добавить жидкость в...).
- В некоторых программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем поместить продукт в рабочую камеру.  
Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.

# Персональные программы

---

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете скомбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы точно описать выполнение любимых рецептов или часто используемых рецептов. На каждом этапе приготовления Вы выбираете для этого режим работы, температуру и длительность приготовления.
- Вы можете определить уровень (уровни) приготовления для продукта.
- Вы можете дать имя программе, относящейся к Вашему рецепту.

Если Вы свою программу вызываете и запускаете снова, она выполняется автоматически.

Другие возможности для создания персональных программ:

- Подтвердите "сохранить" после завершения автоматической программы.
- Подтвердите "сохранить" после завершения процесса приготовления с установленной длительностью приготовления.

Затем дайте программе имя.

## Создание персональных программ

- Выберите .

### Создание первой персональной программы:

Если еще не создавалась персональная программа, появляется "создать программу".

- Коснитесь кнопки ОК.

### Создание других персональных программ:

Если Вы уже создали персональные программы, высвечиваются имена программ и под ними "обработать программы".

- Прокрутите список, пока "обработать программы" не выделится светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

"Создать программу" выделяется светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

После этого Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужный режим работы, температуру и длительность приготовления.

В зависимости от выбранного режима работы Вы можете через "Другие возможности установки" включить функцию "Быстрый разогрев"

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

## Персональные программы

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться еще один, дополнительный режим.

Если требуются дополнительные этапы приготовления:

- Выберите "Добавить этап приготовления" и действуйте, как при 1 этапе приготовления.

Как только все требуемые этапы приготовления определены:

- Выберите "Заккрыть программу".

Затем определите уровень (уровни) приготовления Вашего продукта.

- Выберите и подтвердите нужный(е) уровень(ни).

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте установки и коснитесь кнопки ОК.
- Проклистайте список, пока "сохранить" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

Затем дайте программе имя. Для этого вместе с алфавитом имеются следующие символы:

Символ	Значение
␣	Пробел
ABC	Алфавит из прописных букв
abc	Алфавит из строчных букв
123	Цифры от 0 до 9 и дефис -.
✓	Подтвердить имя программы

- Проклистайте список для выбора, пока нужный знак не выделится светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

Выбранный знак появится в верхней строке.

Вы можете удалять знаки друг за другом касанием ↵.

Для имени в распоряжении имеется максимум 10 знаков.

- Выберите следующие знаки.
- Если Вы ввели имя, пролистайте список, пока ✓ не выделится светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется подтверждение, что имя программы было сохранено.

- Коснитесь кнопки ОК.

# Персональные программы

---

## Запуск персональной программы

- Выберите .

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Прокрутите список, пока нужная программа не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется список:

- Запустить сразу  
Программа запускается немедленно. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Запуск в  
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен быть начат. Нагрев рабочей камеры автоматически включится в этот момент времени.
- Готовность в  
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен быть окончен. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится в этот момент времени.

Пункт меню "Изменение этапов приготовления" описан в главе "Изменение персональных программ".

- Прокрутите список для выбора, пока нужный пункт меню не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Подтвердите указание, на какой уровень должен быть задвинут продукт, кнопкой ОК.

Программа запускается немедленно или в установленный момент времени.

### Изменение персональных программ

#### Изменение этапов приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые Вы запомнили под собственным именем, не могут быть изменены.

- Выберите .

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Проллистайте список, пока нужная программа не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Проллистайте список, пока "Изменить этапы приготовления" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

1-й этап приготовления выделяется светлым фоном. Вы можете изменить определенные установки для этапа приготовления или добавить дополнительные этапы.

- Проллистайте список для выбора, пока нужный этап приготовления или "Добавить этап приготовления" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

- Измените программу согласно Вашим пожеланиям (см. главу "Создание персональных программ").
- Коснитесь кнопки ОК.
- Проверьте установки и коснитесь кнопки ОК.
- Проллистайте список, пока "сохранить" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Измените имя, если требуется (см. главу "Создание персональных программ").

Измененные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.

# Персональные программы

---

## Изменение имени

- Выберите .

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Коснитесь кнопки ОК.
- Проклистайте список, пока "Изменить программу" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Проклистайте список, пока нужная программа не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Проклистайте список, пока "Изменить имя" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

- Введите новое имя (см. главу "Создание персональных программ").

- Если Вы ввели новое имя, пролистайте список, пока ✓ не выделится светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее появляется подтверждение, что имя программы было сохранено.

- Коснитесь кнопки ОК.

Измененное имя Вашей программы сохраняется.

### Удаление персональных программ

- Выберите .

На дисплее высвечиваются имена программ и под ними "Обработать программы".

- Коснитесь кнопки ОК.
- Пролистайте список, пока "Удалить программу" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.
- Пролистайте список, пока нужная программа не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.

На дисплее высвечивается "XYZ удалить?".

- Пролистайте список, пока "да" не выделится светлым фоном.
- Коснитесь кнопки ОК.





Программа будет удалена.

Вы можете также одновременно удалить все персональные программы (см. главу "Установки - Заводские настройки - Персональные программы").

# Выпекание





Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

## Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция + , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром  или Верхний/нижний жар .

## Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция + , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки из черной жести, темной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы; формы с покрытием. Не рекомендуется использовать светлые формы из блестящего материала, поскольку подрумянивание в них получается неравномерным или слабым, и возможно, что выпечка не будет готова.

- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оптимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

## Бумага для выпечки, смазывание жиром

Все принадлежности Miele, например, противень для выпечки, универсальный противень, перфорированный противень Гурмэ и круглая форма для выпечки имеют покрытие PerfectClean.

В большинстве случаев поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки.

Бумага для выпечки необходима лишь для

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

## Указания к таблице выпекания

### Температура

В целом рекомендуется выбирать более низкую температуру.

Хотя при более высоких температурах, чем приведенные, уменьшается длительность выпекания, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и изделие при известных условиях не пропечется.


### Время выпекания

Всегда проверяйте по истечении короткого срока выпекания готовность продукта.

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




### Уровень

Уровень, на котором Вы размещаете для выпекания Ваш продукт, зависит от режима работы и количества противней.

- Конвекция + 
  - 1 противень: уровень 2
  - 2 противня: уровни 1+3 / 2+4
  - 3 противня: уровни 1+3+5

Если Вы одновременно используете для выпекания универсальный и простые противни, устанавливайте универсальный противень под них.

Выпекайте выпечку и пироги с содержанием влаги максимум на двух уровнях одновременно.

- Конвекция с паром 
  - 1 противень: уровень 2
- Интенсивное выпекание 
  - 1 противень: уровень 1 или 2
- Верхний/нижний жар 
  - 1 противень: уровень 1 или 2

# Выпекание

## Таблица выпекания

Пироги/печенье			
	[°C]	5 1	[мин.]
<b>Сдобное тесто</b>			
Песочный торт	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>
Ромовая баба	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>65–80</b>
Маффины (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–50</b>
Мелкие кексы (1 противень) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Мелкие кексы (2 противня) <sup>1) 2)</sup>	<b>150<sup>3)</sup></b>	<b>2+4</b>	<b>25–40</b>
Пирог (противень)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>
Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–50</b>
Фруктовый пирог (противень)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–55</b>
Фруктовый пирог (форма)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Основа для торта <sup>1)</sup>	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Мелкая выпечка/печенье <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>20–25</b>
<b>Песочное тесто</b>			
Основа для торта	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>20–25</b>
Пирог с крошкой	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>
Мелкая выпечка <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>15–25</b>
Печенье <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня)	<b>140</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–45</b>
Творожный торт	150–170	2	70–95
Яблочный пай (форма Ø 20 см) <sup>1) 2)</sup>	<b>160</b>	<b>2</b>	<b>85–105</b>
Яблочный пирог, закрытый <sup>1)</sup>	160–180	2	50–70
Абрикосовый торт с глазурью (форма)	150–170	2	55–75
Швейцарский открытый пирог	–	–	–

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

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.

