Инструкция по эксплуатации и монтажу
Духовой шкаф

Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

ru-KZ

M.-Nr. 11 189 870

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 5
Ваш вклад в охрану окружающей среды 14

Обзор 15
Духовой шкаф 15

Элементы управления духовым шкафом 16
Переключатель режимов работы 17
Переключатель температуры 17
Электронные часы 17
Дисплей 17
Сенсорные кнопки 17

Оснащение 18
Типовая табличка 18
Комплект поставки 18
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно 18
Функции безопасности 24
Поверхности с покрытием PerfectClean 25

Ввод в эксплуатацию 26
Перед первым запуском 26
Первый нагрев духового шкафа 27

Обзор режимов работы 28

Советы по экономии электроэнергии 29

Управление прибором 31
Простая эксплуатация 31
Предварительный нагрев рабочей камеры 31

Электронные часы 32
Дисплей 32
Символы на дисплее 32
Сенсорные кнопки 32
Принцип установки времени 33
Индикация времени 33
По истечении заданного времени 33
Использование таймера 34
Установка времени таймера 34
Изменение времени таймера 35
Удаление времени таймера 35

Содержание

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления 36
Установка длительности приготовления 36
После окончания времени приготовления: 37
Установка длительности и окончания приготовления 37
Изменение длительности приготовления 38
Удаление длительности приготовления 38
Удаление времени окончания приготовления 39
Изменение текущего времени 39
Изменение настроек 40
Обзор настроек 41

Выпекание 42
Рекомендации по выпеканию 42
Указания по таблицам приготовления 42
Указания по режимам работы 43

Запекание 44
Советы по запеканию 44
Указания по таблицам приготовления 44
Указания по режимам работы 45

Гриль 46
Рекомендации по приготовлению на гриле 46
Указания по таблицам приготовления 46
Указания по режимам работы 47

Другие варианты использования 48
Размораживание 48
Низкотемпературное приготовление 49
Консервирование 50
Сушка 52
Замороженные продукты/готовые блюда 53
Подогрев посуды 53

Чистка и уход 54
Неподходящие чистящие средства 54
Удаление обычных загрязнений 55
Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip) 55
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip 56
Очистка задней стенки с каталитической эмалью 56
Удаление загрязнений от приправ, сахара и т. п. 57
Удаление загрязнений маслом и жиром 57
Снятие дверцы 58
Разборка дверцы 59

Содержание

Установка дверцы 61
Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip. 61
Демонтаж задней стенки 62
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля 63

Что делать, если 64

Сервисная служба 67
Контактная информация для обращений в случае неисправностей 67
Гарантия 67
Документы соответствия 68

Монтаж 69
Размеры для встраивания 69
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей 69
Вид сбоку: H 22xx 70
Вид сбоку: H 25xx, H 27xx, H 28xx 71
Подключения и вентиляция 72
Встраивание духового шкафа 73
Подключение к электросети 74

Таблицы приготовления 76
Сдобное тесто 76
Песочное тесто 77
Дрожжевое тесто 78
Творожно-сдобное тесто 79
Бисквитное тесто 79
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка 80
Закуски 81
Говядина 82
Телятина 83
Свинина 84
Баранина, дичь 85
Птица, рыба 86

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты 87
Тестовые блюда согласно EN 60350-1 87
Класс энергоэффективности 88

Гарантия качества товара 89

Контактная информация о Miele 91

Данный духовой шкаф отвечает предписанным нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию духовой шкаф. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения духового шкафа.

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке духового шкафа и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний и рекомендаций.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте её следующему владельцу прибора.

Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных бытовых условиях исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

▶ Духовой шкаф не предназначен для эксплуатации вне помещений. Эксплуатация прибора допускается только в условиях, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям. Все прочие способы применения недопустимы.

▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно для выпекания, запекания, приготовления на гриле, разогрева, размораживания, консервирования и сушки продуктов.
Любые другие способы применения недопустимы.

▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять духовым шкафом, должны при его эксплуатации находиться под присмотром.
Эти лица могут управлять духовым шкафом 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.

▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений.

▶ В данном духовом шкафу установлен 1 осветительный элемент класса энергоэффективности G.

Если у вас есть дети

▶ Используйте функцию блокировки запуска, чтобы дети не смогли включить духовой шкаф в ваше отсутствие.

▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу или они должны быть при этом под постоянным присмотром.

▶ Дети старше восьми лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать надежно и безопасно. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.

▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без вашего присмотра.

▶ Присматривайте за детьми, находящимися вблизи от духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с духовым шкафом.

▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью.
Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Стекло дверцы духового шкафа, а также его панель управления и прорези для выхода нагретого воздуха из рабочей камеры нагреваются.
Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время его работы.

▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.
Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.

▶ Повреждения духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений духового шкафа. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый духовой шкаф.

▶ Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электроснабжающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электроснабжающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.
Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.

▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений духового шкафа. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.

▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

▶ Не разрешается эксплуатация данного духового шкафа на нестационарных объектах (например, судах).

▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство духового шкафа, опасно для вас и может привести к нарушениям его работы.
Никогда не вскрывайте корпус духового шкафа.

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

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

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля, монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный компанией Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).

▶ Если сетевой кабель повреждён, замену специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).

▶ При проведении монтажа и техобслуживания, а также ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключён от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу «Что делать, если ...?»). Удостоверьтесь в этом следующим образом:

- Выключите автоматы защиты на распределительном щите или
- полностью выверните резьбовые предохранители на распределительном щите или
- выньте сетевую вилку (при её наличии) из розетки. Для того чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

▶ Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных планок, демпферных уплотнителей и т.д.). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (регламентированная нормами температура в жилом помещении не должна превышать 25 градусов).

▶ Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), то им можно пользоваться только при открытом положении мебельного фронта (дверцы). При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте мебельную дверцу только после того, как духовой шкаф полностью остынет.

Правильная эксплуатация

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, принадлежностями и продуктами питания.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу духового шкафа закрытой, чтобы возможно появившееся пламя погасло. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дыма не будет в рабочей камере.

▶ Предметы, расположенные вблизи включённого духового шкафа, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте духовой шкаф для обогрева помещений.

▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

▶ Если вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.

▶ Некоторые продукты питания быстро высыхают и могут самовозгораться из-за высокой температуры гриля.
Ни в коем случае не используйте режимы гриля для освежения черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте режимы работы Конвекция плюс или Верхний/нижний жар .

▶ Если при приготовлении продуктов вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь при высоких температурах испаряется. Этот пар может воспламениться от горячих нагревательных элементов.

▶ При использовании остаточного тепла для поддержания продуктов в тёплом состоянии вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в духовом шкафу может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкафа для встраивания. Оставьте духовой шкаф включённым и установите минимально возможную температуру в выбранном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остаётся включенным.

▶ Продукты при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в духовом шкафу. По этой причине накрывайте продукты.

▶ Дно рабочей камеры из-за перегрева может потрескаться или отслоиться.
Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например алюминиевой фольгой или защитной плёнкой для духовых шкафов.
Если вы хотите использовать дно рабочей камеры для подогрева посуды или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс [⁂] или Конвекция Eco [⁂].

▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения предметов по дну. Если вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их непосредственно по дну (не таскайте).

▶ Опасность получения травм от водяного пара. Когда холодная жидкость льётся на горячую поверхность, образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие поверхности вследствие резкой смены температуры могут повредиться. Ни в коем случае не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие поверхности.

▶ Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой. Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно.

▶ Непригодная для духового шкафа пластмассовая посуда плавится при высоких температурах и может привести к повреждению духового шкафа или начать гореть.
Используйте только пригодную для духового шкафа пластмассовую посуду. Соблюдайте указания изготовителя посуды.

▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставайте 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. Возможно повреждение духового шкафа.

Для поверхностей из нержавеющей стали:

▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.

▶ Магниты могут стать причиной возникновения царапин. Не используйте стальные поверхности для крепежа магнитов.

Чистка и уход

▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.

▶ Эмалированную каталитическую заднюю стенку можно снять для очистки (см. главу «Чистка и уход», раздел «Снятие задней стенки»). Правильно установите на место заднюю стенку и никогда не используйте духовой шкаф без встроенной задней стенки.

▶ Царапины могут привести к разрушению стекол дверцы. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.

▶ В странах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения насекомыми (например, чёрные тараканы). Содержите духовой шкаф и рабочую зону в чистоте. Гарантия не действует в отношении повреждений, возникающих из-за насекомых.

Принадлежности

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

▶ Формы для запекания Miele Гурмэ HUB 5000/HUB 5001 (при наличии) запрещается задвигать на уровень 1. Это приведёт к повреждению дна рабочей камеры. Из-за слишком малого расстояния возникнет перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться. Также запрещается задвигать формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там они не будут зафиксированы против выскальзывания. Старайтесь использовать уровень 2.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

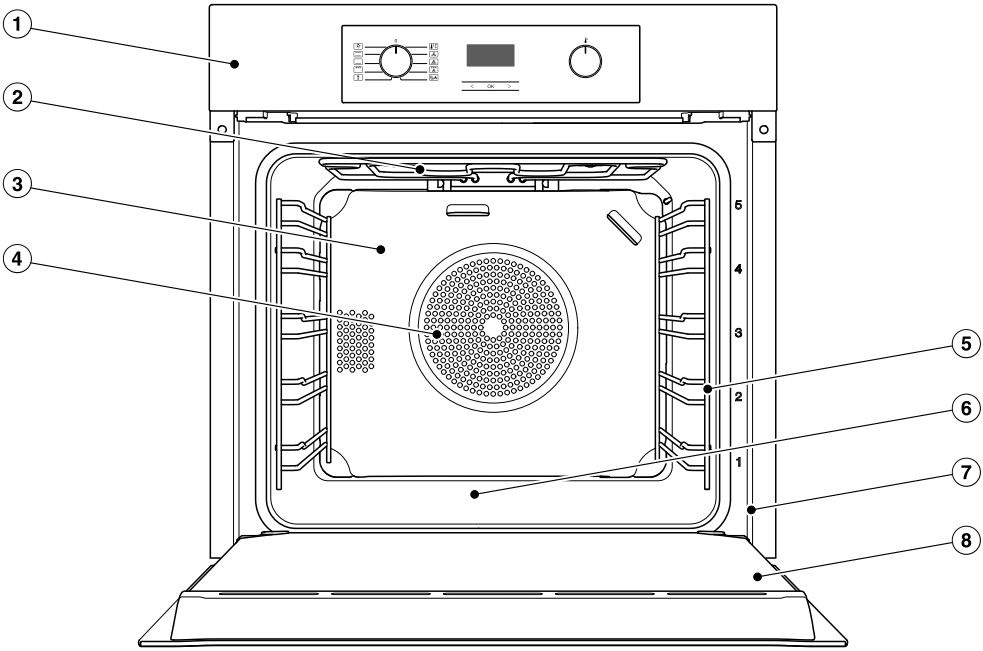
Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.

Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

Духовой шкаф



① Передняя панель с индикацией и элементами управления

② ТЭН верхнего жара/гриля

③ Задняя стенка с каталитической эмалью

④ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом

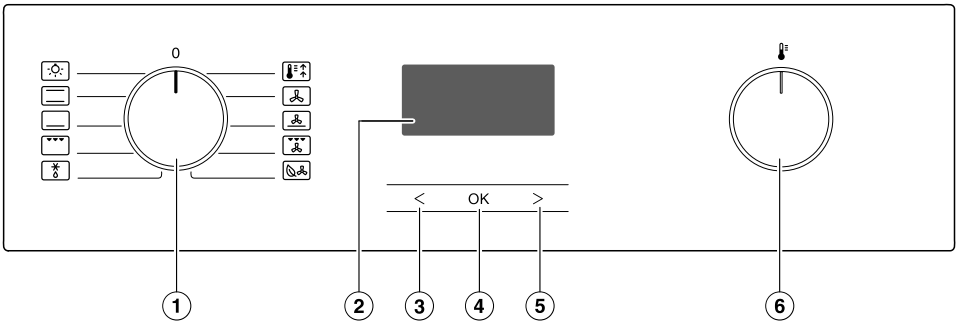
⑤ Боковые направляющие с 5 уровнями

⑥ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом

⑦ Фронтальная рамка с типовой табличкой

⑧ Дверца

Элементы управления духовым шкафом



① Переключатель режимов работы
Для выбора режимов работы

② Электронные часы
Для индикации текущего времени и установок

③ Сенсорная кнопка <
Для изменения времени и настроек

④ Сенсорная кнопка *OK*
Для вызова функций и сохранения установок

⑤ Сенсорная кнопка >
Для изменения времени и настроек

⑥ Переключатель температуры
Для установки температуры

Переключатель режимов работы

С помощью переключателя режимов Вы выбираете режимы и отдельно включаете освещение рабочей камеры.

