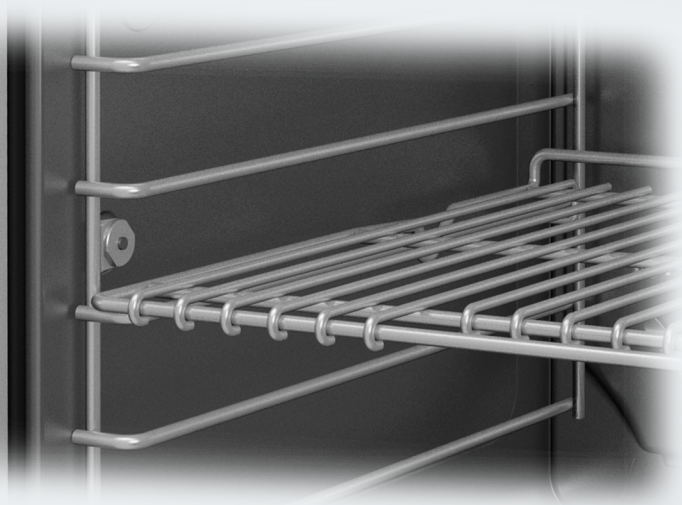


Инструкция по эксплуатации и  
гарантия качества  
Духовой шкаф  
(часть плиты комбинированной  
NR 1936)




Прочтите **обязательно** все входящие в комплект указания перед установкой, монтажом и вводом в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения вашего прибора.

## Важные указания по монтажу

---

Плита допущена также к использованию в прочих странах, не указанных на ней. Национальное исполнение и вид подключения плиты имеют большое значение для её безупречной и безопасной работы.

Для эксплуатации плиты в стране, не указанной на ней, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу, в компетенцию которой входит сервисное обслуживание в данной стране.




 **Опасность для жизни при опрокидывании прибора**  
Если плита ещё не закреплена, она может опрокинуться и нанести опасные для жизни травмы детям или взрослым.  
Закрепите плиту в соответствии с инструкцией по установке с помощью крепления от опрокидывания.




- ▶ Плита должна быть закреплена и подключена в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- ▶ Если вы сдвинули плиту, зафиксируйте предохранительную планку в креплении от опрокидывания так, чтобы она защёлкнулась.
- ▶ Не используйте плиту, если крепление от опрокидывания установлено и вставлено неправильно.

<b>Важные указания по монтажу</b> .....	2
<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....	8
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> .....	21
<b>Обзор плиты</b> .....	22
<b>Элементы управления</b> .....	23
Поворотный переключатель .....	24
Кнопка Вкл/Выкл ① .....	24
Сенсорные кнопки .....	25
Сенсорный дисплей .....	26
Главное меню .....	27
Символы .....	27
Принцип управления .....	28
<b>Оснащение</b> .....	30
Обозначение модели .....	30
Типовая табличка .....	30
Комплект поставки .....	30
Принадлежности, входящие в комплект, и приобретаемые дополнительно .	31
Боковые направляющие .....	31
Универсальный противень и решётка с фиксатором .....	32
Телескопические направляющие с решёткой HFCBBR 36-2 .....	32
Вращающийся вертел HDGR 30+ .....	36
Электронное управление духовым шкафом .....	37
Функции безопасности духового шкафа .....	37
Блокировка запуска  духового шкафа .....	37
Блокировка кнопок духового шкафа .....	37
Защитное отключение .....	37
Охлаждающий вентилятор .....	38
Вентилируемая дверца .....	38
Блокировка дверцы для пиролизической очистки .....	38
Поверхности с покрытием PerfectClean .....	39
Принадлежности, предназначенные для пиролиза .....	39
<b>Первый ввод в эксплуатацию</b> .....	40
Основные установки .....	40
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы .....	42
<b>Советы по экономии электроэнергии</b> .....	44
<b>Управление духовым шкафом</b> .....	46
Простая эксплуатация .....	46

# Содержание

---


Охлаждающий вентилятор .....	46
<b>Установки</b> .....	47
Вызов меню «Установки» .....	47
Изменение и сохранение установок .....	47
Обзор установок.....	48
Язык  .....	50
Текущее время .....	50
Индикация .....	50
Отображение .....	50
Формат времени .....	50
Установка .....	50
Дата .....	51
Освещение .....	51
Стартовый экран .....	51
Яркость.....	51
Громкость звука.....	52
Звуковые сигналы .....	52
Звук нажатия кнопок .....	52
Мелодия приветствия.....	52
Единицы измерения .....	52
Температура .....	52
Остаточный ход охлаждающего вентилятора .....	53
Рекомендуемые температуры .....	53
Пиролиз .....	53
Безопасность .....	54
Блокировка запуска  .....	54
Блокировка кнопок .....	54
Катализатор .....	55
Поворотная панель управления .....	55
Термошуп .....	55
Торговля .....	56
Демо-режим.....	56
Заводские настройки .....	56
<b>MyMiele</b> .....	57
Добавить запись.....	57
Редактирование MyMiele .....	58
Удаление записей .....	58
Упорядочить записи .....	58
<b>Предупреждающий сигнал + таймер</b> .....	59
Использование предупреждающего сигнала  .....	59
Настройка предупреждающего сигнала .....	59

Изменение предупреждающего сигнала.....	59
Удаление предупреждающего сигнала.....	60
Использование таймера  .....	60
Настройка таймера .....	61
Изменение времени таймера .....	62
Удаление времени таймера .....	62
<b>Обзор режимов работы</b> .....	<b>63</b>
<b>Расширенная эксплуатация</b> .....	<b>65</b>
Изменение температуры.....	66
Быстрый разогрев.....	66
Функция «Быстрый разогрев» .....	67
Функция «Хрустящая корочка» (уменьшение влажности).....	68
Изменить режим работы.....	68
Установить время приготовления .....	69
Автоматическое выключение процесса приготовления .....	70
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления .....	70
Выполнение процесса, который автоматически включается и выключается	71
Изменить установленное время приготовления.....	71
Прерывание процесса приготовления .....	71
<b>Конвекция с паром</b>  .....	<b>72</b>
Ход процесса приготовления в режиме работы Конвекция с паром  .....	73
Установка температуры .....	73
Установка количества паровых ударов .....	73
Момент времени для паровых ударов.....	74
Подготовка воды и запуск процесса всасывания .....	75
Изменение вида нагрева.....	76
Вызов паровых ударов .....	77
Автоматический паровой удар .....	77
1, 2 или 3 паровых удара .....	77
Выпаривание остатков воды .....	78
Немедленное проведение выпаривания остатков воды.....	79
Пропуск выпаривания остатков воды .....	79
<b>Персональные программы</b> .....	<b>80</b>
Создание персональных программ .....	80
Запуск персональных программ.....	81
Изменение персональных программ .....	82
Изменение этапов приготовления.....	82
Изменение названия .....	83
Удаление персональных программ.....	83

# Содержание

---

<b>Выпекание</b> .....	84
Указания к таблицам по выпеканию .....	85
Таблицы по выпеканию .....	86
Тесто для кексов.....	86
Песочное тесто .....	87
Бисквитное тесто.....	89
Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка, сконы, плоский пирог с начинкой.....	90
<b>Запекание</b> .....	91
Указания к таблицам запекания .....	92
Таблицы запекания .....	94
Термошуп .....	96
Принцип действия .....	96
Возможности использования.....	97
Важные указания по использованию .....	97
Использование термошупа.....	98
Индикация остаточного времени .....	99
Использование остаточного тепла .....	100
<b>Низкотемпературное приготовление</b> .....	101
Использование программы «Низкотемпературное приготовление» .....	102
Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную .	103
<b>Запекание на гриле</b> .....	104
Таблица приготовления на гриле.....	108
Таблица приготовления на гриле.....	109
<b>Специальные программы</b> .....	110
Размораживание .....	111
Сушка .....	112
Подогрев посуды .....	113
Подъем дрожжевого теста .....	113
Пицца .....	113
Программа «Шаббат» .....	114
Запекание.....	115
Консервирование .....	116
Замороженные продукты / готовые блюда .....	117
<b>Чистка и уход</b> .....	118
Неподходящие чистящие средства .....	119
Нормальные загрязнения .....	120
Термошуп .....	120
Стойкие загрязнения .....	120

Пиролитическая  очистка рабочей камеры .....	121
Подготовка к пиролитической очистке .....	122
Блокировка панели конфорок во время пиролитической очистки .....	123
Запуск пиролиза .....	123
Немедленный запуск пиролиза .....	124
Запуск пиролиза с задержкой .....	124
По окончании пиролиза .....	125
Прерывание пиролиза .....	126
Снятие дверцы .....	127
Монтаж дверцы .....	128
Демонтаж боковых направляющих .....	129
Очистка испарительной системы от накипи  .....	130
Ход процесса удаления накипи .....	130
Подготовка процесса очистки от накипи .....	131
Проведение процесса очистки от накипи .....	131
<b>Что делать, если</b> .....	<b>135</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>141</b>
Сервисная служба .....	141
Типовая табличка .....	141
Гарантия .....	141
Сертификаты соответствия: .....	141
Условия транспортировки .....	142
Условия хранения .....	142
Дата изготовления .....	142
<b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты</b> .....	<b>143</b>
Контрольные блюда согласно EN 60350-1 .....	143
Класс энергоэффективности .....	144
Класс энергоэффективности .....	144
<b>Авторские права и лицензии</b> .....	<b>145</b>
<b>Гарантия качества товара</b> .....	<b>146</b>
<b>Контактная информация о Miele</b> .....	<b>148</b>

## Указания по безопасности и предупреждения

---

Данная плита отвечает нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочитайте инструкцию по монтажу и установке, прежде чем будете устанавливать и подключать плиту.

Прежде чем начать эксплуатировать плиту, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. Инструкции по установке и эксплуатации всегда действуют вместе и содержат важные указания по встраиванию, безопасности, эксплуатации и обслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения вашего прибора.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните данные инструкции по установке и эксплуатации и по возможности передайте их обе следующему владельцу.



### Надлежащее использование

- ▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования домашних хозяйствах и бытовых условиях размещения, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям..
- ▶ Этот духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.
- ▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно в бытовых целях для выпекания, жарения, запекания на гриле, приготовления, размораживания, консервирования и сушки продуктов. Любые другие способы применения недопустимы.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.  
Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Этот духовой шкаф оснащен в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше восьми 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 с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья!  
При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

▶ **Опасность получения ожога!** Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролизической очистке духовой шкаф нагревается сильнее, чем в нормальном режиме.

Не позволяйте детям прикасаться к духовому шкафу во время пиролизической очистки.

▶ **Опасность получения травм!** Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

# Указания по безопасности и предупреждения

---

## 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 плиты могут угрожать вашей безопасности. Проверьте прибор на видимые повреждения. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый прибор.
- ▶ Переносите или поднимайте плиту, держа её не за ручку дверцы духового шкафа или за панель управления.
- ▶ Надёжная и безопасная работа плиты гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность плиты гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке плиты должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений панели. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте плиты к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Не разрешается эксплуатация плиты на нестационарных объектах (например, судах).

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора опасно для вас и может привести к нарушениям его работы.

Никогда не вскрывайте корпус плиты.

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

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

▶ Подключение газа должно производиться специалистом службы газоснабжения. Если с сетевого кабеля удалена вилка или кабель не оснащён вилкой, прибор должен быть подключён к электросети квалифицированным электриком.

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта плита должна быть полностью отключена от электросети, например, если неисправно освещение рабочей камеры (см. главу «Что делать, если ...?»). Подача газа должна быть перекрыта. Удостоверьтесь в этом следующим образом:

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


## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Для безупречной работы плиты требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Следите за тем, чтобы не прекращался приток охлаждающего воздуха. Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).

► Если плита встраивается за мебельный фронт (например, дверцу), она может использоваться только при открытой дверце. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. Вследствие этого, плита, а также соседние шкафы и пол могут быть повреждены. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

## Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожога!

Духовой шкаф во время работы нагревается.

Вы можете обжечься ТЭНом, рабочей камерой, пищей и принадлежностями.

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

► Предметы, расположенные вблизи включённой плиты, могут возгореться из-за высоких температур.

Никогда не используйте плиту для обогрева помещений.



► Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите водой загоревшееся масло или жир. Выключите духовой шкаф и потушите огонь, оставив дверцу закрытой.

► Если Вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта.



Соблюдайте рекомендованное время приготовления на гриле.

► Некоторые продукты быстро высыхают и могут самовоспламениться из-за высоких температур гриля.

Никогда не применяйте режимы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов и зелени. Используйте для этого режимы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.
- ▶ При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в тёплом виде вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в духовом шкафу может начаться коррозия, которая может повредить панель управления.  
Никогда не выключайте духовой шкаф, устанавливайте минимально возможную температуру в данном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остается включённым.
- ▶ Пицца, которая поддерживается в теплом виде или хранится в рабочей камере, может пересохнуть, и выступившая влага может привести к коррозии в духовом шкафу.  
Поэтому пиццу следует накрывать.
- ▶ Эмаль на дне рабочей камеры может потрескаться или лопнуть из-за перегрева.  
Никогда не раскладывайте на дне рабочей камеры, например, алюминиевую фольгу или защитную пленку для духовых шкафов.  
Если Вы хотите использовать дно рабочей камеры для размещения блюда при приготовлении или для подогрева посуды, выберите для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Запекание . При этом всегда выключайте режим Быстрый разогрев.



## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Эмаль на дне рабочей камеры может быть повреждена при передвигании предметов.

Если Вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их по нему.

▶ Если по горячей поверхности будет разлита холодная жидкость, появится пар, который может привести к сильному ошпариванию. Кроме того, горячие эмалированные поверхности могут получить повреждения при внезапном изменении температуры.

Никогда не наливайте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.

▶ Во время процессов приготовления с повышенной влажностью и при испарении остатков воды появляется водяной пар, который может привести к сильному ошпариванию. Никогда не открывайте дверцу во время парового удара или испарения остатков воды.

▶ Важно, чтобы температура равномерно распределялась внутри блюда и была достаточно высокой.

Переворачивайте блюда или перемешивайте их, чтобы они разогревались равномерно.

▶ Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или загореться.

Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.  
Не используйте духовой шкаф для нагрева и кипячения консервных банок.
- ▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа.  
Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

### **Для приборов из нержавеющей стали:**

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свое свойство отталкивать загрязнения. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие клейкие листочки, прозрачный скотч и другие клеящиеся предметы.
- ▶ На поверхности могут легко возникать царапины. Их образование могут вызвать даже магниты.


### Чистка и уход

- ▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте пароструйный очиститель для очистки плиты.
- ▶ Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход»). После этого их необходимо снова правильно собрать.
- ▶ Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к сильному выделению дыма и к отключению пиролизической очистки. Перед запуском очистки удалите грубые загрязнения из рабочей камеры.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Применяйте только входящий в комплект поставки термощуп Miele. Если термощуп выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным термощупом фирмы Miele.
- ▶ Пластик, из которого изготовлен термощуп, может плавиться при очень высоких температурах. Не применяйте термощуп в режимах работы с грилем (исключение: Гриль с обдувом ). Не храните термощуп в рабочей камере.
- ▶ Из-за высоких температур при пиролитической очистке повреждаются принадлежности, не рассчитанные на пиролиз. Прежде чем начинать пиролиз, извлеките все принадлежности, не предназначенные для него, из рабочей камеры. То же самое следует сделать с дополнительно приобретаемыми принадлежностями, не рассчитанными на пиролиз (см. главу «Чистка и уход»).

## 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.

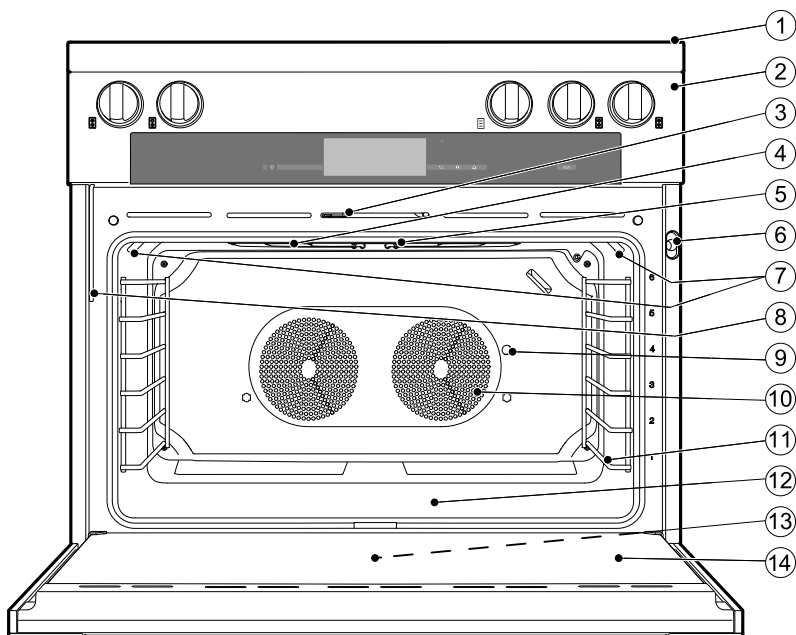
## Утилизация прибора

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.