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

[°C]	5 1	[МИН.]	[°C]	5 1	[МИН.]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>3</b>	<b>25–35</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
170–190 <sup>3)</sup>	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>15–33</b>	–	–	–
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>85–95</b>	150–170	2	75–90
<b>180</b>	<b>1</b>	<b>80–95</b>	–	–	–
170–190	1	45–65	<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>50–70</b>
170–190	2	55–75	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
<b>220–240<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>35–50</b>	<b>190–210<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>25–40</b>





Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / уровень / время выпекания

- 1) Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки ↑.
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

# Выпекание

## Таблица выпекания

Пироги/печенье			
	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
<b>Бисквитное тесто</b> <sup>1)</sup>			
Основа для торта (2 яйца) <sup>1)</sup>	170–190	2	15–20
Бисквитный торт (от 4 до 6 яиц) <sup>1)</sup>	175–195	2	22–30
Торт из бисквита с добавлением воды <sup>1) 2)</sup>	<b>180</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Рулет <sup>1)</sup>	160–180	2	15–25
<b>Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто</b>			
Подъем дрожжевого теста	<b>50</b>	<sup>5)</sup>	<b>15–30</b>
Кекс австрийский	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Рождественский кекс	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Пирог с крошкой	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
Фруктовый пирог (противень)	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>40–60</b>
Белый хлеб	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Хлеб с отрубями	<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Пицца (противень) <sup>1)</sup>	170–190	2	35–45
Луковый пирог	170–190	2	35–45
Слойки с яблоками (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3</b> <sup>4)]</sup>	<b>25–30</b>
<b>Заварное тесто</b> <sup>1)</sup> , заварное пирожное с кремом (1 [2] противень/ня)	<b>160–180</b>	<b>2 [1+3</b> <sup>4)]</sup>	<b>30–45</b>
<b>Слоеное тесто</b> (1 [2] противень/ня)	<b>170–190</b>	<b>2 [1+3</b> <sup>4)]</sup>	<b>20–25</b>
<b>Белковая выпечка</b> , миндальные пирожные (1 [2] противень)	<b>120–140</b>	<b>2 [1+3</b> <sup>4)]</sup>	<b>25–50</b>

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

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.

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

[°C]	5	[МИН.]	[°C]	5	[МИН.]
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>10–20</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–40</b>	–	–	–
<b>150–180</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–45</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>15–20</b>	–	–	–
35	<sup>5)</sup>	15–30	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
150–170	2	55–65	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
170–190 <sup>1)</sup>	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	50–60	–	–	–
<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>30–45</b>	170–190	2	40–50
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 <sup>3)</sup>	3	30–40	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	20–25	–	–	–
120–140 <sup>3)</sup>	2	25–50	–	–	–





Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / уровень / время выпекания

- 1) Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки .
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

# Жарение

## Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция + , Конвекция с паром , Автоматика жарения , Верхний/нижний жар  или автоматические программы.

## Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Форма для запекания, кастрюля, термостойкая форма из стекла, рукав/пакет для выпекания, глиняная форма, универсальный противень, решетка и/или противень для запекания на гриле, (если есть в наличии) на универсальном противне.





Мы рекомендуем жарение в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса. Кроме того, рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

## Указания к таблице жарения

### Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

В режиме Конвекция + , Конвекция с паром  или Автоматика жарения  выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар .

Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте 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 выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем для жарения в форме для запекания.

### Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в большинстве случаев не требуется, кроме приготовления ростбифа и филе.

## Длительность жарения ⊕

Вы можете определить длительность жарения, умножив высоту Вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:

Говядина/дичь: . . . . . 15–18 мин/см

Свинина/телятина/баранина: . . . . .  
. . . . . 12 -15 мин./см

Ростбиф/филе: . . . . . 8 -10 мин./см

Время жарения увеличивается для замороженного мяса прим. на 20 минут на кг мяса. Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Всегда проверяйте готовность продукта по истечении некоторого времени.

## Уровень 5

В большинстве случаев используйте уровень 2.

## Рекомендации

### Подрумянивание

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

### Время покоя





По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его 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 смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

# Жарение

## Таблица жарения







Мясо/рыба	 / 	
	 [°C]	 [мин.]
Жаркое из говядины, прим. 1 кг	170–190	100–130 <sup>2)</sup>
Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг	<b>200–220</b>	<b>45–55</b> <sup>3)</sup>
Жаркое из дичи, прим. 1 кг	<b>140–160</b>	<b>100–120</b> <sup>4)</sup>
Жаркое из свинины/свернутое мясо, прим. 1 кг	160–180	100–120 <sup>4)</sup>
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг	160–180	130–160 <sup>4)</sup>
Жаркое из копченой свинины, прим. 1 кг	<b>150–170</b>	<b>60–80</b> <sup>4)</sup>
Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг	160–180	60–70 <sup>4)</sup>
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг	<b>180–200</b>	<b>80–100</b> <sup>4)</sup>
Ножка ягненка, прим. 1,5 кг	<b>170–190</b>	<b>90–120</b> <sup>4)</sup>
Спина ягненка, прим. 1,5 кг	170–190	50–60 <sup>3)</sup>
Птица, 0,8-1 кг	<b>180–200</b>	<b>60–70</b>
Птица, ок. 2 кг	<b>170–190</b>	<b>100–120</b>
Птица, фаршированная, ок. 2 кг	<b>170–190</b>	<b>110–130</b>
Птица, ок. 4 кг	<b>160–180</b>	<b>150–180</b>
Рыба куском, прим. 1,5 кг	<b>160–180</b>	<b>35–55</b>



Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Значения времени действительны для рабочей камеры без предварительного нагрева.

В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.


Указанные температуры относятся к приготовлению в открытой форме. Устанавливайте температуру на 10 °C ниже, если Вы готовите жаркое непосредственно на универсальном противне или на решетке с универсальным противнем.

 1)			
 [°C]	 [МИН.]	 [°C]	 [МИН.]
–	–	<b>190–210</b>	<b>110–140</b> 2)
–	–	200–220	45–55 3)
<b>140–160</b>	<b>100–120</b> 4)	150–170	100–120 4)
160–180	110–130 4)	<b>180–200</b>	<b>100–120</b> 4)
170–190	130–160 4)	<b>190–210</b>	<b>130–160</b> 4)
<b>160–180</b>	<b>60–80</b> 4)	170–190	80–100 4)
170–190	60–70 4)	<b>190–210</b>	<b>60–70</b> 4)
<b>170–190</b>	<b>90–110</b> 4)	190–210	100–120 4)
<b>170–190</b>	<b>90–120</b> 4)	200–220	90–120 4)
–	–	<b>190–210</b>	<b>50–60</b>
<b>190–210</b>	<b>60–70</b>	190–210	60–75 5)
<b>180–200</b>	<b>90–110</b>	190–210	90–110 5)
<b>180–200</b>	<b>100–120</b>	190–210	110–130 5)
<b>170–190</b>	<b>140–170</b>	180–200	150–180
<b>170–190</b>	<b>35–55</b>	190–210	35–55

 Конвекция + /  Автоматика жарения /  Конвекция с паром /  Верхний/нижний жар

 Температура /  время жарения

В большинстве случаев используйте уровень 2.

- После фазы нагрева:  
проведите ручную обдавания паром, распределив их по по всей длительности приготовления.
- Сначала готовьте с крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- Нагрейте предварительно рабочую камеру. Выключите функцию "Быстрый разогрев" касанием подсвеченной сенсорной кнопки .
- Спустя половину времени приготовления подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- Используйте уровень загрузки 3.

# Низкотемпературное приготовление

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

Сначала в течение короткого времени равномерно обжарьте кусок мяса со всех сторон при очень высокой температуре.

Затем положите мясо в подогретую рабочую камеру, где оно будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев. В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

## Рекомендации



- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир с высокой степенью нагрева (напр., сливочное или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.


Длительность приготовления составляет ок. 2 - 4 часов и зависит от веса и размеров кусков мяса, а также от желаемой степени готовности и поджаривания.

## Протекание процесса

Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев".

- Задвиньте универсальный противень с решеткой на уровень 2.
- Выберите режим Верхний/нижний жар  и температуру 130 °C.
- Выключите функцию "Быстрый разогрев" касанием подсвеченной сенсорной кнопки .
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока идет нагрев, хорошо обжарьте мясо со всех сторон на панели конфорок.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные перчатки при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Положите обжаренное мясо на решетку.

# Низкотемпературное приготовление

- Коснитесь символа .

"Температура" выделяется светлым фоном.

- Коснитесь кнопки ОК и снизьте температуру до 100 °С.
- Готовьте мясо до конца.

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Расширенная эксплуатация - Установка длительности приготовления").

## После приготовления

Поскольку температура приготовления и внутренняя температура очень низкие,

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- результат приготовления не ухудшится, если мясо останется внутри прибора по окончании приготовления. Вы можете легко поддержать его в теплом виде до подачи на стол.
- мясо обладает оптимальной температурой. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

## Время приготовления/ Внутренняя температура

Мясо	Длительность	Внутренняя температура**
	[мин.]	[°C]
Ростбиф		
– "по-английски":	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– полная степень прожарки:	180–240	69
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины*	150–210	68
Спинка теленка*	180–210	63
Спинка ягненка*	90–120	60

\* без костей

\*\* Для наблюдения за подъемом внутренней температуры Вы можете использовать пищевой термометр.