Вы можете крутить его вправо и влево. Если он находится в положении **0**, то Вы можете «утапливать» его нажатием.

Режимы работы

- Освещение
- Верхний/нижний жар
- Нижний жар
- Гриль большой
- Размораживание
- Booster
- Конвекция плюс
- Интенсивное выпекание
- Гриль с обдувом
- Конвекция Eco

Переключатель температуры

Когда выбирается рабочий режим, на дисплее отображаются рекомендуемая температура и символ . С помощью переключателя температуры изменяйте температуру процессов приготовления с шагом 5 градусов.

Вы можете поворачивать переключатель температуры влево и вправо и утапливать в любом положении путем нажатия.

Электронные часы

Управление электронными часами осуществляется при помощи **дисплея** и **сенсорных кнопок** <, *OK* и >.

Дисплей

Дисплей отображает текущее время или ваши установки.

Яркость индикации уменьшается, если не выполнять никакие настройки.

Подробная информация приведена в главе «Электронные часы».

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновения пальцем. Каждое нажатие кнопок подтверждается звуковым сигналом.
Вы можете выключить этот звук, выбрав в настройке *Р Ч* статус *S I* (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).

Оснащение

На задней стороне обложки указаны модели, описываемые в данной инструкции по эксплуатации и монтажу.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

На ней указаны модель, 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

- Инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа
- 1 противень, кроме модели H 2265-1 B
- 1 универсальный противень
- 1 решетка
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip, кроме модели H 2265-1 B
- шурупы для закрепления вашего духового шкафа в мебельной нише
- различные принадлежности

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Это оснащение зависит от модели.
Духовой шкаф всегда оснащается боковыми направляющими, универсальным противнем, а также решёткой для выпечки и запекания (кратко: решёткой).
Кроме того, в зависимости от модели ваш духовой шкаф может оснащаться дополнительными приведёнными далее принадлежностями.

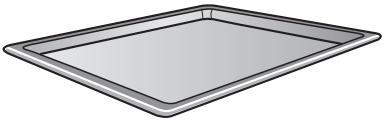
Все приведённые принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для духовых шкафов Miele.
Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele, в сервисной службе или в точках продаж Miele.
При заказе укажите модель вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

Боковые направляющие

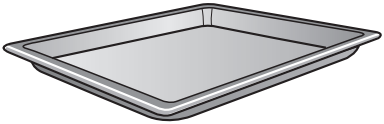
В рабочей камере с правой и с левой стороны имеются боковые направляющие с уровнями 5 1 для размещения принадлежностей.
Обозначение уровней можно прочитать на фронтальной раме.
Каждый уровень состоит из 2 опор, расположенных одна над другой.
Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.
Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

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

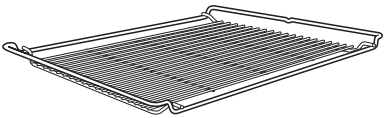
Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решётка HBBR 71:



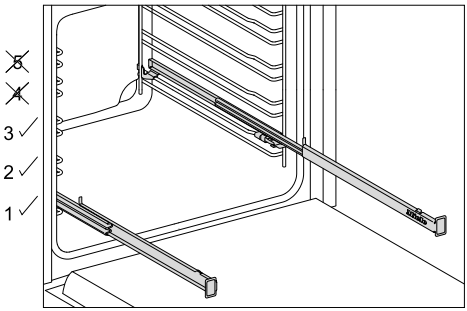
Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

По коротким сторонам этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он предотвращает полное выскальзывание из боковых направляющих принадлежностей, которые нужно выдвинуть только частично.

При использовании универсального противня с лежащей на нем решёткой противень вставляется между опорами одного уровня, а решётка автоматически размещается сверху.

Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C

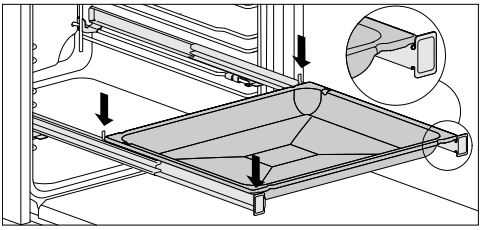


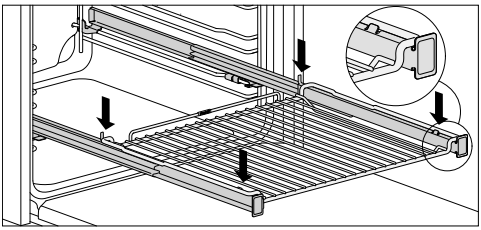
Телескопические направляющие FlexiClip могут устанавливаться только на уровнях 1, 2 и 3.

Телескопические направляющие FlexiClip могут полностью выдвигаться из рабочей камеры, что обеспечивает хороший обзор готовящегося блюда.

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip до установки на них принадлежностей.

Оснащение





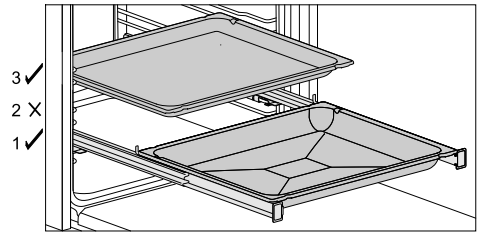
Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

- Следите за тем, чтобы принадлежности всегда находились между передним и задним фиксирующими выступами телескопических направляющих.
- Всегда задвигайте решётку на телескопические направляющие поверхностью установки вниз.

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

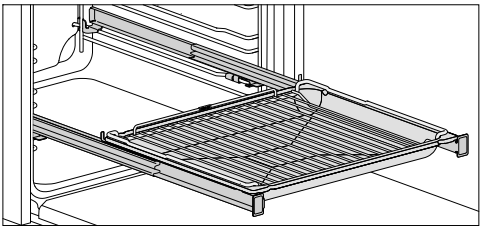
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Вы можете готовить пищу, одновременно используя несколько противней для выпечки, универсальных противней или решёток для выпечки и запекания.



- Задвиньте противень для выпечки, универсальный противень или решётку для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip – один свободный уровень.

Вы можете использовать универсальный противень с решёткой для выпечки и запекания, расположенной сверху, на телескопических направляющих FlexiClip.



- Задвиньте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip. При задвигании решётка для выпечки и запекания автоматически скользит между опорами над телескопическими направляющими FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip – один свободный уровень.

Установка телескопических направляющих FlexiClip

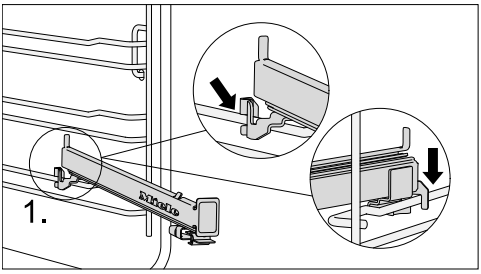
⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

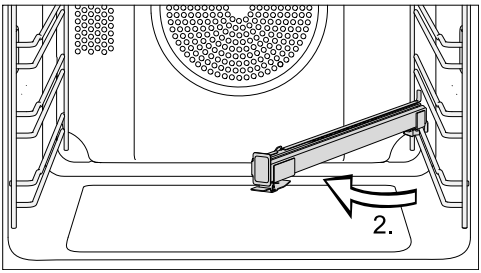
Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

Лучше всего устанавливать телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1. Таким образом их можно использовать для всех блюд, которые необходимо готовить на уровне 2. Боковые направляющие на каждом уровне приготовления состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня. Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

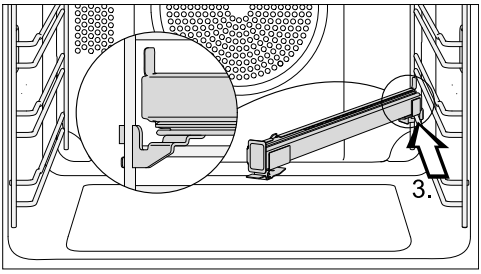
При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.



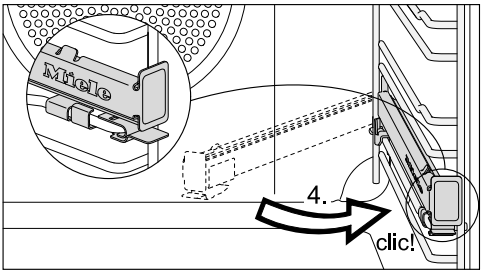
■ Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



■ Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в центр рабочей камеры (2).



■ Сдвиньте телескопическую направляющую FlexiClip по диагонали вдоль верхней опоры назад до упора (3).



■ Отведите телескопическую направляющую FlexiClip назад и зафиксируйте её на верхней опоре до слышимого щелчка (4).

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

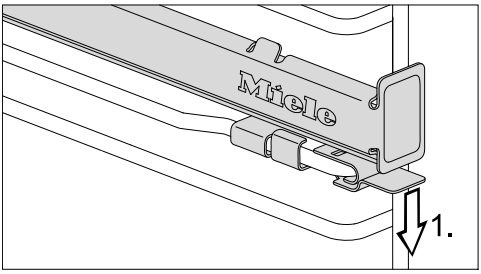
Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

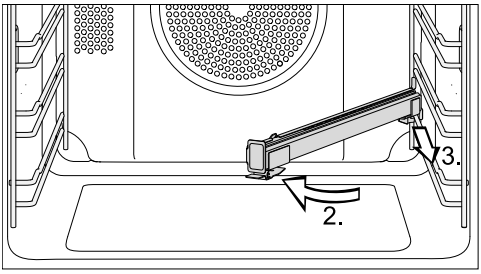
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.

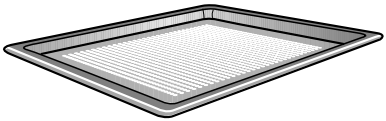


- Нажмите на пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1.).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в середину рабочей камеры (2) и вытяните её вперед вдоль верхней опоры (3).
- Приподнимите телескопическую направляющую FlexiClip с опоры и выньте её.

Перфорированный противень для выпечки Гурмэ HBBL 71



Перфорированный противень для выпечки Гурмэ был разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек. Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу.
Противень для выпечки Гурмэ также можно использовать для сушки и вяления.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Камень для выпечки HBS 70

Камень для выпечки позволяет достичь оптимального результата выпечки для блюд, которые должны иметь поджаристое пропеченное дно, как, например, пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т. п.
Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Для размещения и снятия приготовляемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

Круглая форма для выпечки

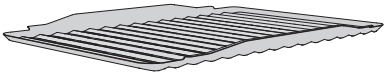
Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1 хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Перфорированная круглая форма для выпечки HBFP 27-1 была разработана специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек. Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу. Форма также подходит для сушки/вяления.

Эмалированная поверхность обеих форм для выпечки имеет покрытие PerfectClean.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания и установите на неё круглую форму для выпечки.

Брызгозащитный экран HGBB 71



Брызгозащитный экран помещается в универсальный противень.
При запекании на гриле или запекании он служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что дает возможность использовать его для других блюд.

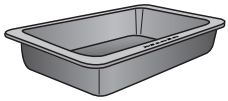
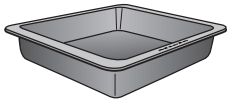
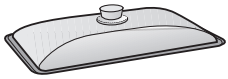
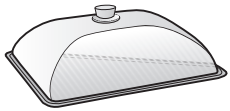
Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Формы для запекания Гурмэ HUB Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Гурмэ, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Как и решётка, они оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания.
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

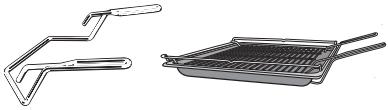
Формы для запекания Гурмэ различаются по глубине. Ширина и высота при этом одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

Глубина: 22 см	**Глубина: 35 см**
HUB 5000-M	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Подходит для индукционных панелей конфорок.

Рукоятка для извлечения противней HEG



Рукоятка для извлечения облегчит выемку универсального противня, противня для выпечки и решётки.

Принадлежности с покрытием каталической эмалью

Поверхности, покрытые каталитической эмалью, самоочищаются от капель масла и жира при высоких температурах. Прочитайте указания в главе «Чистка и уход».

- **Боковые стенки**
  Боковые стенки вставляются за боковыми направляющими и защищают стенки рабочей камеры от загрязнений.
- **Задняя стенка**
  Закажите запасную часть, если каталитическая эмаль стала неэффективной из-за неправильного обращения или очень сильного загрязнения.

При заказе укажите номер модели вашего духового шкафа.

Принадлежности для чистки и ухода

- Универсальная салфетка из микрофибры Miele
- Средство для чистки духовых шкафов Miele

Функции безопасности

- **Блокировка запуска** для духового шкафа
  (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»)
- **Вентилятор охлаждения**
  Вентилятор охлаждения включается при каждом приготовлении автоматически. 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 продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.
  Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.
- **Защитное отключение**
  Защитное отключение автоматически активируется, если духовой шкаф эксплуатируется в течение необычно длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.

