

## 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.

# Содержание

---

<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....	<b>5</b>
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> .....	<b>14</b>
<b>Обзор</b> .....	<b>15</b>
<b>Элементы управления</b> .....	<b>16</b>
Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. ....	17
Дисплей .....	17
Сенсорные кнопки .....	17
Символы .....	18
<b>Принцип управления</b> .....	<b>19</b>
Выбор пункта меню .....	19
Изменение настройки в списке выбора .....	19
Изменение установок с помощью сегментной шкалы .....	19
Выбор режима работы или функции .....	20
Ввод чисел .....	20
<b>Оснащение</b> .....	<b>21</b>
Типовая табличка .....	21
Комплект поставки .....	21
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно..	21
Функции безопасности .....	27
Поверхности с покрытием PerfectClean .....	27
<b>Ввод в эксплуатацию</b> .....	<b>28</b>
Основные установки .....	28
Первый нагрев духового шкафа .....	29
<b>Установки</b> .....	<b>30</b>
Обзор установок .....	30
Открытие меню «Установки» .....	31
Язык  .....	31
Текущее время .....	31
Освещение .....	31
Дисплей .....	32
Громкость звука .....	32
Единицы измерения .....	32
Booster .....	32
Рекоменд. температуры .....	33
Рекоменд. по пиролизу .....	33
Остат. ход вентилятора .....	33
Безопасность .....	33
Версия ПО .....	34
Торговля .....	34
Заводские настройки .....	34
Часы эксплуатации .....	34
<b>Таймер</b> .....	<b>35</b>
<b>Главное меню и подменю</b> .....	<b>36</b>

<b>Советы по экономии электроэнергии</b> .....	<b>37</b>
<b>Управление прибором</b> .....	<b>39</b>
Изменение значений и установок для процесса приготовления .....	39
Изменение температуры.....	39
Установка времени приготовления.....	39
Изменение настроенного времени приготовления.....	40
Удаление настроенного времени приготовления.....	40
Отмена процесса приготовления .....	41
Предварительный нагрев рабочей камеры .....	41
Booster .....	41
<b>Автомат. программы</b> .....	<b>42</b>
Категории.....	42
Использование автоматических программ .....	42
Указания по использованию .....	42
<b>Другие варианты использования</b> .....	<b>43</b>
Размораживание .....	43
Консервирование .....	43
Вяление.....	45
Низкотемпературное приготовление.....	46
Замороженные продукты/готовые блюда .....	47
Подогрев посуды.....	47
<b>Выпекание</b> .....	<b>48</b>
Рекомендации по выпеканию .....	48
Указания по таблицам приготовления .....	48
Указания по режимам работы.....	49
<b>Запекание</b> .....	<b>50</b>
Советы по запеканию .....	50
Указания по таблицам приготовления .....	50
Указания по режимам работы.....	51
<b>Гриль</b> .....	<b>52</b>
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	52
Указания по таблицам приготовления .....	52
Указания по режимам работы.....	53
<b>Чистка и уход</b> .....	<b>54</b>
Неподходящие моющие средства .....	54
Удаление обычных загрязнений.....	55
Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip) .....	55
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip.....	56
Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз .....	56
Снятие дверцы .....	59
Разборка дверцы .....	60
Установка дверцы .....	63

# Содержание

---

Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip .....	63
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля.....	64
<b>Что делать, если ...</b> .....	<b>65</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>70</b>
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	70
Гарантия .....	70
Документы соответствия .....	70
<b>Монтаж</b> .....	<b>71</b>
Размеры для встраивания.....	71
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей .....	71
Вид сбоку.....	72
Подключения и вентиляция.....	73
Встраивание духового шкафа .....	74
Подключение к электросети .....	74
<b>Таблицы приготовления</b> .....	<b>76</b>
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
<b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты</b> .....	<b>87</b>
Тестовые блюда согласно EN 60350-1.....	87
Класс энергоэффективности.....	88
<b>Гарантия качества товара</b> .....	<b>89</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

▶ 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 электропитающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ 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 встроеном 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»).



## Указания по безопасности и предупреждения

---

► 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.

## Указания по безопасности и предупреждения



---

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

## Указания по безопасности и предупреждения

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

Никогда не стелите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу или плёнку.

Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для её подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Конвекция Есо  без функции Booster.

▶ 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### 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.
- ▶ Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем запускать пиролиз.
- ▶ Опасность получения травм из-за вредных паров. При пиролизе возможно высвобождение паров, которые могут приводить к раздражению слизистой оболочки.  
Не находитесь в кухне слишком долго во время пиролиза и следите за тем, чтобы на кухню не заходили дети и домашние животные. Во время пиролиза обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.
- ▶ 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.

► Из-за высоких температур при пиролизической очистке повреждаются принадлежности.

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать пиролизическую очистку. Это также относится к боковым направляющим и к дополнительно приобретаемым принадлежностям.

## 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.

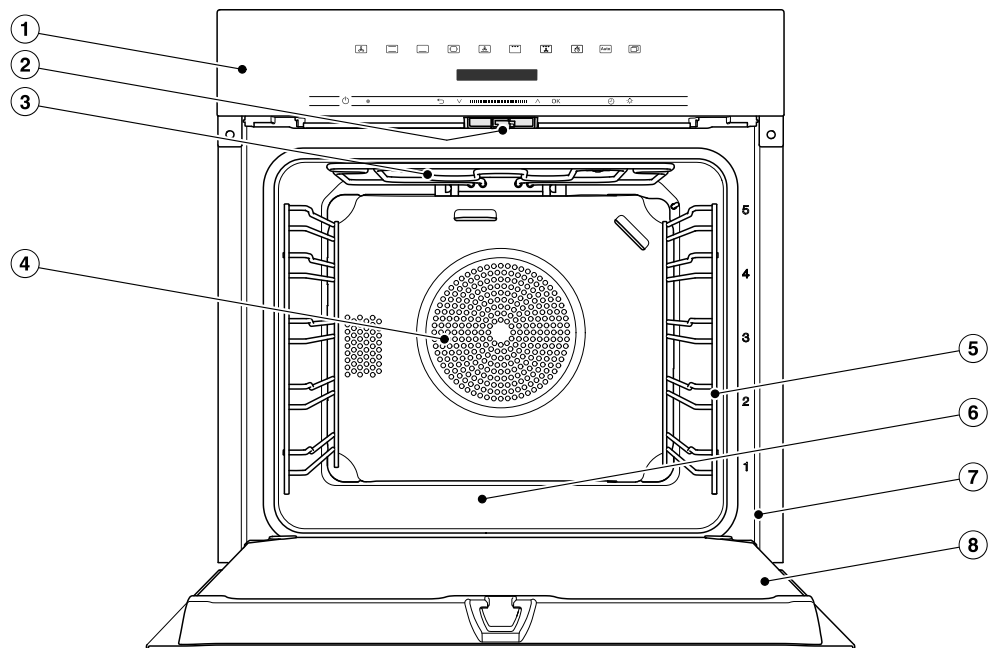
## Утилизация прибора

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.



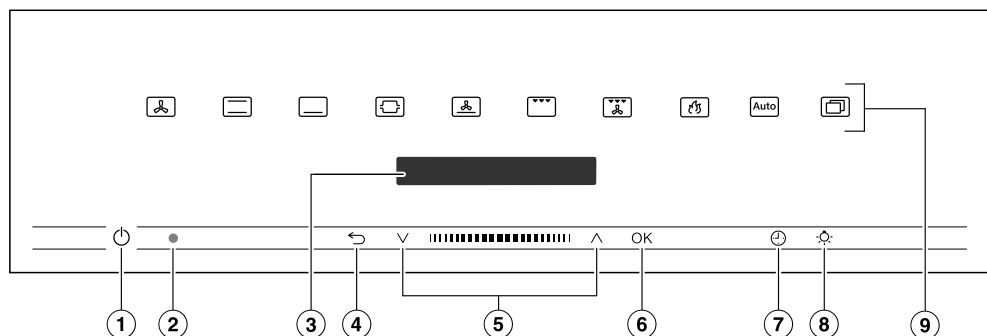
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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







## Духовой шкаф



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Замок дверцы
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- 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



- ① Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.  в углублении  
Для включения и выключения духового шкафа
- ② Место подключения оптического интерфейса (только для сервисной службы Miele)
- ③ Дисплей  
Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ④ Сенсорная кнопка   
Для пошагового возвращения назад и отмены процесса приготовления
- ⑤ Область навигации с кнопками-стрелками  и   
Для пролистывания списков выбора и для изменения значений
- ⑥ Сенсорная кнопка *OK*  
Для вызова функций и сохранения установок
- ⑦ Сенсорная кнопка   
Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления
- ⑧ Сенсорная кнопка   
Для включения и выключения освещения рабочей камеры
- ⑨ Сенсорные кнопки  
Для выбора режимов работы, автоматических программ и настроек




### Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.  находится в углублении и реагирует на прикосновение пальца.


Эта кнопка включает и выключает духовой шкаф.

### Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл./Выкл.  появляется главное меню с предложением Выбрать режим работы.

### Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение пальцем. Каждое касание сопровождается звуковым сигналом. Звуковой сигнал можно отключить в меню Другие  | Установки | Громкость звука | Звук нажатия кнопок.





Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенном духовом шкафе, выберите установку Дисплей | QuickTouch | Вкл. .