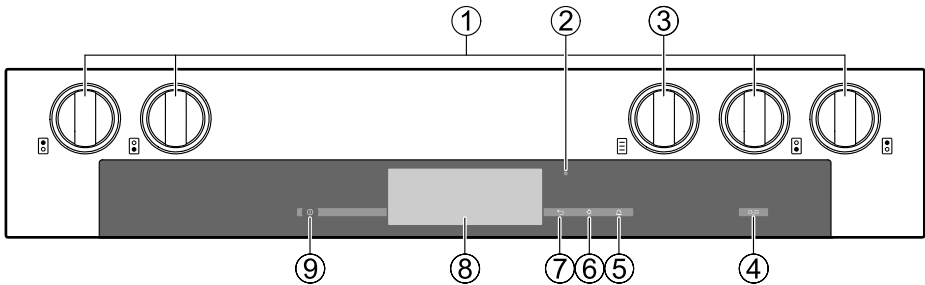
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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






## Обзор плиты



- ① Панель конфорок
- ② Элементы управления духового шкафа и панели конфорок
- ③ Блокировка дверцы с помощью контактного выключателя для пиролитической очистки  
Этот выключатель обеспечивает отключение нагревательных элементов и вентилятора, как только дверца откроется.
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ ТЭН верхнего жара/гриля (с приёмной антенной для беспроводного термощупа)
- ⑥ Место термощупа
- ⑦ Подсветка рабочей камеры
- ⑧ Всасывающая трубка для наполнения системы парообразования
- ⑨ Отверстие для вертела гриля
- ⑩ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенными сзади кольцевыми ТЭНами
- ⑪ Боковые направляющие с 6 уровнями
- ⑫ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑬ Типовая табличка  
Типовая табличка расположена за цокольной панелью.
- ⑭ Дверца

Подробное описание панели конфорок см. в соответствующей инструкции.



- ① Поворотный переключатель с кольцевой подсветкой для конфорок
- ② Оптический интерфейс  
(только для сервисной службы Miele)
- ③ Поворотный переключатель с кольцевой подсветкой для гриля
- ④ Сенсорная кнопка   
Кнопка изменения положения панели управления
- ⑤ Сенсорная кнопка   
Настройка предупреждающего сигнала и/или таймера
- ⑥ Сенсорная кнопка   
Включение и выключение подсветки рабочей камеры
- ⑦ Сенсорная кнопка   
Пошаговое возвращение назад
- ⑧ Дисплей  
Индикация текущего времени и информации по управлению
- ⑨ Кнопка Вкл/Выкл   
Включение и выключение духового шкафа

## Элементы управления

---

### Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя вы зажигаете горелку и регулируете мощность. Горелка может плавно регулироваться от самой сильной до самой слабой мощности нагрева.

Поворотный переключатель снабжён кольцевой подсветкой. Как только вы включите конфорку, загорится кольцевая подсветка вокруг соответствующего переключателя.

### Кнопка Вкл/Выкл ①






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

С ее помощью включается и выключается духовой шкаф.



## Сенсорные кнопки

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

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для изменения положения панели управления	Положение панели управления духового шкафа можно изменять как автоматически, так и вручную (см. главу «Установки – Поворотная панель»).
	Для установки таймера или предупреждающих сигналов	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу «Предупреждающий сигнал + таймер»).
	Для включения и выключения подсветки рабочей камеры	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то Вы можете с помощью  включать и выключать подсветку рабочей камеры.
	Для пошагового возвращения назад	Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить духовой шкаф, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать.
		В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенной.

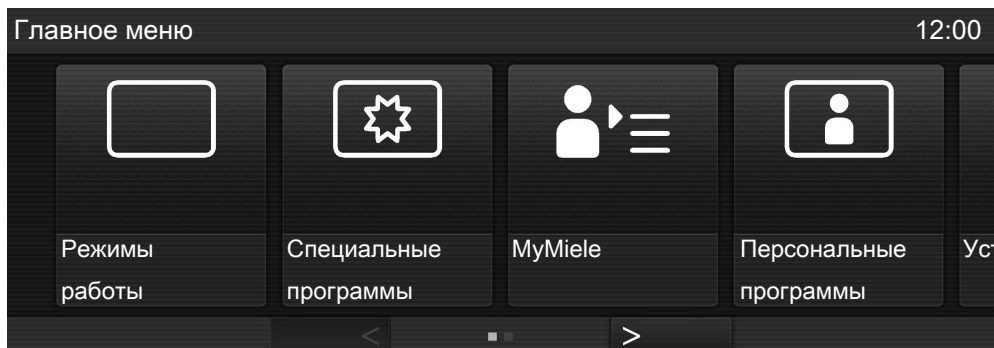
# Элементы управления

## Сенсорный дисплей

Сенсорный дисплей можно поцарапать острыми предметами, например, карандашом.

Касайтесь экрана сенсорного дисплея только кончиками пальцев.

Сенсорный экран реагирует на прикосновение, и электроника сенсорного дисплея распознаёт место касания экрана.








Вверху слева появляется цепочка меню. Она указывает, в каком меню или подменю вы находитесь. Отдельные пункты меню отделяются друг от друга вертикальной линией. Если цепочка меню не может быть полностью показана из-за нехватки места, то стоящие выше пункты меню отображаются с помощью... I.

Вверху справа высвечивается текущее время, индикаторы предупреждающего сигнала ⚠ и таймера ⏰.

В центре дисплея появляется актуальное меню с пунктами. В этой области дисплея вы можете, проведя пальцем по дисплею, пролистывать меню вправо или влево.








Внизу высвечиваются стрелки < и >, с помощью которых вы можете пролистывать меню влево и вправо. Число маленьких квадратов между стрелками показывает вам количество имеющихся страниц и ваше положение в текущем меню.

## Главное меню

- Режимы приготовления
-  Специальные программы
-  MyMiele
-  Персональные программы
-  Настройки
-  Чистка и уход

## Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость).
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна вы подтверждаете кнопкой ОК.
	Включена блокировка включения или блокировка кнопок (см. главу «Установки - Безопасность»). Управление заблокировано.
	Предупреждающий сигнал
	Таймер кратковременных процессов
	Внутренняя температура при использовании термощупа
	Указание на наличие расположенных выше пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не отображаются в цепочке меню.

# Элементы управления

---

## Принцип управления

Каждое касание в ряду возможного выбора окрашивает соответствующее поле оранжевым цветом.

## Выбрать или вызвать меню

- Коснитесь пальцем один раз нужного поля.

## Пролистывание

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану, т. е. коснувшись пальцем сенсорного дисплея, проведите в нужном направлении.
- Или: коснитесь пальцем стрелок < и > для пролистывания меню влево или вправо.

## Покинуть уровень меню

- Коснитесь ↵ или выберите в цепочке меню стоящий выше пункт или ... I.

В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.

## Функция «Помощник»

При выборе некоторых пунктов меню/функций появляется поле Помощник.

- Коснитесь поля.

Вы получите подсказки в виде поясняющего текста и рисунка.

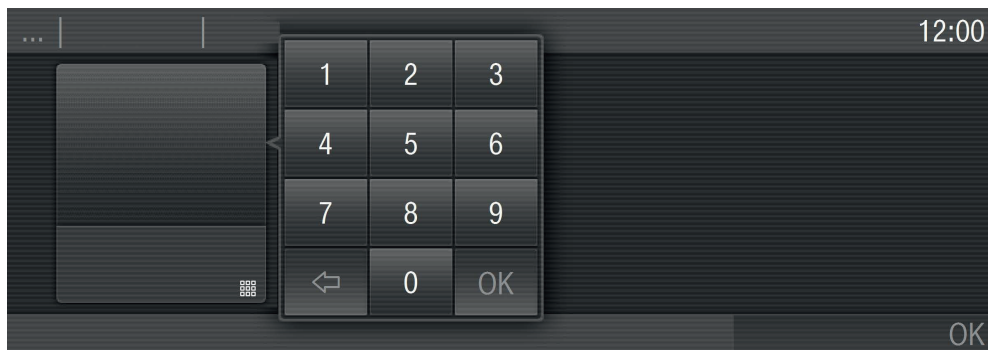
## Ввод чисел

Вы можете ввести числа с помощью меню прокрутки или цифрового блока.

### Если Вы хотите ввести числа с помощью меню прокрутки:

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз до появления нужного значения.

### Если Вы хотите ввести числа с помощью цифрового блока:



- Коснитесь символа  в правом нижнем углу поля ввода значений.

Появляется цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только Вы введете действительное значение, поле *OK* окрасится в зеленый цвет.

С помощью стрелки стирается последняя введенная цифра.

- Коснитесь *OK*.

## Ввод букв

Для ввода названий используйте клавиатуру. Выбирайте краткие, понятные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.

- Коснитесь сохранить.

# Оснащение

---

## Обозначение модели

Перечень описанных моделей Вы найдете на последней странице обложки.

## Типовая табличка

Типовая табличка расположена за цокольной панелью. Цокольная панель прикреплена к цоколю плиты магнитами, так что она может быть просто снята и снова прикреплена на место.

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

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

## Комплект поставки

В комплект поставки входит:

1. инструкция по монтажу и установке
2. инструкция по эксплуатации и гарантия качества для духового шкафа (часть плиты комбинированной HR 1936)
3. инструкция по эксплуатации и гарантия качества для панели газовых конфорок (часть плиты комбинированной HR 1936, HR 1956)
4. крепление от опрокидывания, включая винты для крепления плиты
5. следующие принадлежности:
  - 1 брызгозащитный экран

- 1 универсальный противень с покрытием PerfectClean
- 1 решётка для выпечки и запекания с покрытием PyroFit
- 2 пары телескопических направляющих с покрытием PyroFit
- 1 пара боковых держателей с покрытием PyroFit
- 2 таблетки для удаления накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе
- 1 беспроводной термощуп

## Принадлежности, входящие в комплект, и приобретаемые дополнительно

Оснащение в зависимости от модели!

Духовой шкаф всегда оснащён боковыми направляющими, универсальным противнем, брызгозащитным экраном, решёткой, телескопическими направляющими FlexiClip и термощупом.

В зависимости от модели ваша плита может быть оснащена другими, приведёнными ниже принадлежностями.


Все приведённые принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для плит Miele.

Вы можете приобрести принадлежности в интернет-магазине Miele, в сервисной службе или в точках продаж Miele.

При заказе укажите модель вашей плиты и обозначение нужной принадлежности.

Ниже вы найдёте обзор принадлежностей, которые в зависимости от оснащения модели либо входят в комплект поставки прибора, либо вы можете приобрести их дополнительно.

## Боковые направляющие

В рабочей камере с правой и с левой стороны имеются боковые направляющие с уровнями  для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней можно прочитать на фронтальной раме.

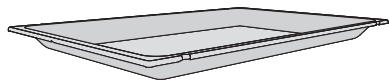
Каждый уровень состоит из направляющей, на которой вы можете, например, задвигать решётку.

Боковые направляющие можно демонтировать (см. главу «Чистка и уход»).

## Оснащение

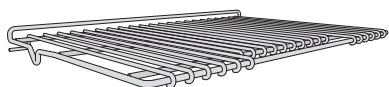
### Универсальный противень и решётка с фиксатором

Универсальный противень HUBB 30-1:

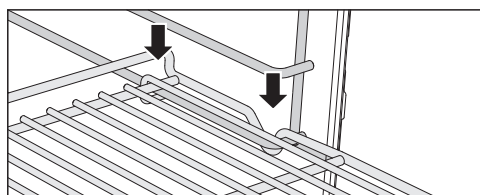


Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Решётка HBBR 36-2:

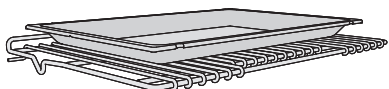


По бокам решётки сзади находится фиксатор. Он предотвращает ситуацию, при которой решётка выскальзывает из направляющих, если вы хотите выдвинуть её лишь частично.



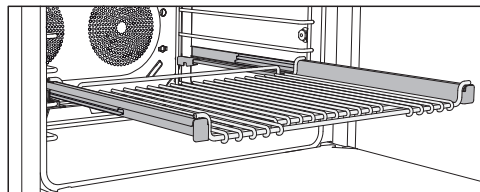
Задвигайте решётку всегда в боковые направляющие между опорами.

Направляющие и сама решётка пригодны для пиролизической чистки.



Если вы хотите использовать универсальный противень, установите его на решётку.

### Телескопические направляющие с решёткой HFCBVR 36-2



Телескопические направляющие с решёткой можно закрепить на любом уровне и полностью вытянуть из рабочей камеры. Они обеспечивают хороший обзор продукта при приготовлении.

Телескопические направляющие с решёткой пригодны для пиролиза.

Телескопические направляющие с решёткой задвигаются при помощи направляющих на уровне и фиксируются.

Максимальная нагрузка на направляющие составляет 15 кг.

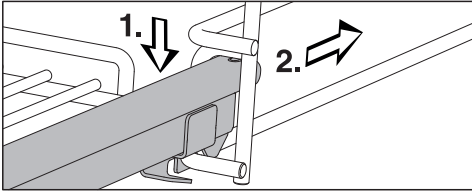
### Установка и демонтаж телескопических направляющих

**⚠** Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Рабочая камера должна быть охлаждена.

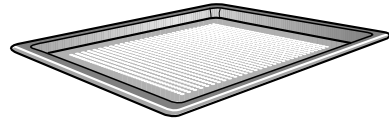
**Не** разделяйте телескопические направляющие при задвигании или выдвигании.

- Держите направляющие с решёткой обеими руками за рельсы и установите их перед нужным уровнем.





## Перфорированный противень для выпечки Gourmet HBBL 71

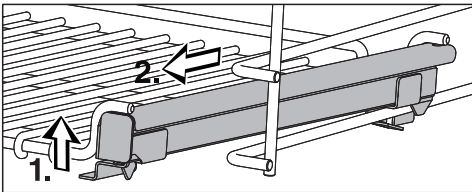


- Вставьте направляющие в распорки уровня (1.) и задвиньте их вдоль распорок в рабочую камеру (2.) до тех пор, пока они не зафиксируются.

Если направляющие были заблокированы при вставке, необходимо с силой выдернуть их из распорок.

Чтобы демонтировать направляющие с решёткой:

- Полностью задвиньте телескопические направляющие.



- Приподнимите телескопические направляющие спереди с обеих сторон (1.) и вытяните их за рельсы вдоль распорок (2.).

## Использование универсального противня

- Если вы хотите использовать универсальный противень, установите его на телескопические направляющие с решёткой.

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

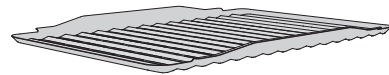
Мелкая перфорация способствует подрумяниванию снизу. Можно также использовать его для сушки/вяления.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Такие же возможности применения у **перфорированной круглой формы для выпекания HBFP 27-1.**

Перфорированный противень для выпечки Гурмэ помещается на решётку.

## Брызгозащитный экран HGBV 30-1



Брызгозащитный экран помещается в универсальный противень.

При запекании на гриле или запекании он служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

## Оснащение

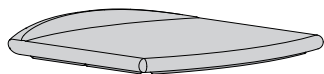
### Круглая форма для выпечки HBF 27-1



Круглая форма для выпечки хорошо подходит для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

### Камень для выпечки HBS 60



С помощью камня для выпечки можно получить оптимальные результаты приготовления блюд, которые должны иметь хрустящую основу, такими как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и пр.

Камень для выпечки состоит из огнеупорной керамики и покрыт глазурию. Его кладут сверху на решетку. Для выкладывания или снятия выпечки прилагается лопатка из необработанного дерева.

### Формы для запекания Гурмэ HUB Крышки форм для запекания HBD

⚠ Размер формы превышает допустимый размер посуды, которая может использоваться на панелях газовых конфорок.

Горячий газ, выходящий из-под дна формы, может повредить столешницу и окружающую мебель, что может вызвать пожар. Кроме того, температура в газовом пламени может стать такой высокой для формы, что это приведет к повреждению её антипригарного покрытия.

Не используйте форму для запекания на панели газовых конфорок.

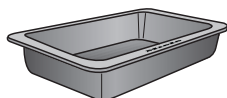
Формы для запекания Гурмэ от Miele ставятся на решётку. Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

Формы для запекания Гурмэ существуют разной глубины. Ширина и высота при этом одинаковые.

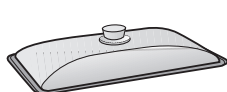
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

**Глубина: 22 см**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M \*

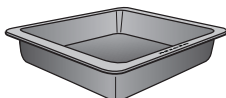


HBD 60-22

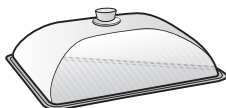


**Глубина: 35 см**

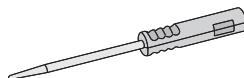
HUB 5001-XL \*



HBD 60-35



**Термощуп**

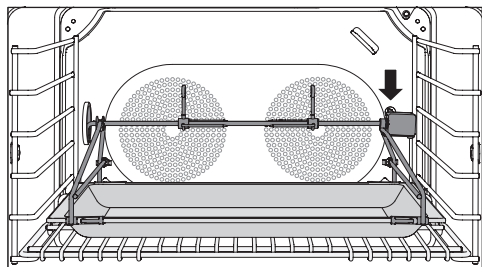


Ваш духовой шкаф оснащён беспроводным термощупом, с помощью которого можно контролировать процессы приготовления с точным соблюдением температурного режима (см. главу «Запекание – термощуп»). Термощуп хранится во фронтальной раме.