- **Вентилируемая дверца**
  Конструкция дверцы состоит из стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем. При работе прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается холодной. Для проведения очистки можно демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

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

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

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

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло.
Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистке.

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Рабочая камера
- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень для выпечки Гурмэ
- Круглая форма для выпечки

Перед первым запуском

⚠ Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

■ Отожмите переключатель режимов работы и переключатель температуры, если они утоплены.

Вы можете изменить текущее время, только если переключатель режимов стоит в положении **0**.

■ Установите текущее время.

Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.

После подключения к электросети на дисплее мигает *12:00*.

Установите текущее время блоками: сначала часы, потом минуты.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

12:00 горит, и 🕘 мигает.

■ Подтвердите с помощью *OK*, пока 🕘 мигает.

Цифровой блок часов мигает.

■ Установите с помощью < или > часы.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Значение часов сохраняется, после чего начинает мигать цифровой блок минут.

■ Установите с помощью < или > минуты.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Текущее время сохраняется.

Вы можете также настроить отображение текущего времени в 12-часовом формате, если при настройке *P 2* выберете статус *12* (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).

Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Для их устранения нагревайте духовой шкаф в течение как минимум одного часа.

Во время нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию на кухне. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с духового шкафа и принадлежностей.
- Перед нагреванием очистите рабочую камеру от пыли и остатков упаковки при помощи влажной салфетки.
- Смонтируйте телескопические направляющие FlexiClip (при наличии) на боковых направляющих и задвиньте внутрь все противни, а также решётку для выпечки и запекания.
- Выберите режим работы «Конвекция плюс».

На дисплее появляется рекомендованнаяая температура (160 °C). Символ мигает.

Включаются нагрев и подсветка рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Выберите максимально возможную температуру (250 °C).
- Нагревайте духовой шкаф минимум один час.
- После нагрева поверните переключатель режимов в положение **0**.

Чистка рабочей камеры после первого нагрева

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Обзор режимов работы

Режимы работы	Рекомендованное значение	Диапазон температур
Конвекция плюс	160 °C	30–250 °C
Интенсивное выпекание	170 °C	50–250 °C
Конвекция Eco	190 °C	100–250 °C
Размораживание	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Верхний/нижний жар	180 °C	30–250 °C
Нижний жар	190 °C	100–250 °C
Гриль большой	240 °C	200–250 °C
Гриль с обдувом	200 °C	100–250 °C

Процессы приготовления

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не нужны для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта раньше, чем указано.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Рекомендуется использовать матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, соответственно, меньше тепла воздействует на приготавливаемый продукт. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.
  Установите время приготовления или используйте термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим Конвекция плюс. При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар, поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Конвекция Eco — это инновационный режим, который подходит для малых объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Он позволяет готовить, экономя энергию и оптимально распределяя тепло. При приготовлении на одном уровне экономия составить до 30 % энергии при столь же хороших результатах. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режим Гриль с обдувом. При этом вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- По возможности готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые нельзя готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Советы по экономии электроэнергии

Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °C в течение более 30 минут можно прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если вы хотели бы очистить детали, покрытые каталитической эмалью, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

Энергосберегающий режим

Для экономии электроэнергии духовой шкаф выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются никакие другие действия по управлению. Отображается текущее время суток либо дисплей темнеет (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).

Простая эксплуатация

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим с помощью переключателя режимов.

На дисплее появляется рекомендуемая температура.

Включаются освещение, нагрев рабочей камеры и вентилятор охлаждения.

- При необходимости измените температуру с помощью переключателя температуры.

Отобразится реальная температура, и начнётся фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

- После завершения процесса приготовления поверните переключатель режимов в положение **0**.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Предварительный нагрев рабочей камеры

Режим Booster служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

- В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной термокамере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах работы необходимо предварительно нагреть рабочую камеру:

- Тёмное тесто для приготовления хлеба, а также ростбиф и филе в рабочих режимах Конвекция плюс, и Верхний/нижний жар
- Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме Верхний/нижний жар

Быстрый разогрев

С помощью рабочего режима Booster вы можете сократить фазу нагрева.

При приготовлении пиццы и чувствительного теста (такого как бисквитное тесто или тесто для мелкой выпечки) во время предварительного нагрева не используйте режим работы Booster.
В таком случае продукт слишком быстро подрумянится сверху.

- Выберите Booster.
- Выберите температуру.
- Переключитесь на нужный режим работы после того, как будет достигнута установленная температура.
- Поместите продукт в рабочую камеру.

Электронные часы

Электронные часы имеют следующие функции:

- Индикация текущего времени
- Таймер
- Автоматическое включение и выключение процессов приготовления
- Изменение различных настроек *P*

Управление электронными часами осуществляется при помощи **дисплея** и **сенсорных кнопок** <, *OK* и >.

Имеющиеся функции обозначаются соответствующими символами.

Дисплей

Символы на дисплее

В зависимости от положения переключателя режимов работы ◯ и/или касания сенсорной кнопки появляются следующие символы:

Символ/функция		◯
🔔	Таймер	Любое
	Время приготовления	Режим работы
	Окончание приготовления	
	Температура	
	Текущее время	0
P	Установка	
S	Статус установки	
	Блокировка запуска	

Вы можете устанавливать или изменять какую-либо функцию только в соответствующем положении переключателя режимов.

Сенсорные кнопки

Сенсорная кнопка	Применение
<	- Выделение функций - Уменьшение значений времени - Вызов установок *P* - Изменение статуса *S* установки *P*
>	- Выделение функций - Увеличение значений времени - Изменение статуса *S* установки *P*
OK	- Вызов функций - Сохранение времени и измененных установок - Вызов установленных значений времени

Часы, минуты или секунды устанавливайте с помощью сенсорной кнопки < или > в пошаговом режиме. При длительном нажатии сенсорной кнопки процесс ускоряется.

Принцип установки времени

Всегда выполняйте установку времени блоками:

- для текущего времени и времени приготовления сначала часы, потом минуты,
- для таймера сначала минуты, потом секунды.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Отображаются функции, соответствующие положению переключателя режимов работы (🔔, ⏲, ⏲ или 🕘).

■ Выделите с помощью сенсорной кнопки < или > нужную функцию.

Соответствующий символ мигает в течение примерно 15 секунд.

■ Подтвердите с помощью *OK*, пока символ мигает.

Функция вызывается, и левый цифровой блок мигает.

Время можно установить только во время мигания цифрового блока. По истечении этого промежутка времени необходимо заново вызвать функцию.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > необходимое значение.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Правый цифровой блок мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > необходимое значение.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Установка времени сохраняется в памяти.

Индикация времени

Если вы установили время, на это указывают символы 🔔, ⏲ или ⏲.

Если одновременно используются функции таймера 🔔, времени приготовления ⏲ и времени окончания приготовления ⏲, в первую очередь отображается время, установленное последним.

Если установлено время приготовления, текущее время не отображается.

По истечении заданного времени

По истечении времени мигает соответствующий символ и раздаётся звуковой сигнал, если он включён (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.

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

Таймер можно установить максимум на 99 минут и 59 секунд.

Установка времени таймера

Пример: Вы хотели бы сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

- Нажмите сенсорную кнопку < несколько раз, чтобы замигал символ .
- Подтвердите нажатием *OK*.

Появляется *00:00*, и цифровой блок минут мигает.

Если сначала нажать однократно сенсорную кнопку <, появляются два штриха, и при следующем нажатии — максимально возможное значение цифрового блока минут *99*.

- Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Значение минут сохраняется, и мигает цифровой блок секунд.

- Установите с помощью сенсорной кнопки < или > секунды.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Символ указывает на функцию таймера.

По истечении времени таймера:

- 🔔 мигает.
- Идет прямой отсчёт времени.
- Примерно 7 минут раздаётся звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Если время приготовления не установлено, отображается текущее время.

Изменение времени таймера

■ Нажмите сенсорную кнопку < несколько раз, чтобы замигал символ 🔔.

Появляется установленное время таймера.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок минут мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок секунд мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > секунды.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление времени таймера

■ Нажмите сенсорную кнопку < несколько раз, чтобы замигал символ 🔔.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок минут мигает.

■ Уменьшите количество минут с помощью сенсорной кнопки < до *00* или увеличьте с помощью сенсорной кнопки > до *99*.

При следующем выборе соответствующей сенсорной кнопки вместо цифрового блока минут появляются два штриха:

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Появляются четыре штриха:

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Время таймера удаляется.

Если время приготовления не установлено, отображается текущее время.

Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

На всех режимах работы, кроме Гриль большой и Гриль с обдувом, вы можете автоматически включать или выключать процессы приготовления. Для этого после выбора режима работы и температуры вам нужно установить длительность приготовления или длительность и окончание приготовления.

Длительность, которую вы можете установить для процесса приготовления, составляет максимум 11 часов и 59 минут.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления рекомендуется для запекания.

Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто высохнет, а дрожжи утратят свои свойства.

Установка длительности приготовления

Пример: для выпекания пирога требуется 1 час 5 минут.

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

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Нажмите сенсорную кнопку > несколько раз, чтобы замигал символ.

Появится *0:00*.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Появляется *00:00*, и цифровой блок часов мигает.

Если сначала нажать однократно сенсорную кнопку <, появляются два штриха, и при следующем нажатии — максимально возможное значение цифрового блока часов *II*.

- Установите с помощью сенсорной кнопки < или > часы.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Значение часов сохраняется, после чего начинает мигать цифровой блок минут.

- Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Длительность приготовления сохраняется, начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты — по секундам.
Символ указывает на длительность приготовления.

После окончания времени приготовления:

- Появится *0:00*.
- мигает.
- Нагрев рабочей камеры автоматически выключается.
- Охлаждающий вентилятор остается включенным.
- Примерно 7 минут раздаётся звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).

■ Подтвердите нажатием *OK*.

- Акустический и оптический сигналы выключаются.
- Появляется индикация текущего времени.
- Снова включается нагрев рабочей камеры.

■ Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Установка длительности и окончания приготовления

Можно установить время приготовления и его завершения, чтобы автоматически включать и выключать процесс приготовления.
Пример: текущее время 11:15; жаркое длительностью приготовления 90 мин должно быть готово в 13:30.

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

Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

Сначала установите длительность приготовления:

■ Нажмите > несколько раз, чтобы замигал символ .
■ Подтвердите нажатием *OK*.

Появляется *00:00*, и цифровой блок часов мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > часы.
■ Подтвердите нажатием *OK*.

Значение часов сохраняется, после чего начинает мигать цифровой блок минут.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.
■ Подтвердите нажатием *OK*.

Длительность приготовления сохраняется.

Символ указывает на длительность приготовления.

Затем установите время окончания приготовления:

■ Нажмите сенсорную кнопку > несколько раз, чтобы замигал символ .

Электронные часы

На дисплее появляется *12:45* (= текущее время + длительность приготовления = *11:15* + *1:30*).

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок часов мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > часы.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Значение часов сохраняется, после чего начинает мигать цифровой блок минут.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Окончание приготовления сохраняется.

Нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор выключаются.

На дисплее появится установленное время окончания приготовления.

Как только наступит время запуска (*13:30 - 1:30 = 12:00*), включатся нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор.

Появляется установленная длительность приготовления, и начинается отсчёт времени по минутам, с последней минуты — по секундам.

Изменение длительности приготовления

■ Нажмите сенсорную кнопку > несколько раз, чтобы замигал символ.

Появляется индикация оставшейся длительности приготовления.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок часов мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > часы.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок минут мигает.

■ Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Измененная длительность приготовления сохраняется.

Удаление длительности приготовления

■ Нажимайте сенсорную кнопку < или > до тех пор, пока не замигает.

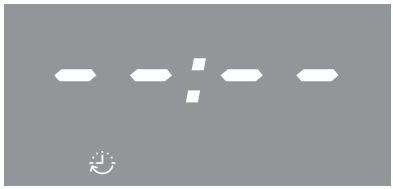
■ Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок часов мигает.

■ Нажимайте сенсорную кнопку < или > до тех пор, пока не появятся два штриха:

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Появляются четыре штриха:



■ Подтвердите нажатием *OK*.

Длительность и (если установлено) окончание приготовления удаляются. Появляется текущее время, если таймер не установлен.
Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

Если вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Удаление времени окончания приготовления

- Нажимайте сенсорную кнопку < или > до тех пор, пока не замигает ⏲.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок часов мигает.

- Нажимайте сенсорную кнопку < или > до тех пор, пока не появятся два штриха.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Появляются четыре штриха.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Появляется символ ⏲, и начинается отсчёт установленного времени приготовления по минутам, с последней минуты — по секундам.

Если вы хотите закончить процесс приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Если повернуть переключатель режимов в положение **0**, установки длительности и окончания приготовления будут удалены.

Изменение текущего времени

Вы можете изменить текущее время, только если переключатель режимов стоит в положении **0**.