### Сенсорные кнопки над дисплеем

Информацию о режимах приготовления и дополнительных функциях вы найдёте в разделах «Главное меню и подменю», «Установки», «Автомат. программы» и «Специальные программы».






# Элементы управления


## Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь сейчас, нажатием этой сенсорной кнопки можно перейти в вышестоящее меню или вернуться в главное. Если в это время выполняется приготовление, нажатием этой сенсорной кнопки можно прервать приготовление.
	В области навигации при помощи кнопок со стрелками или слайдером можно перемещаться по спискам выбора вверх или вниз. Пункт меню, который вы хотите выбрать, появится на дисплее. Значения и настройки можно изменять при помощи кнопок со стрелками или слайдера.
<i>OK</i>	Как только появится значение, указание или настройка, которую надо подтвердить, сенсорная кнопка <i>OK</i> загорится оранжевым цветом. Нажатием этой сенсорной кнопки можно запускать функции, например таймер, сохранять изменённые значения или настройки и подтверждать указания.
	Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.
	С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.

## Символы


На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите прочтение этих сообщений с помощью сенсорной кнопки <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочкой отмечена текущая настройка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Символ блокировки запуска, благодаря которой предотвращается случайное включение духового шкафа (см. главу « Установки », раздел « Безопасность »).

Для управления духовым шкафом используется область навигации с кнопками-стрелками  $\wedge$  и  $\vee$  и слайдер .

Как только на дисплее появится значение или настройка, которые можно подтвердить, сенсорная кнопка *OK* загорится оранжевым цветом.

### Выбор пункта меню


- Коснитесь кнопки со стрелкой  $\wedge$  или  $\vee$  или прокручивайте слайдер  направо или налево, пока не появится нужный пункт меню.

**Совет:** Если кнопку со стрелкой удерживать нажатой, список автоматически будет прокручиваться дальше до тех пор, пока кнопка не будет отпущена.

- Подтвердите выбор нажатием *OK*.


### Изменение настройки в списке выбора

Текущая настройка отмечена галочкой  $\checkmark$ .

- Коснитесь кнопки со стрелкой  $\wedge$  или  $\vee$  или прокручивайте слайдер  направо или налево, пока не появится нужное значение или нужная настройка.
- Подтвердите нажатием *OK*.


Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь в вышестоящее меню.

### Изменение установок с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки представлены в виде сегментной шкалы .

Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.

Если не заполнен ни один или только один сегмент, то выбрано минимальное значение или установка выключена (например, громкость).


- Касайтесь кнопок со стрелками  $\wedge$  или  $\vee$  или прокручивайте область  направо или налево, пока не появится нужная установка.
- Подтвердите выбор с помощью *OK*.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

# Принцип управления


---

## Выбор режима работы или функции

Сенсорные кнопки режимов работы и функций (например, Другие ) находятся над дисплеем (см. главу «Управление» и «Установки»).

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- При нахождении в режимах и функциях: установите нужные значения, например температуру.
- В Другие : Прокликивайте список до появления нужного пункта меню.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

## Смена режима


Во время приготовления можно переключаться на другой режим работы.

Сенсорная кнопка последнего выбранного режима горит оранжевым цветом.

- Нажмите сенсорную кнопку другого режима или функции.


Появится изменённый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового выбранного режима горит оранжевым цветом.

Прокликивайте в Другие  в списках выбора до появления нужного пункта меню.

## Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

- Коснитесь кнопок со стрелками  $\wedge$  или  $\vee$  или проведите пальцем по слайдеру  вправо или влево, пока нужная цифра не будет выделена светлым фоном.

**Совет:** При удерживании кнопки со стрелкой, значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

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
- Книга рецептов для автоматических программ и режимов приготовления
- 1 решетка
- 1 противень
- 1 универсальный противень
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip
- 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  для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней можно прочесть на фронтальной рамке.

Каждый уровень состоит из 2 опор, расположенных одна над другой.

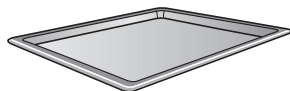
Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

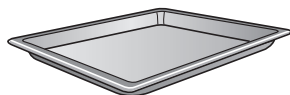
## Оснащение

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

Противень HVB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решётка HBBR 71:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

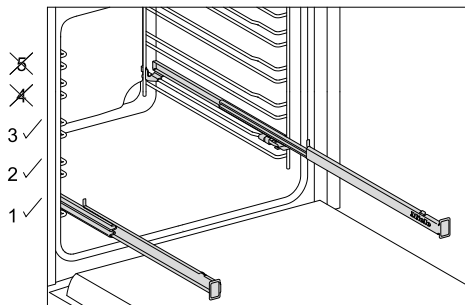
Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

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.

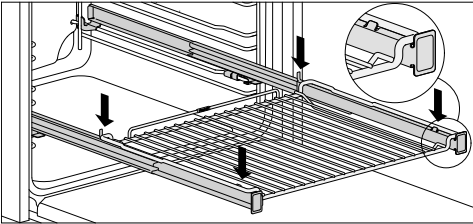
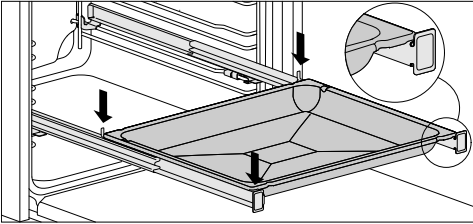
**Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C**



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.



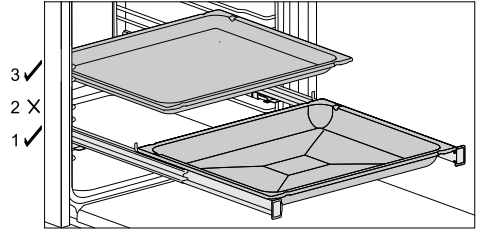
Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

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

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

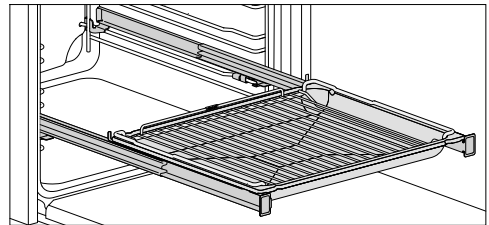
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

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.

# Оснащение

## 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.

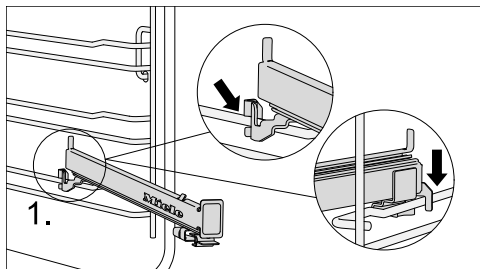
Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

Лучше всего устанавливать телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1. Таким образом их можно использовать для всех блюд, которые необходимо готовить на уровне 2.

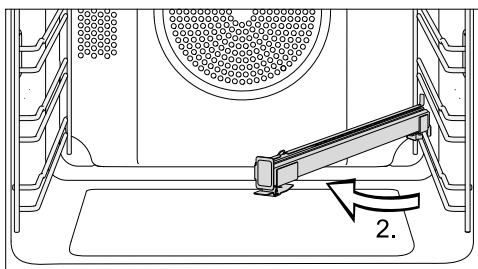
Боковые направляющие на каждом уровне приготовления состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

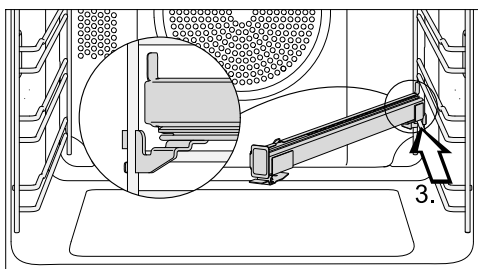
При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.



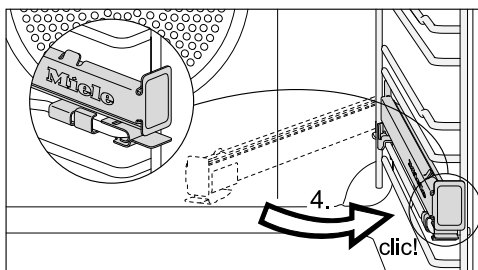
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



- 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).

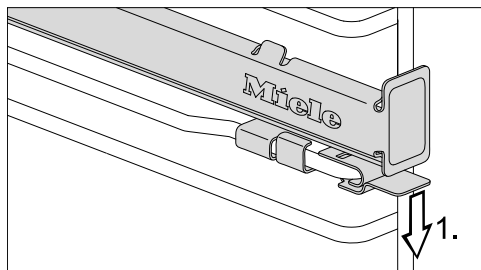
Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после встраивания, их следует один раз выдвинуть с усилием.



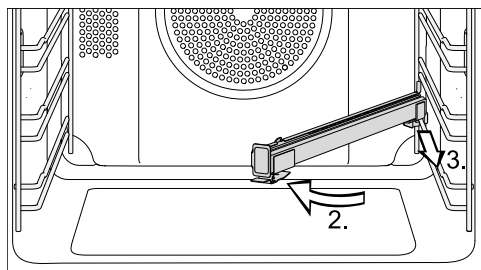
## Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

 **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.

## Круглая форма для выпечки



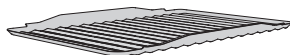
**Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1** хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

**Перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1** обеспечивает аналогичные возможности для использования, как и перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71.

Эмалированная поверхность обеих форм для запекания имеет покрытие PerfectClean.