\* подходит для панелей индукционных конфорок

## Оснащение

### Вращающийся вертел HDGR 30+

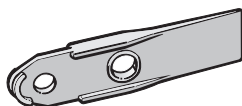


Такие блюда, как мясной рулет или мясо птицы, можно приготовить на вращающемся вертеле. При вращении продукт будет подрумяниваться равномерно со всех сторон (см. главу «Гриль – Приготовление на гриле с вращающимся вертелом»).

Вращающийся вертел помещается на универсальный противень и соединяется с отверстием для вертела гриля в задней стенке.

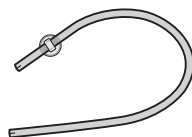
Максимальная нагрузка на вертел составляет 5 кг.

### Шпатель



Шпателем вы можете удалить крышку освещения рабочей камеры.

### Таблетки от накипи, пластиковый шланг с держателем



Эти принадлежности понадобятся Вам при удалении накипи из духового шкафа.

### Универсальная салфетка из микрофибры Miele

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

### Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

### Электронное управление духовым шкафом


Благодаря электронному управлению духового шкафа вы можете использовать различные режимы для выпекания, запекания и приготовления на гриле.

Кроме того, могут использоваться следующие функции:

- Индикация текущего времени
- Предупреждающий сигнал и таймер
- Автоматическое включение и выключение процессов приготовления
- Приготовление с использованием пара
- Создание персональных программ
- Выбор индивидуальных настроек

### Функции безопасности духового шкафа

#### Блокировка запуска духового шкафа

Блокировка запуска защищает духовой шкаф от несанкционированного использования (см. главу «Установки – Безопасность – Блокировка запуска »).

Блокировка запуска продолжает работать также после перебоя электропитания.

#### Блокировка кнопок духового шкафа

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки и поля дисплея блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления (см. главу «Установки – Безопасность – Блокировка кнопок»).

#### Защитное отключение

Оно активируется автоматически, если духовой шкаф используется в течение слишком длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.

# Оснащение

---

## Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается автоматически при каждом приготовлении. Благодаря этому горячий воздух духового шкафа смешивается с холодным воздухом помещения и охлаждается, прежде чем выйти между дверцей и панелью управления.

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

Остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени (см. главу «Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).

## Вентилируемая дверца

Дверца состоит из стеклянных панелей, частично отражающих тепло.

При работе прибора дверца дополнительно вентилируется таким образом наружная поверхность дверцы остается прохладной.

Для проведения очистки вы можете демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).

## Блокировка дверцы для пиролитической очистки

Перед началом пиролиза дверца блокируется в целях безопасности. Блокировка отменится, когда после пиролиза 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 жарения, 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.

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

Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:

- Универсальный противень
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень для выпечки Гурмэ
- Круглая форма для выпечки
- Круглая форма для выпечки, перфорированная

### Принадлежности, предназначенные для пиролиза


Принадлежности, перечисленные далее, могут оставаться в рабочей камере во время пиролизической очистки:

- Боковые направляющие
- Телескопические направляющие с решёткой
- Решётка

Прочитайте, пожалуйста, указания в главе «Чистка и уход».

# Первый ввод в эксплуатацию

## Основные установки

 Плита может эксплуатироваться только после технической правильной подключения.

Внимательно прочитайте руководство по монтажу, прежде чем устанавливать плиту.

Прежде чем начать эксплуатировать плиту, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

После подключения плиты к электросети он включается автоматически.

## Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветственное сообщение. Затем запрашиваются некоторые установки, которые Вам нужны для ввода пароварки в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

## Установка языка

- Выберите нужный язык.
- Подтвердите с помощью *OK*.

## Установка страны

- Выберите нужную страну.
- Подтвердите с помощью *OK*.

## Установка даты

Вы можете вводить числа, проводя пальцем по цифровому ролику, или с помощью цифрового блока.

- Установите по очереди «день», «месяц» и «год».
- Подтвердите с помощью *OK*.

## Установка текущего времени

Вы можете вводить числа, проводя пальцем по цифровому ролику, или с помощью цифрового блока.

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

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



## Индикация текущего времени

Затем выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа (см. главу «Установки - Текущее время - Индикация»).

– включить

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выключить

Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии. Некоторые функции ограничены.

– Ночное отключение

Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

■ Выберите нужный формат индикации.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Появляется информация по экономии электроэнергии.


■ Подтвердите с помощью *OK*.

■ Следуйте дальнейшим указаниям, если они есть.

На дисплее появляется информация: Первый запуск успешно завершен.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Духовой шкаф готов к работе.

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

## Первый ввод в эксплуатацию

### Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Вы сможете их устранить, просто нагревая шкаф в течение как минимум одного часа. Одновременно целесообразно запустить промывание испарительной системы.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Смонтируйте телескопические направляющие с решёткой на направляющих и задвиньте все противни и решётку.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл/Выкл ①.

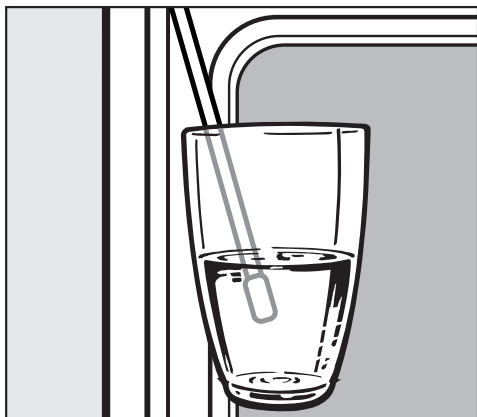
Появляется главное меню.

- Выберите Режимы работы .
- Выберите режим работы Конвекция с паром .

Появится рекомендуемая температура (160 °C).

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

- Установите максимально возможную температуру (250 °C).
  - Подтвердите с помощью ОК.
  - Выберите Автомат. паровой удар.
- Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.
- Заполните емкость требуемым количеством водопроводной воды.
  - Откройте дверцу.
  - Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости останутся остатки воды.

- После всасывания воды уберите емкость.


# Первый ввод в эксплуатацию

- Подтвердите сообщение о завершении процесса всасывания нажатием **OK**.
- Закройте дверцу.

Индикация сообщения погаснет.

Вы услышите еще раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся в наполнительной трубке.


По истечению некоторого времени автоматически будет выполнен паровой удар.

 **Опасность получения травм!**  
Пар может привести к ошпариванию.


Во время парового удара не открывайте дверцу.



Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф с помощью кнопки **Вкл/Выкл** .

## После первого нагрева

 **Опасность ожога!** Перед чисткой рабочей камеры вручную дайте ей сначала остыть.





- Включите духовой шкаф кнопкой **Вкл/Выкл** .
- Включите подсветку рабочей камеры сенсорной кнопкой .
- Выньте все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру теплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.
- Выключите освещение рабочей камеры и духовой шкаф.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

## Советы по экономии электроэнергии

---


### Процессы приготовления в духовом шкафу

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые вам не нужны для процесса приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Рекомендуется использовать, прежде всего, матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например, нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передаётся пище. Не накрывайте также дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.
- По возможности устанавливайте время приготовления или пользуйтесь термощупом.
- Для многих блюд Вы можете использовать режим Конвекция плюс . При этом Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
- Запекание  является инновационным режимом работы с оптимальным использованием тепла. Вы сэкономите до 30 % электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.
- Для блюд, приготовляемых 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.
- Если возможно, готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые Вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

## Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °С в течение более 30 минут Вы можете прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если Вы ввели время для процесса приготовления, то нагрев рабочей камеры автоматически выключится незадолго до окончания процесса, и на дисплее появится сообщение «Энергоэкономичная фаза». Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы закончить приготовление.
- Если Вы контролируете процесс приготовления с помощью термощупа Miele, нагрев рабочей камеры незадолго до конца процесса приготовления автоматически выключится. На дисплее появится сообщение Энергоэкономичная фаза. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы закончить приготовление.
- Если Вы хотели бы провести пироллиз, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

## Установки

- Выключайте индикацию текущего времени, чтобы снизить расход электроэнергии (см. главу «Установки»).
- Настраивайте подсветку рабочей камеры так, чтобы во время процесса приготовления она автоматически выключалась через 15 секунд. Вы сможете ее снова включить в любой момент сенсорной кнопкой .

## Режим экономии электроэнергии

- Духовой шкаф выключается автоматически в целях экономии электроэнергии, если ни один процесс приготовления не выполняется и не происходит дальнейшее управление прибором. Отображается текущее время или дисплей гаснет (см. главу «Установки»).

# Управление духовым шкафом

---

## Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.
- Появляется главное меню.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
  - Выберите Режимы работы .
  - Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляются режим работы и рекомендуемая температура.

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

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Установка рекомендуемой температуры принимается электроникой через несколько секунд. При необходимости выберите **изменить**, чтобы вернуться к установке температуры (см. главу «Расширенная эксплуатация - Изменение температуры»).

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Появляется индикация заданной и фактической температуры.

Вы можете следить за подъемом температуры. При достижении выбранной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу «Установки - Громкость звука - Звуковые сигналы»).

После приготовления:

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

## Охлаждающий вентилятор

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

Остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определенного времени (см. главу «Установки – Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).

## Вызов меню «Установки»


Вы находитесь в главном меню.

- Выберите  Установки.

Теперь Вы можете проверить или изменить установки.

Изменять установки можно только, если не протекает никакой процесс приготовления.

## Изменение и сохранение установок

- Выберите  Установки.
- Проведите пальцем по дисплею, пока не появится нужная установка, и выберите ее касанием.



Вы узнаете актуальные установки по цветной рамке.

- Проведите пальцем по дисплею, пока не появится нужная опция, и выберите ее касанием.
- Подтвердите с помощью *ОК*.

Установка сохраняется.

# Установки

## Обзор установок

Пункт меню	Возможные установки
Язык 	... / deutsch / english / ... Страна
Текущее время	Индикация включить / выключить * / Ночное отключение Отображение аналоговое * / цифровое Формат врем. 24 часа * / 12 ч (am/pm) Установить
Дата	
Освещение	включить / включить на 15 секунд *
Стартовая страница	Главное меню Режимы работы Специальные программы MyMiele Персональные программы
Яркость	
Громкость звука	Звук. сигналы Звук нажатия кнопок Привет. мелодия
Единицы	Температура °C * / °F
Остаточн. ход охл. вентилят.	с упр. по врем. с упр. по темп. *
Пиролиз	с рекомендац. без рекоменд. *
Рекомендуем. температуры	

\* Заводская настройка



Пункт меню	Возможные установки
Безопасность	Блокировка  включить / выключить * Блокировка кнопок включить / выключить *
Катализатор	■■■■■□□□
Поворотная панель управл.	автоматически вручную *
Пищевой термометр	Группа сенсоров 0 до Группа сенсоров 9
Торговля	Режим презентации включить / выключить *
Завод. настр.	Установки Персональные программы Рекомендуем. температуры MyMiele




\* Заводская настройка

# Установки

## Язык

Вы можете установить Ваш национальный язык и страну.





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

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

## Текущее время

### Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- включить  
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее. Вы можете касанием указанных сенсорных кнопок непосредственно включать и выключать подсветку  или использовать функции «Сигнал + таймер» .
- выключить  
Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять духовым шкафом, нужно его включить. Это относится также к использованию функций «Сигнал + таймер»  и подсветки .
- Ночное отключение  
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. Все остальное время дисп-

лей тёмный, и для того чтобы управлять духовым шкафом, нужно его включить.

### Отображение

Вы можете выбрать индикацию текущего времени в аналоговом (часы с циферблатом) или цифровом (часы:минуты) виде.

При цифровой индикации на дисплее дополнительно появится дата.

### Формат времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- 24 часа  
Текущее время отображается в формате 24 ч.
- 12 ч (am/pm)  
Текущее время отображается в формате 12 ч.

### Установка

Вы устанавливаете часы и минуты.


После отказа сетевого питания индикация текущего времени появляется снова. Духовой шкаф сохраняет эту информацию в течение примерно 200 часов.

## Дата

Установите дату.

Дата высвечивается у выключенного духового шкафа только в установке «Текущее время – Отображение – цифровое».

## Освещение

- включить  
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- включить на 15 секунд  
Подсветка рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд. Вы можете ее снова включить на 15 секунд выбором .

## Стартовый экран

В соответствии с заводской настройкой при включении духового шкафа появляется главное меню. Вместо этого Вы можете в качестве стартового экрана выбрать, например, непосредственно режимы работы или записи в меню MyMiele (см. главу «MyMiele»).

## Яркость

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



- Выбирайте темнее или светлее, чтобы изменять яркость.

# Установки

---

## Громкость звука

### Звуковые сигналы

Громкость звука отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звуковые сигналы.

### Звук нажатия кнопок

Громкость звука отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.
- Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звук нажатия кнопок.

### Мелодия приветствия

Вы можете включать и выключать мелодию, которая звучит при касании кнопки «Вкл/Выкл» ①.

## Единицы измерения

### Температура

– °C

Температура отображается в градусах Цельсия.

– °F

Температура отображается в градусах Фаренгейта.

## Остаточный ход охлаждающего вентилятора

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

- с упр. по темп.  
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.
- с упр. по врем.  
Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

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

Если Вы сохраняете тепло блюд в рабочей камере, то при установке с упр. по врем. повышается влажность воздуха, что ведет к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке с упр. по врем. не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

## Рекомендуемые температуры

Целесообразно изменять рекомендуемые 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.

- Выберите нужный режим работы.  
Высвечивается рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором Вы можете ее изменять.
- Измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Пиролиз

- с рекомендац.  
Появляется рекомендация по проведению пиролиза.
- без рекоменд.  
Рекомендация по проведению пиролиза не появляется.

# Установки

---

## Безопасность


### Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

Блокировка запуска остается включенной также после перебоя в электроснабжении.


Вам нужно активизировать блокировку запуска, выбрав установку **ВКЛЮЧИТЬ**.

Вы можете сразу установить предупреждающий сигнал и таймер при активированной блокировке запуска.

- **ВКЛЮЧИТЬ**  
Блокировка запуска активирована. Прежде чем Вы сможете использовать духовой шкаф, включите его и касайтесь символа  минимум 6 секунд.
- **ВЫКЛЮЧИТЬ**  
Блокировка запуска выключена. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

## Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы. Если активирована функция блокировки кнопок, то все сенсорные кнопки и поля на дисплее блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

- **ВКЛЮЧИТЬ**  
Блокировка кнопок активирована. Прежде чем Вы сможете использовать какую-либо функцию, Вам нужно нажать и удерживать символ  в течение минимум 6 секунд. Блокировка кнопок будет отменена на некоторое время.
- **ВЫКЛЮЧИТЬ**  
Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

## Катализатор

Уменьшение запахов отображается шкалой с семью сегментами.



Если все сегменты заполнены, это значит, что выбрано максимальное уменьшение запахов. Если ни один сегмент не заполнен, значит катализатор выключен.

- Выберите **мин.** или **макс.**, для того, чтобы изменить установки уменьшения запахов.
- Выбирайте **включить** или **выключить**, чтобы включать или выключать катализатор.

## Поворотная панель управления

Независимо от выбранной настройки поворотная панель управления автоматически возвращается в исходное положение, как только вы запускаете пиролитическую чистку.

- автоматически  
Поворотная панель управления автоматически примет наклонное положение, как только вы включите духовой шкаф.  
  
Поворотная панель управления автоматически вернётся на место, как только духовой шкаф будет выключен.
- вручную  
Коснитесь сенсорной кнопки  для изменения положения панели управления.

## Термощуп

В заводском исполнении ваш духовой шкаф автоматически распознаёт прилагаемый беспроводной термощуп. Если вы купили новый термощуп Miele, вы должны заново настроить группу датчиков.

Группа датчиков обозначена на втором месте кода, который напечатан на металлическом наконечнике термощупа.

Например: P1-F46-0012636 означает Группа сенсоров 1.

- Выберите группу датчиков.
- Подтвердите с помощью **OK**.

# Установки

---

## Торговля

В сфере специализированной торговли эта функция позволяет показывать духовой шкаф в работе без нагрева. Для личного применения эта настройка Вам не понадобится.

## Демо-режим


Если Вы включите духовой шкаф при активном демо-режиме, появится сообщение Включен режим презентации. Прибор не нагревается..

- Включить  
Демо-режим будет включен, если Вы будете касаться **OK** в течение минимум 4-х секунд.
- Выключить  
Демо-режим будет отключен, если Вы будете касаться **OK** в течение минимум 4-х секунд. Вы сможете, как обычно, пользоваться духовым шкафом.

## Заводские настройки

- Установки  
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы  
Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуем. температуры  
Измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- MyMiele  
Все записи MyMiele удаляются.




С помощью MyMiele  вы можете персонализировать ваш духовой шкаф, внося в это меню самые используемые виды применения.



Внесённые в MyMiele пункты меню вы можете также выбрать для включения в стартовый экран дисплея (см. главу «Установки – Стартовый экран»).

## Добавить запись

Вы можете добавлять до 20 записей.

- Выберите MyMiele .
- Выберите Добавить запись.

Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- Режимы работы
- Специальные программы 
- Персональные программы 

- Подтвердите с помощью ОК.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.