# Приготовление на гриле

## Опасность ожогов!

Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

## Режимы работы

### Гриль большой

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

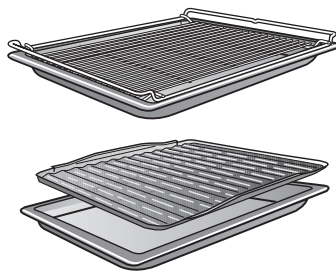
Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для получения требуемого излучения тепла.

### Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, курицы.

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

## Посуда



Используйте универсальный противень, положив сверху решетку или противень для гриля (если имеется). Противень для гриля не дает сгорать капающему мясному соку, поэтому сок может быть использован в кулинарных целях.

Не используйте противень для выпекания.

## Указания к таблице приготовления на гриле

### Температура 🌡️

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

Для плоских продуктов в основном рекомендуется установка температуры 275 °С, для продуктов большого диаметра - температура максимум 220 °С.

### Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев.

Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

### Уровень 📏

Выберите уровень, в зависимости от толщины продукта.

- Плоский продукт: уровень 3/4
- Продукт большого диаметра: уровень 1/2

### Время приготовления на гриле ⌚

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6–8 минут на одну сторону.  
Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону.  
Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была одинаковая, тогда

время приготовления на гриле не будет различаться.

- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

### Определение степени готовности

Если Вы хотите установить степень готовности мяса, нажмите на него ложкой.

"по-английски":	Если мясо еще очень эластично, значит внутри оно еще сырое.
средняя степень прожарки:	Если мясо слабо "поддается", значит оно внутри розовое.
полная степень прожарки:	Если мясо почти не "поддается", значит оно полностью готово.

Всегда проверяйте готовность запекаемого продукта по истечении некоторого времени.

### Совет

Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, а в центре они еще не готовы, поместите продукт на самый нижний уровень или уменьшите температуру гриля. Тогда поверхность не будет слишком темной.

# Приготовление на гриле

---

## Подготовка продуктов для гриля


Быстро сполосните мясо под холодной, проточной водой и осушите его. Не солите ломтики мяса перед запеканием на гриле, т.к. иначе выделится мясной сок.

Постное мясо Вы можете намазать растительным маслом. Не используйте никакие другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

Почистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы можете также сбрызнуть их соком лимона.

## Приготовление на гриле

- Положите решетку или противень для гриля и запекания (если имеется) на универсальный противень.
- Положите сверху продукт.
- Выберите режим работы и температуру.
- Предварительно прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. таблицу приготовления на гриле).
- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

## Таблица приготовления на гриле






Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.



Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце, если нет других указаний.

По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Проверяйте готовность запекаемого продукта через короткое время.

Блюдо, запекаемое на гриле	 5				
		 [°C]	 [мин.]	 [°C]	 [мин.]
<b>Плоский продукт</b>					
Говяжьи стейки	4	275	15–22	<b>220</b>	<b>15–20</b>
Бифбургер <sup>1)</sup>	4	<b>300</b>	<b>15–22</b>	–	–
Шашлык	3	275	25–30	<b>220</b>	<b>25–30</b>
Птица на вертеле, ок. 2кг	4	275	20–25	<b>220</b>	<b>12–16</b>
Стейки из шейки	4	<b>275</b>	<b>15–20</b>	220	17–23
Печень	4	<b>275</b>	<b>8–12</b>	220	12–15
Фрикадельки	4	<b>275</b>	<b>13–18</b>	220	18–22
Сарделька	4	<b>275</b>	<b>12–18</b>	220	13–19
Филе рыбы	4	275	20–25	<b>220</b>	<b>13–18</b>
Форель	4	<b>275</b>	<b>16–20</b>	220	20–25
Тост <sup>1) 2)</sup>	3	<b>300</b>	<b>5–10</b>	220	7–10
Гавайские тосты	3	275	10–15	<b>220</b>	<b>10–15</b>
Помидоры	4	275	6–10	<b>220</b>	<b>8–10</b>
Персики	4	275	6–10	<b>220</b>	<b>15–20</b>
<b>Продукт большого диаметра</b>					
Цыплята, ок. 1,2 кг <sup>3)</sup>	1	220	60–70	<b>190</b>	<b>60–70</b>
Свинная ножка, прим. 1 кг	1	–	–	<b>190</b>	<b>95–100</b>
Ростбиф, говяжье филе, прим. 1 кг	2	–	–	<b>250</b>	<b>35–45</b>

 Гриль большой /  Гриль с обдувом /  5 Уровень /  Температура /  Время запекания

- 1) Установки действительны при использовании режима Гриль большой  также для предписанных величин по EN 60350.
- 2) Не нагревайте предварительно ТЭН верхнего жара/гриля.
- 3) В режиме Гриль с обдувом  используйте уровень 2.


## Другие практические советы / виды применения

### Другие программы

#### Запекание




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


Вы можете установить температуру от 100 до 250 °С.

- Выберите .
- Выберите режим "Запекание" и при необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

В таблице приведены некоторые примеры использования.

Блюдо	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
Лазанья	190	2	45–60
Картофельный гратен	180	2	55–65
Овощная запеканка	180	2	55–65
Макаронная запеканка	190	2	40–50

 Температура /  уровень /  время приготовления


При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на данные температуры и времени для режима "Конвекция + ".

## Другие практические советы / виды применения


### Размораживание

Режим работы "Размораживание" разработан для бережного размораживания продуктов.

Вы можете установить температуру от 25 до 50 °С.

- Выберите .
- Выберите "Размораживание".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Воздух в рабочей камере будет циркулировать, и замороженный продукт бережно размораживается.

 Опасность заражения сальмонеллами!

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

### Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нем решетке. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед 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:

Продукт	Вес [г]	Время [мин.]
Курица	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1 000	90–120
Сарделька	500	30–50
Рыба	1 000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50

## Другие практические советы / виды применения

### Сушка

Эта программа была разработана для традиционного консервирования посредством вяления (сушки).

Вы можете установить температуру от 80 до 100 °С.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, вызревшими и без помятостей.

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки очистите от кожуры, если необходимо. Выньте сердцевину и нарежьте яблоки кольцами толщиной прим. 0,5 см.

– Из слив удалите косточки, если необходимо.

– Груши очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте на ломтики.

– Бананы очистите и нарежьте кружками.

– Грибы почистите, нарежьте половинками или ломтиками.

– Петрушку или укроп освободите от толстых стеблей.

■ Равномерно разложите продукты на универсальном противне.

Вы можете также использовать решетку или перфорированный противень Гурмэ, если он имеется.

■ Выберите .


■ Выберите режим "Сушка".

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру и уста-


новите длительность приготовления.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Продукт	Время сушки
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Зелень*	50–60 Минут

\* Так как в этой программе включен вентилятор, используйте для сушки зелени режим Верхний/нижний жар  с температурой 80–100 °С.

■ Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

 Опасность получения ожога! Надевайте защитные перчатки, когда вынимаете продукт, предназначенный для сушки.

■ Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

Сухофрукты должны быть полностью сухими, но мягкими и эластичными. При разламывании или разрезании не должен выступать сок.

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

## Другие практические советы / виды применения


### Разогрев


Эта программа была разработана для разогревания комплексных блюд и работает с использованием влажности.

Выбрать можно:

- Жаркое с овощами
- Жаркое с картофелем
- Жаркое с клецками
- Жаркое с макаронами
- Рыба с овощами
- Рыба с картофелем
- Овощная запеканка
- Макаaronная запеканка
- Макароны с соусом
- Пицца
- Рагу с соусом

Используйте термостойкую посуду.


- Поставьте разогреваемое блюдо на решетку, не накрывая.
- Выберите .
- Выберите режим "Разогрев" и при необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 Опасность получения ожога!  
Надевайте защитные перчатки, когда вынимаете посуду.  
Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

### Подъем дрожжевого теста

Эта программа была разработана для подъема дрожжевого теста без использования влажности.

Вы можете установить температуру от 30 до 50 °C.

- Выберите .
- Выберите "Подъем дрожжевого теста".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Если Вы хотите для подъема дрожжевого теста использовать влажность, то обратитесь к соответствующей автоматической программе.


## Другие практические советы / виды применения

---

### Пицца

Эта программа была разработана для выпекания пиццы.

Вы можете установить температуру от 160 до 250 °С.


- Выберите .
- Выберите режим "Пицца".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.


### Подогрев посуды

Эта программа была разработана для подогревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °С.


Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решетку на уровень 2 и поставьте на нее подогреваемую посуду.
- Выберите .
- Выберите режим "Подогрев посуды".
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность подогрева.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 Опасность получения ожога!  
Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете посуду.