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

## Жироулавливающий экран HGBV 71

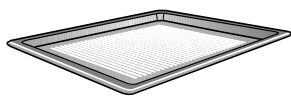


Жироулавливающий экран помещается в универсальный противень. При приготовлении на гриле, в режиме AirFry или запекании экран предотвращает пригорание стекающего мясного сока, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

## Оснащение

### Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71



Мелкая перфорация противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry совершенствует процессы приготовления:

- При приготовлении выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек улучшается подрумянивание с нижней стороны. Сначала раскатайте тесто на плоской рабочей поверхности, а затем поместите его на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.
- Картофель фри, крокеты и т. п. можно жарить без жира в потоке горячего воздуха (режим AirFry).
- При вялении/сушке оптимизируется циркуляция воздуха вокруг продуктов для сушки.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Аналогичные возможности для использования обеспечивает **перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1**.

### 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 приготовленного продукта прилагается доска из необработанной древесины.

- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

### 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.

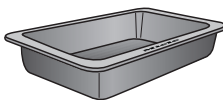
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

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

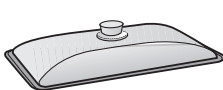
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

**Глубина: 22 см**

HUB 5000-M

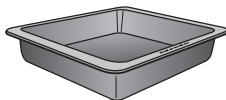


HBD 60-22

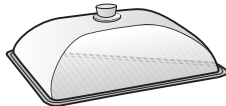


**Глубина: 35 см**

HUB 5001-XL\*

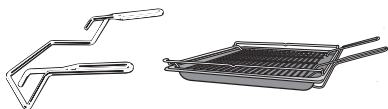


HBD 60-35



\* Подходит для индукционных панелей конфорок.

## Рукоятка для извлечения противней HEG



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

## Принадлежности для чистки и ухода

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

## Функции безопасности

- **Блокировка запуска**  (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Блокировка кнопок** (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Охлаждающий вентилятор** (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»)
- **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»).
- **Блокировка дверцы** для пиролиза В начале пиролиза дверца блокиру-

ется для обеспечения безопасности. Дверца вновь разблокируется только после того, как температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С.

## 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:


- Боковые направляющие
- Решётка
- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry
- Круглая форма для выпечки

# Ввод в эксплуатацию

---

## Основные установки

Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.


При работе духовой шкаф нагревается.

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

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

## Установка языка

- Выберите нужный язык.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе «Установки», раздел «Язык ».

## Установка местоположения

- Выберите местоположение.

## Установка текущего времени

- Установите текущее время в часах и минутах.
- Подтвердите с помощью *OK*.


## Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.


## 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.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .

Появляется **Выбрать режим работы.**


- Выберите **Конвекция плюс** .

Появится рекомендованная температура (160 °C).


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

- Установите максимальную температуру (250 °C).
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

- Выключите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл.  не раньше чем через один час.

## 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.


# Установки



## Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	...   deutsch   english   ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл.*   Выкл.   Ночное отключение Формат времени 12 часов   24 часа* Установить
Освещение	Вкл. «Вкл» на 15 секунд* Выкл.
Дисплей	Яркость  QuickTouch Вкл.   Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии Вкл.*   Выкл.
Единицы измерения	Температура °C*   °F
Booster	Вкл. *   Выкл.
Рекоменд. температуры	
Рекоменд. по пиролизу	Вкл. *   Выкл.
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ. * с управл. по времени
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл.   Выкл.* Блокировка запуска  Вкл.   Выкл.*
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл.   Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

\* Заводская настройка

## Открытие меню «Установки»

В меню Другие  | Установки можно изменить заводские установки своего духового шкафа и настроить его с учётом личных потребностей.

- Выберите Другие .
- Выберите Установки .
- Выберите нужную установку.




Вы можете проверить или изменить настройки.

Изменять настройки можно только тогда, когда не выполняется процесс приготовления.

## Язык

Можно установить язык своей страны и ваше местоположение.

После выбора и его подтверждения на дисплее появляется текст на нужном языке.

**Совет:** Если вы случайно выбрали язык, который вы не понимаете, выберите сенсорную кнопку . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

## Текущее время

### Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- Вкл.  
Текущее время постоянно отображается на дисплее.  
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Вкл., все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу.  
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Выкл.,

духовой шкаф потребуется сначала включить, прежде чем им можно будет управлять.

- Выкл.  
Выключенный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять духовым шкафом, нужно его включить.
- Ночное отключение  
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остается выключенным.

## Формат времени



Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 часов).

## Установить

Установите часы и минуты.

После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется припл. на 150 часов.

## Освещение

- Вкл.  
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- «Вкл» на 15 секунд  
Подсветка рабочей камеры выключается во время процесса приготовления через 15 секунд. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.
- Выкл.  
Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

# Установки

## Дисплей

### Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная яркость
-  минимальная яркость

### QuickTouch

Выберите реакцию сенсорных кнопок при выключенном духовом шкафу:

- Вкл.  
Если дополнительно выбрана установка Текущее время | Индикация | Вкл. или Ночное отключение, сенсорные кнопки будут реагировать даже при выключенном духовом шкафу.
- Выкл.  
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки реагируют только в том случае, если духовой шкаф включён, а также в течение определённого времени после выключения духового шкафа.

## Громкость звука


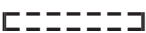
### Звуковые сигналы

Если звуковые сигналы включены, то после достижения установленной температуры и по истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

### Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.


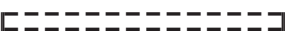
Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная громкость
-  мелодия выключена

## Соло-звук



В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.


-  максимальный уровень тона
-  минимальный уровень тона

## Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при каждом выборе сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.

-  максимальная громкость
-  Звук нажатия кнопок выключен

## Мелодии

Вы можете включать и выключать мелодию, которая звучит при касании кнопки Вкл./Выкл. .

## Единицы измерения

### Температура

Вы можете установить температуру в градусах по Цельсию ( $^{\circ}\text{C}$ ) или градусах по Фаренгейту ( $^{\circ}\text{F}$ ).

## Booster

Функция Booster служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

- Вкл.  
Функция Booster во время фазы нагрева процесса приготовления включена автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/Гриля, кольцевой нагревательный



элемент и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до установленной температуры.

- Выкл.

Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления выключена. Прогревают рабочую камеру только нагревательные элементы, соответствующие определённым режимам работы.

## Рекоменд. температуры

Целесообразно изменять рекомендованные температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы с соответствующими рекомендованными температурами.

- Выберите нужный режим работы.
- Измените рекомендованную температуру.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

## Рекоменд. по пиролизу

Вы можете настроить, будет ли появляться рекомендация по проведению пиролиза (Вкл.) или нет (Выкл.).

## Остат. ход вентилятора

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не оседает в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

- с управл. по температ.

Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.

- с управл. по времени

Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.


Конденсат может повредить мебельную нишу и столешницу, в духовом шкафу может возникнуть коррозия.

Если вы используете функцию поддержания тепла блюд, то при установке с управл. по времени повышается влажность воздуха, что ведёт к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке с управл. по времени не используйте функцию поддержания тепла блюд в рабочей камере.

## Безопасность

### Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное завершение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее через несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы за исключением кнопки Вкл./Выкл. .

- Вкл.

Блокировка кнопок активирована. Нажмите сенсорную кнопку **OK** и удерживайте её нажатой минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать блокировку кнопок.

- Выкл.

Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание при выборе.

# Установки

## Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Вы можете сразу установить таймер при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остаётся включённой также после перебоя в электроснабжении.

- Вкл.  
Блокировка запуска активируется. Перед использованием духового шкафа нажмите сенсорную кнопку рядом с *OK* и удерживайте её нажатой не менее 6 секунд.
- Выкл.  
Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

## Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

## Торговля

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках духовой шкаф без нагрева. Для личного использования эта функция вам не потребуется.

## Демо-режим


Если вы включите духовой шкаф при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение Демо-режим вкл., прибор не нагрев. .

- Вкл.  
Демонстрационный режим активируется нажатием сенсорной кнопки *OK* и её последующим удержанием в течение не менее 4 секунд.
- Выкл.  
Для деактивации демонстрационного режима нажмите сенсорную кнопку *OK* и удерживайте её нажатой не менее 4 секунд. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.


## Заводские настройки

- Настройки прибора  
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Рекоменд. температуры  
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

## Часы эксплуатации

Выбрав Другие  | Часы эксплуатации, вы сможете просмотреть общее количество рабочих часов вашего духового шкафа.

## Использование функции Таймер

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).

- Вы можете установить таймер максимум на 59 минут и 59 секунд.

### Установка времени таймера

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл. , включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда время таймера будет отображаться при выключенном духовом шкафу.


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

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Если в это время происходит процесс приготовления, выберите Таймер .


Появляется указание Установить 00:00 мин .

- При помощи области навигации установите 06:20.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Время таймера сохраняется.


Если духовой шкаф выключен, то вместо текущего времени отображается  и отсчёт времени таймера.

Если одновременно выполняется процесс приготовления **без** настроенного

времени приготовления, символ  и отсчёт времени таймера появятся сразу после достижения настроенной температуры.

Если в это время выполняется процесс приготовления с настроенным временем приготовления, таймер будет работать на заднем плане, так как время приготовления отображается на дисплее в первую очередь.

Если вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.


По истечению времени таймера мигает , отсчёт времени идёт по возрастанию и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку .

- Подтвердите с помощью *OK*, если необходимо.

Акустический и оптический сигналы выключаются.


### Изменение времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
- Выберите изменить.
- Подтвердите с помощью *OK*.












Появляется время таймера.

- Измените время таймера.
  - Подтвердите с помощью *OK*.
- Изменённое время таймера сохраняется.





### Удаление времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
  - При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.
  - Выберите удалить.
  - Подтвердите с помощью *OK*.
- Время таймера удаляется.

## Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Конвекция плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар 	180 °C	30–280 °C
Нижний жар 	190 °C	100–280 °C
Автоматика жарения 	160 °C	100–230 °C
Интенсивное выпекание 	170 °C	50–250 °C
Гриль большой 	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом 	200 °C	100–260 °C
Пиролиз 		
Автомат. программы 		
Другие 		
Конвекция Есо	190 °C	100–250 °C
Размораживание	25 °C	25–50 °C
Установки 		
Часы эксплуатации		

### Процессы приготовления

- По возможности используйте автоматические программы для приготовления блюд.
- 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 нержавеющей 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 Есо  — 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 составит 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 °С 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»).
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

### Установки

- Через элементы управления выберите настройку Дисплей | QuickTouch | Выкл., чтобы снизить расход электроэнергии.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку Освещение | Выкл. или «Вкл» на 15 секунд. Вы в любое время можете снова включить подсветку рабочей камеры сенсорной кнопкой .

### 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 «Установки»).

- Включите духовой шкаф.  
Появляется главное меню.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим работы.  
Сначала появится режим, а затем будет показана рекомендованная температура.

- При необходимости измените рекомендованную температуру.

Рекомендованная температура применяется в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить и позже при помощи кнопок со стрелками.



- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.  
Отобразится реальная температура, и начнётся фаза нагрева.  
Можно следить за повышением температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.
- После окончания процесса приготовления нажмите сенсорную кнопку выбранного режима, чтобы завершить процесс.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите духовой шкаф.


## Изменение значений и установок для процесса приготовления

Как только запускается процесс приготовления, вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса.  
В зависимости от режима приготовления вы можете изменить следующие установки:

- Температура
- Время приг.
- Готовность в
- Запуск в

## Изменение температуры

С помощью Другие  | Установки  | Рекоменд. температуры можно изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Нажмите кнопку со стрелкой  $\wedge$  или  $\vee$  или проведите вправо или влево по слайдеру .

На дисплее появится заданная температура.

- Измените заданную температуру при помощи области навигации.  
Температура изменяется с шагом в 5 °C.

- Подтвердите нажатием *OK*.


Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

## Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться. При выпекании тесто может высохнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства.  
По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

## Управление прибором

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и осуществили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

Когда вы вводите Время приг., Готовность в или Запуск в с помощью сенсорной кнопки , вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

- Время приг.



Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.

- Готовность в



Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.

- Запуск в

Эта функция появляется в меню, только если вы установили Время приг. или Готовность в. С помощью Запуск в вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.



- Нажмите сенсорную кнопку .
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима приготовления.

### Изменение настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Выберите изменить.
- Измените настроенное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

### Удаление настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Выберите удалить.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

Если удалить Время приг., настроенное время для Готовность в и Запуск в тоже удалится.

Если вы удаляете Готовность в или Запуск в, процесс приготовления запускается с установленным временем.



## Отмена процесса приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку выbranного режима или сенсорную кнопку ↩.
- Если появляется Отменить процесс, подтвердите нажатием *OK*.

Затем выключите нагрев и освещение рабочей камеры. Установленное время приготовления будет удалено.




Появляется главное меню.

## Предварительный нагрев рабочей камеры

Функция **Booster** служит для быстрого разогрева рабочей камеры в некоторых режимах приготовления.



Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.




- В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере 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  (без функции **Booster**)

## Booster

Функция **Booster** используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

По умолчанию эта функция включена для следующих режимов (Другие  | Установки  | **Booster** | Вкл.):

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар 
- Автоматика жарения 

Если выбрана температура больше 100 °C и включена функция **Booster**, рабочая камера будет нагреваться до выбранной температуры с применением быстрой фазы нагрева. При этом одновременно включатся нагревательные элементы верхнего жара/гриля, кольцевой нагреватель и вентилятор.

Нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции **Booster** слишком быстро подрумянивается.

Для таких продуктов выключайте функцию **Booster**.

## Выключение функции **Booster** для процесса приготовления

- Выберите настройку **Booster** | Выкл., прежде чем выбирать нужный режим.

Во время фазы нагрева функция **Booster** выключена. Предварительный нагрев рабочей камеры осуществляется только относящимися к данному режиму нагревательными элементами.


Если после этого вы снова захотите запустить процесс приготовления с функцией **Booster**, выберите настройку **Booster** | Вкл., чтобы снова включить функцию.

# Автомат. программы

---

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

## Категории

Для лучшего обзора автоматические программы  разделены по категориям. Вы просто выбираете автоматическую программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

## Использование автоматических программ

- Выберите Автомат. программы .

Появляется список установок.

- Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.
- Следуйте указаниям на дисплее.

## Указания по использованию


- При использовании автоматических программ вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей программе вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте рабочей камере сначала остыть до комнатной температуры, прежде чем запускать автоматическую программу.
- В некоторых автоматических программах необходимо дождаться, пока пройдёт время предварительного нагрева, прежде чем продукт можно будет поместить в рабочую камеру. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.
- В некоторых автоматических программах через определённое время приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, указание о необходимости налить жидкость).
- Время приготовления показывается в автоматической программе приблизительно. В зависимости от текущего процесса приготовления оно может уменьшаться или увеличиваться. При этом время может меняться в зависимости от исходной температуры мяса.

В этой главе вы найдёте информацию по следующим функциям:


- Размораживание
- Консервирование
- Сушка
- низкотемпературное приготовление
- 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 Другие .
- 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 привести 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.

### 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.

## Другие варианты использования

- 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 °С.
- 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 °С 25–35 мин
Огурцы	—/—	30 °С 25–30 мин
Свёкла	120 °С 30–40 мин	30 °С 25–30 мин
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °С 90–120 мин	30 °С 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

### Вяление

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






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




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


**Совет:** При наличии можно также использовать перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.

- 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 продукт для сушки на универсальном противне.

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


Продукт для сушки		🌡️ [°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 режима 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.

## Другие варианты использования

### 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, топленое 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.

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

 Опасность получения ожогов от горячих конфорок.

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 °С (см. главу «Таблицы приготовления»).
- Доведите мясо до готовности.

### 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.
- 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 вашего здоровья. 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** .

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** .
- 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.

# Выпекание

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 всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

### Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

### 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 готовящийся продукт на уровне 2.
- 2 уровня: разместите готовящийся продукт на уровнях 1+3 или 2+4.
- 3 уровня: разместите готовящийся 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 темные формы для выпечки из черной жести, темной 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 готовящийся продукт на уровне 1 или 2.

### Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для энергосберегающего выпекания больших объемов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

- Разместите готовящийся 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 станет коричневого цвета, но не будет готово.
- Выбирайте при Конвекция плюс  и Автоматика жарения  температуру, которая прим. на 20 °C ниже, чем при Верхний/нижний жар .
- Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем указано в таблице. Процесс запекания будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее и корочка не будет слишком толстой.
- Для запекания на решётке выбирайте температуру прим. 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 всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

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 Автомат. программы

■ Следуйте указаниям на дисплее.

## Использование режима Конвекция плюс или Автоматика жарения

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.

В режиме работы Автоматика жарения  рабочая камера на этапе обжарки сначала нагревается до высокой температуры (ок. 230 °C). Как только эта температура достигнута, духовой шкаф самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.

■ Разместитеготавливаемый 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.


■ Разместитеготавливаемый продукт на уровне 2.

## Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

■ Разместитеготавливаемый продукт на уровне 2.

# Гриль

 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.

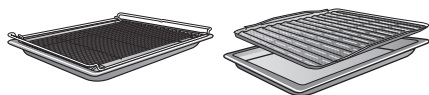
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

## 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 приготавливаемого 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 приготавливаемого 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 всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

### 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 °С, для продуктов с большим диаметром — 180–200 °С.

## Чистка и уход

 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 моющие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при чистке:

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды

- средства для растворения накипи на фронтальной панели прибора
- абразивные моющие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для стекла
- моющие средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- меламиновые очистители для удаления загрязнений
- 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 поверхность возникает вероятность того, что их больше нельзя будет устранить. Неоднократное 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).
- Откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

### Удаление обычных загрязнений

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести.

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

### 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.

### 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.

### 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 мойки в посудомоечной машине, что ухудшает свойства выдвигания.


Никогда не промывайте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипанию шарикоподшипников из-за перетекания 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 губки для мытья посуды. Шариковые подшипники вы можете очистить мягкой щёткой.

После чистки могут оставаться следы выцветания или светлые пятна, которые однако не влияют на потребительские свойства.

### Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз

Вместо чистки рабочей камеры вручную её можно очистить с помощью функции режима "Пиролиз" .

При пиролизе рабочая камера нагревается до температуры выше 400 °С. Имеющиеся загрязнения расщепляются при высоких температурах и превращаются в пепел.

Имеются 3 ступени пиролиза с различной длительностью:

- Ступень 1 при лёгком загрязнении
- Ступень 2 при среднем загрязнении
- Ступень 3 при сильном загрязнении

После запуска пиролиза дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть её только по окончании процесса очистки.