- С остальными записями действуйте соответственно. Для выбора предлагаются только недобавленные подпункты.

## Редактирование MyMiele

После выбора опции **Изменить** Вы можете

- добавить записи, если MyMiele содержит менее 20 записей,
- удалить записи,
- упорядочить записи, если MyMiele содержит более 4-х записей.



## Удаление записей

- Выберите MyMiele  .
- Выберите **Изменить**.
- Выберите **Удалить запись**.
- Выберите запись, которую Вы хотели бы удалить.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Запись удаляется из списка.


## Упорядочить записи

При наличии более 4 записей Вы можете изменить их последовательность в списке.

- Выберите MyMiele  .
- Выберите **Изменить**.
- Выберите **Упорядочить записи**.
- Выберите запись.
- Выберите позицию, на которой должна появиться запись.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Запись появляется на нужной позиции.

# Предупреждающий сигнал + таймер

С помощью сенсорной кнопки  Вы можете настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т.е. фиксированное время.


Вы можете одновременно настроить два предупреждающих сигнала и два времени таймера или один предупреждающий сигнал и одно время таймера.


## Использование предупреждающего сигнала


Вы можете использовать функцию сигнала, чтобы установить фиксированное время, когда должен раздаться сигнал.

## Настройка предупреждающего сигнала



Если Вы выбрали установку Текущее время - Индикация - выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить предупреждающий сигнал. Тогда время звучания сигнала высвечивается у выключенного духового шкафа.

- Выберите .
- Выберите Новый сигнал.
- Установите время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью ОК.

Если духовой шкаф выключен, то время для предупреждающего сигнала и  высвечиваются вместо текущего времени.


Если одновременно идет процесс приготовления или Вы находитесь в каком-либо меню, время для предупреждающего сигнала и  высвечиваются на дисплее справа вверху.

## К установленному времени звучания сигнала:

-  мигает на дисплее рядом со временем.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).
- Выберите  или предупреждающий сигнал вверху справа на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

## Изменение предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал справа вверху на дисплее или выберите символ , а затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.


- Установите новое время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью ОК.

Измененное время предупреждающего сигнала сохраняется и высвечивается на дисплее.

## Предупреждающий сигнал + таймер

---

### Удаление предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал справа вверху на дисплее или выберите символ , а затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.

- Выберите вернуть в исх. состояние.
- Подтвердите с помощью *OK*.


Предупреждающий сигнал удаляется.

### Использование таймера

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

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


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


**Совет:** Используйте в режиме работы Конвекция с паром  таймер для напоминания, что необходимо вручную вызвать паровые удары в нужное время.


## Настройка таймера

Если Вы выбрали установку Текущее время - Индикация - выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда отсчет времени таймера высвечивается у выключенного духового шкафа.



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

- Выберите .
- Выберите Нов. установка врем. таймера.
- Установите время таймера.
- Подтвердите с помощью ОК.

Если духовой шкаф выключен, то вместо текущего времени появляется отсчет времени таймера и символ .

Если одновременно протекает процесс приготовления или Вы находитесь в каком-либо меню, отсчет времени таймера и  высвечиваются на дисплее справа сверху.

## По истечении времени таймера:

-  мигает.
- Идет прямой отсчет времени.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).
- Выберите  или символ таймера справа сверху на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

## Предупреждающий сигнал + таймер

---

### Изменение времени таймера

- Выберите время таймера справа вверху на дисплее или выберите  $\Delta$ , а затем нужное время таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время для таймера.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

### Удаление времени таймера

- Выберите время таймера справа вверху на дисплее или выберите  $\Delta$ , а затем нужное время таймера.







Появляется установленное время таймера.

- Выберите вернуть в исх. состояние.
- Подтвердите с помощью *OK*.








Время таймера удаляется.

## Обзор режимов работы

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

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<b>Конвекция плюс</b>  <p>Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.</p>	160 °C	30–250 °C
<b>Верхний/нижний жар</b>  <p>Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.</p> <p>Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.</p>	180 °C	30–280 °C
<b>Конвекция с паром</b>  <p>Для выпекания и запекания с использованием влажности.</p>	160 °C	130–250 °C
<b>Интенсивное выпекание</b>  <p>Для выпекания пирогов с влажной начинкой. Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для запекания, так как образующийся сок будет слишком темным.</p>	170 °C	50–250 °C
<b>Автоматика жарения</b>  <p>Для запекания. Во время фазы обжаривания духовой шкаф раскаляется сначала до высокой температуры (230 °C). Как только эта температура достигается, духовой шкаф сам снижает температуру до установленной температуры запекания (температура для основной жарки).</p>	160 °C	100–230 °C

## Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<b>Нижний жар</b>  Выберите этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.	190 °C	100–280 °C
<b>Верхний жар</b>  Выберите этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с верхней стороны.	190 °C	100–250 °C
<b>Гриль большой</b>  Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Накаляется весь ТЭН верхнего жара/гриля для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
<b>Гриль малый</b>  Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) в малых количествах и для запекания в маленьких формах. Включена только внутренняя зона нагревательного элемента, она накаляется для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
<b>Гриль с обдувом</b>  Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль  , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.	200 °C	100–260 °C
<b>Запекание</b>  Для небольшого количества продуктов, например, замороженной пиццы, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы, если дверца прибора будет оставаться закрытой во время приготовления.	190 °C	100–250 °C








## Расширенная эксплуатация

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

Выбрав Открыть меню расширенных установок, Вы можете установить время приготовления и выполнить другие установки для процесса приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.

Появятся следующие пункты меню:

- Длительность
- Внутренняя температура (появляется только при использовании термощупа. В этом случае Вы не можете установить длительность приготовления.)
- Готовность в
- Запуск в (появляется только, если было установлено Длительность или Готовность в.)
- Быстрый разогрев (появляется только в режимах работы Конвекция плюс , Автоматика жарения , Верхний/нижний жар  и Конвекция с паром , если Вы установили температуру выше 100 °С.)
- "Хрустящая корочка" (Вы можете использовать функцию уменьшения влажности для получения хрустящей корочки или выпекания пирогов с влажным верхом.)
- Изменить вид нагрева (появляется только в режиме работы Конвекция с паром ). Можно скомбинировать паровые удары с другим видом нагрева.)
- Изменить режим работы (Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.)


# Расширенная эксплуатация

## Изменение температуры

Сразу после выбора режима работы высвечивается соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном температур (см. главу «Обзор режимов работы»).

- Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, подтвердите с помощью **OK**.
- Если рекомендуемая температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

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

Пример: Вы установили режим Конвекция плюс  и 170 °C и можете следить за изменением температуры.





Вы хотели бы снизить заданную температуру до 155 °C.

- Выберите **изменить**.
- Измените температуру.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Измененная заданная температура сохраняется. На дисплее появляются фактическая и заданная температура.

## Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

В режимах работы Конвекция плюс , Автоматика жарения , Верхний/нижний жар  и Конвекция с паром  функция «Быстрый разогрев» включается автоматически, если Вы установили температуру выше 100 °C.

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции быстрого разогрева слишком быстро подрумяниваются сверху. При приготовлении такой выпечки выключайте функцию быстрого разогрева.

Функцию «Быстрый разогрев» для соответствующего процесса приготовления Вы можете выключить.

## Функция «Быстрый разогрев»

– включить

ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно, чтобы в духовом шкафу как можно быстрее установилась нужная температура.

– выключить

Включаются только относящиеся к данному режиму нагревательные элементы.

Чтобы выключить функцию «Быстрый разогрев»:

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Быстрый разогрев.

В поле Быстрый разогрев появляется выключить.

- Подтвердите с помощью ОК.

Функция быстрого разогрева выключена.

Вместо Быстрый разогрев появляется Фаза нагрева.

- Выберите режим работы и температуру.
- Выключайте функцию «Быстрый разогрев» во время предварительного нагрева при приготовлении пиццы или выпечки из нежного теста (например, бисквит, мелкие изделия).
- Подождите, пока пройдет фаза нагрева.

При достижении установленной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

- Поместите продукт в рабочую камеру.

# Расширенная эксплуатация

---

## Функция «Хрустящая корочка» (уменьшение влажности)

Использование этой функции рекомендуется для влажных продуктов, когда необходимо получить хрустящую корочку, например, для замороженной картошки-фри или крокетов, а также жаркого с корочкой.

Эта функция предназначена также для пирогов с влажным верхним слоем, например, для яблочного или сливового пирога.

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

«Хрустящая корочка» может использоваться в любом режиме. Эта функция должна отдельно активироваться при каждом приготовлении. Оптимального воздействия Вы достигните, если активируете эту функцию в начале приготовления.

- Выберите изменить.
  - Выберите Открыть меню расширенных установок.
  - Выберите "Хрустящая корочка".
- В поле "Хрустящая корочка" появляется включить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Функция снижения влажности активирована.

## Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Изменить режим работы.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее высвечиваются измененный режим работы с соответствующей рекомендуемой температурой.

- При необходимости измените температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Режим работы изменен.

Введенные значения времени сохраняются.

## Установить время приготовления

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

С помощью опций Длительность, Готовность в или Запуск в процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться.

### – Длительность

Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически выключится. Максимальное время, которое можно задать, составляет 12:00 часов.

Длительность приготовления нельзя задать, если используется термощуп. В этом случае длительность зависит от достижения внутренней температуры.

### – Готовность в

Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

Готовность в нельзя задать, если используется термощуп. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

### – Запуск в

Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. В этот момент времени нагрев рабочей камеры автоматически включается.

Запуск в можно использовать только в сочетании с Длительность или Готовность в, за исключением случаев применения термощупа.

# Расширенная эксплуатация

## Автоматическое выключение процесса приготовления

Пример: текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., и он должен быть готов в 12:15.

Вы можете выбрать **Длительность** и установить 00:30 или выбрать **Готовность в** и установить 12:15.

По истечении данного времени или к данному моменту времени процесс приготовления будет выключен.

## Установка длительности приготовления

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Открыть меню расширенных установок**.
- Установите **длительность приготовления**.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

## Установка опции «Готовность в»

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Открыть меню расширенных установок**.
- Установите в поле **Готовность в** время, к которому продукт должен быть приготовлен.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

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

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности ввода времени:

- **Длительность** и **Готовность в**
- **Длительность** и **Запуск в**
- **Готовность в** и **Запуск в**

Пример: текущее время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., и он должен быть готов в 12:30.

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Открыть меню расширенных установок**.
- Установите в поле **Длительность** 00:30 ч.
- Установите в поле **Готовность в** 12:30 ч.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

**Запуск в** рассчитывается автоматически. На дисплее появляется **Запуск в** 12:00.

К этому моменту времени процесс приготовления автоматически включится.

**Выполнение процесса, который автоматически включается и выключается**

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

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

Как только эта температура будет достигнута, раздается звуковой сигнал, если звуковой сигнал включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

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

Вы можете следить за отсчетом времени приготовления. Последняя минута отсчитывается по секундам.

**В конце процесса приготовления** звучит сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

Нагрев и освещение рабочей камеры выключаются. Появляется индикация **Процесс завершен**.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу «Персональные программы») или увеличить длительность процесса приготовления с помощью **изменить**.

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

**Изменить установленное время приготовления**

■ Выберите **изменить**.

Появляются все пункты меню, которые можно изменить.

■ Измените нужное время.

■ Подтвердите с помощью **ОК**.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

**Прерывание процесса приготовления**


■ Коснитесь два раза **↶**.


На дисплее высвечивается **Прервать процесс?**

■ Выберите **да**.

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

## Конвекция с паром


Ваш духовой шкаф оснащен испарительной системой для использования влажности в процессах приготовления. При выпекании, запекании или приготовлении в режиме Конвекция с паром  оптимальная подача пара и воздуха гарантирует равномерный результат приготовления и подрумянивания.

После выбора режима Конвекция с паром  установите температуру и задайте число паровых ударов.

Выбрать можно:

- Автомат. паровой удар  
Вы подготавливаете определенное количество воды для парового удара. Духовой шкаф автоматически запускает паровой удар после фазы нагрева.
- 1 паровой удар  
2 паровых удара  
3 паровых удара  
Вы подготавливаете количество воды в соответствии с числом паровых ударов. Вы запускаете их самостоятельно.

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

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

При приготовлении с использованием влажности используйте только водопроводную воду.

Вода в процессе приготовления подается в рабочую камеру в виде пара. Отверстия для подачи пара находятся на потолке рабочей камеры, в заднем левом углу.




Паровой удар продолжается прим. 5–8 минут. Момент времени для паровых ударов и их количество зависит от приготавливаемого продукта:

- **Дрожжевое тесто** лучше поднимется, если паровые удары выполнять в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимутся лучше, если запустить паровой удар в начале приготовления. Корочка станет еще более блестящей, если паровой удар провести еще раз в конце процесса выпекания.
- При **запекании жирного мяса** паровой удар в начале запекания действует таким образом, что жир начинает лучше вытапливаться.

Не предназначены для приготовления с использованием влажности виды теста, содержащие большое количество влаги, например, выпечка из белковой массы. В этом случае при выпекании должен происходить процесс высушивания.

### Ход процесса приготовления в режиме работы Конвекция с паром

Образование конденсата на внутренней поверхности дверцы во время парового удара является нормальным явлением. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы .
- Выберите режим работы Конвекция с паром .

На дисплее появляется рекомендуемая температура (160 °C).

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

### Установка температуры

- Установите нужную температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

### Установка количества паровых ударов

- Если вы хотите, чтобы духовой шкаф выполнял паровой удар автоматически после фазы нагрева, выберите Автомат. паровой удар.
- Если вы хотите выполнить один или несколько паровых ударов к определенному моменту времени, выберите 1 паровой удар, 2 паровых удара или 3 паровых удара.


### Момент времени для паровых ударов

Возможность выбора появляется только в том случае, если вы выбрали 1, 2 или 3 паровых удара.

**Совет:** Если продукт готовится в холодной рабочей камере, при выборе более одного парового удара 2-й паровой удар должен быть выполнен не ранее, чем через 10 минут после начала процесса приготовления.

### Паровые удары, запущенные вручную

Если вы хотите приготовить продукт, например, хлеб или булочки, в предварительно нагретой рабочей камере, рекомендуется запускать паровые удары вручную. Выполните первый паровой удар сразу же после размещения продукта в приборе.

- Если вы хотите запускать паровые удары самостоятельно, выберите вручную. Для напоминания о сроке установите таймер .

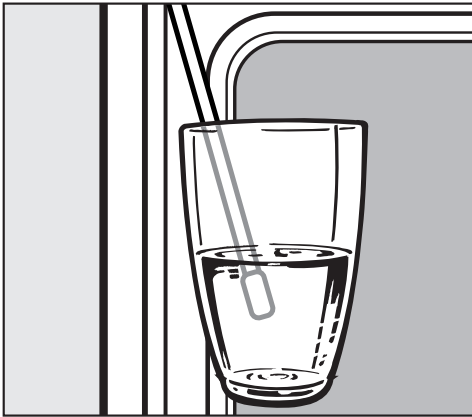
### Паровые удары с управлением по времени

- Если вы хотите установить момент времени для парового удара, выберите с управлением по времени.
- Установите соответствующий момент времени для каждого парового удара. Духовой шкаф запускает каждый паровой удар согласно установленному времени. Отсчёт времени начинается с момента начала приготовления.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

## Подготовка воды и запуск процесса всасывания

- Наполните емкость необходимым количеством водопроводной воды
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите наполнительную трубку в емкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Начинается процесс всасывания.

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в емкости останутся остатки воды.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием **Стоп** или **Запуск** и запустить снова.

- После всасывания воды уберите емкость.
- Подтвердите сообщение о завершении процесса всасывания нажатием **OK**.

- Закройте дверцу.

Вы услышите еще раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся в наполнительной трубке.

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


Вы можете следить за подъемом температуры. При достижении выбранной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу «Установки - Громкость звука - Звуковые сигналы»).

Если Вы выбрали с управлением по времени, то после фазы нагрева отображается время, в которое будет запущен следующий паровой удар. Это время можно изменить перед запуском с помощью пункта меню **изменить**.

## Конвекция с паром

---


### Изменение вида нагрева

Режим «Конвекции с паром»  можно комбинировать с четырьмя режимами нагрева («Конвекция плюс», «Верхний/Нижний жар», «Интенсивное выпекание» и «Автоматика жарения»). Стандартно установлен режим «Конвекция плюс».

- Выберите изменить.
- Выберите Изменить вид нагрева.
- Выберите нужный режим работы.
- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления продолжится с другим видом нагрева.

## Вызов паровых ударов

 Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Не открывайте дверцу во время парового удара. Кроме того, конденсация водяного пара на сенсорных кнопках приводит к их замедленному реагированию на касание.

## Автоматический паровой удар

Автоматическ. паровой удар появляется на дисплее.

После фазы нагрева паровой удар срабатывает автоматически.

Вода подается в рабочую камеру в виде пара и на дисплее появляется Паровой удар автомат. актив..

После парового удара на дисплее появляется Паровой удар завершен.


■ Доведите продукт до готовности.

## 1, 2 или 3 паровых удара

### Паровые удары, запущенные вручную

Если вы выбрали ручную, вы можете вызывать паровые удары, как только появится Запуск Паровой удар вручную.