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
- Нажмите сенсорную кнопку > несколько раз, чтобы замигал символ 🕘.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Цифровой блок часов мигает.

- Установите с помощью сенсорной кнопки < или > часы.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Значение часов сохраняется, после чего начинает мигать цифровой блок минут.

- Установите с помощью сенсорной кнопки < или > минуты.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Текущее время сохраняется.

После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо установить заново.

Изменение настроек

В электронном управлении духового шкафа имеются заданные заводские настройки (см. «Обзор настроек»).

Для изменения какой-либо установки *P* необходимо изменить статус *S*.

- Поверните переключатель режимов работы в положение **0**.
- Нажимайте сенсорную кнопку < до тех пор, пока не появится *P 1*:

- Если вы хотите изменить другую установку, нажимайте сенсорную кнопку < или > до тех пор, пока не появится соответствующая цифра.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Вызывается установка, и появляется текущий статус *S*, например, *0*.

Чтобы изменить статус:

- Нажимайте сенсорную кнопку < или > до тех пор, пока на дисплее не появится индикация необходимого статуса.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Выбранный статус сохраняется, и снова появляется настройка *P*.

Если вы хотите изменить другие настройки, действуйте, как описано.

Если вы не хотите менять другие настройки:

- Подождите примерно 15 секунд, пока не появится индикация текущего времени.

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

Обзор настроек

Установка	Статус	
P 1 **Громкость звуковых сигналов**	S 0	Звуковой сигнал **выключен.**
	S 1 до S 30*	Звуковой сигнал **включён**. Можно изменить громкость звука. При выборе статуса одновременно звучит звуковой сигнал, относящийся к данной комбинации.
P 2 **Формат отображения текущего времени**	24*	Текущее время появляется в **формате 24 ч.**
	12	Текущее время появляется в **формате 12 ч.** Если после 13:00 ч. вы переключитесь с 12-часового на 24-часовой формат, вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.
P 3 **Блокировка запуска духового шкафа**	S 0*	Блокировка запуска **выключена.**
	S 1	Блокировка запуска **включена**, и на дисплее появляется 🔒. Блокировка запуска защищает духовой шкаф от непреднамеренного использования. Она остается активированной также после перебоя в электроснабжении.
P 4 **Звук нажатия кнопок**	S 0	Звук нажатия кнопок **выключен.**
	S 1*	Звук нажатия кнопок **включён.**
P 5 **Индикатор температуры**	°C*	Температура отображается в градусах Цельсия.
	°F	Температура отображается в градусах Фаренгейта.

* Заводская настройка

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

Рекомендации по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен быть отсрочен задолго до его начала при использовании таймера. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным и выпечка пропечётся равномерно.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие открытые пироги в универсальном противне.

Использование бумаги для выпечки

Принадлежности Miele, такие как универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Оснащение»). Обычно поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать или выстилать бумагой для выпечки.

- Используйте бумагу для щёлочной выпечки, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Это тесто легко прилипает из-за большого содержания яичного белка.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. Разумеется, при более высоких температурах время выпекания сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, значения времени в таблицах приготовления действуют для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

- Спустя наиболее короткое время из интервала всегда проверяйте готовность блюда. Проколите тесто деревянной палочкой.

Если тесто не налипает на палочку, значит продукт готов.

Указания по режимам работы

Обзор режимов работы с соответствующими значениями по умолчанию можно найти в одноименной главе.

Использование режима Конвекция плюс

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар, поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Используйте этот режим работы, если хотите готовить одновременно на нескольких уровнях.

- 1 уровень: разместите приготовляемый продукт на уровне 2.
- 2 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3 или 2+4.
- 3 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3+5.

Рекомендации

- Если вы готовите одновременно на нескольких уровнях, устанавливайте универсальный противень на самый нижний из них.
- Выпекайте влажную выпечку или пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

Использование режима Интенсивное выпекание

Используйте этот режим работы для выпекания пирогов с сочной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки.

- Разместите пирог на уровне 1 или 2.

Использование режима Верхний/нижний жар

Очень хорошо подходят матовые и тёмные формы для выпечки из чёрной жести, тёмной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы и формы с покрытием.

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 1 или 2.

Использование режима Конвекция Eco

Используйте этот режим работы для энергоэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Запекание

Советы по запеканию

- Вы можете использовать любую посуду из термостойкого материала, например формы для запекания, кастрюлю для жаркого, стеклянную форму, рукав или пакет для запекания, глиняную посуду, универсальный противень, решётку и/или брызгозащитный экран (при наличии) на универсальном противне.
- **Предварительный нагрев** рабочей камеры требуется только при приготовлении ростбифа и филе. В большинстве случаев предварительный нагрев не требуется.
- Для запекания мяса используйте **закрытую посуду**, например форму для запекания. Мясо останется сочным внутри. Рабочая камера будет чище, чем при запекании на решетке. Образуется достаточное количество сока для приготовления соуса.
- Если вы используете **рукав или пакет для запекания**, учитывайте указания на упаковке.
- Если вы используете для запекания **решётку** или **открытую посуду**, то нежирное мясо можно смазать жиром, обложить или нашпиговать ломтиками сала.
- **Приправьте** мясо и положите его в ёмкость для приготовления. Распределите по нему кусочки масла или маргарина или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте ок. 1/8 л воды.
- Во время запекания не добавляйте слишком много жидкости. Это помешает **подрумяниванию** мяса. Мясо подрумянится в конце приготовления. Мясо приобретёт более интенсивный коричневый цвет, если спустя примерно половину времени приготовления снять с посуды крышку.
- По окончании процесса приготовления извлеките продукт из рабочей камеры, накройте его и **оставьте** на 10 минут. Тогда при разрезании из него будет вытекать меньше сока.
- Кожица **птицы** будет хрустящей, если за 10 минут до окончания приготовления смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления приведены в конце этого документа.

■ Придерживайтесь указанных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учтены разные обстоятельства: посуда, размер мясных кусков и типичные характеристики процесса приготовления.

Выбор температуры

■ В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо приобретёт коричневый цвет, но не будет готово.

■ При использовании режима Конвекция плюс выбирайте температуру на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар.

- Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем указано в таблице приготовления. Процесс обжаривания будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее, и корочка не будет слишком толстой.
- Для запекания на решётке для выпечки и запекания выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем для запекания в закрытой посуде.

Выбор времени приготовления

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

- Длительность приготовления можно определить, 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
- Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

Рекомендации

- Время приготовления замороженного мяса увеличивается примерно на 20 минут на каждый килограмм.
- Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Указания по режимам работы

Обзор режимов работы с соответствующими значениями по умолчанию можно найти в одноименной главе.

Выбирайте режим Нижний жар в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Не используйте режим Интенсивное выпекание для запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком темным.

Использование режима Конвекция плюс

Эти режимы работы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для запекания ростбифа и филе.
В режиме работы Конвекция плюс можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар, поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Использование режима Верхний/нижний жар

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция Eco

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

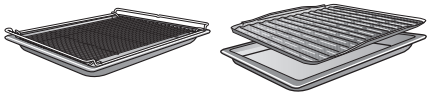
Если вы готовите на гриле при открытой дверце, горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- При использовании режима «Гриль» необходим предварительный нагрев. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля примерно 5 минут при закрытой дверце.
- Ополосните мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае из него вытечет сок.
- Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие масла или жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.
- Очистите и посолите плоскую рыбу или ломтики рыбы. Вы также можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.
- Используйте универсальный противень с расположенной на нём решёткой для выпечки и запекания или брызгозащитным экраном (при наличии). Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд. Для приготовления на гриле смажьте решётку для выпечки и запекания или брызгозащитный экран маслом с помощью кисточки и положите на неё продукты.

Не используйте противень для выпечки.



Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и длительность приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и личных предпочтений в приготовлении.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.

Выбор уровня приготовления

- Выбирайте уровень приготовления в зависимости от толщины приготовляемого продукта.
- Плоский продукт размещайте на уровне 3 или 4.
- Продукт большей толщины размещайте на уровне 1 или 2.

Выбор времени приготовления

- Для приготовления на гриле плоских ломтиков мяса или рыбы требуется ок. 6–8 минут для каждой стороны.
  Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления не будет.
- Всегда проверяйте готовность приготовляемого продукта раньше, чем указано в рецепте.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.

- **«с кровью»**
  Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.
- **средняя прожарка**
  Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.
- **полная прожарка**
  Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.

Совет: Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. Так его поверхность не станет слишком тёмной.

Указания по режимам работы

Обзор режимов работы с соответствующими значениями по умолчанию можно найти в одноименной главе.

Использование режима Гриль большой

Используйте этот режим работы для запекания под грилем плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

Использование режима Гриль с обдувом

Этот режим работы подходит для запекания под грилем продуктов с большим диаметром, например курицы.

Для плоских продуктов в целом рекомендуется устанавливать температуру на 220 °C, для продуктов с большим диаметром — 180–200 °C.

Другие варианты использования

В этой главе вы найдёте информацию по следующим функциям:

- Размораживание
- низкотемпературное приготовление
- Консервирование
- Сушка
- Замороженные продукты/готовые блюда
- Подогрев посуды

Размораживание

Если продукт будет размораживаться в бережном режиме, то в нём большей частью сохранятся все витамины и питательные вещества.

■ Выберите Размораживание [*].

■ Измените при необходимости рекомендуемую температуру.

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт бережно размораживается.

⚠ Опасность заражения из-за образования бактерий.
Такие бактерии, как сальмонелла, могут приводить к очень серьёзным пищевым отравлениям.
При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.
Не используйте жидкость после размораживания продуктов.
Готовьте продукты сразу после размораживания.

Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птицу или рыбу перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление идеально для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягнёнка, которые должны готовиться до определённой степени прожарки. Кусок мяса сначала в течение короткого времени сильно нагревается и обжаривается равномерно со всех сторон. Затем мясо кладётся в заранее прогретую рабочую камеру, где оно деликатно доводится до готовности при более низкой температуре и в течение длительного времени.
При этом мясо становится менее жёстким. Внутри него начинает циркулировать сок, и он распределяется равномерно вплоть до внешних слоёв. Результат приготовления получается очень нежным и сочным.

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.
- Для обжаривания используйте масло, который можно нагревать до очень высокой температуры (например, топлёное масло, пищевое растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет ок. 2–4 часов и зависит от веса, размера и нужной степени готовности мяса.

- Мясо можно нарезать сразу после приготовления. Время выдержки не требуется.
- Поддерживайте мясо в тёплом состоянии в рабочей камере, пока не будет накрыт стол. Результат приготовления от этого не пострадает.
- Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро. Мясо имеет оптимальную для употребления температуру.

Использование режима Верхний/нижний жар

Ориентируйтесь на данные таблиц приготовления в конце данного документа.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой.

- Задвиньте универсальный противень с решёткой на уровень 2.
- Выберите режим Верхний/нижний жар и температуру 120 °C.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой (прогревайте в течение прим. 15 минут).
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Положите обжаренное мясо на решётку.
- Уменьшите температуру до 100 °C (см. главу «Таблицы приготовления»).
- Доведите мясо до готовности.

Другие варианты использования

Консервирование

⚠ Опасность заражения из-за образования бактерий.

После однократного консервирования бобовых и мяса споры ботулинического токсина не уничтожаются полностью. При этом могут образовываться токсины, приводящие к тяжёлым отравлениям. Эти споры убиваются только путем последующего разогрева.

В течение 2 дней **обязательно** прокипятите второй раз бобовые и мясо после остывания.

⚠ Опасность травмирования из-за избыточного давления в закрытых банках.

В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

Подготовка фруктов и овощей

Данные относятся к 6 банкам объёмом 1 л.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже (банки для заготовок или банки с завинчивающейся крышкой). Используйте только целые, неповреждённые стеклянные банки и резиновые кольца.

- Перед консервированием ополосните банки кипятком и наполните максимум до высоты на 2 см ниже края.
- После наполнения очистите края банок с помощью чистой салфетки и горячей воды и закройте их.
- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим работы Конвекция плюс и температуру 160–170 °C.
- Подождите до начала образования пузырьков (т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки).

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Консервирование фруктов и огурцов

- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

Консервирование овощей

- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру кипячения и прокипятите овощи в течение указанного времени.
- После кипячения установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

	/🕘	/
Фрукты	–/–	30 °C 25–35 мин
Огурцы	–/–	30 °C 25–30 мин
Свёкла	120 °C 30–40 мин	30 °C 25–30 мин
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °C 90–120 мин	30 °C 25–30 мин

/🕘 Температура и время кипячения, как только станет видно бурление
/ Температура и время подогрева

Извлечение банок после консервирования

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.
После консервирования банки очень горячие.
Надевайте кухонные рукавицы при извлечении банок.

- Достаньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- **Обязательно** прокипятите в течение 2 дней второй раз бобовые или мясо после остывания.
- Снимите с банок фиксаторы и после этого проверьте, все ли банки закрыты.