Можно запустить пиролиз также через некоторое время, чтобы использовать, например, выгодный ночной тариф на электроэнергию.

После пиролизической очистки можно просто удалить остатки от процесса пиролиза (например, пепел), которые образуются в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.

### Подготовка пиролиза

Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности.


Извлеките все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать пиролизическую очистку. Это также относится к боковым направляющим и к дополнительно приобретаемым принадлежностям.



Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. При наличии пригоревших остатков на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Перед запуском пиролиза удалите грубые загрязнения рабочей камеры и пригоревшие остатки на эмалированных поверхностях скребком для стекла.

- Выньте все принадлежности (включая опорные решетки) из рабочей камеры.


## Запуск пиролиза

 Опасность получения травм из-за вредных газов.

При пиролизе возможно высвобождение газов, которые могут приводить к раздражению слизистой оболочки.

Не находитесь в кухне слишком долго во время пиролиза и следите за тем, чтобы на кухню не заходили дети и домашние животные.

Во время пиролиза обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

 Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей.

При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

- Выберите Пиролиз .

- Выбирайте степень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Следуйте указаниям на дисплее.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Вы можете немедленно начать пиролиз или перенести время начала.

## Немедленно запустить пиролиз

- Если вы хотите немедленно запустить пиролиз, выберите *Запустить сразу*.



- Подтвердите нажатием *OK*.

Запускается пиролиз.

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

Освещение рабочей камеры во время пиролиза не включается.

Появляется оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздаётся звуковой сигнал, мигает  и идёт отсчёт времени. Как только вы коснётесь сенсорной кнопки , акустические и оптические сигналы отключатся.

## Запуск пиролиза с временной задержкой

- Если вы хотите запустить пиролиз с временной задержкой, выберите *Запуск в*.

- Подтвердите нажатием *OK*.


- Установите время, к которому должен начаться пиролиз.

- Подтвердите нажатием *OK*.

## Чистка и уход

Дверца автоматически блокируется. На дисплее появится **Запуск в и установленное время запуска**.

Сенсорная кнопка  горит оранжевым цветом.

До момента запуска вы можете повторно настроить время запуска и время окончания с помощью сенсорной кнопки .

Как только наступит момент запуска, нагрев рабочей камеры и охлаждающий вентилятор автоматически включатся и на дисплее отобразится время до окончания процесса.


### Завершение пиролиза

Как только оставшееся время установлено на 0:00 часов, появляется сообщение о том, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована, появится **Процесс окончен** и раздастся звуковой сигнал.

■ Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

 **Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей.

После пиролиза духовой шкаф ещё очень горячий. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами и рабочей камерой.

Перед удалением возможных остатков после выполнения пиролиза дайте нагревательному элементу и рабочей камере сначала остыть.

■ Очистите рабочую камеру и принадлежности от возможных остатков пиролиза (например, пепла),

которые могут образоваться в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.

Большинство загрязнений можно удалить с помощью тёплой воды, бытового средства для мытья посуды и чистой губки или чистой влажной салфетки из микрофибры.

В зависимости от степени загрязнения на внутренней поверхности дверцы может образоваться видимый налёт. Его можно удалить с помощью губки для мытья посуды, скребка для стекла или мягкой проволочной губки (например, Spontex Spirinett) и средства для мытья посуды вручную.

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести.

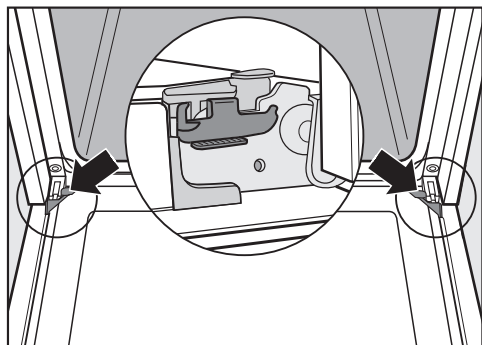
По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

В результате проливания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие цветные пятна. Эти изменения не влияют на качество эмали.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало.

## Снятие дверцы

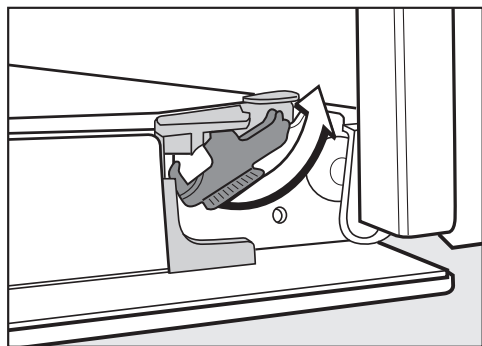
Дверца весит около 10 кг.



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 откиннутся 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.

# Чистка и уход

## Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 4 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.

Отдельные стороны стёкол дверцы имеют разное покрытие. Обращённые к рабочей камере стороны обладают теплоотражающим действием.

Если стёкла дверцы установить неверной стороной, духовой шкаф получит повреждения.

После очистки стёкол дверцы обязательно устанавливайте их правильной стороной.

Средство для чистки духовых шкафов повреждает поверхность алюминевых 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.

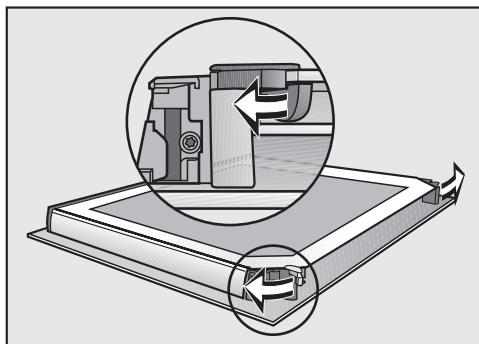
Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

**⚠** Опасность получения травм от захлопывающейся дверцы.

Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв. Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

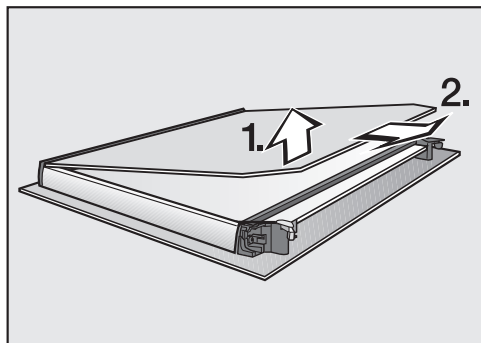
- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды) во избежание появления царапин.

При этом разумно будет положить ручку рядом с кромкой стола, чтобы стекло легло ровно всей поверхностью и не могло треснуть при очистке.

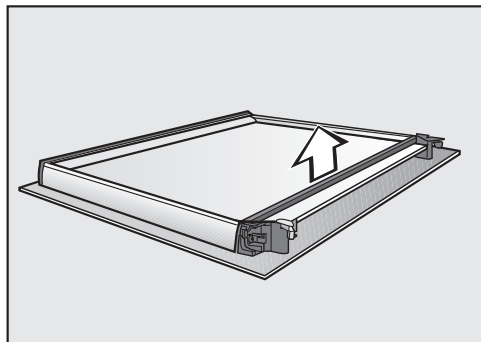


- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

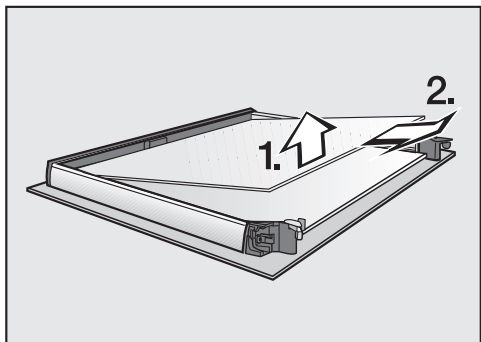
Последовательно снимите внутреннее стекло дверцы и два средних стекла дверцы.



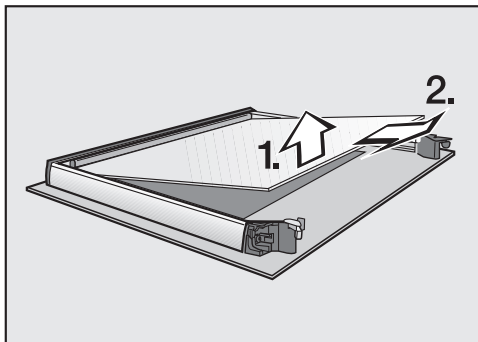
- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.



- Снимите уплотнение.



- Слегка приподнимите верхнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.



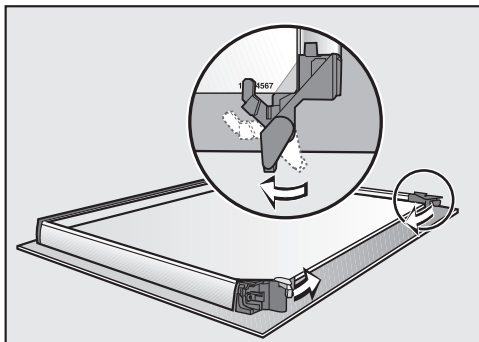
- Слегка приподнимите нижнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.
- Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите детали насухо мягкой тканью.

Затем снова аккуратно соберите дверцу.