Дождитесь окончания фазы нагрева, чтобы водяной пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.

**Совет:** Для напоминания о сроке установите таймер .

■ Выберите Запуск Паровой удар вручную.

Паровой удар запускается, и на дисплее появляется Паровой удар вручную актив..

■ Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов.

В конце каждого парового удара на дисплее появляется Паровой удар завершен.

■ Доведите продукт до готовности.

### Паровые удары с управлением по времени


Духовой шкаф запускает каждый паровой удар согласно установленному времени.

## Конвекция с паром

### Выпаривание остатков воды

При процессе приготовления с использованием пара, который протекает без прерывания, в системе не остаётся воды. Вода полностью испаряется пропорционально числу паровых ударов.

Если приготовление с использованием пара будет прервано вручную или при отключении электроэнергии, в испарительной системе останется ещё не использованная вода.

При следующем запуске в режиме «Конвекции с паром»  на дисплее появляется *Испарить оставш. воду?* с вариантами выбора *пропустить* и *да*.

Запустите выпаривание остатков воды по возможности сразу, чтобы при следующем процессе приготовления на продукт испарялась исключительно свежая вода.

### Процесс выпаривания остатков воды

При выпаривании остатков воды духовой шкаф нагревается, и оставшаяся вода в виде пара поступает в рабочую камеру.

Выпаривание остатков воды может, в зависимости от количества, продолжаться до 30 минут.

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце образуется конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

### Немедленное проведение выпаривания остатков воды

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.

- Выберите режим работы «Конвекция с паром» .

Появляется **Испарить оставш. воду?**.

- Выберите да.


Выпарить остатки воды и сообщение с указанием времени появляются на дисплее.

Начнется выпаривание остатков воды. Вы можете следить за ходом процесса.

Отображённое время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе. Время может быть скорректировано системой в процессе выпаривания в зависимости от фактически имеющегося количества воды.


По окончании выпаривания остатков воды на дисплее появится **Процесс завершен**.

- Коснитесь .

Теперь вы можете выполнить процесс приготовления в режиме «Конвекция с паром» .

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце остается конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

### Пропуск выпаривания остатков воды


 При очень неблагоприятных обстоятельствах во время последнего всасывания воды в рабочей камере возможно переполнение системы парообразования.


По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

- Выберите режим работы «Конвекция с паром» .

Появляется **Испарить оставш. воду?**.

- Выберите пропустить.

Теперь Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме «Конвекция с паром» .

При следующем выборе режима «Конвекция с паром» , а также при выключении духового шкафа на дисплее снова появится напоминание о необходимости выпаривания остатков воды.

## Персональные программы


Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Скомбинируйте до десяти этапов приготовления, чтобы максимально точно описать процесс приготовления в соответствии с любимыми рецептами или в соответствии с часто используемыми рецептами. Для каждого этапа приготовления вы можете выполнить индивидуальные установки, например, установить режим работы, температуру и время приготовления или внутреннюю температуру.
- Задайте уровень(ни) для вашего блюда.
- Задайте имя/название программы, которая будет относиться к вашему рецепту.

При повторном вызове и запуске программы она выполняется автоматически.

Имеется также возможность сохранить процесс приготовления с установленным временем приготовления после его окончания. Затем задайте для программы название.

### Создание персональных программ

- Выберите Персональные программы .
- Выберите Создать программу.

Теперь Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужные установки.

В зависимости от выбранного режима, Вы можете с помощью Открыть меню расширенных установок **включить функции Быстрый разогрев и "Хрустящая корочка"**.

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

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

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, то выберите добавить и действуйте, как при 1-м этапе приготовления.
- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите завершить.

После этого Вы задаете уровень(ни) для Вашего блюда:

- Выберите нужный(е) уровень(ни).
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется итог Ваших установок.



- Проверьте установки и подтвердите их с помощью **OK** или выберите **изменить**, чтобы скорректировать установки.
- Выберите **сохранить**.
- Введите название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа **]** Вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- После ввода названия программы выберите **сохранить**.


На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Вы можете запустить сохраненную программу сразу или через некоторое время, или изменить этапы приготовления.

Пункт меню **Изменить этапы пригот.** описывается в главе «Изменение персональных программ».

## Запуск персональных программ

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите **Персональные программы** .

На дисплее появляется список названий программ.

- Выберите нужную программу.

Вы можете запустить сохраненную программу сразу или через некоторое время, или вызвать индикацию этапов приготовления.

- **Запуст. сразу**  
Программа запускается немедленно. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- **Запустить позже**  
Появляется только при использовании термощупа. Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.
- **Готовность в**  
Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.
- **Запуск в**  
Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.
- **Показывать этапы пригот.**  
На дисплее появляется итог Ваших установок. Вы можете корректиро-

## Персональные программы

---


вать установки в пункте меню изменить (см. главу «Изменение персональных программ»).

- Выберите нужный пункт меню.
- Подтвердите указание, на каком уровне должен быть размещен продукт, кнопкой **OK**.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

## Изменение персональных программ

### Изменение этапов приготовления

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.


- Выберите Изменить.
- Выберите Изменить программу.
- Выберите нужную программу.
- Выберите Изменить этапы пригот..

Вы можете изменить заданные установки для каждого этапа приготовления или добавить дополнительные этапы приготовления.

- Измените программу по своим желаниям (см. главу «Персональные программы – Создание персональных программ»).
- Проверьте установки и подтвердите их с помощью **OK**.
- Выберите сохранить.

Изменённые этапы приготовления в вашей программе сохраняются.

## Изменение названия

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.


- Выберите Изменить.
- Выберите Изменить программу.
- Выберите нужную программу.
- Выберите Изменить имя.
- Измените название (см. главу «Создание персональных программ») и выберите пункт сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Изменённое название вашей программы сохраняется.

## Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.

- Выберите Изменить.
- Выберите Удалить программу.
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите с помощью ОК.

Программа удаляется.





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

# Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.





Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

## Режимы работы

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

## Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция плюс , Интенсивное выпекание , Конвекция с паром : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки. Старайтесь не пользоваться светлыми формами из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропеется.
- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оп-

тимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.

- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

## Бумага для выпечки, смазывание жиром

Принадлежности Miele, например, универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Обслуживание»).

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

Использование бумаги для выпечки необходимо для:

- выпечки с содержанием разрыхлителя  
Разрыхлитель, используемый при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- бисквита, безе, миндальных пирожных и т.п.  
Эти виды теста из-за большого содержания белка легко прилипают к противню.
- приготовления быстрозамороженных продуктов на решетке.

## Указания к таблицам по выпеканию

Данные для рекомендованного режима в таблицах выделены жирным шрифтом.

### Температура

В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру.


При более высоких температурах время выпекания хотя и сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

### Время выпекания




Проверяйте через некоторое время (меньшее из указанного диапазона), готова ли выпечка. Воткните в тесто деревянную палочку. Если на ней не будет влажных крошек теста, значит выпечка готова.

### Уровень

На какой уровень разместить продукт для выпекания, зависит от режима работы и количества противней.

- «**Конвекция плюс**»   
1 противень: уровень 3  
2 противня: уровни 1+4  
3 противня: уровни 1+3+5
















Выпекайте влажную выпечку и пироги максимум на двух уровнях одновременно.

- «**Конвекция с паром**»   
1 противень: уровень 1
- «**Интенсивное выпекание**»   
1 противень: уровень 1 или 2
- «**Верхний/нижний жар**»   
1 противень: уровень 2 или 3




# Выпекание

## Таблицы по выпеканию

### Тесто для кексов

Пироги/ выпечка		 [°C]		 [МИН]
Маффины (1 противень)		<b>150-160</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>3</b>	<b>25-35</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	3	25-35
Маффины (2 противня)		<b>140-150</b> <sup>1) 2) 3)</sup>	<b>1+4</b>	<b>35-45</b> <sup>4)</sup>
Небольшие кексы (1 противень) *		<b>150</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>3</b>	<b>25-30</b>
		160 <sup>1) 2)</sup>	3	20-30
Небольшие кексы (2 противня) *		<b>140</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>1+4</b>	<b>35-40</b>
Кекс (противень)		<b>160</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>40-45</b>
		170 <sup>1) 2)</sup>	3	30-35
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)		<b>150-160</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>3</b>	<b>55-70</b>
		160 <sup>1) 2) 3)</sup>	3	55-70
Фруктовый пирог (противень)		<b>170</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>45-55</b>
		190 <sup>1)</sup>	3	40-45





















 режим /  «Конвекция плюс» /  «Верхний/Нижний жар»

 температура /  уровень /  время выпекания




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

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

## Песочное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 6 1	 [МИН]
Мелкая выпечка (1 противень) (печенье)		<b>150-160</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>3</b>	<b>15-30</b>
		<b>170-180</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>3</b>	<b>8-20</b>
Мелкая выпечка (2 противня) (печенье)		<b>150-160</b> <sup>1) 2) 3)</sup>	<b>1+4</b>	<b>15-30</b> <sup>4)</sup>
Отсадное печенье (1 противень) *		<b>160</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>3</b>	<b>20-25</b>
		<b>160</b>	<b>3</b>	<b>20-25</b>
Отсадное печенье (2 противня) *		<b>160</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>2+4</b>	<b>25-30</b> <sup>4)</sup>
Творожный торт		<b>160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>80-90</b>
		<b>150</b>	<b>1</b>	<b>80-90</b>
Пирог с творогом (противень)		<b>160</b> <sup>2)</sup>	<b>2</b>	<b>75-85</b>
		<b>160</b> <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>75-85</b>
		<b>150-160</b> <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>75-85</b>
Яблочный пирог (пай) (форма Ø 20 см) *		<b>160</b> <sup>1) 2)</sup>	<b>1</b>	<b>80-90</b>
		<b>180</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>55-65</b>
Яблочный пирог, закрытый		<b>160-170</b> <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>75-85</b>
		<b>160-170</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>75-85</b>
		<b>160-170</b> <sup>2)</sup>	<b>1</b>	<b>75-85</b>

 режим /  «Конвекция плюс» /  «Верхний/нижний жар» /  «Интенсивное выпекание»





 температура /  уровень /  время выпекания

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

- 1) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.


# Выпекание

## Дрожжевое тесто/творожно-сдобное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 <sup>6</sup> 1	 [МИН]
Белый хлеб		200	1	30-40
		<b>200<sup>1)</sup></b>	<b>1</b>	<b>30-40</b>
Фруктовый пирог (противень) дрожжевое тесто		160-170	3	45-60
		<b>180-190</b>	<b>3</b>	<b>40-60</b>
Фруктовый пирог (противень) творожно-сдобное тесто		160-170	3	40-60
		<b>180-190</b>	<b>3</b>	<b>40-60</b>
Пицца (противень) дрожжевое тесто		<b>190-200<sup>2) 3) 4)</sup></b>	<b>2</b>	<b>25-40</b>
		<b>170-180<sup>2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>25-40</b>
Подъём дрожжевого теста		35	<sup>5)</sup>	15-30
		35	<sup>5)</sup>	15-30











 режим /  «Конвекция плюс» /  «Конвекция с паром» /  «Верхний/Нижний жар»

 «Интенсивное выпекание» /  температура / <sup>6</sup> уровень /  время выпекания




- 1) 1-й паровой удар, сразу после помещения в рабочую камеру.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 4) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.
- 5) Ёмкость можно установить непосредственно на дно рабочей камеры. В зависимости от размера ёмкости можно вынуть также боковые направляющие. Если вы используете режим «Верхний/нижний жар» , положите дополнительно решётку на дно рабочей камеры.



## Бисквитное тесто

Пироги/ выпечка		 [°C]	 <sup>6</sup> <sub>1</sub>	 [МИН]
Бисквит с добавлением воды *		170 <sup>1)</sup>	2	25-35
		<b>170<sup>1)</sup></b>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
Бисквитный торт (из 3-4 яиц)		160-170 <sup>1)</sup>	2	25-35
		<b>160-170<sup>1)</sup></b>	<b>2</b>	<b>20-35</b>
Рулет		180 <sup>1)</sup>	1	15-20
		<b>190<sup>1) 2)</sup></b>	<b>2</b>	<b>10-20</b>

 режим /  «Конвекция плюс» /  «Верхний/Нижний жар»

 температура / <sup>6</sup><sub>1</sub> уровень /  время выпекания

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

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 2) Выключите катализатор, прежде чем запускать процесс приготовления. Выберите Установки – Катализатор – выключить.

# Выпекание

## Заварное тесто, слоеное тесто, белковая выпечка, сконы, плоский пирог с начинкой





Пироги/ выпечка		 [°C]		 [МИН]
Заварное пирожное (1 противень)		<b>160-170</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>25-35</b>
		<b>160</b> <sup>1) 2) 3)</sup>	<b>3</b>	<b>30-40</b>
Слоеное тесто (1 противень)		180-190 <sup>1)</sup>	3	15-20
		<b>170-180</b> <sup>4)</sup>	<b>3</b>	<b>10-20</b>
Меренги (1 противень)		<b>110</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>70-90</b>
		120 <sup>1)</sup>	3	60-85
Сконы (1 противень)		<b>180</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>12-20</b>
		210 <sup>1)</sup>	3	12-20
Открытый фруктовый пирог (1 противень)		<b>190</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>25-35</b>
		230-240 <sup>1) 2) 5)</sup>	2	25-35
Сырный пирог (1 противень)		<b>190</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>25-35</b>
		190 <sup>1) 2) 5)</sup>	1	25-30

 режим /  «Конвекция плюс» /  «Конвекция с паром» /  «Верхний/Нижний жар»

 «Интенсивное выпекание» /  температура /  уровень /  время выпекания

- 1) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) 2 паровых удара:
  - 1-й паровой удар сразу после помещения в рабочую камеру.
  - 2-й паровой удар срабатывает после приготовления.
- 4) 1-й паровой удар, сразу после помещения в рабочую камеру.
- 5) Установите режим и температуру и выберите дополнительно Открыть меню расширенных установок – "Хрустящая корочка" – включить.

## Режимы приготовления

В зависимости от приготовления вы можете использовать режимы «Конвекция плюс» , «Конвекция с паром» , «Автоматика жарения»  или «Верхний/нижний жар» .

## Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Формы для запекания, кастрюлю для жаркого, термостойкую стеклянную форму, рукав и пакет для запекания, глиняную посуду для жаркого, универсальный противень и брызгозащитный экран на универсальном противне.

Мы рекомендуем запекание в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока для приготовления соуса.

Кроме того, рабочая камера остаётся чище, чем при запекании на решётке.

## Рекомендации

- Подрумянивание происходит в конце процесса запекания. Мясо приобретет более интенсивный коричневый цвет, если примерно спустя половину времени запекания Вы снимете с посуды крышку.
- Время покоя: по окончании процесса приготовления достаньте продукт из рабочей камеры, оберните его фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.
- Запекание птицы: кожа птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания процесса запекания смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

# Запекание

---

## Указания к таблицам запекания





Данные для рекомендованного режима в таблицах выделены жирным шрифтом.

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

## Температура

В основном выбирайте более низкую температуру из указанного диапазона.

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

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

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

## Предварительный нагрев

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

## Продолжительность запекания ⌚

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

- Говядина/дичь: 15–18 мин./см
- Свинина/телятина/баранина: 12-15 мин./см
- Ростбиф/филе: 8-10 мин./см

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




















Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

## Уровень





В основном используйте уровень 3, при запекании продукта большого размера, например, индейки – уровни 1 или 2.

# Запекание

## Таблицы запекания

Блюдо		 [°C]	 <sup>6</sup>	 [МИН]	 <sup>8)</sup> [°C]
Ростбиф, прим. 1 кг <sup>1)</sup>		220 <sup>2) 3)</sup>	3	50-60	40-70 <sup>5)</sup>
		210 <sup>2) 3)</sup>	3	45-60	
		<b>120/100</b> <sup>4)</sup>	<b>3</b>	<b>60-90</b>	
Филе говядины, прим. 1 кг <sup>1)</sup>		220 <sup>2) 3)</sup>	3	20-50	40-70 <sup>5)</sup>
		210 <sup>2) 3)</sup>	3	40-60	
		<b>120/100</b> <sup>4)</sup>	<b>3</b>	<b>70-100</b>	
Свиная шейка, ок. 1,5 кг <sup>1)</sup>		<b>160-170</b>	<b>3</b>	<b>120-140</b>	80-85
		180-190	1	130-150	
		<b>190-200</b>	<b>1</b>	<b>130-140</b>	
Ножка ягнёнка, ок. 1,5 кг <sup>6)</sup>		180	3	100-110	75-80
		190	3	100-110	
Утка, ок. 2 кг <sup>7)</sup>		190	3	85-100	95
		190	3	85-100	
		<b>230</b>	<b>3</b>	<b>85-100</b>	

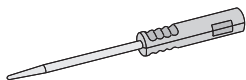
 режим /  «Конвекция плюс» /  «Автоматика жарения» /  «Верхний/Нижний жар»

 температура / <sup>6</sup> уровень /  время запекания /  внутренняя температура

- 1) Используйте универсальный противень.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 3) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 4) В зависимости от нужной степени готовности: «с кровью»: 40-45°C, средней прожарки: 50-60°C, прожаренное: 60-75°C
- 5) Приготовьте блюдо с применением технологии приготовления при низкой температуре (см. главу «Низкотемпературное приготовление – Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную»):
  - Рабочую камеру с решёткой, универсальным противнем и с лежащим на нём брызгозащитным экраном прогрейте до 120°C.
  - Обжарьте мясо, выложите на предварительно разогретый брызгозащитный экран в разогретом духовом шкафу.
  - Уменьшите температуру процесса приготовления до 100°C.
- 6) Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л жидкости.
- 7) Долейте примерно 0,25 л жидкости. Поверните продукт по истечении половины времени приготовления.
- 8) При использовании термощупа задайте внутреннюю температуру, которая соответствует продукту.