Прокипятите незакрывшиеся банки сразу или храните их в прохладном месте и сразу употребите законсервированные овощи и фрукты.

- Следите за банками во время хранения. Если во время хранения банки открылись или навинчивающаяся крышка вздулась и при открытии не щелкнула, выбросьте содержимое банки.

Другие варианты использования

Сушка

Сушка или вяление является традиционным способом консервирования фруктов, некоторых видов овощей и зелени.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, созревшими и без вмятин.

- При необходимости удалите кожуру и косточки из продукта и измельчите его.
- В зависимости от размера равномерно распределите продукт на решётке для выпечки и запекания или на универсальном противне в один слой.

Совет: При наличии можно также использовать перфорированный противень Гурмэ для выпечки.

- Сушите одновременно максимум на 2 уровнях.
  Разместите продукт для сушки на уровнях 1+3.
  Если вы используете решётку для выпечки и запекания и универсальный противень, ставьте универсальный противень под решёткой.
- Выберите Конвекция плюс.
- Измените рекомендуемую температуру и установите время сушки.
- Регулярно переворачивайте высушиваемый продукт на универсальном противне.

Сушка целых и разрезанных пополам продуктов длится дольше, чем сушка измельчённых продуктов.

Высушиваемый продукт		[°C]	[ч]
Фрукты		60–70	2–8
Овощи		55–65	4–12
Грибы		45–50	5–10
Зелень*		30–35	4–8

Режим работы, температура, время сушки, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

* Сушите зелень только на универсальном противне на уровне 2, используйте режим работы Верхний/нижний жар, так как для режим работы Конвекция плюс включается вентилятор.

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

Извлечение продуктов для сушки

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании сушеных продуктов.

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

- Храните высушенные продукты в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Замороженные продукты/ готовые блюда

Рекомендации по приготовлению пирогов, пиццы и багетов

- Выпекайте пироги, пиццу и багеты на решётке, покрытой бумагой для выпечки.
  Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих быстрозамороженных продуктов могут настолько сильно деформироваться, что их может быть невозможно извлечь из рабочей камеры в горячем состоянии. Каждое последующее применение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и т. п.

- Эти быстрозамороженные продукты можно готовить на противне для выпечки или универсальном противне. При этом для бережного приготовления этих быстрозамороженных продуктов разместите их на бумаге для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

Приготовление замороженных продуктов/готовых блюд

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашегоздоровья.
Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень приготовления, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

Подогрев посуды

Используйте для нагрева посуды режим Конвекция плюс [fan].

Подогревайте только термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 1 и поставьте на неё посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить её также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите Конвекция плюс [fan].
- Установите температуру 50–80 °C.

⚠ Опасность получения ожогов!
Наденьте кухонные рукавицы при вынимании посуды из духового шкафа. На нижней стороне посуды могут образовываться капли воды.

- Выньте нагретую посуду из рабочей камеры.

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

⚠ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током.

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

Категорически запрещается использовать устройство для чистки струей пара.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов и удаления накипи фронтальная поверхность прибора.

Все поверхности чувствительны к царапинам. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Смывайте остатки моющих средств как можно быстрее.

Неподходящие чистящие средства

Во избежание повреждений поверхностей не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи на передней поверхности прибора;
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу);
- чистящие средства, содержащие растворители;
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- очистители для стекла;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;
- жёсткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль) или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств;
- очистители от грязи;
- острые металлические скребки;
- проволочные мочалки;
- точечную очистку с применением механических средств;
- средства для чистки духовых шкафов;
- губки из нержавеющей стали.

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности существует вероятность, что их больше не получится удалить. Многократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Удаляйте загрязнения сразу.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Совет: Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё теплая.

Рекомендации по удобной очистке:

- Снимите дверцу.
- Снимите боковые направляющие с телескопическими направляющими FlexiClip (при наличии).
- Снимите заднюю стенку с каталитической эмалью.
- Откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Удаление обычных загрязнений

Удаление обычных загрязнений

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
  Эта чистка особенно важна при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- Затем мягкой тканью вытирайте насухо все поверхности.

Очистка уплотнения

По периметру рабочей камеры для герметичности дверцы имеется уплотнение.

Оно может стать ломким и потрескаться из-за остатков жира.

- Рекомендуется очищать уплотнение после каждого процесса приготовления.

Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие цветные или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и средствами для мытья посуды вручную.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных чистящих средств, грубых щёток и губок, а также средств для чистки духовых шкафов.

Демонтируйте детали с каталитической эмалью, прежде чем использовать такие средства.

Использование средства для чистки духовых шкафов

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности.

Если спрей попадает в промежуточные полости и отверстия, при последующем приготовлении возникают резкие запахи.

Не наносите спрей на верхнюю часть рабочей камеры.

Не наносите спрей в промежуточные полости и отверстия в боковых стенках и в задней стенке рабочей камеры.

- Оставьте средство для чистки духовых шкафов для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

- Дополнительно вы можете использовать после воздействия средства жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается во время очистки в посудомоечной машине, что ухудшает свойства выдвижения.

Никогда не очищайте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипания шарикоподшипников из-за вытекания фруктового сока поступайте следующим образом:

- Ненадолго (примерно на 10 минут) замочите телескопические направляющие FlexiClip в горячем моющем растворе.
  При необходимости вы можете дополнительно использовать жёсткую сторону стандартной губки для мытья посуды. Шариковые подшипники вы можете очистить мягкой щёткой.

После очистки могут оставаться выцветшие следы или осветления, которые не влияют на свойства эксплуатации.

Очистка задней стенки с каталитической эмалью

Каталитическая эмаль самоочищается от капель масла и жира при высоких температурах. Вам не потребуют-

ся дополнительные моющие средства. Чем выше температура, тем эффективнее процесс очистки.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных чистящих средств, грубых щёток и губок, а также средств для очистки духовых шкафов.

Демонтируйте детали с каталитической эмалью, прежде чем использовать подобные средства в рабочей камере.

Удаление загрязнений от приправ, сахара и т. п.

- Демонтируйте заднюю стенку (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж задней стенки»).
- Очистите заднюю стенку вручную тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и мягкой щёткой.
- Тщательно ополосните заднюю стенку.
- Высушите заднюю стенку, прежде чем снова её устанавливать.

Удаление загрязнений маслом и жиром

- Выньте все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.
- Перед тем как запустить каталитическую очистку, удалите с внутренней стороны дверцы и с поверхностей с покрытием PerfectClean грубые загрязнения, чтобы они не пригорели.
- Выберите режим Конвекция плюс и 250°C.
- Нагревайте пустую рабочую камеру в течение минимум 1 часа.

Продолжительность нагрева зависит от степени загрязнения.

Если каталитическая эмаль имеет сильные масляно-жировые загрязнения, то во время очистки в рабочей камере может образоваться плёнка.

⚠ Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами и рабочей камерой.

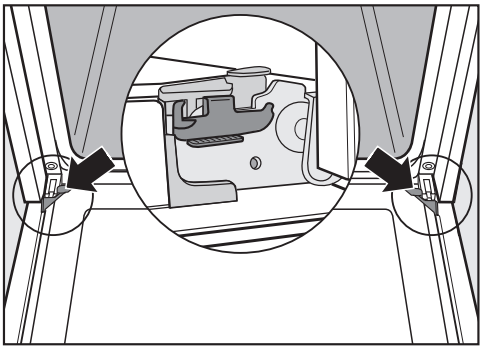
Перед чисткой нагревательного элемента и рабочей камеры вручную дайте им сначала остыть.

- Затем очистите внутреннюю сторону дверцы и рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

С каждым дальнейшим нагревом до высоких температур постепенно устранятся остальные загрязнения.

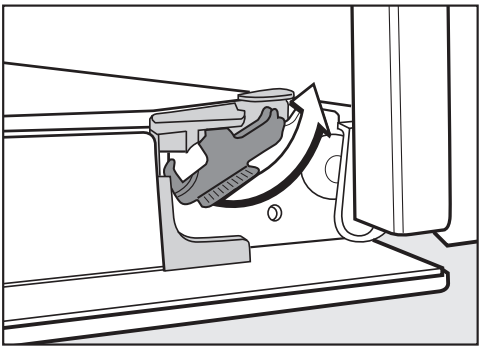
Снятие дверцы

Дверца весит около 9 кг.



Дверца соединена с петлями с помощью держателей.
Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обеих дверных петель.

■ Полностью откройте дверцу.



■ Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению духового шкафа.
Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они откинутся и ударят духовой шкаф.
Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, поскольку она может сломаться.

■ Прикройте дверцу до упора.

■ Возьмитесь за дверцу по сторонам и равномерно потяните ее вверх из держателей. При этом не допускайте перекос дверцы.

Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 3 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Если в пространстве между стеклами дверцы осаждаются загрязнения, то дверцу можно разобрать для очистки внутренних поверхностей.

Из-за царапин возможно разрушение стекла дверцы.

Для очистки стекол дверцы запрещается использовать абразивные средства, жёсткие губки или щётки, а также острые металлические скребки.

При очистке стекол дверцы также соблюдайте указания, относящиеся к передней поверхности духового шкафа.

Средство для чистки духовых шкафов повреждает поверхность алюминиевых профилей.

Очищайте детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

При падении стёкла дверцы могут разбиться.

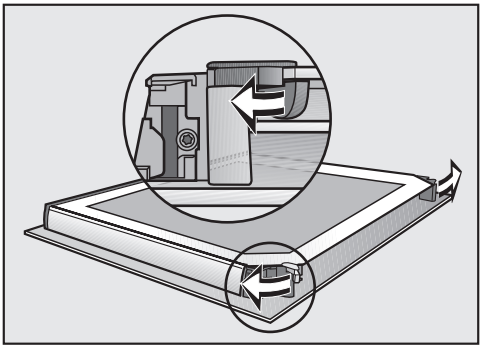
Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

⚠ Опасность получения травм от захлопывающейся дверцы.

Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв.

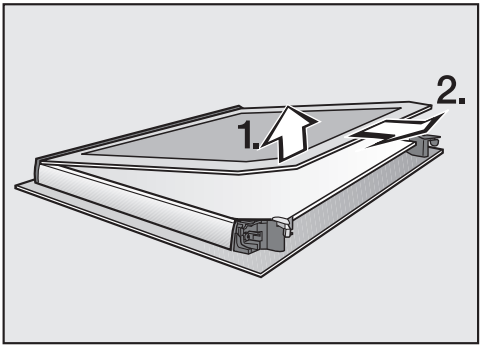
Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды) во избежание появления царапин.
  При этом разумно будет положить ручку рядом с кромкой стола, чтобы стекло легло ровно всей поверхностью и не могло треснуть при очистке.

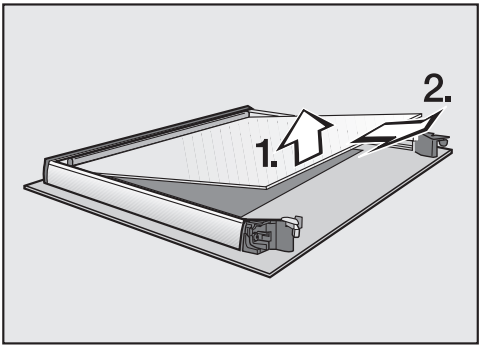


- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

Демонтируйте внутреннее стекло дверцы:



■ **Слегка** приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.

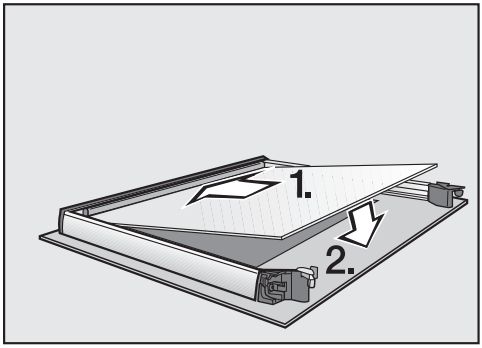


■ Приподнимите **слегка** среднее стекло дверцы и вытащите его.

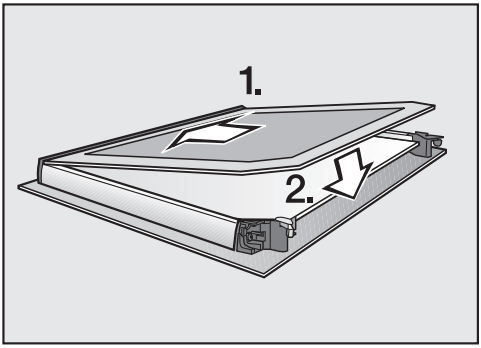
■ Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.

■ Вытрите детали насухо мягкой тканью.