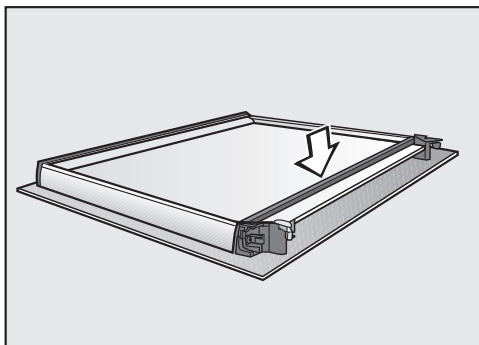
Оба средних стекла дверцы идентичны. Для ориентирования и правильной установки на стёклах дверцы напечатан материальный номер.

- Установите нижнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально).

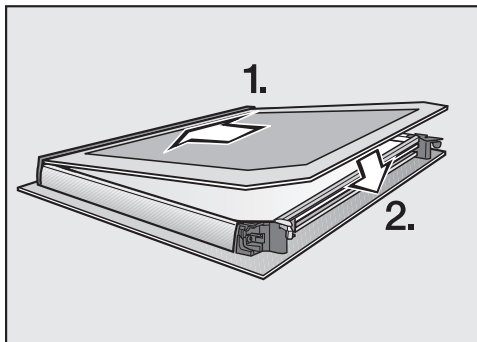
## Чистка и уход



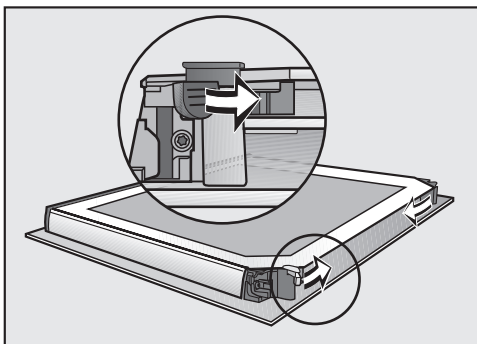
- Поверните стопоры стёкол дверцы вовнутрь так, чтобы стопоры прилегли к нижнему из средних боковых стёкол.
- Установите верхнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально). Стекло дверцы должно лежать на стопорах.



- Вставьте уплотнение.



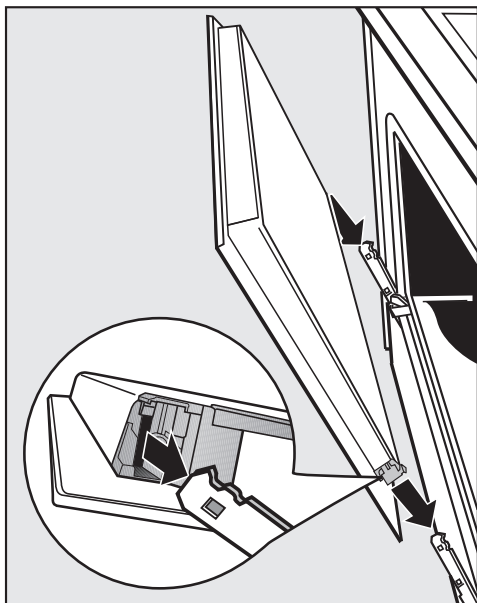
- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.



- Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца вновь собрана.

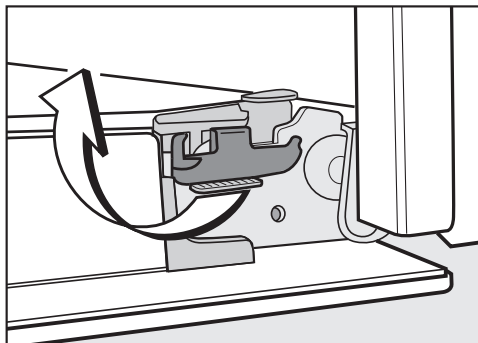
## Установка дверцы



- 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).

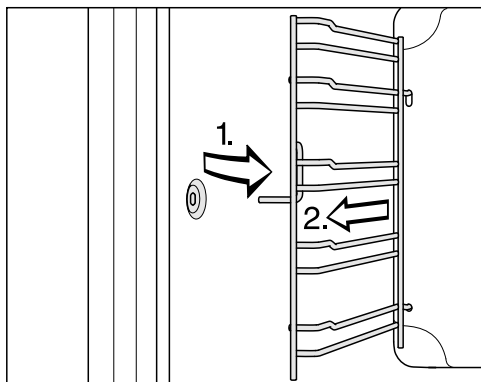
Если вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Оснащение», раздел «Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».

**!** 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.

## Чистка и уход



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

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Устанавливайте детали аккуратно.

### 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.

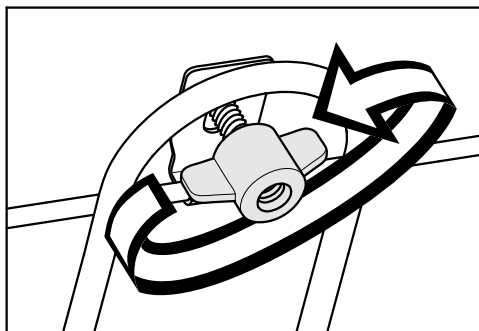
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

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.






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.kz/service](http://www.miele.kz/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
<b>Дисплей темный.</b>	<p>Вы выбрали установку Текущее время   Индикация   Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафу дисплей темный.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сразу после включения духового шкафа появляется главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку Текущее время   Индикация   Вкл..</li> </ul>
	<p>Отсутствует электропитание духового шкафа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку.</li> <li>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<b>Вы не слышите звуковой сигнал.</b>	<p>Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью установки Громкость звука   Звуковые сигналы .</li> </ul>
<b>Рабочая камера не нагревается.</b>	<p>Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отключите демонстрационный режим с помощью установки Торговля   Демо-режим   Выкл. .</li> </ul>
<b>При включении на дисплее появляется</b> <small>Блокировка запуска </small>	<p>Включена блокировка запуска .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Подтвердите нажатием кнопки <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Появится Удерж. кнопку «OK» 6 с..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отключите блокировку запуска для одного процесса приготовления, нажав сенсорную кнопку <b>OK</b> и удерживая её не менее 6 секунд.</li> <li>■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Безопасность   Блокировка запуска    Выкл..</li> </ul>

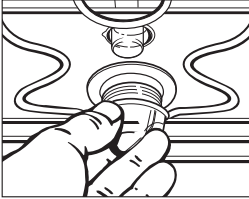
## Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<p><b>Сенсорные кнопки не работают.</b></p>	<p>Вы выбрали установку Дисплей   QuickTouch   Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафу сенсорные кнопки не работают.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки работали даже при выключенном духовом шкафу, выберите установку Дисплей   QuickTouch   Вкл..</li> </ul> <p>Духовой шкаф не подключён к электросети.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку.</li> <li>■ Проверьте, не сработал ли автомат защиты внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.</li> </ul> <p>Возникла проблема в системе управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нажимайте кнопку Вкл./Выкл.  до отключения дисплея и перезапуска духового шкафа.</li> </ul>
<p><b>На дисплее появляется</b> Неисправность в сети .</p>	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено. Поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Снова запустите процесс приготовления.</li> </ul>
<p><b>12:00 высвечивается на дисплее.</b></p>	<p>Электроснабжение было отключено более 150 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите текущее время и дату заново.</li> </ul>
<p><b>На дисплее появляется</b> Макс. длительность работы .</p>	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Подтвердите нажатием <i>OK</i>.</li> </ul> <p>После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.</p>
<p><b>На дисплее отображается</b>  Ошибка <b>F32</b>.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз.</li> <li>■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<p><b>На дисплее отображается</b>  Ошибка <b>F33</b>.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>

Проблема	Причина и устранение
<p>Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.</p>	<p>Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
<p>После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.</p>	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).</p>
<p>Духовой шкаф выключился автоматически.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снова включите духовой шкаф.</li> </ul>
<p>Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.</p>	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите температуру согласно рецепту.</li> </ul>
	<p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.</li> </ul>
<p>Пирог/выпечка неровно подрумянились.</p>	<p>Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Определённое различие в степени подрумянивания всегда присутствует. Если эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень приготовления.</li> </ul>
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Формы для выпекания из светлых или блестящих материалов не оптимальны для режима работы Верхний/нижний жар . Используйте для выпекания матовые тёмные формы.</li> </ul>

## Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<b>Телескопические направляющие FlexiClip тяжело задвигаются и выдвигаются.</b>	<p>В шариковых подшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Смажьте шарикоподшипники специальной смазкой Miele.</li></ul> <p>Только специальная смазка Miele предназначена для высоких температур в рабочей камере. Другие смазки могут затвердеть при нагревании и привести к склеиванию телескопических направляющих FlexiClip. Вы можете приобрести специальную смазку Miele в точках продаж Miele или через сервисную службу Miele.</p>
<b>После пиролиза в рабочей камере остаются загрязнения.</b>	<p>При пиролизе загрязнения сжигаются и остаётся пепел.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Удалите пепел с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.</li></ul> <p>Если, помимо этого, обнаруживаются более грубые загрязнения, выполните повторный пиролиз, при необходимости с увеличенной длительностью.</p>
<b>Подсветка рабочей камеры выключается спустя небольшое время.</b>	<p>Вы выбрали установку Освещение   «Вкл» на 15 секунд.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Если вы хотите включить подсветку рабочей камеры на время всего процесса приготовления, выберите установку Освещение   Вкл..</li></ul>
<b>Подсветка рабочей камеры выключена.</b>	<p>Вы выбрали установку Освещение   Выкл..</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Включите подсветку рабочей камеры на 15 секунд, нажав на сенсорную кнопку .</li><li>■ При желании выберите настройку Освещение   Вкл. или «Вкл» на 15 секунд.</li></ul>