## Консервирование


### Емкости для консервирования

 Опасность получения травм! В закрытых консервных жестяных банках при их нагреве возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте духовой шкаф для кипячения и нагрева жестяных консервных банок.


Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- банки для консервирования,
- банки с винтовой крышкой.

### Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция +" .

Данные относятся к 6 банкам емкостью 1 л.

- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим "Конвекция +"  и температуру 150–170 °С.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

### Фрукты/огурцы

- Установите самую низкую температуру из диапазона, как только бурление в банках станет заметным. После этого оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.


### Овощи

- Уменьшите температуру до 100 °С, как только образование пузырьков в банках станет заметным.

	Длительность консервирования [мин.]
<b>Спаржа, морковь</b>	60–90
<b>Горох, фасоль</b>	90–120

- После консервирования установите самую низкую температуру из диапазона, и оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

### После консервирования

 Опасность получения ожога! Надевайте защитные рукавицы, когда вынимаете банки.

- Выньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- Затем проверьте, что все банки закрыты.

## Другие практические советы / виды применения

### Замороженные готовые продукты

#### Рекомендации

#### Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении этих продуктов так сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем состоянии из рабочей камеры. С каждым последующим применением деформация будет увеличиваться.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

#### Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти замороженные продукты Вы можете готовить на противне для выпечки или универсальном противне. При этом для их бережного приготовления используйте бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.

### Приготовление

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

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

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта через более короткое время, чем рекомендовано на упаковке.

**Совет:** Для некоторых замороженных готовых продуктов имеются также автоматические программы (см. главу "Автоматические программы").

# Данные для испытательных институтов

## Блюда для испытаний согласно EN 60350

Блюдо	Противни / форма	Режим работы	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	⊕ [мин.]	Предварительный нагрев
Печенье (8.4.1)	1 противень		140 <sup>2)</sup>	2	30–40	нет
	2 противня <sup>1)</sup>		140 <sup>2)</sup>	1 + 3	30–45	нет
	1 противень		160 <sup>2)</sup>	2	15–33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень		150 <sup>2)</sup>	2	25–40	нет
	2 противеня		150 <sup>2)</sup>	2 + 4	25–40	да
	1 противень		160 <sup>2)</sup>	3	20–30	да
Торт из бисквита с добавлением воды (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)</sup>		180 <sup>2)</sup>	2	22–30	нет
	Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)4)</sup>		150–180 <sup>2)</sup>	2	20–45	да
Яблочный пай (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup>		160 <sup>2)</sup>	2	85–105	нет
	Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup>		180 <sup>2)</sup>	1	80–95	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка		300	3	5–10	нет
Разогрев на гриле бифбургера (9.2)	Решетка на универсальном противне		300	4	1 сторона: 8-13 2-я сторона: 6-11	да, 5 минут

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Гриль большой

🌡️ Температура / 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> уровень / ⊕ время приготовления

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Выключите во время фазы нагрева функцию "Быстрый разогрев". Для этого коснитесь подсвеченной сенсорной кнопки
- 3) Поставьте форму для выпекания на решетку.
- 4) В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

## Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности определяется по EN 50304.

**Класс энергоэффективности:**

**A**


Используемый режим работы:


Конвекция +

Особые указания по проведению:

без встроенных телескопических направляющих FlexiClip

## Чистка и уход

 **Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

 **Опасность получения травм!**  
Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

Все поверхности могут окраситься или изменить свой внешний вид, если будут использоваться неподходящие чистящие средства.  
В частности, может быть повреждена фронтальная панель духового шкафа из-за очистителей духовки и средств удаления накипи. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.  
На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях царапины могут привести к разрушению стекла.

### Неподходящие чистящие средства

Чтобы не повредить поверхности, не используйте при очистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды,

- средства для растворения накипи на фронтальной панели духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки (например, для чистки кастрюль, использованные губки с остатками абразивных чистящих средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- стальное волокно,
- точечную очистку с применением механических средств,
- средства для чистки духовых шкафов\*,
- губки из стальных спиралей\*.

\* разрешены для удаления сложных загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean.

Если загрязнения воздействуют некоторое время, они могут не удалиться при стечении обстоятельств.  
Неоднократное пользование прибором без промежуточной очистки может усложнить ее проведение.  
Рекомендуется сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

## Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Для более удобной очистки Вы можете разобрать и демонтировать дверцу, снять боковые решетки с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются), а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

## Нормальные загрязнения

По всему контуру рабочей камеры для герметизации внутренней стороны дверцы имеется уплотнительная прокладка из стекловолокна, которую можно повредить, если ее тереть или скрести.  
По возможности не чистите эту деталь.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств чистой водой. Это особенно важно при очистке деталей с покрытием PerfectClean, так как остатки средств снижают качество антипригарного эффекта.
- В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

## Чистка и уход

---

### Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)



Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи на эмалированных поверхностях могут образоваться цветные или матовые пятна. Они не влияют на потребительские свойства. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой.
- При наличии очень стойких загрязнений на покрытии PerfectClean наносите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства чистой водой и вытрите поверхности насухо.

## Очистка рабочей камеры с помощью пиролиза

Вместо ручной очистки Вы можете очистить рабочую камеру пиролизом  

При пиролитической очистке рабочая камера нагревается до 400 °С. Имеющиеся загрязнения расщепляются под воздействием высоких температур и превращаются в пепел.

Вы можете использовать три степени пиролиза различной продолжительностью.

Выберите

- степень 1 при легких загрязнениях,
- степень 2 при средних загрязнениях,
- степень 3 при сильных загрязнениях.

После начала пиролитической очистки дверца будет автоматически заблокирована.

Она снова откроется только по истечении длительности процесса.

Вы можете также запустить пиролиз с отсрочкой времени, чтобы, например, использовать выгодные ночные тарифы на электроэнергию.

После пиролиза Вы можете просто удалить остатки (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от загрязненности рабочей камеры.

## Подготовка к очистке пиролизом

Из-за воздействия высоких температур при пиролизе могут быть повреждены не предназначенные для пиролиза принадлежности. Вынимайте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз. Это относится также к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза.

Следующие принадлежности предназначены для пиролиза и могут остаться в рабочей камере во время очистки с помощью пиролиза:

- боковые направляющие,
- телескопические направляющие FlexiClip HFC72
- решетка HBBR72.

■ Выньте не предназначенные для пиролиза принадлежности.


■ Задвиньте решетку на самый верхний уровень.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к сильному образованию дыма и к отключению пиролиза.

■ Удаляйте грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем начинать пиролиз.

# Чистка и уход

## Запуск пиролиза

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

- Выберите пиролиз .

Теперь Вы можете выбрать степени очистки для пиролиза. Текущая выбранная степень выделяется светлым фоном.

- Выберите нужную степень пиролиза.
- Коснитесь кнопки ОК.

Следуйте указаниям на дисплее.

- Коснитесь кнопки ОК.

## "Запустить сразу"

Чтобы запустить пиролитическую очистку сразу:


- Коснитесь кнопки ОК.


Начинается пиролиз.

Дверца автоматически блокируется. Затем автоматически включаются нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор.

Освещение рабочей камеры во время пиролитической очистки не включается.

Появится оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если Вы ранее установили время для таймера, то по истечении этого времени раздастся сигнал, замигает , и начнется отсчет времени вперед.

Как только Вы коснетесь , звуковой и оптический сигналы выключаются.

## "Запустить позднее"

Чтобы запустить пиролитическую очистку позднее:

- Выберите "запустить позднее".
- Коснитесь кнопки ОК.
- Установите момент времени, когда пиролиз должен начаться.
- Коснитесь кнопки ОК.

Дверца автоматически блокируется.

На дисплее появляется "Запуск в" и установленное время запуска.

Как только наступит момент запуска, включатся нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор, и на дисплее появится отсчет остающегося времени до окончания процесса..

### По окончании пиролиза

Как только отсчет времени подойдет к 0:00, на дисплее появляется указание, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца разблокируется,

- появляется сообщение "процесс закончен",
- звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

#### ■ Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.



**Опасность ожога!**

Удалите остатки загрязнений (если имеются) после пиролиза только, когда рабочая камера остынет.

#### ■ Очистите рабочую камеру после пиролиза от имеющихся остатков (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от загрязненности рабочей камеры.

Большую часть остатков Вы можете удалить теплой водой, бытовым моющим средством и чистой

губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

В зависимости от степени загрязненности на внутреннем стекле дверцы может образоваться видимое отложение. Вы можете удалить его губкой для мытья посуды, скребком для стекла и мягкой проволочной губкой и бытовым моющим средством.