# Запекание

## Термощуп



С помощью беспроводного термощупа вы можете точно следить за температурой в процессе приготовления.

### Принцип действия

Металлический наконечник термощупа вставляется в продукт. В нём находится температурный сенсор. Он измеряет так называемую внутреннюю температуру продукта во время приготовления.

Температурный сенсор находится прим. на 2 см дальше наконечника термощупа. Воткните металлический наконечник в продукт таким образом, чтобы сенсор находился посередине (см. главу «Важные указания по использованию»).

Повышение внутренней температуры продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно отрегулировать в пределах до 99°C. Данные по продуктам и температурам вы найдёте в таблице запекания и в главе «Низкотемпературное приготовление».

Процессы приготовления с термощупом и без него имеют сопоставимое время приготовления.

Передача значений внутренней температуры в электронику духового шкафа происходит с помощью радиосигналов между передатчиком в ручке термощупа и приёмной антенной в задней стенке, как только вы помещаете продукт со вставленным термощупом в рабочую камеру.

Беспрепятственная передача радиосигнала осуществляется только при закрытой дверце. Если во время приготовления вы открываете дверцу, например, чтобы полить жаркое, радиосигнал прерывается. Он снова включается только после закрывания дверцы. Пройдёт несколько секунд, пока на дисплее снова высветится фактическая внутренняя температура.

**Температурный сенсор выходит из строя при температурах свыше 100°C. Если сенсор находится внутри продукта, то опасность повреждения отсутствует, поскольку максимально возможная внутренняя температура составляет 99°C.**







Если вы не используете термощуп, не оставляйте его лежать в рабочей камере во время приготовления, а всегда вставляйте в специальную гильзу для хранения во фронтальной раме.



## Возможности использования

В некоторых специальных программах вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа.

Кроме того, вы можете его также использовать в персональных программах и следующих режимах работы:

- Автоматика жарения 
- Конвекция плюс 
- Интенсивное выпекание 
- Верхний/нижний жар 
- Конвекция с паром 
- Гриль с обдувом 

## Важные указания по использованию

Для обеспечения безупречной работы обратите внимание на следующие указания.

- Не используйте для приготовления высокую и узкую посуду из металла, так как она может ослабить радиосигналы.
- Не размещайте металлические предметы над термощупом, например, крышки форм, фольгу или решётку и универсальный противень на вышерасположенных уровнях загрузки. Можно использовать стеклянные крышки.
- Не используйте одновременно другой термощуп из металла.
- Не кладите ручку термощупа в жидкость от продукта, на сам продукт или на край посуды для приготовления.



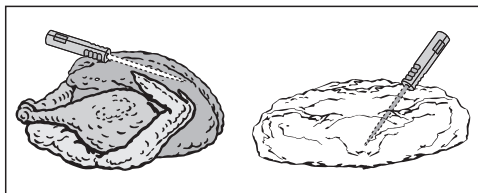
**Опасность поломки!**

Не используйте термощупа для перемещения продукта.

## Запекание

Кроме того, обратите внимание на следующее:

- Вы можете положить мясо в кастрюлю или на универсальный противень с лежащим на нём брызгозащитным экраном.
- Металлический конец термощупа должен полностью располагаться в продукте, так чтобы температурный сенсор доставал приблизительно до середины. При этом его ручка должна быть направлена под наклоном вверх, **а не располагаться горизонтально и указывать в направлении углов рабочей камеры или дверцы.**



- У птицы для металлического наколника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический конец не должен быть воткнут в жировую прослойку. Повышенная жирность продукта может привести к преждевременному выключению панели.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице запекания.

- При использовании рукава/пакета для запекания или алюминиевой фольги воткните термощуп через плёнку до середины продукта. Вы также можете сделать это при запекании мяса в фольге. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя фольги.
- В очень плоский продукт, например, рыбу, термощуп может быть вставлен почти горизонтально. Поэтому готовьте очень плоские продукты в посуде из стекла или керамики, поскольку стенки металлической посуды могут быть помехой для радиосигналов.

Если термощуп во время приготовления перестал распознаваться, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Измените положение термощупа внутри продукта.

### Использование термощупа

- Вытащите термощуп из гильзы для хранения в дверце во фронтальной раме.
- Вставьте металлический конец термощупа полностью в продукт. Ручка должна быть направлена под наклоном вверх.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы .

Появляется сообщение Продолжить приготовление с пищевым термометром?.

- Выберите да.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- При необходимости измените предложенную внутреннюю температуру.

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени. Выберите для этого пункт меню **Открыть меню расширенных установок** и в поле **Запуск** в установите время.

Момент времени окончания приготовления можно оценить приблизительно, так как длительность приготовления с термощупом примерно соответствует длительности приготовления без термощупа.

Длительность и **Готовность** в не могут быть установлены, так как общее время зависит от достижения внутренней температуры.

### **Индикация остаточного времени**

Если в каком-либо процессе приготовления установленная температура будет превышать 140 °С, то через определенное время отобразится расчет оставшейся длительности приготовления (остаточное время).

Остаточное время рассчитывается, исходя из установленной температуры приготовления, установленной внутренней температуры и динамики подъема внутренней температуры.

Показываемое в начале процесса остаточное время является приближительной величиной. Так как во время выполнения процесса остаточное время рассчитывается непрерывно, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Вся информация по остаточному времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура или выбран

## Запекание

---

другой режим работы. Если дверца была открыта некоторое время, оставшее время рассчитывается снова.

### Индикация внутренней температуры

Как только появится индикация оставшего времени, можно дополнительно разрешить индикацию фактической внутренней температуры.

- Выберите изменить.
- Выберите Индикатор внутр. темп..
- Выберите включить.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее дополнительно появляется индикация фактической внутренней температуры.

### Использование остаточного тепла

Незадолго до окончания приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта функция энергосбережения будет отображаться на дисплее с помощью Энергоэкономичная фаза. Данные внутренней температуры больше не будут появляться.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима работы, вентилятор горячего воздуха остаются включенными.

После того, как установленная внутренняя температура будет достигнута:

- Появляется Процесс завершен.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

**Совет:** Если мясо еще не приготовлено так, как Вы хотите, воткните термощуп в другое место и повторите процесс.

# Низкотемпературное приготовление

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

Сначала кусок мяса в течение короткого времени обжаривается при сильном нагреве равномерно со всех сторон.

Затем его помещают в подогретую рабочую камеру, где оно бережно доводится до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев.


В результате получается очень нежное и сочное блюдо.

## Рекомендации

- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир, который можно сильно нагревать (например, топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет прим. 2-4 часа и зависит от веса и размера куска мяса, а также от нужной степени готовности и подрумянивания.

## Время приготовления / внутренней температура

Мясо	 [мин]	 [°C]
Филе говядины	80-100	54
Ростбиф		
– «по-английски»	50-70	48
– средняя прожарка	70-80	54
– полная прожарка	160-190	69
Свиное филе	80-100	63
Копченая корейка *	140-170	68
Филе телятины	80-100	60
Спинка теленка *	100-130	63
Спинка ягненка *	50-80	60

 Время приготовления

 Внутренняя температура

\* без костей

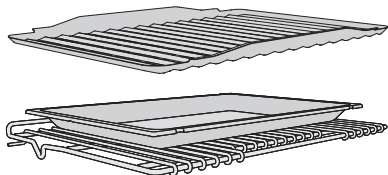
## После приготовления


- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- Вы можете легко сохранить мясо в теплом виде в рабочей камере до подачи на стол. Результат приготовления не ухудшится.
- Мясо имеет оптимальную температуру. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.


## Низкотемпературное приготовление

### Использование программы «Низкотемпературное приготовление»


Учитывайте также указания, приведенные в главе «Запекание – Термошуп».



- Универсальный противень используйте на решётке с лежащим на нём брызгозащитным экраном.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Низкотемпер. приготовление.
- Установите температуру.
- Установите внутреннюю температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее. При прогревании оставьте решётку, универсальный противень и лежащий на нём брызгозащитный экран на решётке в рабочей камере.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Как только на дисплее появится Используйте пищевой термометр, положите обжаренное мясо на универсальный противень с лежащим на нём брызгозащитным экраном и воткните термошуп, чтобы металлический наконечник был полностью погружён в продукт.

 **Опасность получения ожогов!**  
ТЭН верхнего жара/гриля имеет высокую температуру.

- Закройте дверцу.

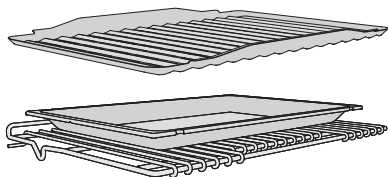
После завершения программы появляется звуковой сигнал, если он включён (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

Если мясо ещё не готово по вашему желанию, то вы можете продлить процесс приготовления.

## Низкотемпературное приготовление


### Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную

При прогреве не используйте функцию быстрого разогрева.



- Универсальный противень используйте на решётке с лежащим на нём брызгозащитным экраном.
  - Вставьте универсальный противень с лежащим на нём брызгозащитным экраном на решётку уровня 3.
  - Выберите Режимы работы .
  - Выберите режим «Верхний/Нижний жар»  и температуру 120 °С.
  - Выключите функцию «Быстрый разогрев», выбрав изменить – Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
  - Предварительно прогрейте рабочую камеру вместе с решёткой, универсальным противнем и лежащим на нём брызгозащитным экраном в течение прим. 15 минут.
  - Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.
- Положите обжаренное мясо на универсальный противень с лежащим на нём брызгозащитным экраном.
  - Выберите изменить.
  - Уменьшите температуру до 100 °С.
  - Доведите мясо до готовности.

Вы можете установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу «Расширенная эксплуатация – Установка длительности приготовления»).

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

## Запекание на гриле

**⚠** Опасность получения ожогов!  
Если Вы готовите на гриле при открытой дверце, то горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.  
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

### Режимы работы

#### Гриль большой

Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

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

#### Гриль малый

Для приготовления на гриле плоских продуктов в малых количествах и для запекания в маленьких формах.

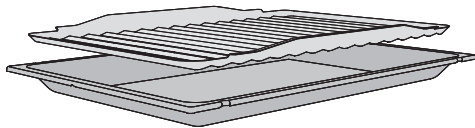
Только внутренняя часть ТЭНа верхнего жара/гриля накаляется, чтобы создать необходимое тепловое излучение.

#### Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра, например, цыпленка.

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

### Посуда



Используйте универсальный противень поставьте с лежащим на нём брызгозащитным экраном и поставьте его на решётку. Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд.



## Подготовка продуктов для гриля

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

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

Почистите (вымойте) и посолите тушки плоской рыбы и рыбные ломтики. Вы также можете сбрызнуть их лимонным соком.

## Гриль

- Универсальный противень поставьте с лежащим на нём брызгозащитным экраном на решётку.
- Положите продукт сверху.
- Выберите режим работы и температуру.
- Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля ок. 10 минут при закрытой дверце.





**Опасность получения ожогов!**

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

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. главу «Уровень»).
- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

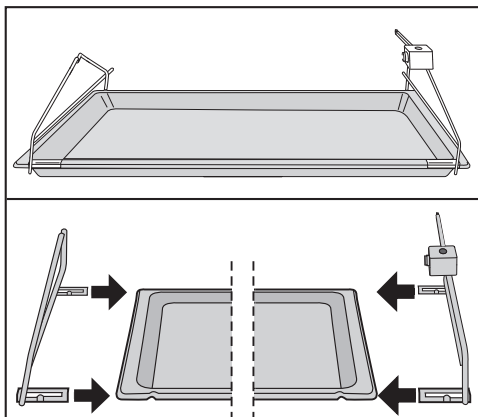
## Запекание на гриле

### Приготовление на гриле с вращающимся вертелом

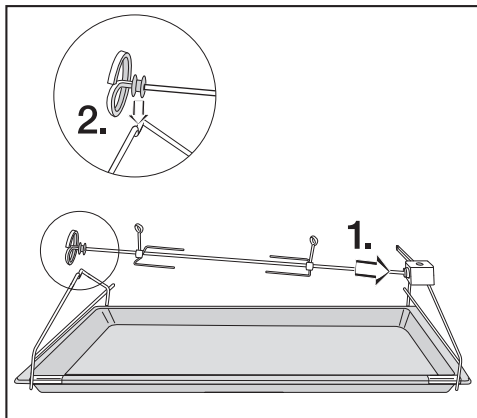
Вращающийся вертел является дополнительно приобретаемой принадлежностью, которую вы можете использовать в режимах «Гриль большой»  и «Гриль малый» .

Максимальная нагрузка на вертел составляет 5 кг.

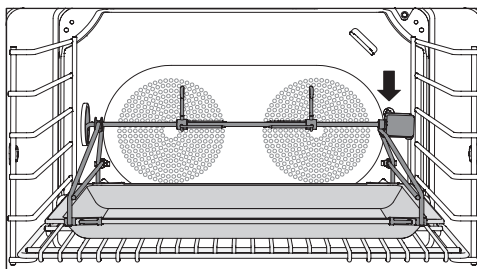
- Сдвиньте решётку или телескопические направляющие с решёткой на уровень 1.



- Сдвиньте держатели вращающегося вертела на насечки универсального противня.
- Зафиксируйте продукт по центру на вертеле для гриля с помощью зажимов.



- Введите вертел наконечником внутрь продукта (1.) и положите ручлет на держатель (2.).



- Сдвиньте универсальный противень вместе с вращающимся вертелом на решётку или на телескопические направляющие с решёткой. При этом приводной вал вертела гриля введите в отверстие в задней стенке.
- Закройте дверцу.
- Выберите нужный режим работы гриля.
- Установите температуру.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Вращающийся вертел.

В поле Вращающийся вертел появляется включить.

Через некоторое время включается мотор гриля. При вращении продукт равномерно подрумянивается со всех сторон.

После приготовления:

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

# Запекание на гриле

## Таблица приготовления на гриле

Данные для рекомендованного режима выделены в таблице жирным шрифтом.

Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Придерживайтесь приведенных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учитывайте разницу в размере кусков мяса и индивидуальных привычках.

### Температура

В основном выбирайте более низкую температуру из указанного диапазона.

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

### Предварительный нагрев

Предварительный нагрев необходим в режиме гриля. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля ок. 10 минут при закрытой дверце.

### Уровень

Выбирайте уровень в зависимости от толщины продукта, запекаемого на гриле.

- Плоский продукт: уровень 4 или 5
- Продукт большей толщины: уровень 2 или 3

## Время приготовления на гриле

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6–8 минут на одну сторону.  
Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону. Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была примерно одинаковая, тогда время приготовления на гриле не будет слишком различаться.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

## Определение степени готовности

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

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













Проверяйте всегда спустя наиболее короткое время из интервала готовность блюда.



**Совет:** Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо еще не готово, разместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. При этом поверхность не будет слишком темной.

# Запекание на гриле

## Таблица приготовления на гриле

Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля ок. 10 минут при закрытой дверце.

Блюдо, запе- каемое на гриле									
	 6 1	 [°C]	 [МИН]	 6 1	 [°C]	 [МИН]	 6 1	 [°C]	 [МИН]
<b>Плоский продукт, запекаемый на гриле</b>									
Бургер *	3 <sup>1)</sup>	<b>300</b>	<b>15-25</b>	–	–	–	–	–	–
Стейки из шейки	3 <sup>1)</sup>	<b>300</b>	<b>15-25</b>	4 <sup>1)</sup>	<b>300</b>	<b>15-25</b>	–	–	–
Тефтели	4 <sup>1)</sup>	<b>275</b>	<b>14-25</b>	–	–	–	–	–	–
Тосты *	3	<b>300</b>	<b>3-4</b>	–	–	–	–	–	–
<b>Продукт, запекаемый на гриле, большего диаметра</b>									
Курица <sup>2)</sup> , ок. 1,2 кг	1 <sup>1)</sup>	220	50-70	2 <sup>1)</sup>	220	65-75	2 <sup>1)</sup>	<b>200</b>	<b>55-70</b> <sup>3)</sup>

 Гриль большой/  Гриль малый /  Гриль с обдувом

 6  
1 уровень /  температура /  время запекания

\* Установки действительны в режиме «Гриль большой» , а также для предписанных величин по EN 60350-1.

- 1) Универсальный противень используйте вместе с брызгозащитным экраном.
- 2) При использовании вращающегося вертела готовьте продукт при 240°C, в течение 50-70 минут.
- 3) Поверните продукт по истечении половины времени приготовления.

## Специальные программы

---

Ваша плита имеет множество специальных программ.

■ Выберите Специальные программы .