Проблема	Причина и устранение
<p data-bbox="76 204 308 288"><b>Освещение рабочей камеры не включается.</b></p> 	<p data-bbox="341 204 722 229">Галогенная лампа неисправна.</p> <div data-bbox="341 236 1042 459" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="356 244 980 304">⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.</p> <p data-bbox="356 311 1013 392">Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.</p> <p data-bbox="356 399 975 451">Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки вручную дайте ей сначала остыть.</p> </div> <ul data-bbox="341 483 1042 794" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="341 483 1013 564">■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите автомат защиты на электрощитке.</li> <li data-bbox="341 571 1013 652">■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса.</li> <li data-bbox="341 659 980 711">■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9).</li> <li data-bbox="341 718 1042 770">■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо.</li> <li data-bbox="341 777 964 799">■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.</li> </ul>

# Сервисная служба

На сайте [www.miele.kz/service](http://www.miele.kz/service) вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от 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.kz/domestic/service-21.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 (2011/65/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

## Документы соответствия

Сертификат соответствия  
ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.03596/19 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 -  
Евразийского экономического союза  
ЕАЭС)

ТР ТС 004/2011 «О безопасности  
низковольтного оборудования»  
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная  
совместимость технических средств»  
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении  
применения опасных веществ в изде-  
лиях электротехники и радиоэлектро-  
ники».

## Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

## Условия хранения

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

## Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Срок хранения не установлен

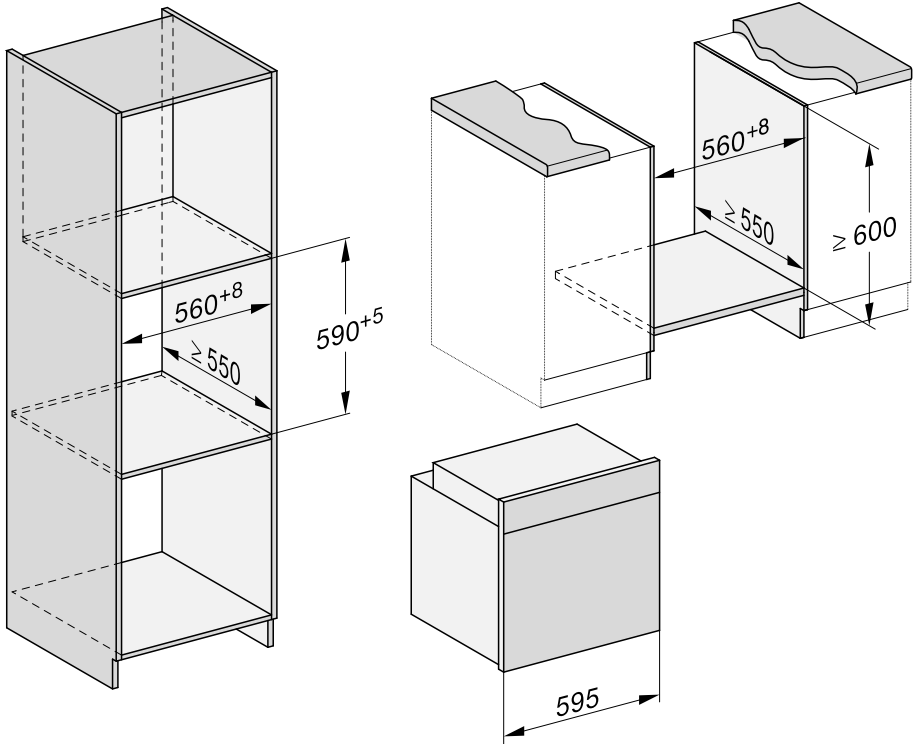
Срок службы прибора 10 лет

## Размеры для встраивания

Указания размеров приведены в мм.

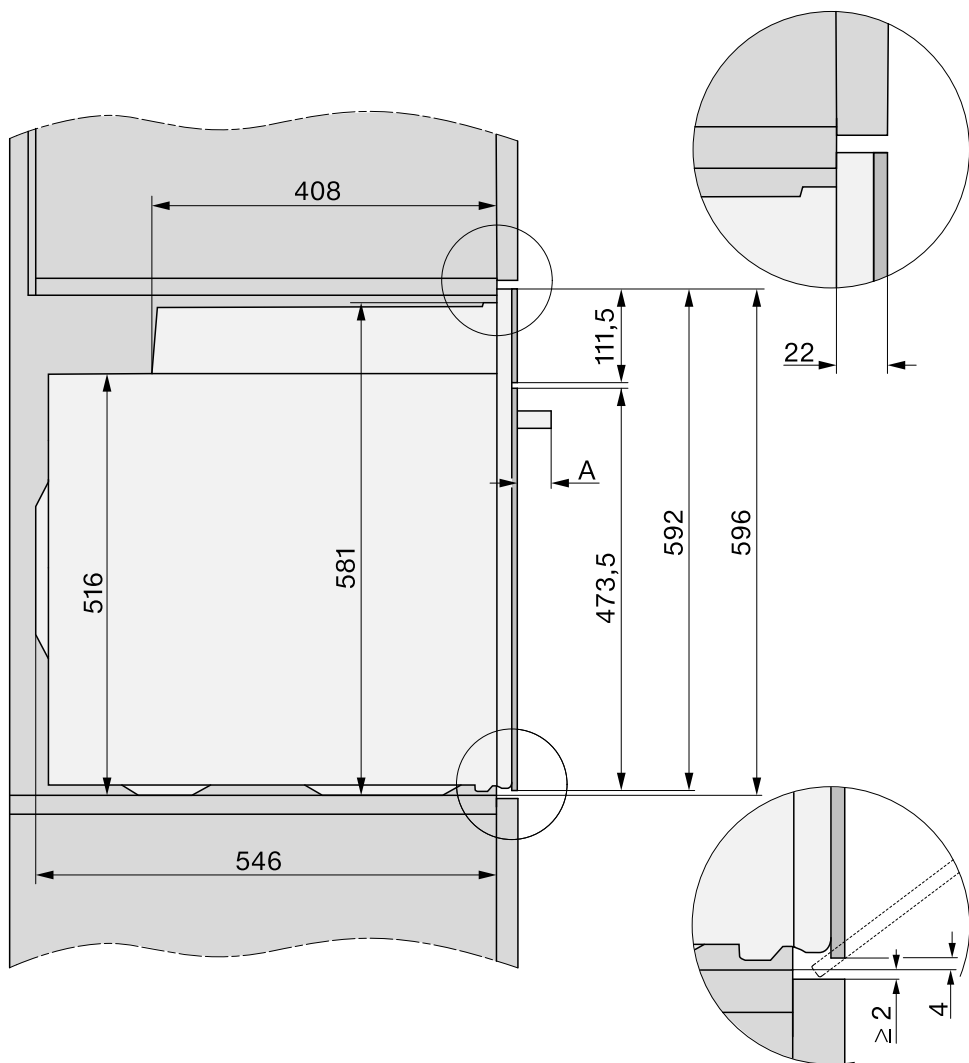
### Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

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



# Монтаж

## Вид сбоку

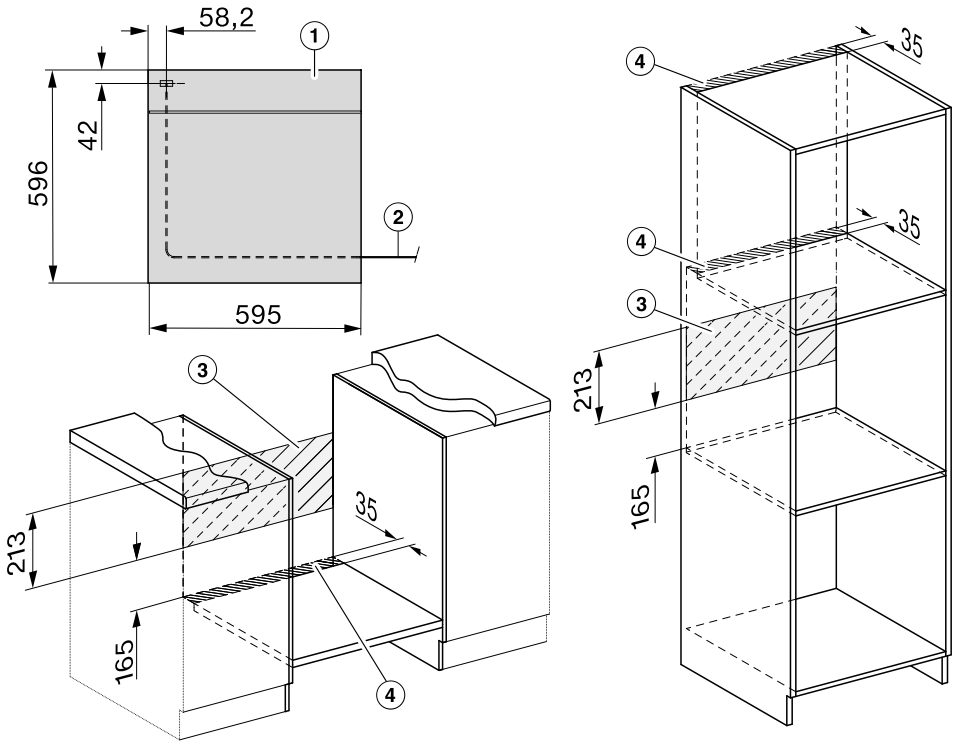


**A** H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм



## 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<sup>2</sup>

# Монтаж

## 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.

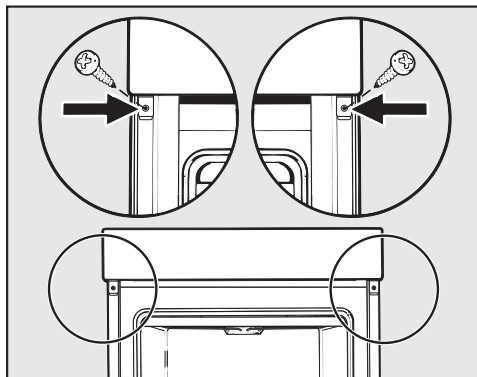
- Подключите духовой шкаф к электросети.