#### ■ По завершении пиролиза несколько раз вытягивайте направляющие FlexiClip после их остывания.

#### Обратите внимание:

- По всему контуру рабочей камеры для герметизации внутренней стороны дверцы имеется уплотнительная прокладка из стекловолокна, которую можно повредить, если ее тереть или скрести. По возможности не чистите эту деталь.
- После очистки на телескопических направляющих FlexiClip могут оставаться изменения окраски или белесые места. Потребительские качества от этого не пострадают.
- Из-за выкипания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета. Они не ухудшают качеств эмали. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.

# Чистка и уход

---

## Прерывание пиролиза

После прерывания пиролиза дверца прибора остается заблокированной, пока температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °С.

Следующие события приводят к прерыванию пиролиза

- Вы выключаете духовой шкаф.
- Вы выбираете другой режим работы.
- Перебой в электроснабжении.

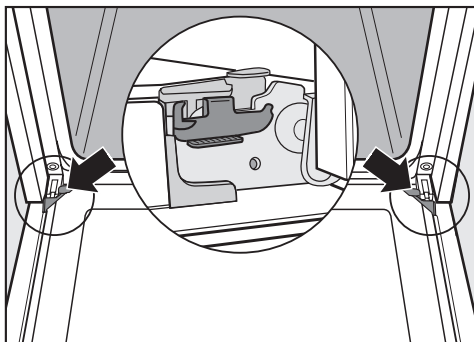
Как только температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °С, на дисплее появляется указание, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца разблокируется,

- появляется сообщение "процесс закончен",
- звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

Вы можете снова запустить пиролиз (см. главу "Запуск пиролиза") или выключить духовой шкаф.

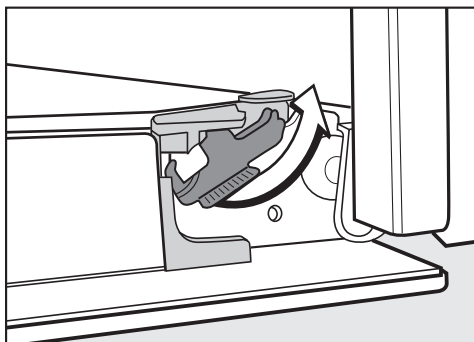
## Снятие дверцы



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем Вы снимете дверцу с этих держателей, Вам нужно сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих дверных шарнирах.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут удариться о духовой шкаф.

Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, так как она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу по бокам и снимите ее с держателей, направляя вверх. Проследите за тем, чтобы при этом она не перекосилась.

## Чистка и уход

---

### Демонтаж дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из четырех стеклянных панелей, частично имеющих теплоотражающее покрытие.

В процессе работы воздух дополнительно подается через дверцу, таким образом внешнее стекло остается прохладным.

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

В результате появления царапин стекло дверных панелей может разрушиться.

Не применяйте для очистки дверных панелей абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.


Учитывайте также при чистке этих панелей указания по очистке фронтальной стороны духового шкафа.

Отдельные стороны дверных панелей имеют разное покрытие. Стороны, обращенные к рабочей камере, имеют теплоотражающее покрытие.

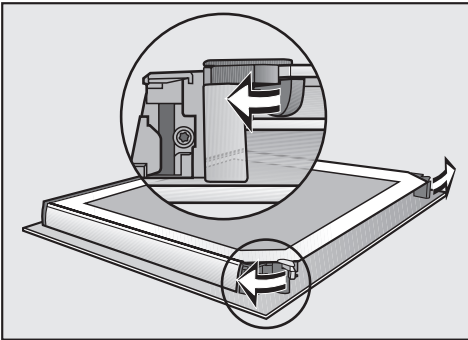
Следите за тем, чтобы после очистки стеклянные панели были вставлены в правильном положении.

Поверхность алюминиевых профилей повреждается очистителями для духовых шкафов. Чистите эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губкой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Храните демонтированные дверные панели в надежном месте, чтобы они не разбились.

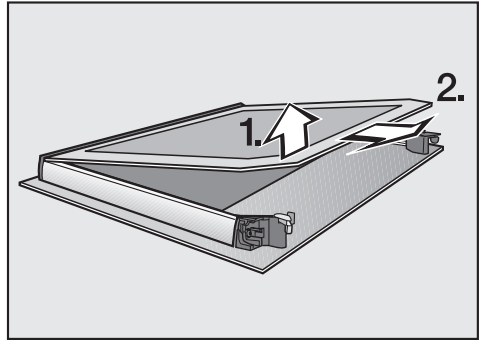
 **Опасность получения травм!**  
Всегда снимайте дверцу, прежде чем ее демонтировать.

- Положите внешнее стекло дверцы на стол с мягким покрытием (например, кухонным полотенцем), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.

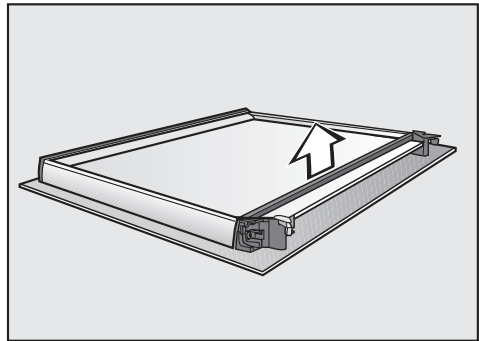


- Откройте оба стопора дверных стекол, повернув их наружу.

Демонтируйте друг за другом внутреннее стекло и оба средних стекла дверцы:

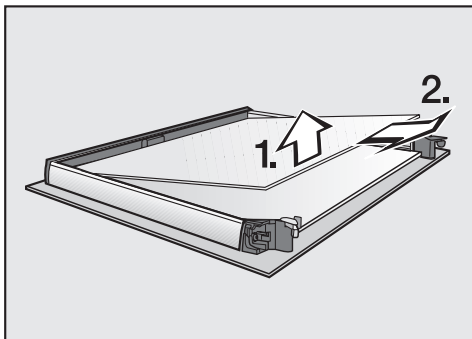


- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло дверцы и выньте его из пластиковой кромки.

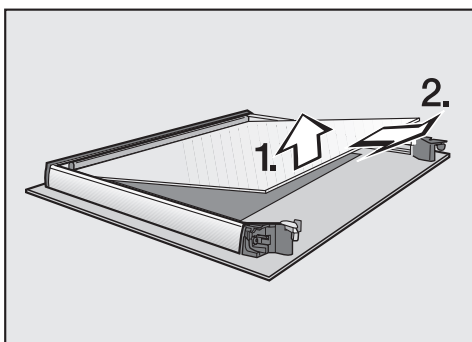


- Снимите уплотнение.

## Чистка и уход



- Слегка приподнимите верхнее из двух средних стекол и вытяните его.

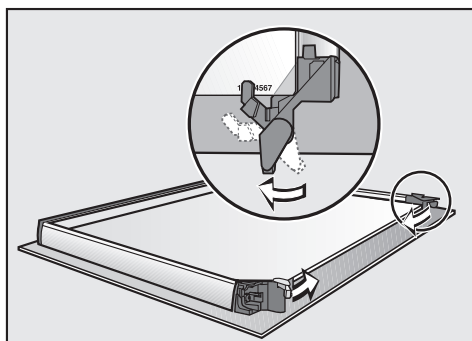


- Слегка приподнимите нижнее из двух средних стекол и вытяните его.
- Очистите стекла дверцы и другие детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите детали насухо мягкой салфеткой.

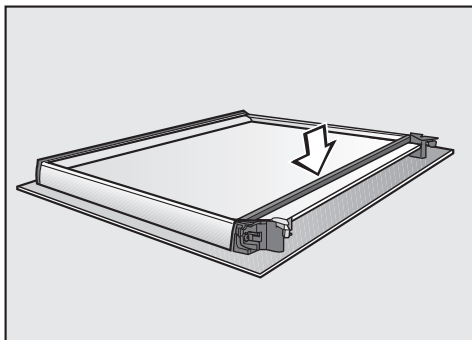
Затем тщательно снова соберите дверцу:

Оба средних дверных стекла идентичны. Для ориентации и правильного встраивания на стеклах напечатан материальный номер.

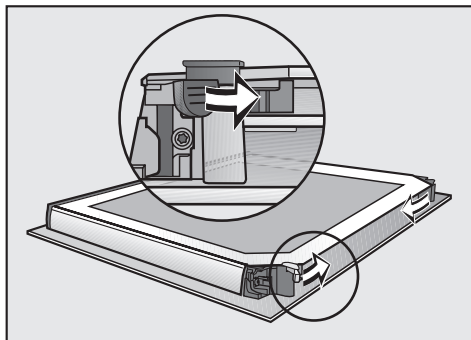
- Вставьте нижнюю из двух средних стеклянных панелей со всех сторон так, чтобы материальный номер можно было прочесть (т.е. не в зеркальном отражении).