В вашем распоряжении имеются следующие специальные программы:

- Разморажи - вание
- Сушка
- Подогрев посуды
- Подъем теста
- Низкотемпер. приготовление  
Эта специальная программа описана в главе «Низкотемпературное приготовление».
- Пицца
- Программа Шаббат


Кроме того, Вы найдете в этой главе информацию по следующим функциям:

- Запекание
- Консервирование
- Замороженные продукты / готовые блюда


### Размораживание

Эта программа разработана для бережного размораживания замороженных продуктов.

Вы можете установить температуру от 25 до 50 °С.

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

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

 **Опасность заражения сальмонеллами!**

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.



### Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень вместе с решеткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

- Мясо, птица или рыба не должны полностью размораживаться перед приготовлением. Достаточно, если продукты будут подтаявшими. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

### Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Продукт	 [г]	 [мин.]
Курица	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1000	90–120
Колбаска для жарки	500	30–50
Рыба	1000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50

 Вес /  время размораживания

## Специальные программы

### Сушка

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

Вы можете установить температуру от 80 до 100°C.

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

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки при необходимости очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной прим. 0,5 см.

– Из слив удалить косточки, если необходимо.

– Груши очистить от кожицы и сердцевины, нарезать на ломтики.


– Бананы очистить и нарезать ломтиками.

– Грибы почистить, нарезать половинками или ломтиками.

– У петрушки и укропа удалить толстые стебли.

■ Равномерно разложите продукты на универсальном противне.


Вы можете также использовать перфорированный противень для выпечки Gourmet, если он имеется.

■ Выберите Специальные программы .


■ Выберите Сушка.

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.


■ Следуйте указаниям на дисплее.

Продукт	 [мин.]
Фрукты	120–480
Овощи	180–480
Травы *	50–60

 Время сушки

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

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

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

■ Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.





### Подогрев посуды

Эта программа была разработана для подогревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °С.

Используйте термостойкую посуду.


- Задвиньте решетку на уровень 3 и установите на нее посуду, которую нужно подогреть. В зависимости от размеров посуды можно поставить ее также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

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

### Подъем дрожжевого теста

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


Вы можете установить температуру от 30 до 50°С.

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

### Пицца

Эта программа была разработана для выпекания пиццы.

Вы можете установить температуру от 160 до 250 °С.

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



# Специальные программы

## Программа «Шаббат»

Программа Шаббат создана для того, чтобы помочь пользователю при соблюдении религиозных обычаев.

После выбора программы Шаббат выберите режим работы и температуру.

Выполнение программы начинается только при открывании и закрывании дверцы:

- Спустя прим. 5 минут начинается процесс приготовления в режиме Верхний/нижний жар  или Нижний жар .
- Духовой шкаф нагревается до установленной температуры и сохраняет эту температуру максимально в течение 72 часов.
- Освещение рабочей камеры не включается (также при открывании дверцы).


Если выбрано Установки – Освещение – включить, освещение остается включенным во время выполнения программы.

- На дисплее высвечивается длительное время Программа Шаббат.
- Индикация текущего времени отсутствует.

Начавшуюся программу «Шаббат» нельзя изменить или сохранить в разделе Персональные программы.

## Использование программы «Шаббат»


Процесс может быть завершён только при выключении духового шкафа.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Программа Шаббат.
- Выберите нужный режим работы.

Если идёт отсчёт заданного времени таймера, то программа «Шаббат» не может быть запущена.

- Установите температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Теперь духовой шкаф готов к использованию.

На дисплее появляется Программа Шаббат  и индикация установленной температуры.

- Если вы хотите начать процесс приготовления, то откройте дверцу.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Если вы хотите преждевременно прервать программу:

- Выключите духовой шкаф.

## Запекание

Режим «Запекание» подходит для небольшого количества продуктов, например замороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Благодаря оптимальному использованию тепла вы сэкономите до 30% электроэнергии по сравнению с обычными режимами работы при столь же хороших результатах.


Этот режим не подходит для приготовления большого количества продуктов, когда требуется пропекание свежего теста (например, для бисквитного теста, фруктовых пирогов или мелких кексов). При этом не будет обеспечиваться экономия потребления электроэнергии.

Вы можете установить температуру от 100 до 250°C.

- Выберите Режимы работы .
- Выберите Запекание и измените при необходимости рекомендуемую температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Для оптимального энергосбережения держите дверцу закрытой во время процесса приготовления.

Примеры применения:

Блюдо		
	[°C]	[мин]
Фигурное печенье	150	25-30
Рататуй	180	40-60
Филе рыбы в фольге, прим. 500 г	200	25-30
Замороженная пицца, предварительно выпеченная	210	20-25
Жаркое из окорока, прим. 1,5 кг	160	130-160


 температура /  время приготовления

- Используйте уровни 1 или 2.
- Значения времени даны для рабочей камеры без предварительного нагрева.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

# Специальные программы

## Консервирование


### Емкости для консервирования

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


Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- Стеклянные консервные банки
- Банки с завинчивающимися крышками

### Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим Конвекция плюс .

Данные относятся к 6 банкам объемом 1 л.

- Задвиньте универсальный противень на уровень 3 и поставьте на него банки.
- Выберите режим Конвекция плюс  и температуру 150–170 °С.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.


Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.


## Фрукты/огурцы

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

## Овощи


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

	 [мин.]
Морковь	50–70
Спаржа, горох, фасоль	90–120

 Длительность консервирования

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

## После консервирования

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

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

### Замороженные продукты / готовые блюда

#### Рекомендации

#### Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти продукты глубокой заморозки на решетке, покрытой бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении таких продуктов настолько сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем виде из рабочей камеры. С каждым последующим использованием деформация будет еще сильнее.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

#### Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти продукты глубокой заморозки можно готовить на противне для выпечки или на универсальном противне. При этом для щадящего приготовления положите под них лист бумаги для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

#### Приготовление


Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.


Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

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

## Чистка и уход

---

 **Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены, рабочая камера - охлаждена.

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

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

На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

### Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

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

- проволочные губки из нержавеющей стали

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности, возможно, их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Рекомендуем Вам сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не предназначены для мытья в посудомоечной машине (за исключением беспроводного термощупа).

- Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё тёплая.
- Для удобной очистки вручную можно снять и разобрать дверцу и демонтировать боковые направляющие.

# Чистка и уход

## Нормальные загрязнения

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

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств с помощью чистой воды. Это особенно важно при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытирайте насухо все поверхности мягкой тканью.

## Термошуп

Термошуп подходит для мытья в посудомоечной машине.

## Стойкие загрязнения

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора. Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае. 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.
- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его 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 удалите остатки чистящего средства для духовых шкафов с помощью чистой воды и вытрите поверхности насухо.

### Пиролитическая очистка рабочей камеры

Вместо того, чтобы чистить рабочую камеру вручную, вы можете использовать пиролитиз .

При пиролитической очистке рабочая камера прогревается до температуры более 400°C. Имеющиеся загрязнения расщепляются при высоких температурах и превращаются в пепел.

Имеются три ступени пиролитиза различной длительности. Выберите:

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

После запуска пиролитической очистки дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть её сразу же по окончании процесса очистки.

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

После пиролитической очистки можно просто удалить остатки (например, пепла), которые образуются в рабочей камере в зависимости от степени загрязнения.

## Чистка и уход

---

### Подготовка к пиролитической очистке

Из-за высоких температур при пиролитической очистке повреждаются принадлежности, не предназначенные для пиролиза.

Выньте все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем начать пиролитическую очистку. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза.

Пригодны для пиролиза и могут оставаться в рабочей камере во время пиролитической очистки следующие принадлежности:

- Боковые направляющие
- Телескопические направляющие с решёткой HFCBBR 36-2
- Решётка HBRR 36-2:
- Выньте из прибора принадлежности, не пригодные для пиролиза.
- Задвиньте решётку на верхний уровень.

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию и к отключению пиролитической очистки. При наличии пригоревших остатков на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна.

- Перед запуском пиролиза удалите грубые загрязнения рабочей камеры и очистите пригоревшие загрязнения на эмалированных поверхностях скребком для стекла.

## Блокировка панели конфорок во время пиролизической очистки

Проводить пиролизическую очистку и одновременно использовать панель конфорок невозможно.

■ Если вы используете панель конфорок, а затем запускаете пиролизическую очистку, панель конфорок автоматически выключается.

- Подача газа блокируется.
- Пламя гаснет.
- Подсветка переключателя гаснет.
- Поверните переключатель вправо в положение ● (Выкл).

Как только пиролизическая очистка будет завершена, конфорки можно будет снова включить.

■ При проведении пиролизической очистки панель конфорок блокируется и её невозможно включить.

■ Поверните переключатель вправо в положение ● (Выкл).

Как только пиролизическая очистка будет завершена, конфорки можно будет снова включить.

## Запуск пиролиза

⚠ Опасность получения ожога! При пиролизической очистке фронтальная поверхность духового шкафа нагревается сильнее, чем при обычном использовании. Следите за тем, чтобы во время пиролизической очистки дети не прикасались к прибору.

- Выберите Чистка и уход Ⓞ.
  - Выберите Пиролиз.
  - Выберите ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.
  - Подтвердите с помощью ОК.
- Следуйте указаниям на дисплее.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Чистка и уход

---

### Немедленный запуск пиролиза

- Если вы хотите запустить пиролизную очистку немедленно, выберите **Запуст. сразу**.


- Подтвердите с помощью **ОК**.


Пиролитическая очистка начинается.

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

Освещение рабочей камеры во время пиролитической очистки отключено.

На дисплее отображается оставшееся время пиролитической очистки. Её 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 , акустические и оптические сигналы отключатся.

### Запуск пиролиза с задержкой

- Если вы хотите отложить по времени запуск пиролитической очистки, выберите **Запустить позже**.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

- Установите момент времени, в который пиролитическая очистка должна начаться.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

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

До момента запуска вы можете повторно настроить время запуска и время окончания с помощью пункта меню **ИЗМЕНИТЬ**.

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

## По окончании пиролиза

Как только отсчет остаточного времени дойдет до 0:00, на дисплее отобразится сообщение о том, что дверца разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована:

- Появляется Процесс завершен.
- Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

### ■ Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.



**Опасность получения ожогов!**

Удаляйте возможные остатки загрязнений после пиролиза только тогда, когда рабочая камера остыла.

- Очистите рабочую камеру и принадлежности, рассчитанные на пиролиз, от возможных остатков (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.

Большинство загрязнений можно удалить с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную 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.

- Растяните несколько раз телескопические направляющие с решёткой в стороны.

## Пожалуйста, обратите внимание:

- 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 очищайте её.
- После чистки могут оставаться выцветшие следы или осветления на рельсах телескопических направляющих с решёткой и на резьбовой гайке. Оно не влияет на эксплуатационные свойства прибора.
- В результате переливания сока от фруктов могут образоваться стойкие изменения цвета эмалированных поверхностей. Эти изменения не влияют на качество эмали. Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае.

# Чистка и уход

## Прерывание пиролиза

После прерывания пиролитической очистки дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °С.

К прерыванию пиролитической очистки приводит следующее:

- Вы выключаете духовой шкаф.
- Происходит неисправность в электросети.

При отключении духового шкафа на дисплее появляется Выключить прибор?.

- Если Вы хотите прервать пиролитическую очистку, выберите да.

Дверца будет разблокирована, как только температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С и духовой шкаф отключится.

- При желании Вы можете продолжить пиролиз, для этого выберите нет.

Пиролитическая очистка будет продолжена.

Если электросеть выйдет из строя, после ее восстановления на дисплее появится Процесс прерван, фаза охлаждения.

Дверца будет разблокирована, как только температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С и духовой шкаф отключится.

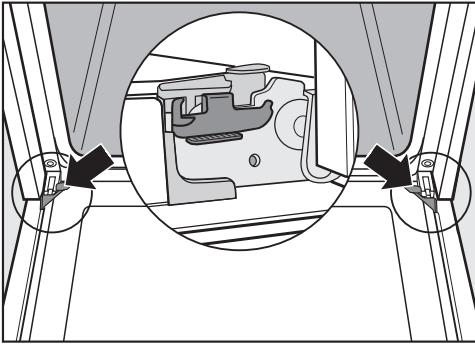
Звучит сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

На дисплее высвечивается Процесс завершен.

- Выберите ↩.
- Запустите пиролитическую очистку повторно.

## Снятие дверцы

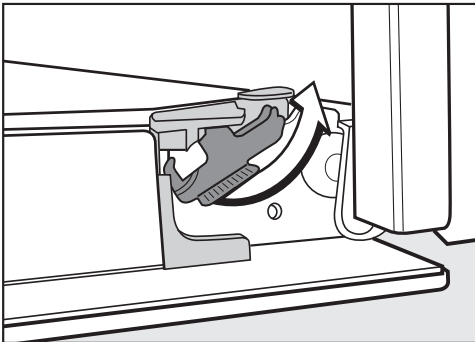
Дверца весит около 22 кг.



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обоих дверных шарниров.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут откинуться в сторону духового шкафа.

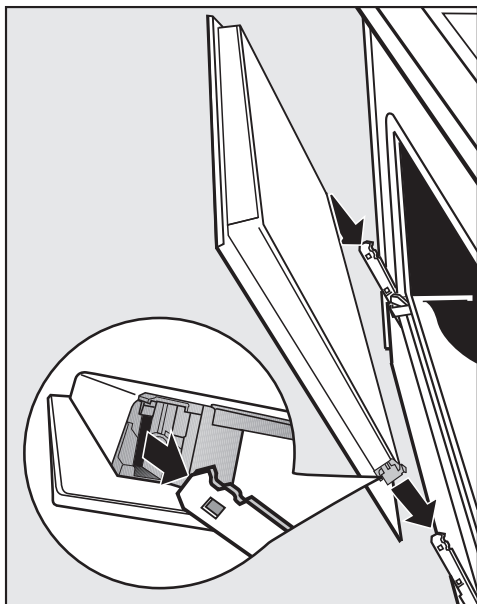
Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, поскольку она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу с боковых сторон и равномерно потяните ее под углом вверх из держателей. Проследите, чтобы она при этом не перекашивалась.

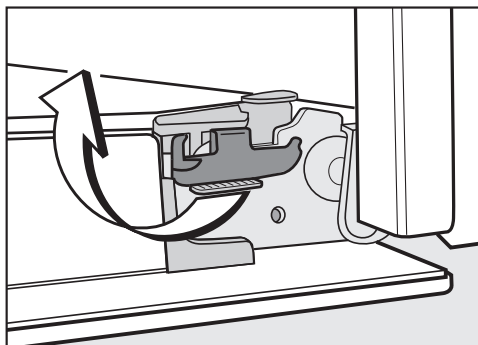
### Монтаж дверцы



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

- Полностью откройте дверцу.

Если фиксирующие скобы не заблокированы, дверца может выскользнуть из держателей и получить повреждения. Обязательно заблокируйте фиксирующие скобы.



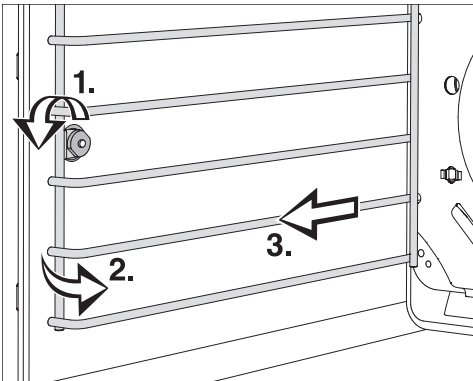
- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.



### Демонтаж боковых направляющих

Вы должны демонтировать телескопические направляющие с решёткой, прежде чем снимать боковые направляющие (см. главу «Оснащение – Телескопические направляющие с решёткой»).

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Рабочая камера должна быть охлаждена.



- Достаньте универсальный противень и решётки из рабочей камеры.

Не бросайте предметы, например, такие как гайки, на эмаль дна рабочей камеры.

Эмаль может потрескаться.

Выложите дно рабочей камеры мягкой подстилкой (например, полотенцем), чтобы смягчить возможный удар при падении предметов.

- Открутите гайку (1.).

- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (2) и снимите их (3).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку деталей.

# Чистка и уход


## Очистка испарительной системы от накипи

### Момент времени для удаления накипи

Из системы парообразования, в зависимости от жесткости воды, необходимо регулярно удалять накипь.

Можно провести процесс очистки от накипи в любое время.

Однако, после определенного числа процессов приготовления система автоматически запросит выполнить очистку от накипи, чтобы сохранить безупречную работу духового шкафа.

На дисплей выводится в убывающем порядке отсчёт последних десяти процессов приготовления до очистки от накипи. После этого использование режима «Конвекция с паром»  заблокировано. Оно будет снова возможно после очистки от накипи.

Все другие режимы работы без использования влажности можно использовать по-прежнему.

## Ход процесса удаления накипи

Если Вы запустили процесс удаления накипи, нужно провести его до конца. Его нельзя прервать.

Процесс удаления накипи продолжится около 90 минут и включает в себя несколько этапов:

1. Подготовка процесса очистки от накипи
2. Всасывание средства для очистки от накипи
3. Фаза воздействия
4. Промывание 1
5. Промывание 2
6. Промывание 3
7. Выпаривание остатков воды

## Подготовка процесса очистки от накипи

Вам потребуется емкость вместимостью прим. 1 л.