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 принадлежность. 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 ро-**

**зетке** (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 электро-

снабжения требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта. Работоспособность и принцип действия защитных мер, предусмотренных в домашней электропроводке и данным 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	3,6 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]	🌡️↑ Booster	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Маффины (1 противень)		150–160	–	1	2	25–35
Маффины (2 противня)		150–160	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Небольшие кексы * (1 противень)		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Небольшие кексы * (2 противня)		150 <sup>2</sup>	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Песочный кекс (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, форма венка/форма для кекса, Ø 26 см) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		150–160	✓	1	2	60–70
Фруктовый пирог (1 противень)		155–165	–	1	2	40–50
		155–165	✓	1	1	55–65
Фруктовый пирог (решётка для выпечки и запекания, разъемная форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		150–160	✓	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	2	50–60
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, Ø 28 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25

 Режим работы, 🌡️ температура, 🌡️↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

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

<sup>1</sup> Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

<sup>2</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

<sup>3</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

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

## Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Печенье (1 противень)		140–150	–	1	2	25–35
		150–160	–	1	2	25–35
Печенье (2 противня)		140–150	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Отсадное печенье * (1 противень)		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	2	3	20–30
Отсадное печенье * (2 противня)		140	–	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, Ø 28 см) <sup>1</sup>		150–160	–	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	1	2	20–30
Чизкейк (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		170–180	–	1	2	80–90
		150–160	–	1	2	80–90
Яблочный пирог * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма Ø 20 см) <sup>1</sup>		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Закрытый яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	60–70
		160–170	–	1	2	60–70
Фруктовый пирог с заливкой (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	✓	–	1	55–65
		180–190	–	–	1	35–45

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание, ✓ вкл., – выкл.

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

<sup>1</sup> Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

<sup>2</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

<sup>3</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

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

# Таблицы приготовления

## Дрожжевое тесто

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

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

<sup>1</sup> Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.

<sup>2</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

<sup>3</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.

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

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

## Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [мин]
				+HFC	-HFC	
Фруктовый пирог (1 противень)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	–	2	3	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)		150–160	✓	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>

режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- Если блюдо достаточно подрумянилось до истечения указанного времени приготовления, то противни можно извлечь раньше.

## Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [мин]
				+HFC	-HFC:	
Бисквитный корж (2 яйца) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	1	2	15–25
Бисквитный корж (4–6 яиц) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	1	2	30–40
Бисквит на воде * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма Ø 26 см) <sup>1</sup>		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	1	2	25–45
Прямоугольный бисквит (1 противень)		180–190 <sup>2</sup>	–	1	2	10–20

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.








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

- Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
- Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

## Таблицы приготовления

### Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

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

 Режим работы,  температура,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  вкл., – выкл.

- <sup>1</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- <sup>2</sup> Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.



# Таблицы приготовления

## Закуски

Продукт (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑	<sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Пикантный плоский пирог с начинкой (1 противень)		220–230 <sup>1</sup>	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Луковый пирог (1 противень)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Пицца, дрожжевое тесто (1 противень)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	–	1	2	20–30
Пицца, творожно-сдобное тесто (1 противень)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	2	25–35
Замороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка для выпечки и запекания)		200–210	–	1	2	20–25
Тосты * (решётка для выпечки и запекания)		300	–	–	3	5–8
Запечённые/запечённые до румяной корочки блюда (например, тосты) (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		275 <sup>2</sup>	–	2	3	3–6
Овощи гриль (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		275 <sup>2</sup>	–	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	–	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Рататуй (1 универсальный противень)		180–190	–	2	2	40–60

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Гриль большой, Гриль с обдувом, ✓ вкл., – выкл.

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

<sup>1</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.











<sup>2</sup> Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

<sup>3</sup> По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

# Таблицы приготовления

## Говядина

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 1	 [мин]	 <sup>10</sup> [°C]
Тушёная говядина, ок. 1 кг (форма с крышкой)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Филе говядины, ок. 1 кг (универсальный противень)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Филе говядины «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Филе говядины средней прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Филе говядины полной прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Ростбиф, ок. 1 кг (универсальный противень)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Ростбиф, «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Ростбиф средней прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Ростбиф полной прожарки, ок. 1 кг <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Котлеты для бургеров* (решётка для выпечки и запекания на уровне 4 и универсальный противень на уровне 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 Режим работы,  температура,  Booster,  5  
1 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

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

<sup>1</sup> Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.

<sup>2</sup> Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.

<sup>3</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

<sup>4</sup> Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

<sup>5</sup> Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

<sup>6</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).

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

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

<sup>9</sup> По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

<sup>10</sup> Если вы используете термометр, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

# Таблицы приготовления

## Телятина

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

Режим работы, температура, Booster, 5 уровень, время приготовления, 7 внутренняя температура, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- <sup>1</sup> Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- <sup>2</sup> Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- <sup>3</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>4</sup> Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- <sup>5</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- <sup>6</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- <sup>7</sup> Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

# Таблицы приготовления

## Свинина

Продукт (принадлежности)		[°C]		<sup>5</sup>	[мин]	<sup>10</sup> [°C]
Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Жаркое из свинины на шкурке, ок. 2 кг (жаровня)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Свинина (филе), ок. 350 г <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг (сковорода с крышкой)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Копчёная корейка, ок. 1 кг (универсальный противень)		150–160	✓	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Копчёная корейка, ок. 1 кг <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Рубленый мясной рулет, ок. 1 кг (универсальный противень)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Шпик к завтраку/бекон <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Колбаски <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

Режим работы, температура, Booster, <sup>5</sup> уровень, время приготовления, внутренняя температура, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, Конвекция плюс, Конвекция Есо, Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

- <sup>1</sup> Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- <sup>2</sup> Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- <sup>3</sup> Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- <sup>4</sup> Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>5</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- <sup>6</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 60 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- <sup>7</sup> По истечении половины времени долейте ок. 0,5 л жидкости.
- <sup>8</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- <sup>9</sup> По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.
- <sup>10</sup> Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

# Таблицы приготовления

## Баранина, дичь


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










 Режим работы,  температура,  Booster,  5 1 уровень,  время приготовления,  6 внутренняя температура,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- <sup>1</sup> Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- <sup>2</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>3</sup> Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- <sup>4</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- <sup>5</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 50 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- <sup>6</sup> Если вы используете термометр, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

# Таблицы приготовления

## Птица, рыба

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











 Режим работы,  температура,  Booster,  5 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco, ✓ вкл., – выкл.

- <sup>1</sup> Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>2</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>3</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- <sup>4</sup> По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.
- <sup>5</sup> Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости.
- <sup>6</sup> Через 30 минут долейте прим. 0,5 л жидкости.
- <sup>7</sup> Если вы используете 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]				 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Небольшие кексы (1 противень для выпечки <sup>1</sup> )		150	–	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня для выпечки <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Отсадное печенье (1 противень для выпечки <sup>1</sup> )		140	–	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	2	3	20–30
Отсадное печенье (2 противня для выпечки <sup>1</sup> )		140	–	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания <sup>1</sup> , разъёмная форма <sup>2</sup> , Ø 20 см)		160	–	1	2	80–100
		180	–	1	1	80–90
Бисквит на воде (решётка для выпечки и запекания <sup>1</sup> , разъёмная форма <sup>2</sup> , Ø 26 см)		180	–	1	2	25–35
		150–170 <sup>4</sup>	–	1	2	25–45
Тосты (решётка для выпечки и запекания <sup>1</sup> )		300	–	–	3	5–8
Бургеры (решётка для выпечки и запекания <sup>1</sup> на уровне 4 и универсальный противень <sup>1</sup> на уровне 1)		300 <sup>5</sup>	–	–	4	15–25 <sup>9</sup>

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

- <sup>1</sup> Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.
- <sup>2</sup> Используйте тёмную матовую разъёмную форму. Поставьте разъёмную форму по центру решётки для выпечки и запекания.
- <sup>3</sup> В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- <sup>4</sup> Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>5</sup> Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- <sup>6</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- <sup>7</sup> Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.
- <sup>8</sup> Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.
- <sup>9</sup> По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

### 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 Есо .
- Выберите настройку Освещение | «Вкл» на 15 секунд (см. главу «Установки», раздел «Освещение»).
- 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 этой неполадки не возникает.



## 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 Алматы и Киеве, 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 Казахстана:** [www.miele.kz](http://www.miele.kz)
- **для Украины:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

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

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штра́се, 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

Импортёры:

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

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

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



**EAC**

H 7260 BP

ru-KZ

M.-Nr. 11 190 750 / 14