- Стопоры дверных панелей поверните вовнутрь так, чтобы они находились на нижней из двух средних панелей.
- Вставьте верхнюю из двух средних панелей со всех сторон так, чтобы материальный номер можно было прочесть (т.е. не в зеркальном отражении). Панель должна лежать на стопорах.

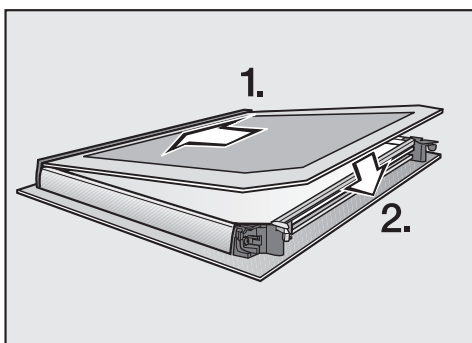


- Вставьте уплотнение.



- Закройте оба стопора дверных стекол, повернув их вовнутрь.

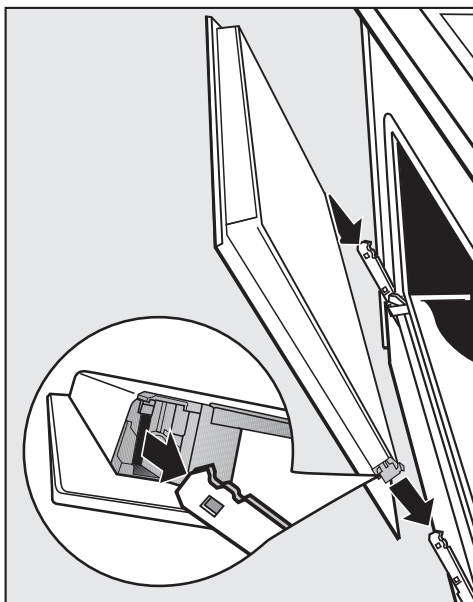
Дверца снова смонтирована.



- Вставьте внутреннее стекло дверцы (стороной с матовым печатным рисунком вниз) в пластиковую планку и положите его между стопорами.

## Чистка и уход

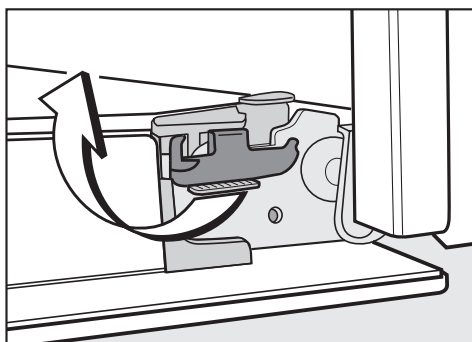
### Монтаж дверцы



- Возьмитесь за дверцу по бокам и наденьте ее на держатели шарниров.  
Проследите за тем, чтобы при этом она не перекосилась.


- Полностью откройте дверцу.

Обязательно снова заблокируйте фиксирующие скобы, так как иначе дверца может соскочить с держателей и получить повреждения.




- Чтобы заблокировать скобы, поверните их до упора в горизонтальное положение.

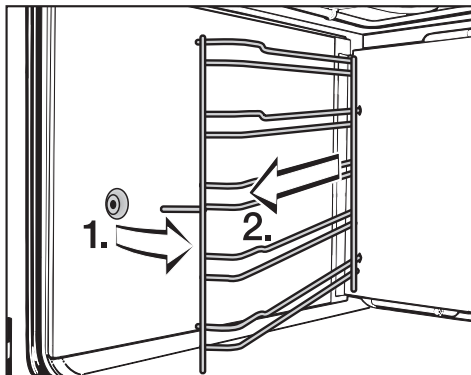
### Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip

 Опасность получения травм!  
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без боковых направляющих.

Вы можете снять боковые решетки вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются).

Если Вы перед этим хотите разобрать направляющие FlexiClip отдельно, следуйте указаниям в главе "Оснащение - Установка и демонтаж направляющих FlexiClip".

 Опасность получения ожогов!  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.



- Вытяните боковые направляющие впереди из крепежа (1.) и снимите их (2.).


**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

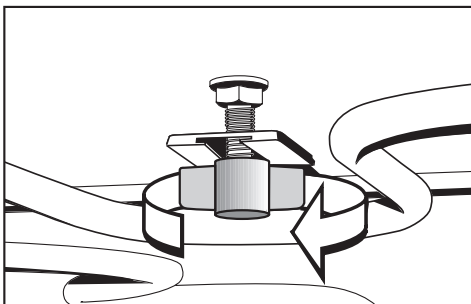
## Чистка и уход

---

### Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

 Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

- Демонтируйте боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь Вы можете почистить потолок рабочей камеры.

- Откиньте ТЭН верхнего жара/гриля вверх и снова затяните барашковую гайку.
- Установите боковые направляющие.

### Очистка от накипи испарительной системы

#### Момент времени для процесса очистки от накипи

Испарительную систему нужно регулярно, в зависимости от жесткости воды, очищать от накипи.

Очистку от накипи Вы можете проводить в любой момент времени.

После определенного количества приготовлений автоматически запрашивается очистка от накипи, чтобы сохранить безупречное функционирование.

На дисплее появляется убывающий отсчет последних десяти процессов приготовления до очистки от накипи. После этого использование режимов работы и автоматических программ с использованием влажности будет заблокировано.

Оно снова станет возможным только после проведения очистки от накипи.

Все другие режимы работы и автоматические программы Вы можете использовать дальше.

### Протекание процесса очистки от накипи

Процесс очистки от накипи длится около 90 минут и происходит в несколько ступеней:

1. Подготовка процесса очистки от накипи
2. Всасывание жидкости от накипи
3. Фаза воздействия
4. Промывание 1
5. Промывание 2
6. Промывание 3
7. Выпаривание остаточной воды

# Чистка и уход

## Подготовка процесса очистки от накипи

Для очистки от накипи используйте прилагаемые таблетки от накипи. Они были специально разработаны, чтобы оптимизировать процесс очистки. Пополнить запас таблеток Вы можете в любой точке продаж Miele или в сервисной службе Miele.

Другие средства могут повредить духовой шкаф


Следите за совместимостью средств от накипи. В противном случае духовой шкаф может быть поврежден.


После очистки от накипи очищайте рабочую камеру, чтобы не осталось средства от накипи.

Чтобы Вам не пришлось держать емкость со средством от накипи под трубкой для залива, в Вашем приборе предусмотрен пластиковый шланг с вакуумной присоской.

Вам понадобится емкость вместимостью ок. 1 л.

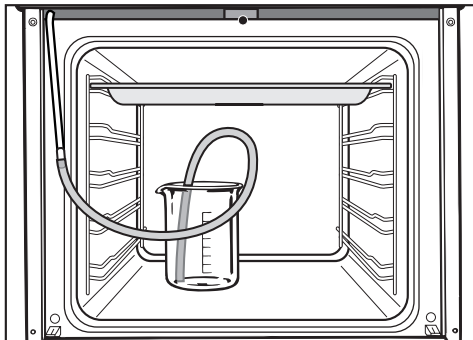
## Проведение очистки от накипи

- 1 Выберите .
- 2 Пролистайте список, пока "Очистить от накипи" не выделится светлым фоном.
- 3 Коснитесь кнопки ОК.

Если режим работы "Конвекция с паром"  и автоматические программы с использованием влажности уже были заблокированы, то Вы можете сразу запустить процесс очистки от накипи касанием кнопки "ОК".

Появляется информационное окно с указаниями к фазе воздействия.

- 4 Задвиньте противень до упора на верхний уровень для сбора средства от накипи во время очистки. Подтвердите указание касанием кнопки ОК.
- 5 Растворите полностью таблетку от накипи в 600 мл холодной водопроводной воды.



- 6 Поставьте емкость со средством от накипи на дно рабочей камеры.
- 7 Закрепите шланг на конце трубки для залива. Расположите другой конец пластикового шланга у дна емкости и закрепите шланг в емкости с помощью вакуумной присоски.
- 8 Закройте дверцу.
- 9 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания. Слышен звук работы насоса.

Вы можете в любое время прервать или снова продолжить процесс всасывания касанием кнопки ОК.

Фактически поглощенное количество средства от накипи может быть меньше, чем требуемое, таким образом в емкости останется часть средства.

Появляется информационное окно с указанием, что процесс всасывания завершен.

- 10 Коснитесь кнопки ОК.

Наступает **фаза воздействия**. Вы можете следить за ходом процесса во времени.