Чтобы Вам не нужно было держать емкость со средством для удаления накипи под всасывающей трубкой, в комплекте Вашего духового шкафа имеется пластиковый шланг с присоской.


Для максимальной эффективности очистки рекомендуем использовать специальные таблетки от накипи, разработанные для техники Miele.


Другие средства удаления накипи, которые кроме лимонной кислоты также содержат другие кислоты и/или другие нежелательные вещества, например, хлориды, могут вызывать повреждения. Кроме того, не может быть гарантирован требуемый эффект применения из-за несоблюдения концентрации средства.

**Совет:** Дополнительно таблетки можно приобрести через интернет-магазин Miele, центр обслуживания клиентов компании или в торговых точках Miele.

- Залейте в емкость прим. 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней одну таблетку средства удаления накипи.

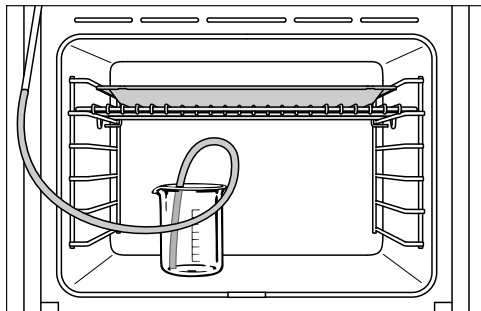
## Проведение процесса очистки от накипи

- Выберите Чистка и уход .
- Выберите Удален. накипи.

Если режим «Конвекция с паром»  уже был заблокирован, можно начать процесс очистки от накипи сразу же, подтвердив нажатием кнопки ОК.

- Поставьте универсальный противень на решётку и задвиньте решётку до упора на 5 уровень, чтобы собрать средство для удаления накипи после его применения. Подтвердите указание с помощью кнопки ОК.

## Чистка и уход



- Поставьте ёмкость со средством для удаления накипи на дно рабочей камеры.
- Закрепите пластиковый шланг одним концом на наполнительной трубке. Поставьте другой конец на дно ёмкости со средством и закрепите внутри присоской.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Начинается процесс всасывания.  
Слышен шум работы насоса.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием **Стоп** или **Запуск** и запустить снова.

Фактически поглощённое количество средства для удаления накипи может быть меньше, чем требуется, таким образом, в ёмкости останется некоторое количество этого средства.

Появится сообщение об окончании процесса всасывания.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

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

- Оставьте ёмкость вместе с соединением шланга с наполнительной трубкой в рабочей камере и долийте примерно 300 мл воды, так как во время фазы воздействия система будет снова забирать жидкость.

Система повторяет процедуру всасывания, забирая немного жидкости примерно каждые 5 минут. Слышен шум работы насоса.

Во время всего процесса подсветка рабочей камеры и охлаждающий вентилятор остаются включёнными.

В конце фазы воздействия раздаётся звуковой сигнал, если он включен (см. главу «Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы»).

**После фазы воздействия** испарительную систему необходимо промыть, чтобы удалить остатки средства для удаления накипи.

Для этого через испарительную систему прокачивается трижды примерно 1 л свежей водопроводной воды, которая собирается на универсальном противне.

- Снимите с решётки универсальный противень с собранным средством для удаления накипи, очистите его и поместите снова на решётку.
- Выньте пластиковый шланг из ёмкости.
- Выньте ёмкость, тщательно промойте её и наполните примерно 1 л свежей водопроводной воды.
- Вновь установите в рабочую камеру ёмкость и закрепите в ней пластиковый шланг.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Запустится процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и собирается на универсальном противне.

На дисплее появятся указания по подготовке **второго промывания**.

- Снимите с решётки универсальный противень с собранным средством для удаления накипи, очистите его и поместите снова на решётку.
- Выньте из ёмкости пластиковый шланг и налейте в неё прим. 1 л свежей водопроводной воды.


- Поставьте ёмкость снова в рабочую камеру, прикрепите к ней пластиковый шланг.
- Подтвердите с помощью *OK*.
- При проведении **третьего промывания** действуйте так же.

Оставьте в рабочей камере универсальный противень с водой, собранной при третьем промывании, во время выпаривания остатков воды.

## Чистка и уход

После третьего промывания запускается **выпаривание остатков воды**.

- Выньте ёмкость и шланг из рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Подтвердите с помощью *ОК*.

 Водяной пар может приводить к ошпариванию.  
Во время выпаривания не открывайте дверцу.

Включается нагрев рабочей камеры, и на дисплее появляется длительность выпаривания остатков воды.


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

По окончании выпаривания остатков воды появляется информационное окно с указаниями по чистке прибора после удаления накипи.

- Подтвердите с помощью *ОК*.

Звучит сигнал, если он включён (см. главу «Установки – Звуковые сигналы»). На дисплее высвечивается Процесс окончен.

- Выключите духовой шкаф.





 **Опасность получения ожогов!**  
Прежде чем начинать очистку, дайте остыть рабочей камере и принадлежностям.

- Извлеките универсальный противень с собранной жидкостью и затем очистите охлаждённый духовой шкаф от возможных остатков жидкости и средства для удаления накипи.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.


Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
<p><b>Дисплей не горит.</b></p>	<p>Выключена индикация текущего времени. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей остается темным.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Как только Вы включите духовой шкаф, на дисплее появится индикация текущего времени. Если индикация должна гореть постоянно, то Вы должны включить индикацию текущего времени (см. главу «Установки – текущее время - индикация»).</li> </ul> <p>Отсутствует электропитание духового шкафа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Обратитесь к специалисту-электрику или в центр обслуживания клиентов Miele.</li> </ul>
<p>Блокировка  <b>появляется на дисплее при включении духового шкафа.</b></p>	<p>Блокировка запуска  включена.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вы можете разблокировать ее для процесса приготовления, касаясь символа  минимум 6 секунд.</li> <li>■ Вы можете на длительное время отключить блокировку запуска (см. главу «Установки – Блокировка запуска »).</li> </ul>


## Что делать, если ...

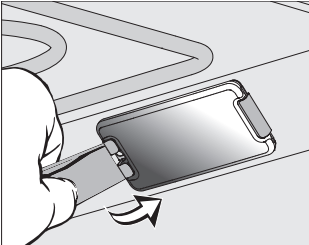
Проблема	Причина и устранение
<b>Рабочая камера не нагревается.</b>	<p>Активирован режим презентации. Хотя духовым шкафом можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите режим презентации (см. главу «Установки - Торговля»).</li> </ul>
Неисправность в сети процесс прерван <b>появляется на дисплее.</b>	<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>
12:00 <b>высвечивается на дисплее.</b>	<p>Электроснабжение было отключено более 200 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите текущее время и дату заново.</li> </ul>
Максимальная длительность работы достигнута <b>появляется на дисплее.</b>	<p>Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Подтвердите с помощью ОК. Удалите сообщение Процесс завершен выбором ↵.</li> </ul> <p>После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.</p>
⚠ Ошибка XX <b>появляется на дисплее.</b>	<p>Это проблема, которую Вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисный центр Miele.</li> </ul>
Не выполняется блокировка дверцы <b>появляется на дисплее.</b>	<p>Блокировка дверцы для пиролизической очистки не срабатывает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите духовой шкаф и повторно включите его. Затем снова запустите необходимую пиролизическую очистку.</li> <li>■ Если сообщение выводится на дисплей повторно, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
Не выполняется разблокировка дверцы <b>появляется на дисплее.</b>	<p>Дверца после блокировки для пиролизической очистки не открывается.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Если заблокированная дверца снова не открывается, обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>



Проблема	Причина и устранение
Нет сигнала от пищевого термометра. Измените, пожалуйста, его положение в рабочей камере. <b>появляется на дисплее.</b>	<p>Термощуп перестал распознаваться.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Измените положение термощупа внутри продукта.</li> </ul> <p>Если термощуп все же не распознается, то он неисправен. Приобретите новый термощуп в точке продаж или в сервисной службе Miele.</p>
В наст. время функция не доступна. <b>появляется на дисплее после выбора функции очистки от накипи.</b>	<p>Неисправность системы испарения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul>
Управление уровнем влажности не исправно. Режим конвекции с паром не доступен. <b>появляется на дисплее после выбора режима работы Конвекция с паром .</b>	<p>Неисправность системы испарения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисный центр Miele.</li> <li>■ Вместо режима Конвекция с паром  используйте режим Конвекция плюс .</li> </ul>
<b>При приготовлении с использованием влажности вода не всасывается.</b>	<p>Активирован демо-режим. Хотя духовым шкафом и можно управлять, однако, насос испарительной системы не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите демо-режим (см. главу «Установки - Торговля»).</li> </ul>
	<p>Насос испарительной системы не исправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обратитесь в сервисный центр Miele.</li> </ul>
<b>После завершения процесса слышен звук работающего прибора.</b>	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным (см. главу «Установки - остаточный ход охлаждающего вентилятора»).</p>
<b>Духовой шкаф автоматически выключился.</b>	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени не следует дальнейших установок.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снова включите духовой шкаф.</li> </ul>

## Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<b>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.</b>	<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, не изменили ли Вы рецепт. В результате увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.</li></ul>
<b>Пирог / выпечка неравно подрумянились.</b>	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.</li></ul> <p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ В режиме Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.</li></ul> <p>Установка для катализатора слишком высокая. На более высоких уровнях у чувствительного продукта, например, бисквита, могут получиться разные степени подрумянивания.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Установите катализатор для уменьшения запахов на более низкий уровень или отключите его совсем (см. главу «Установки – Катализатор»).</li></ul>
<b>Освещение рабочей камеры выключается через короткое время.</b>	<p>Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что оно выключается автоматически спустя 15 секунд. Вы можете изменить эту заводскую настройку (см. главу «Установки - освещение»).</p>

Проблема	Причина и устранение
<p><b>Освещение рабочей камеры не включается.</b></p> 	<p>Галогенная лампа неисправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>⚠ Опасность получения ожогов!</b> Нагревательные элементы должны быть выключены. Рабочая камера должна быть охлаждена.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Плафон может быть повреждён в результате падения. Крепко держите при демонтаже плафон в руках, чтобы он не упал. В целях предосторожности разложите, например, полотенце для посуды на дне рабочей камеры и открытой дверце.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.</li> <li>■ Высвободите плафон лампы прилагаемым шпателем из рамы сзади.</li> <li>■ Не хватайте галогенную лампу голыми руками. Учитывайте указания производителя. Вытащите галогенную лампу.</li> <li>■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9).</li> <li>■ Вставьте плафон лампы в держатель спереди и снова вдавите его в крепление.</li> <li>■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.</li> </ul>
<p><b>После пиролизической очистки в рабочей камере остались загрязнения.</b></p>	<p>При пиролизической очистке загрязнения сжигаются и превращаются в пепел.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Удалите пепел теплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.</li> </ul> <p>Если, кроме того, останутся еще более грубые загрязнения, запустите пиролизическую очистку еще раз, при необходимости установите большую длительность.</p>

## Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<b>Нельзя пользоваться панелью конфорок.</b>	<p>Во время пиролизической очистки панель была заблокирована. Это не является ошибкой.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Поверните переключатели вправо в положение ● (Выкл). Как только пиролизическая очистка будет завершена, конфорки и конфорку-гриль можно будет снова включить.</li></ul>
<b>Панель конфорок выключается во время работы.</b>	<p>Запустилась пиролизическая очистка, а панель конфорок автоматически отключилась и заблокировалась. Это не является ошибкой.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Поверните переключатели вправо в положение ● (Выкл). Как только пиролизическая очистка будет завершена, конфорки и конфорку-гриль можно будет снова включить.</li></ul>
<b>При задвигании или вытягивании решетки или другой принадлежности слышен шум.</b>	<p>Из-за того, что боковые направляющие имеют поверхность, устойчивую к пиролизу, возникает эффект трения при задвигании и вынимании принадлежностей.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Для снижения этого эффекта трения капните несколько капель растительного масла, выдерживающего высокие температуры, на бумажное полотенце и смажьте боковые направляющие. Повторяйте процедуру после каждой пиролизической очистки.</li></ul>

## Сервисная служба

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

- по телефону (495) 745 89 90 или
- в сервисные центры Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

## Типовая табличка

Типовая табличка расположена за цокольной панелью. Цокольная панель прикреплена к цоколю плиты магнитами, так что она может быть просто снята и снова прикреплена на место.

На ней указаны модель Вашей плиты, 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.

## Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

## Сертификаты соответствия:

TC RU C-DE.AЯ46.B.86714  
с 09.08.2018 по 08.08.2023

## Сервисная служба

---

Соответствует требованиям  
Технических регламентов Таможенно-  
го союза  
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низ-  
ковольтного оборудования»;  
ТР ТС 016/2011 «О безопасности  
аппаратов, работающих на газооб-  
разном топливе»;  
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная  
совместимость технических средств»

### Условия транспортировки

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

### Условия хранения

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

### Дата изготовления

Дата изготовления указана на типо-  
вой табличке в формате месяц/год.

















Правила и условия реализации не ус-  
тановлены изготовителем и должны  
соответствовать национальному и/  
или местному законодательству  
страны.

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Контрольные блюда согласно EN 60350-1

Контрольные блюда	Принадлежности		 [°C]	 <sup>6</sup> <sub>1</sub>	 [МИН]	Предварительный нагрев
Отсадное печенье	1 противень		160 <sup>2)</sup>	3	20-25	да
			180 <sup>2)</sup>	3	20-25	да
	2 противня <sup>1)</sup>		160 <sup>2)</sup>	2+4	25-30	да
Небольшие кексы	1 противень		150 <sup>2)</sup>	3	25-30	да
			160 <sup>2)</sup>	3	20-30	да
	2 противня		140 <sup>2)</sup>	1+4	35-40	да
Бисквит с добавлением воды	Разъёмная форма <sup>3)</sup> Ø 26 см		170	2	25-35	да
			170	2	25-35	да
Яблочный пирог (яблочный пай) <sup>3)</sup>	Разъёмная форма <sup>3)</sup> Ø 20 см		160 <sup>2)</sup>	1	80-90	да
			180	1	55-65	да
Тосты	Положите брызгозащитный экран на универсальный противень.		300	3	3-4	да <sup>6)</sup>
Бургер	Положите брызгозащитный экран на универсальный противень.		300	3	15-25	да <sup>6)</sup>

 режим /  «Конвекция плюс» /  «Верхний/нижний жар» /  «Интенсивное выпекание»

 «Гриль большой» /  Температура / <sup>6</sup><sub>1</sub> Уровень /  Время приготовления

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Во время фазы нагрева выберите Открыть меню расширенных установок – Быстрый разогрев – выключить.
- 3) Поставьте форму для выпечки на решётку.
- 4) В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- 5) Выберите Установки – Катализатор – выключить.
- 6) Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля ок. 10 минут при закрытой дверце.

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

---


## Класс энергоэффективности

### Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности устанавливается по Европейской норме EN 60350-1.

Класс энергоэффективности: B

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме «Запекание» .
- Выберите для подсветки рабочей камеры включить на 15 секунд (см. главу «Установки»).
- Выключите катализатор (см. главу «Установки»).
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.  
Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например, телескопические направляющие с решёткой.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта.  
В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.  
Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора эта неполадка не возникает.



Для управления прибором фирма Miele использует программное обеспечение.

Необходимо соблюдать авторско-правовые полномочия фирмы Miele и соответствующих поставщиков программного обеспечения (например, Adobe).

Miele и его поставщики сохраняют за собой всяческие права на компоненты программного обеспечения.

В особенности, запрещены:

- размножение и распространение,
- выпуск изменений и производных программных продуктов,
- декомпиляция, преобразование, разделение на части и прочие изменения содержания программного обеспечения.

Этот продукт содержит программное обеспечение Adobe® Flash® Player по лицензии компании Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe и Flash являются зарегистрированными товарными знаками компании Adobe Systems Incorporated.

В программное обеспечение интегрированы также компоненты, на которые распространяется Универсальная общественная лицензия (GNU), а также другие лицензии Open Source.

Вы можете получить обзор интегрированных компонентов Open Source вместе с копией соответствующей лицензии на сайте <http://www.miele.com/device-software-licences> после ввода названия необходимого Вам продукта.

Фирма Miele передает исходный код для всех компонентов программного обеспечения, имеющего Универсальную общественную лицензию GNU и сопоставимые лицензии Open Source.

Для получения такого исходного кода отправьте электронное сообщение по адресу [info@miele.com](mailto:info@miele.com).

# Гарантия качества товара

---

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Гарантия качества товара

---

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

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

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

## **Недостатками товара не являются:**

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

## **Сервисные центры Miele**

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

- для России: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)
- для Украины: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)
- для Казахстана: [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

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

# Контактная информация о Miele

---

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

## **Российская Федерация**

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

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

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

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

## **Украина**

ООО « Миле »

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

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

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

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

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

## **Республика Казахстан**

ТОО « Миле »

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

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

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

## **Другие страны СНГ**

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

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

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

# Miele

Производитель:

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

Импортеры:

Уполномоченный представитель  
производителя на территории РФ:  
ООО Миле СНГ  
Российская Федерация и страны СНГ  
125284 Москва,  
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1  
Телефон: (495) 745 8990  
8 800 200 2900  
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

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



# EAC

HR1936

ru-RU, KZ, UA

M.-Nr. 10 830 980 / 00