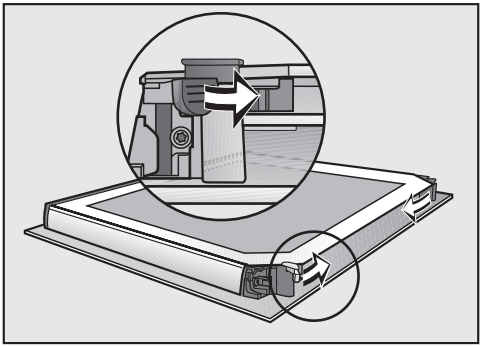
Затем снова аккуратно соберите дверцу.



■ Вставьте центральное стекло дверцы так, чтобы номер спокойно читался (не отражался зеркально).



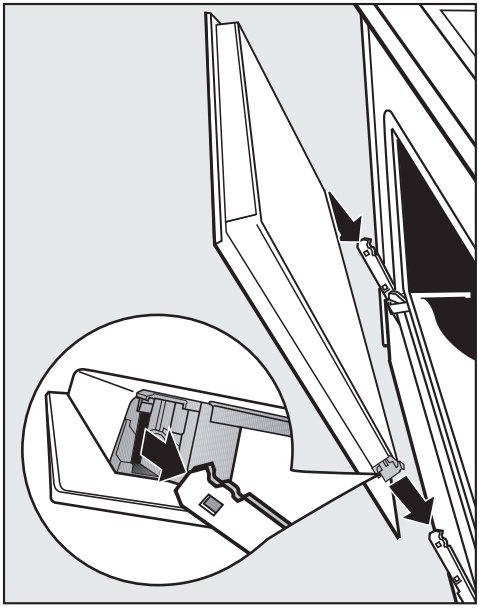
■ Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.



■ Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

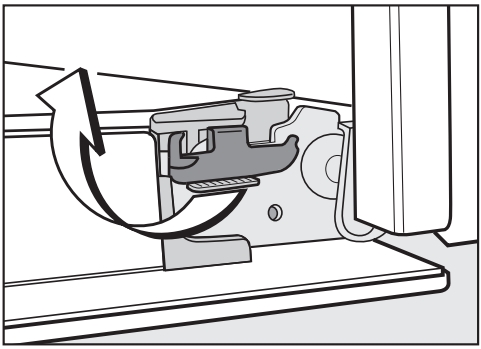
Теперь дверца вновь собрана.

Установка дверцы



- Возьмитесь за дверцу по сторонам и установите ее на крепления петель.
  Не допускайте перекоса.
- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения.
Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.



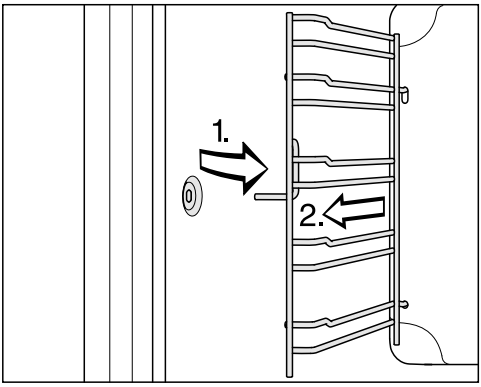
- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.

Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip

Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при их наличии).

Если вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Оснащение», раздел «Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.
Перед демонтажем боковых направляющих дайте остыть ТЭНам, рабочей камере и принадлежностям.



- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1.) и снимите их (2.).

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Устанавливайте детали аккуратно.

Демонтаж задней стенки

Вы можете демонтировать заднюю стенку для проведения очистки.

⚠ Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательного элемента, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

⚠ Опасность получения травм от колеса вентилятора.

Вы можете пораниться о колесо вентилятора конвекции.

Никогда не включайте духовой шкаф без задней панели.

- Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.
- Снимите боковые направляющие.
- Ослабьте четыре шурупа на углах задней стенки и выньте её.
- Очистите заднюю стенку (см. главу «Очистка задней стенки с каталитической эмалью»).

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку задней стенки.

Отверстия должны быть расположены так, как это изображено в главе «Устройство духового шкафа».

- Установите боковые направляющие.
- Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

Если верхняя часть рабочей камеры особенно сильно загрязнена, то для чистки можно откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля. Целесообразно регулярно очищать верхнюю часть рабочей камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

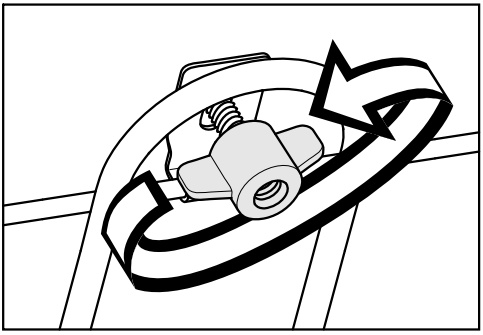
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

Упавшая гайка может повредить эмаль дна рабочей камеры.

В целях предосторожности положите на дно рабочей камеры полотенце для посуды и т. п.

- Снимите боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

ТЭН верхнего жара/гриля можно повредить.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля с силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь верхняя часть рабочей камеры доступна.

- Очищайте верхнюю часть рабочей камеры тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- После чистки снова поднимите нагревательный элемент верхнего жара/гриля вверх.
- Установите барашковую гайку и затяните её.
- Установите боковые направляющие.

Что делать, если ...

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы.

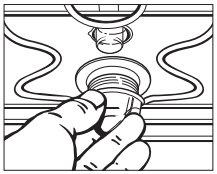
На сайте www.miele.com/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки.

Приведённые ниже таблицы помогут найти причины возникновения неисправности или ошибки и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей темный.	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
Рабочая камера не нагревается.	Блокировка запуска 🔒 включена. ■ Отключите блокировку запуска (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или специалиста сервисной службы.
12:00 **мигает на дисплее.**	Электроснабжение было отключено. ■ Снова установите текущее время (см. главу «Ввод в эксплуатацию»). Также нужно заново ввести время для процессов приготовления.
0:00 **неожиданно появляется на дисплее и одновременно начинает мигать символ** ⏲**. Возможно, также прозвучит сигнал.**	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, и сработало защитное отключение. ■ Поверните переключатель режимов в положение **0**. После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.

Проблема	Причина и устранение
На дисплее появляется *F XX*.	Это проблема, которую вы не можете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
Вы не слышите никакого звукового сигнала.	Звуковые сигналы выключены. ■ Включите звуковой сигнал (см. главу «Электронные часы», раздел «Изменение настроек»).
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише. Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени.
Духовой шкаф выключился автоматически.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определённого времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.
Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.
Пирог/выпечка неровно подрумянились.	Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления. ■ Определённое различие в степени подрумянивания всегда присутствует. Если эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень приготовления.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. ■ Формы для выпекания из светлых или блестящих материалов не оптимальны для режима работы Верхний/нижний жар. Используйте для выпекания матовые тёмные формы.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
На каталитической эмали присутствуют загрязнения цвета ржавчины.	Загрязнения приправами, сахаром и т. п. не удаляются с помощью каталитической очистки. ■ Снимите каталитически эмалированные детали и удалите эти загрязнения с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и мягкой щётки (см. главу «Очистка задней стенки с каталитической эмалью»).
Телескопические направляющие FlexiClip тяжело задвигаются и выдвигаются.	В шариковых подшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки. ■ Смажьте шарикоподшипники специальной смазкой Miele. Только специальная смазка Miele предназначена для высоких температур в рабочей камере. Другие смазки могут затвердеть при нагревании и приклеить телескопические направляющие FlexiClip. Вы можете приобрести специальную смазку Miele в точке продаж Miele или сервисной службе Miele.
Верхнее освещение рабочей камеры не включается. 	Галогенная лампа неисправна. ⚠ Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Рабочая камера должна быть охлаждена. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите автомат защиты на электрощитке. ■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9). ■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети. Вы выбрали режим работы Конвекция Eco. В этом режиме работы подсветка рабочей камеры не включается.

На сайте www.miele.com/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запчастях Miele.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте https://www.miele.ru/domestic/service-enquiry-3117.htm.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке.

Эту информацию вы найдёте на типовой табличке, которая видна при открытой дверце на фронтальной раме.

Гарантия

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/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сервисная служба

Документы соответствия

Сертификат соответствия
ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.03595/19 с
11.04.2019 по 10.04.2024
Декларация соответствия
ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.15474/20 с
23.03.2020 по 22.03.2025
Соответствует требованиям
Технических регламентов Таможенного
Союза (а в настоящее время - Евразий-
ского экономического союза ЕАЭС)
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низко-
вольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная сов-
местимость технических средств»
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении при-
менения опасных веществ в изделиях
электротехники и радиоэлектроники».

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться
согласно манипуляционным знакам,
указанным на упаковке. Не допуска-
ется подвергать прибор ударным на-
грузкам при погрузочно-разгрузоч-
ных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и
чистом помещении, при температуре в
помещении от +5 до +35°C, избегая
воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

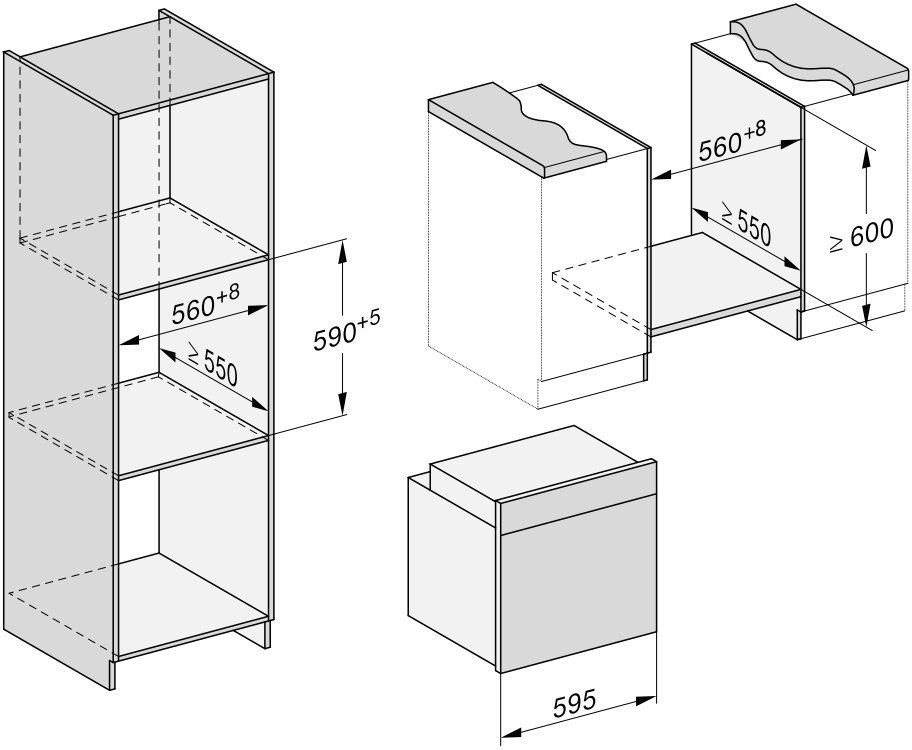
Дата изготовления указана на типо-
вой табличке в формате месяц/год.
Срок хранения не установлен
Срок службы прибора 10 лет

Размеры для встраивания

Указания размеров приведены в мм.

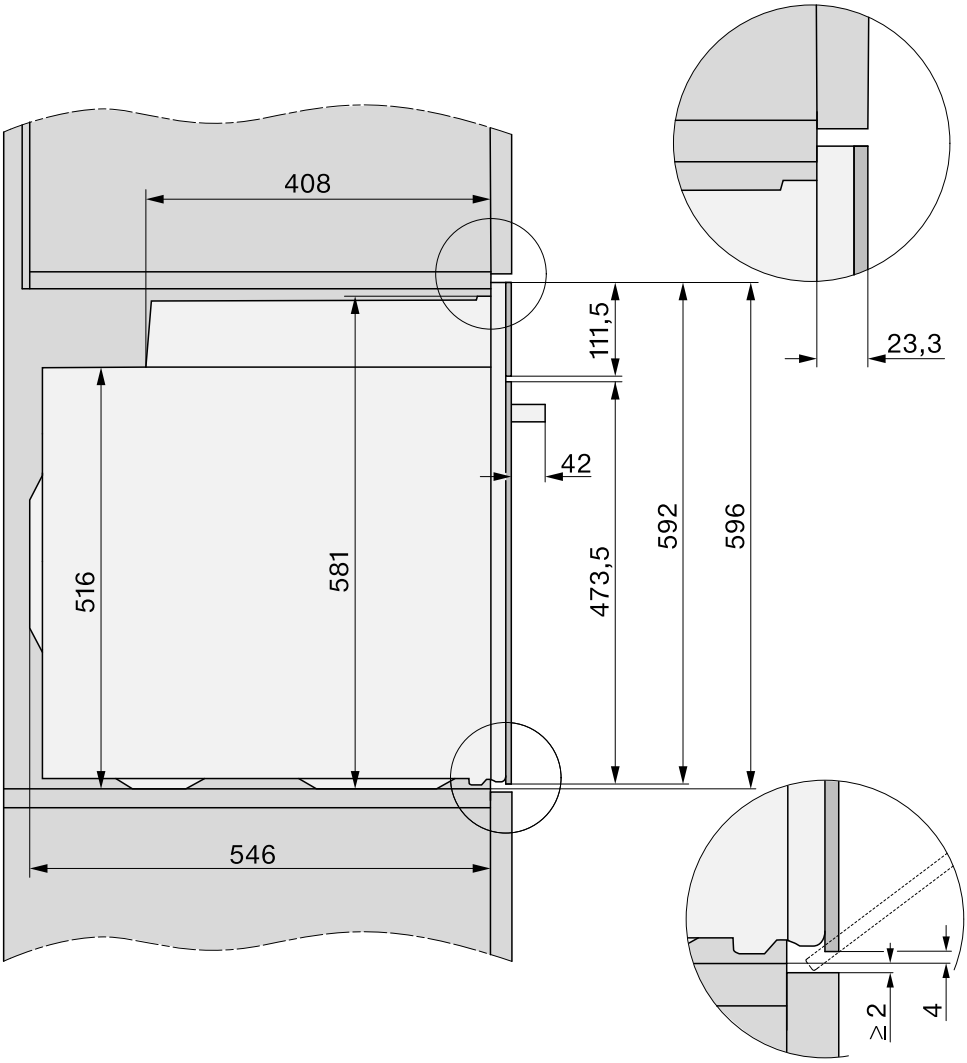
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

Если духовой шкаф должен быть встроен под панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок.