- 11 Откройте дверцу.
- 12 Оставьте емкость вместе с соединением шланга к заливной трубке в рабочей камере и долейте еще прим. 300 мл, т.к. в процессе воздействия система всасывает еще немного жидкости.
- 13 Закройте дверцу.

Примерно каждые 5 минут система всасывает еще раз немного жидкости. Слышен звук работы насоса.

В конце фазы воздействия звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

## Чистка и уход

---

**После фазы воздействия** испарительную систему нужно промыть, чтобы удалить остатки средства от накипи.

Для этого система трижды прокачивает ок. 1 л свежей воды и собирает ее в универсальный противень.

Появляется информационное окно с указаниями по подготовке процесса промывания.

- 14 Выньте универсальный противень с собранным средством от накипи, опорожните его и снова задвиньте на верхний уровень.
- 15 Выньте пластиковый шланг из емкости.
- 16 Выньте емкость, основательно ее промойте и налейте в нее ок. 1 л свежей водопроводной воды.
- 17 Установите емкость снова в рабочую камеру, укрепите шланг на емкости и закройте дверцу.
- 18 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и сливается на противень.

Появляется информационное окно с указаниями по подготовке **второго процесса промывания**.

- 19 Выньте универсальный противень с собранной водой, опорожните его и снова задвиньте на верхний уровень.
- 20 Выньте пластиковый шланг из емкости и налейте в емкость ок. 1 л свежей водопроводной воды.
- 21 Установите емкость снова в рабочую камеру, укрепите шланг на емкости и закройте дверцу..
- 22 Коснитесь кнопки ОК.
- 23 Для проведения **третьего промывания** действуйте таким же образом.

Оставьте противень с собранной после третьего промывания водой в рабочей камере во время последующего выпаривания остатков воды.

- 24 Выньте емкость и шланг из рабочей камеры.

25 Закройте дверцу.

26 Коснитесь кнопки ОК.

Начинается **испарение остатков воды**.

Водяной пар может привести к сильным ожогам.  
Никогда не открывайте дверцу во время выпаривания остатков воды.

Включается нагрев рабочей камеры и появляется индикация длительности выпаривания остатков воды.

Длительность автоматически корректируется в зависимости от фактически имеющегося количества остатков воды.


В конце процесса выпаривания остатков воды появляется информационное окно с указаниями по чистке после процесса удаления накипи.

27 Коснитесь кнопки ОК.

Звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость - Звуковой сигнал").

На дисплее появляется "Процесс завершен".

28 Выключите духовой шкаф.

 Опасность получения ожога!  
Дайте сначала остыть рабочей камере и принадлежностям, прежде чем начинать очистку.

29 Выньте универсальный противень с собранной жидкостью и затем очистите остывший прибор от влаги и остатков средства от накипи.

Закройте дверцу только, когда рабочая камера просохнет.

## Что делать, если ...?

Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.




Обратитесь в сервисную службу, если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

### Опасность получения травм!

В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.



Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.


Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не светится.	Выключена индикация текущего времени. Индикация текущего времени появляется только после включения духового шкафа. Вы можете включить постоянную индикацию текущего времени (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
После выбора режима работы появляется информация "Блокировка включения  ".	Блокировка включения  активирована. Для возможности начать готовить Вы можете ее отключить касанием кнопки ОК в течении, минимум, 6-ти секунд. Вы можете совсем отключить блокировку включения (см. главу "Установки – Блокировка включения  ").

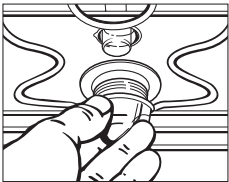
Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, включен ли демо-режим. (См. главу "Установки - Демо-режим").</li> </ul> <p>Если включен демонстрационный режим, то хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Деактивируйте демо-режим.</li> </ul>
На дисплее появляется информация "Перебой в сети - Процесс прерван".	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено, поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите духовой шкаф.</li> </ul> <p>Запустите процесс приготовления снова.</p>
На дисплее высвечивается 12:00.	<p>Электроснабжение было отключено более 200 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите текущее время и дату заново.</li> </ul>
На дисплее неожиданно появляется информация "Достигнута максимальная длительность эксплуатации".	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нажмите кнопку ОК. Удалите сообщение "Процесс завершен" касанием ↵. После этого духовой шкаф снова готов к работе.</li> </ul>
На дисплее высвечивается "Ошибка 32".	<p>Не срабатывает блокировка дверцы для пиролизической очистки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> </ul> <p>Затем заново запустите нужный процесс пиролиза.</p> <p>Если повторяется индикация кода ошибки, обратитесь в сервисную службу.</p>

## Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
На дисплее высвечивается "Ошибка 33".	Не открывается блокировка дверцы для пиролизической очистки. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Если дверца останется заблокированной, обратитесь в сервисную службу.
"На дисплее появляется  Ошибка XX".	Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу.
После выбора режима работы "Конвекция с паром"  или функции "Удаление накипи" появляется сообщение "Эта функция не доступна".	Испарительная система повреждена. ■ Обратитесь в сервисную службу.
После выбора автоматической программы появляется сообщение "Управление влажностью неисправно - Автоматические программы выполняются без конвекции с паром".	Испарительная система повреждена. ■ Обратитесь в сервисную службу. Вы можете пользоваться автоматическими программами без использования влажности.
В процессе приготовления с использованием влажности не всасывается вода.	Активирован демонстрационный режим. Если включен демонстрационный режим, то хотя духовым шкафом можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает.. ■ Деактивируйте демо-режим (см. главу "Установка / Демо-режим").

Проблема	Причина и устранение
По окончании процесса приготовления слышен шум от работы.	После окончания процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным (см. главу "Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора").
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.</p> <p>■ Снова включите духовой шкаф.</p>
Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <p>■ Выберите температуру согласно рецепту.</p>
	<p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <p>■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.</p>
Пирог/выпечка подрумянился неравномерно.	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <p>■ Некоторая разница в подрумяненности есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.</p>
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <p>■ Для режима Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.</p>

## Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается спустя 15 секунд.</p> <p>Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу "Установки – Освещение").</p>
Освещение рабочей камеры не включается.	<p>Галогенная лампа не исправна.</p> <div data-bbox="378 448 1044 576" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.</li></ul> <div data-bbox="400 708 628 890" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса.</li><li>■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, G9).</li><li>■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо.</li><li>■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.</li></ul>

## Сервисная служба

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

– Москва (495) 745 89 90

или

– 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

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

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

## Сертификат (только для РФ)

ТС RU C-DE.AЯ46.B.59061  
с 18.07.2013 по 17.07.2018

Соответствует требованиям

Технического регламента  
Таможенного союза ТР ТС 004/2011  
"О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011  
"Электромагнитная совместимость технических средств"

## Условия гарантии и гарантийный срок


Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям  
"Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/ЕС)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

 **Опасность получения травм!**  
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 фирма Miele ответственности не несет.

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

Рекомендуется **подключение к розетке**, так как это облегчает отключение от электросети в случае сервисного обслуживания.

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

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60335).

## Данные подключения

Необходимые данные подключения Вы сможете найти на типовой табличке, которая видна на фронтальной раме при открытой дверце.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращении в компанию Miele, пожалуйста, указывайте:

- обозначение модели,
- заводской номер,
- данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

При изменении подключения или замене сетевого кабеля необходимо использовать кабель типа H 05 VV-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 сеть или 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 соединительным трехжильным проводом длиной 1,7 м с вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя 16 А.

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

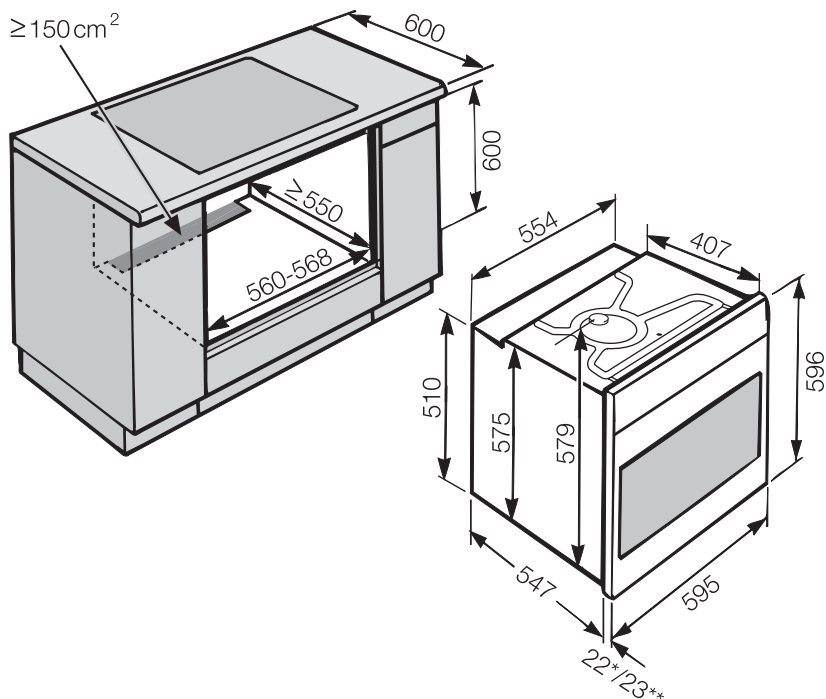
Данные о максимальной потребляемой мощности: см. типовую табличку.

# Размерные эскизы для встраивания

## Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

### Встраивание в шкаф под столешницей



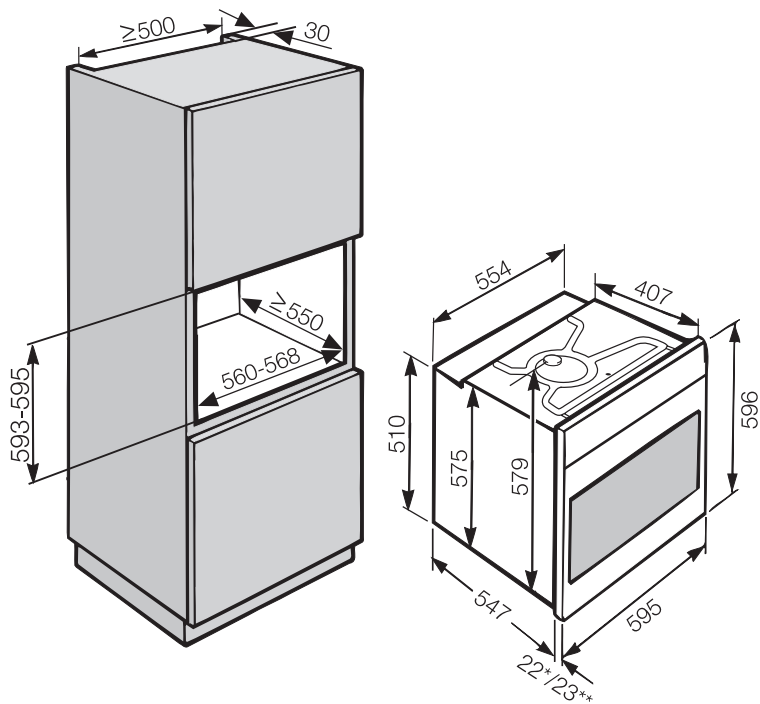
\* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

\*\* Духовые шкафы с металлическим фронтом

# Размерные эскизы для встраивания

---

## Встраивание в высокий шкаф



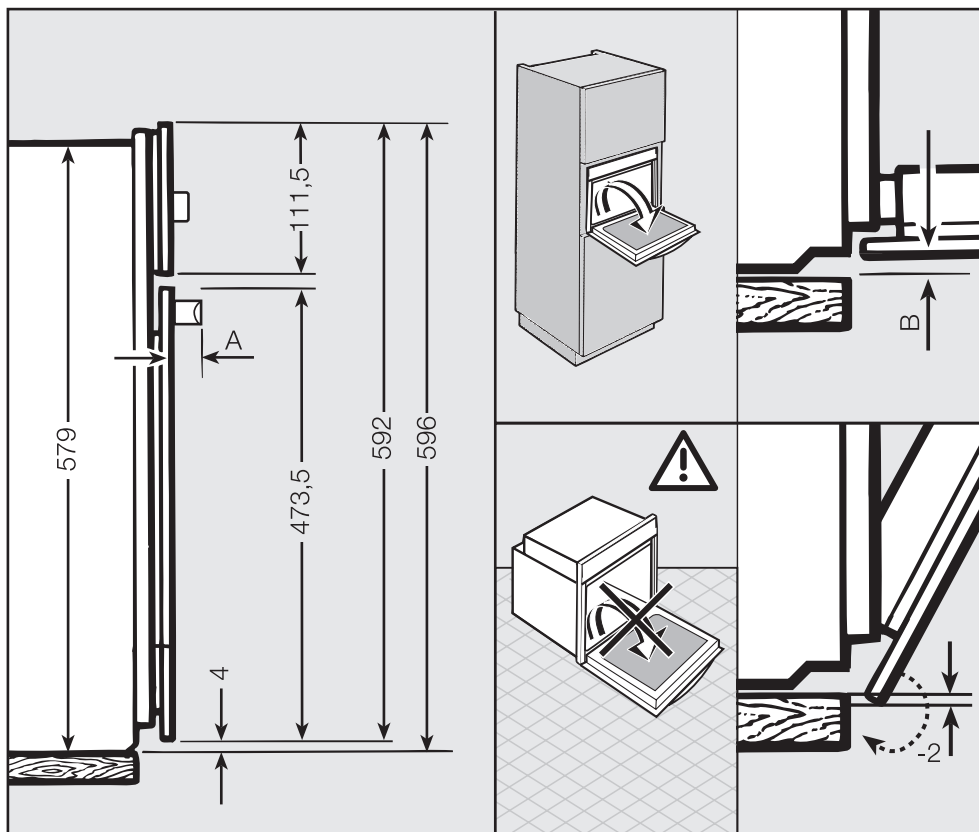
\* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

\*\* Духовые шкафы с металлическим фронтом

# Размерные эскизы для встраивания

## Детальные размеры фронта духового шкафа


Указанные размеры приводятся в мм.



**A** H63xx: 45 мм  
H64xx: 42 мм

**B** Духовые шкафы со стеклянным фронтом: 2,2 мм  
Духовые шкафы с металлическим фронтом: 1,2 мм

## Встраивание духового шкафа

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха.

Поэтому обратите внимание при встраивании на то, чтобы

- в окружающей мебели не монтировалась задняя стенка.
- промежуточное дно, на которое устанавливается духовой шкаф, не прилегло к стене.
- никакие термозащитные планки не монтировались у боковых стенок мебельного шкафа.

Кроме того, необходимый охлаждающий воздух не должен слишком нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

### Перед встраиванием

- Удостоверьтесь, что сетевая розетка обесточена.

### Встраивание духового шкафа

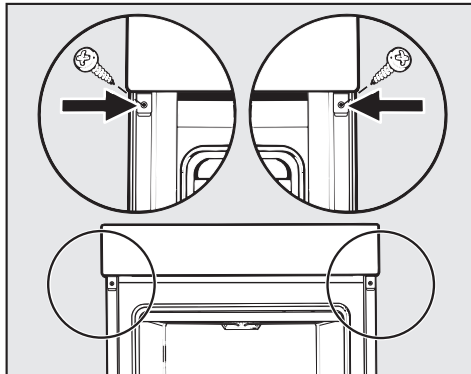
- Подключите духовой шкаф к сети.

Дверца может получить повреждение, если нести духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноса прибора используйте выемки по бокам корпуса.

Рекомендуется перед встраиванием прибора снять дверцу (см. главу "Чистка и уход - снятие дверцы") и вынуть принадлежности. Духовой шкаф станет легче для задвигания его в мебельный шкаф, и Вы не сможете его случайно взять за ручку дверцы.

- Задвиньте духовку в шкаф для встраивания и выровняйте ее.
- Откройте дверцу, если Вы ее не демонтировали.



- Прикрепите духовку прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.
- Снова установите дверцу (см. главу "Чистка и уход - встраивание дверцы").







# Гарантия качества товара

---

## Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного 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.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

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).

## **Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:**

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 производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

# Гарантия качества товара

---

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

## **Гарантийное обслуживание не распространяется на:**

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

## **Недостатками товара не являются:**

- запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
  - вентиляторов
  - масляных/воздушных доводчиков дверей
  - водяных клапанов
  - электрических реле
  - электродвигателей
  - ремней
  - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
  - потрескивания при нагреве/охлаждении
  - скрипы
  - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

## **Сервисные центры Miele**

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

**для России:** [www.miele.ru](http://www.miele.ru)

**для Украины:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

**для Казахстана:** [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

# Контактная информация о Miele

---

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

## **Российская Федерация**

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

E-mail: [service@miele.ru](mailto:service@miele.ru)

Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

## **Украина**

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

## **Республика Казахстан**

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: [info@miele.kz](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

## **Другие страны СНГ**

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. +7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: [info@miele.ru](mailto:info@miele.ru)

# Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302, Ольде, Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ  
Российская Федерация и  
страны СНГ  
125284 Москва,  
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1  
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](http://www.miele.ua)  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)  
E-mail: [info@miele.ru](mailto: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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

# EAC

H6361BP; H6461BP



ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 665 470 / 02