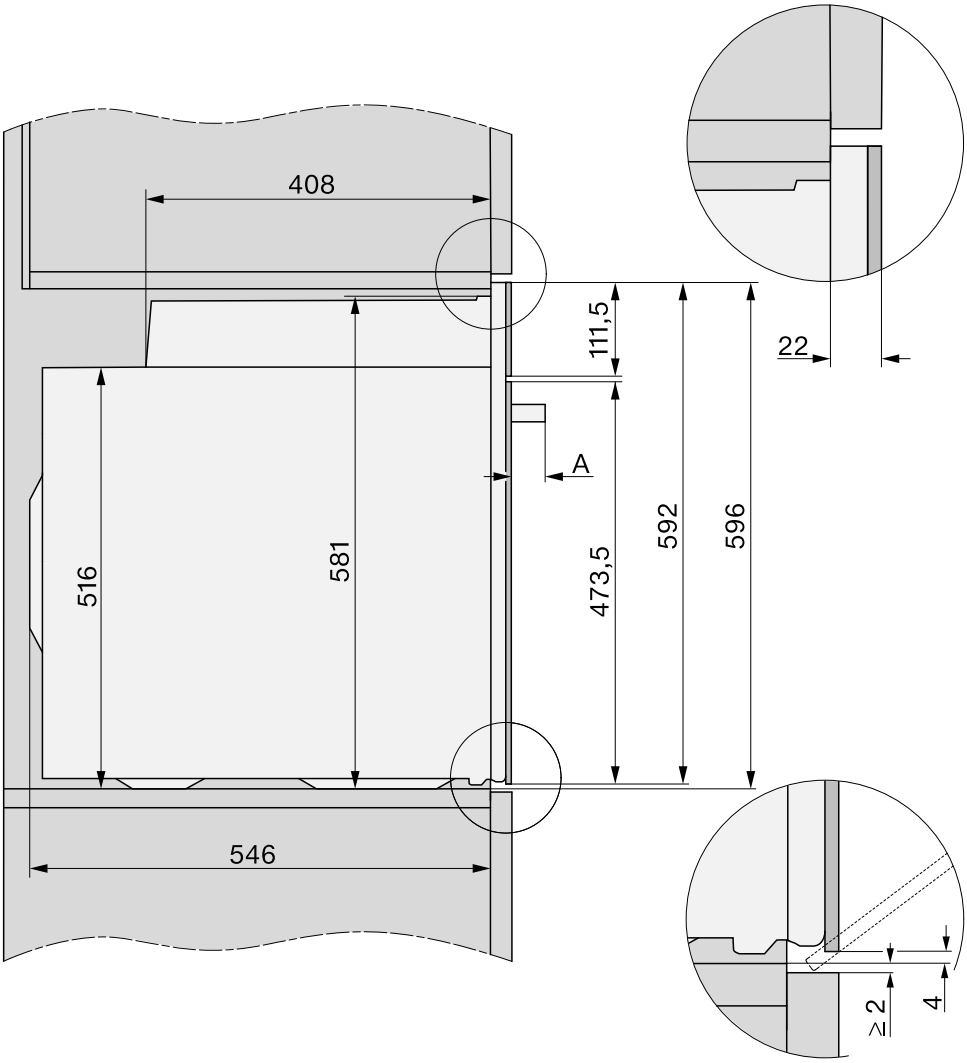


Монтаж

Вид сбоку: H 22xx



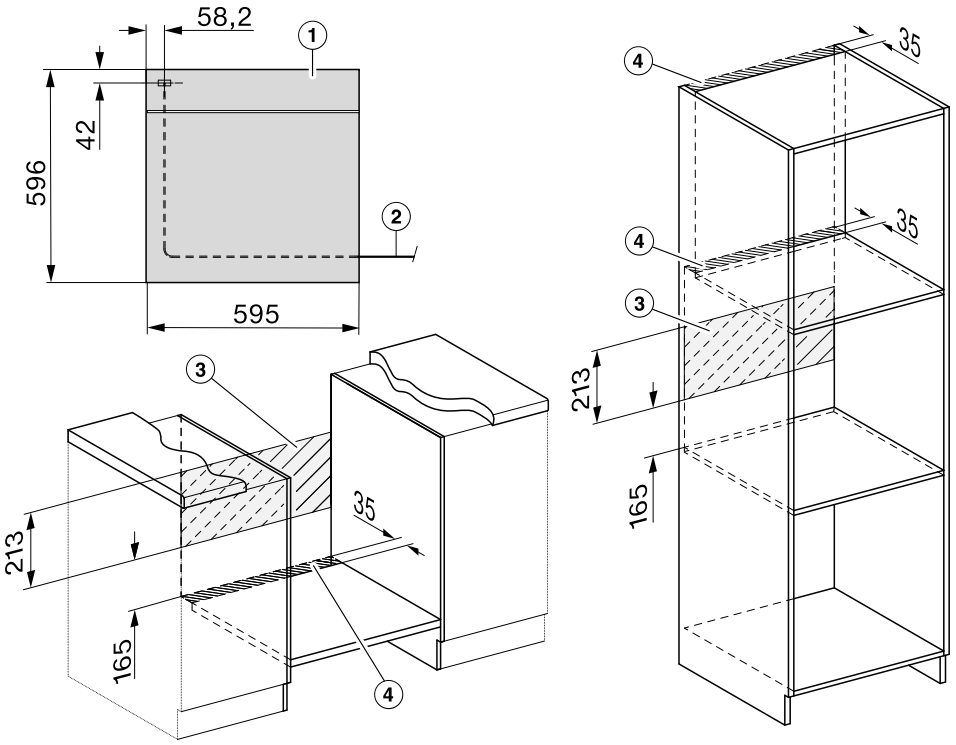
Вид сбоку: H 25xx, H 27xx, H 28xx



A H 25xx, H 27xx: 43 мм
H 28xx: 47 мм

Монтаж

Подключения и вентиляция



① Вид спереди

② Сетевой кабель, длина = 1 500 мм

③ Не выполнять подключения в этой области

④ Вырез для вентиляции мин. 150 см^2

Встраивание духового шкафа

Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

Для исправной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).

При встраивании обязательно учитывайте следующее.

Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене.

Не монтируйте демпфирующие планки на боковых стенках мебельной ниши.

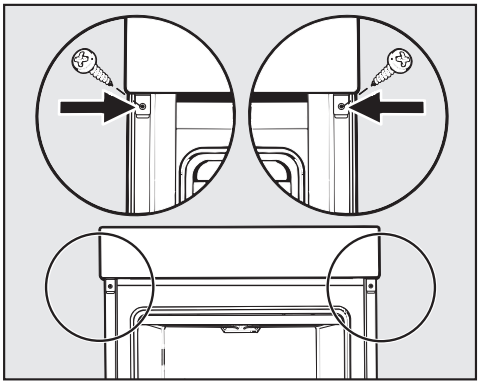
- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверцу можно повредить, если переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием демонтировать дверцу (см. главу «Чистка и уход», раздел «Снятие дверцы») и извлечь принадлежности. Духовой шкаф легче задвинется в мебельную нишу, будет исключена переноска за ручку дверцы по ошибке.

- Задвиньте духовой шкаф в мебельную нишу и выровняйте его.
- Откройте дверцу, если вы её не сняли.



- Прикрепите духовой шкаф прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.
- При необходимости установите дверцу на место (см. главу «Чистка и уход», раздел «Монтаж дверцы»).

Подключение к электросети

⚠ Опасность получения травм!
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственности не несёт.

Подключение к электросети должны выполнять только квалифицированные специалисты-электрики, которые знают и соблюдают действующие в стране предписания и дополнительные инструкции местных предприятий электроснабжения.

Подключение должно осуществляться только к стационарной электропроводке с заземлением, выполненной согласно действующим нормам VDE 0100.

Рекомендовано **Подключение к розетке** (согласно VDE 0701), так как оно упрощает процесс отключения прибора от электросети в рамках сервисного обслуживания.

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

В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле (EN 60335).

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стороне рабочей камеры. Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращениях в компанию Miele всегда указывайте следующее:
- Наименование модели
- Заводской номер
- Параметры подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность)

При изменении подключения или замене сетевого кабеля должен использоваться только кабель типа H 05 VV-F с подходящим поперечным сечением.

Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация прибора от автономного или не синхронизированного с сетью электроснабжающего оборудования (например, автономные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации в данном случае является соответствие системы электроснабжения требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.
Работоспособность и принцип действия защитных мер, предусмотренных в домашней электропроводке и данном изделии Miele, должны быть гарантированы в том числе при эксплуатации в островном режиме и режиме без синхронизации сети. В противном случае их следует при установке заменить на равнозначные, как это описано, например, в последней редакции правил применения VDE-AR-E 2510-2.

Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет 3-жильный соединительный провод с вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя составляет 16 А. Подключение может быть выполнено только к правильно смонтированной розетке с защитным контактом заземления.

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,5 кВт

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

ПОМНИТЕ! Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

Таблицы приготовления

Сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]	5 1 +HFC:	5 1 -HFC:	[мин]
Маффины (1 противень)	Конвекция плюс	150–160	1	2	25–35
Маффины (2 противня)	Конвекция плюс	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[4]
Небольшие кексы * (1 противень)	Конвекция плюс	150	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	160[2]	2	3	20–30
Небольшие кексы * (2 противня)	Конвекция плюс	150[2]	1+3[3]	1+3	25–35
Песочный кекс (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см)[1]	Конвекция плюс	150–160	1	2	60–70
	Верхний/нижний жар	155–165[2]	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см)[1]	Конвекция плюс	150–160	1	2	55–65
	Верхний/нижний жар	150–160	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, форма венка/форма для кекса, ∅ 26 см)[1]	Конвекция плюс	150–160	1	2	55–65
	Верхний/нижний жар	150–160	1	2	55–65
Фруктовый пирог (1 противень)	Конвекция плюс	160–170	1	2	45–55
	Верхний/нижний жар	155–165	1	1	45–55
Фруктовый пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, ∅ 26 см)[1]	Конвекция плюс	150–160	1	2	55–65
	Верхний/нижний жар	170–180[2]	1	1	35–45
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, ∅ 28 см)[1]	Конвекция плюс	150–160	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	170–180[2]	1	2	15–25

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1. Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

1 Используйте тёмную матовую форму, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

3 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

4 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]	+HFC:	-HFC:	[мин]
Печенье (1 противень)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Печенье (2 противня)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Отсадное печенье * (1 противень)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	20–30
Отсадное печенье * (2 противня)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, ∅ 28 см)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Чизкейк (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, ∅ 26 см)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Яблочный пирог * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма ∅ 20 см)[1]		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Закрытый яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, ∅ 26 см)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Фруктовый пирог с заливкой (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, ∅ 26 см)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Фруктовый пирог с заливкой (1 противень)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Сладкий плоский пирог с начинкой (1 противень)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Режим работы, температура, уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание

* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1. Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

1 Используйте тёмную матовую форму, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

3 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

4 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Таблицы приготовления

Дрожжевое тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]	5 1 +HFC:	5 1 -HFC:	[мин]
Кекс (решётка для выпечки и запекания, форма для кекса, ∅ 24 см)[1]	Конвекция плюс	150–160	1	2	50–60
	Верхний/нижний жар	160–170	1	1	50–60
Рождественский кекс (1 противень)	Конвекция плюс	150–160	1	2	55–65
	Верхний/нижний жар	160–170	1	2	55–65
Пирог с посыпкой с фруктами/без фруктов (1 противень)	Конвекция плюс	160–170	1	2	40–50
	Верхний/нижний жар	170–180	2	3	45–55
Фруктовый пирог (1 противень)	Конвекция плюс	160–170	1	2	45–55
	Верхний/нижний жар	170–180	2	3	45–55
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)	Конвекция плюс	160–170	1	2	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)	Конвекция плюс	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Белый хлеб, подовый (1 противень)	Конвекция плюс	180–190	1	2	35–45
	Верхний/нижний жар	190–200	1	2	30–40
Белый хлеб (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см)[1]	Конвекция плюс	180–190	1	2	35–45
	Верхний/нижний жар	190–200[2]	1	2	30–40
Цельнозерновой хлеб (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см)[1]	Конвекция плюс	180–190	1	2	55–65
	Верхний/нижний жар	200–210[2]	1	2	45–55
Подъём дрожжевого теста (решётка для выпечки и запекания)	Верхний/нижний жар	30–35	–[4]	–[4]	–

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

1 Используйте тёмную матовую форму, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

3 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

4 Поместите решётку для выпечки и запекания на дно рабочей камеры и поставьте сверху ёмкость. В зависимости от размера ёмкости можно вынуть также боковые направляющие.

5 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]	5 1 +HFC:	5 1 -HFC:	[мин]
Фруктовый пирог (1 противень)	Конвекция плюс	160–170	1	2	40–50
	Верхний/нижний жар	170–180	2	3	50–60
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)	Верхний/нижний жар	160–170	2	3	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)	Конвекция плюс	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

1 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

2 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]	5 1 +HFC:	5 1 -HFC:	[мин]
Бисквитный корж (2 яйца) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, ∅ 26 см)[1]	Верхний/нижний жар	160–170[2]	1	2	15–25
Бисквитный корж (4–6 яиц) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, ∅ 26 см)[1]	Верхний/нижний жар	150–160[2]	1	2	30–40
Бисквит на воде * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма ∅ 26 см)[1]	Конвекция плюс	180	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	150–170[2]	1	2	25–45
Прямоугольный бисквит (1 противень)	Верхний/нижний жар	180–190[2]	1	2	15–25

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1. Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

1 Используйте тёмную матовую форму, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

Таблицы приготовления

Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]	5 1 +HFC:	5 1 -HFC:	[мин]
Заварные пирожные (1 противень)	Конвекция плюс	160–170	1	2	30–40
Пирожки из слоёного теста (1 противень)	Конвекция плюс	180–190	1	2	20–30
Пирожки из слоёного теста (2 противня)	Конвекция плюс	180–190	1+3[1]	1+3	20–30[2]
Макароны (миндальные пирожные, 1 противень)	Конвекция плюс	120–130	1	2	25–50
Макароны, (миндальные пирожные, 2 противня)	Конвекция плюс	120–130	1+3[1]	1+3	25–50[2]
Меренги/безе (1 противень, 6 штук, ∅ 6 см)	Конвекция плюс	80–100	1	2	120–150
Меренги/безе (2 противня, 6 штук, ∅ 6 см)	Конвекция плюс	80–100	1+3[1]	1+3	150–180

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс

[1] Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

[2] Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Закуски

Продукт (принадлежности)		[°C]	5 1 +HFC:	5 1 -HFC:	[мин]
Пикантный плоский пирог с начинкой (1 противень)	Верхний/нижний жар	220–230[1]	–	1	25–35
	Интенсивное выпекание	180–190	–	1	30–40
Луковый пирог (1 противень)	Верхний/нижний жар	180–190[1]	1	2	25–35
	Интенсивное выпекание	170–180	1	2	30–40
Пицца, дрожжевое тесто (1 противень)	Интенсивное выпекание	170–180	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	210–220[1]	1	2	20–30
Пицца, творожно-сдобное тесто (1 противень)	Интенсивное выпекание	170–180	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	190–200[1]	1	2	25–35
Замороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка для выпечки и запекания)	Конвекция Eco	200–210	1	2	20–25
Тосты * (решётка для выпечки и запекания)	Гриль большой	250	–	3	5–8
Запечённые/запечённые до румяной корочки блюда (например, тосты) (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)	Гриль большой	250[2]	2	3	3–6
Овощи гриль (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)	Гриль большой	250[2]	3	4	5–10[3]
	Гриль с обдувом	250[2]	3	3	5–10[3]
Рататуй (1 универсальный противень)	Конвекция Eco	180–190	1	2	40–60

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Гриль большой, Гриль с обдувом

* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

1 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

2 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

3 По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Таблицы приготовления

Говядина

Продукт (принадлежности)		[°C]		[мин]	[°C]
Тушёная говядина, ок. 1 кг (форма с крышкой)		150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
		170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Филе говядины, ок. 1 кг (универсальный противень)		180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Филе говядины «с кровью», ок. 1 кг [1]		80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Филе говядины средней прожарки, ок. 1 кг [1]		90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Филе говядины полной прожарки, ок. 1 кг [1]		95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Ростбиф, ок. 1 кг (универсальный противень)		180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Ростбиф, «с кровью» , ок. 1 кг [1]		80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Ростбиф средней прожарки, ок. 1 кг [1]		90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Ростбиф полной прожарки, ок. 1 кг [1]		95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Котлеты для бургеров [*] (решётка для выпечки и запекания на уровне 4 и универсальный противень на уровне 1)		250[5]	4	15–25[9]	–

Режим работы, температура, уровень, время приготовления, внутренняя температура, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой

[*] Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

1 Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.

2 Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.

3 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

4 Нагрейте рабочую камеру (прогревайте при температуре 120 °C в течение 15 минут). При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

5 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

6 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

7 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

8 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

9 По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

10 Если у вас есть отдельный термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Телятина

Продукт (принадлежности)	▭	[°C]	5 1	[мин]	7 [°C]
Тушёная телятина, ок. 1,5 кг (форма с крышкой)	2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Телятина (филе), ок. 1 кг (универсальный противень)	2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Филе телятины, «с кровью», ок. 1 кг [1]	2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Филе телятины средней прожарки, ок. 1 кг [1]	2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Филе телятины полной прожарки, ок. 1 кг [1]	2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Спинка телёнка, «с кровью», ок. 1 кг [1]	2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Спинка телёнка средней прожарки, ок. 1 кг [1]	2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Спинка телёнка полной прожарки, ок. 1 кг [1]	2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

▭ Режим работы, температура, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар

1 Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.

2 Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.

3 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

4 Нагрейте рабочую камеру (прогревайте при температуре 120 °C в течение 15 минут). При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

5 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

6 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

7 Если у вас есть отдельный термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Свинина

Продукт (принадлежности)		[°C]		[мин]	[°C]
Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)	Конвекция плюс	160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
	Верхний/нижний жар	170–180	2[5]	130–140[6]	80–90
Жаркое из свинины на шкурке, ок. 2 кг (жаровня)	Конвекция плюс	180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
	Верхний/нижний жар	190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Свинина (филе), ок. 350 г [1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг (жаровня с крышкой)	Конвекция Eco	160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Копчёная корейка, ок. 1 кг (универсальный противень)	Конвекция плюс	150–160	2[5]	50–60	63–68
Копчёная корейка, ок. 1 кг [1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Рубленый мясной рулет, ок. 1 кг (универсальный противень)	Конвекция плюс	170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
	Верхний/нижний жар	190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Бекон к завтраку/бекон [1]	Гриль большой	250[4]	4	3–5	–
Колбаски [1]	Гриль большой	250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Режим работы, температура, уровень, время приготовления, внутренняя температура, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой

1 Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.

2 Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.

3 Нагрейте рабочую камеру (прогревайте при температуре 120 °C в течение 15 минут). При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

4 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

5 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

6 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 60 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

7 По истечении половины времени долейте ок. 0,5 л жидкости.

8 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

9 По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

10 Если у вас есть отдельный термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Баранина, дичь

Продукт (принадлежности)		[°C]	5 1	[мин]	6 [°C]
Ножка ягнёнка с костью, ок. 1,5 кг (форма с крышкой)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Седло ягнёнка без кости (универсальный противень)	[1]	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Седло ягнёнка без кости (решётка для выпечки и запекания, универсальный противень)	[1]	95–105[3]	2[4]	40–60	54–66
Седло оленя без кости (универсальный противень)	[1]	160–170[2]	2[4]	70–90	60–81
Седло косули без кости (универсальный противень)	[1]	140–150[2]	2[4]	25–35	60–81
Окорок дикого кабана без кости, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)	[1]	170–180	2[4]	100–120[5]	80–90

Режим работы, температура, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Верхний/нижний жар

1 Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.

2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster .

3 Нагрейте рабочую камеру (прогревайте при температуре 120 °C в течение 15 минут). При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

4 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

5 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 50 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

6 Если у вас есть отдельный термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Птица, рыба

Продукт (принадлежности)		[°C]	5 1	[мин]	7 [°C]
Птица, 0,8–1,5 кг (универсальный противень)		170–180	2[3]	55–65	85–90
Курица, ок. 1,2 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Птица, ок. 2 кг (форма)		180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
		190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Птица, ок. 4 кг (форма)		160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
		180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Рыба, 200–300 г (например, форель) (универсальный противень)		210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Рыба, 1–1,5 кг (например, озёрная форель) (универсальный противень)		210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Филе рыбы в фольге, 200–300 г (универсальный противень)		200–210	2[3]	25–30	75–80

Режим работы, температура, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Конвекция плюс, Гриль с обдувом, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco

1 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

3 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

4 По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

5 Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости.

6 Через 30 минут долейте прим. 0,5 л жидкости.

7 Если у вас есть отдельный термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60350-1

Тестовые блюда (принадлежности)		[°C]	5 6 1 +HFC:	-HFC:	[мин]
Небольшие кексы (1 противень [1])	Конвекция плюс	150	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар	160[4]	2	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня [1])	Конвекция плюс	150[4]	1+3[7]	1+3	25–35
Отсадное печенье (1 противень [1])	Конвекция плюс	140	1	2	35–45
	Верхний/нижний жар	160[4]	2	3	20–30
Отсадное печенье (2 противня [1])	Конвекция плюс	140	1+3[7]	1+3	40–50[8]
Яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания [1], разъёмная форма[2], ∅ 20 см)	Конвекция плюс	160	1	2	80–100
	Верхний/нижний жар	180	1	1	75–95
Бисквит на воде (решётка для выпечки и запекания[1], разъёмная форма [2], ∅ 26 см)	Конвекция плюс	180	1	2	25–35
	Верхний/нижний жар [3]	150–170[4]	1	2	25–45
Тосты (решётка для выпечки и запекания[1])	Гриль большой	250	–	3	5–8
Бургеры (решётка для выпечки и запекания[1] на уровне 4 и универсальный противень[1] на уровне 1)	Гриль большой	250[5]	–	4	15–25[9]

Режим работы, температура, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих HFC 70-C), время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Гриль большой

1 Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.

2 Используйте тёмную матовую разъёмную форму.
Поставьте разъёмную форму по центру решётки для выпечки и запекания.

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

4 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

5 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо. Для этой цели не используйте режим работы Booster.

6 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии).

7 Установите телескопические направляющие HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих устанавливайте только одну пару.

8 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

9 По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Класс энергоэффективности

Согласно Приказу Минпромторга России от 06 ноября 2018 г. № 4404, электрические духовые и жарочные шкафы бытовые объёмом более 65 литров входят в перечень исключений из категорий товаров, на которые распространяется требование о наличии информации о классе энергетической эффективности в технической документации, в их маркировке и на этикетках.

Емкость духового шкафа - 76 л.

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Конвекция Eco .
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.
  Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например, телескопические направляющие FlexiClip или детали, покрытые каталитической эмалью, например, боковые стенки или потолочный лист.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта.
  В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.
  Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора эта неполадка не возникает.

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:

- 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***
- ***для Украины: www.miele.ua***
- ***для Казахстана: 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
Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ
125284 Москва,
Ленинградский проспект, 31А, стр.1,
этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге
197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО « Миле »
ул. Жилянская 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
Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО « Миле »
050060, г. Алматы, ул. Абиша Кекилбайулы, 34, БЦ «Capital Tower», офис 11-02
Тел. (727) 313 23 00
Факс (727) 311 10 42
Горячая линия 8-800-080-53-33
E-mail: info@miele.kz
Internet: 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

Производитель:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрасе, 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:

ТОО Миле
Казахстан
050060, г. Алматы,
ул. Абиша Кекилбайулы, 34,
БЦ «Capital Tower», офис 11-02
Тел. (727) 313 23 00
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

ООО «Миле»
ул. Жилянская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300

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

Miele

H 2265-1 B, H 2760 B, H 2860 B

ru-KZ

M.-Nr. 11 189 870 / 08