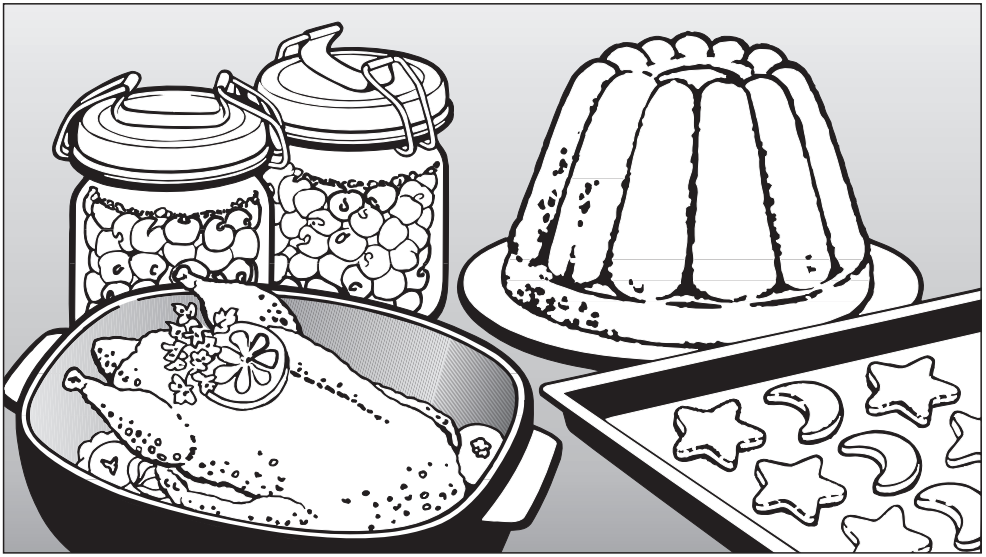
Инструкция по эксплуатации и монтажу и гарантия качества



Плита
H 4302 E, H 4402 E,
H 4312 E, H 4412 E
Духовой шкаф
H 4302 B, H 4402 B,
H 4312 B, H 4412 B

ru - RU, UA, KZ

До установки, подключения и ввода прибора в эксплуатацию **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

M.-Nr. 07 827 704

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 6
Ваш вклад в охрану окружающей среды 12
Описание прибора 13
H 4302 E, H 4402 E 13
H 4302 B, H 4402 B 14
H 4312 E, H 4412 E 15
H 4312 B, H 4412 B 16
Оснащение 17
Электронное управление духовым шкафом 17
Охлаждающий вентилятор 17
Поверхности с покрытием PerfectClean 17
Каталитическое покрытие поверхностей 17
Утапливаемые элементы управления 17
Принадлежности 18
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания. 18
Панель конфорок. 18
Элементы управления 19
Переключатель режимов работы 19
Переключатель регулировки температуры 19
Индикатор нагрева 19
Режимы работы 20
Электронные часы 21
Элементы управления. 21
Принцип управления 21
Первая установка текущего времени 22
Изменение текущего времени. 22
Изменение звукового сигнала 22
Использование таймера 23
Ввод установок таймера 23
Проверка и изменение таймера 23
Удаление установок таймера 23
Ввод в эксплуатацию 24
Управление духовым шкафом 25
Простое использование 25
Предварительный нагрев 25

Содержание

Установка времени приготовления (Автоматика выключения) 26
Проверка и изменение времени приготовления 26
Отказ от задания времени приготовления 26
Указания по выпеканию 27
Температура, время выпекания 27
Форма для выпечки 27
Бумага для выпечки 27
Универсальный противень 28
Прямоугольная форма 28
Ярусы загрузки 28
Замороженные продукты 28
Таблица выпекания 29
Конвекция + ... 29
Верхний/нижний жар 30
Интенсивное выпекание 31
Указания по жарению 32
Установки 32
Рекомендации 33
Подрумянивание 33
Время покоя 33
Жарение птицы 33
Жарение замороженного мяса 33
Таблица жарения 34
Указания по приготовлению на гриле 35
Установки 35
Подготовка продуктов для гриля 36
Приготовление в гриле на решетке 36
Рекомендации 36
Таблица приготовления на гриле 37
Консервирование 38
Размораживание 39
Приготовление 40
Приготовление готовых блюд 40
Запекание 41
Данные для испытательных организаций 42
Проверочное блюдо согласно EN 60350 42

Содержание

Чистка и уход 43
Фронтальная панель прибора 43
Дополнительные принадлежности 44
Универсальный противень 44
Решетка, направляющие 44
Рабочая камера 44
Уплотнение, внутренняя сторона дверцы 44
Эмаль с покрытием PerfectClean 45
Каталитическая эмаль 47
Снятие дверцы 48
Демонтаж дверцы 49
Установка дверцы 52
Снятие боковых направляющих 53
Извлечение задней стенки 53
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля 54
Неполадки и неисправности 55
Сервисная служба 57
Сертификат (только для РФ) 57
Дополнительно приобретаемые принадлежности 58
Электроподключение 61
Технические характеристики 63
Плита 63
Духовой шкаф 63
Класс энергетической эффективности согласно EN 50304 63
Встраивание электроплиты 64
Встраивание духового шкафа 65
Гарантия качества товара 66

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

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

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

Надлежащее использование

▶ Эта плита/духовой шкаф предназначены для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например:

– в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях.

– в загородных домах.

– клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

▶ Используйте приборы только в домашнем хозяйстве для выпекания, жарения, размораживания, приготовления, консервирования, сушки и запекания на гриле продуктов.
Другие способы применения недопустимы и могут быть опасными.
Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

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

Если у Вас есть дети

▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

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

▶ Не позволяйте детям касаться плиты/духового шкафа во время работы. Дверца духового шкафа, панель управления и отверстия для выхода воздуха нагреваются во время работы. Кожа ребенка более восприимчива к высоким температурам, чем кожа взрослого. Опасность ожога!

Плита нагревается в зоне конфорок. Дети могут получить ожоги при стягивании кастрюль или сковородок с плиты.

Техника безопасности

▶ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу, авторизованные производителем.
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственность.

▶ Перед встраиванием проверьте отсутствие на плите/духовке внешних повреждений. Ни в коем случае не пользуйтесь поврежденным прибором. Эксплуатация поврежденного прибора ставит под угрозу Вашу безопасность!

▶ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электротоком).

▶ Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.
Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Не допускается подключение прибора к электросети через многоместную розетку или удлинитель, так как они не могут обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).

▶ Для Вашей безопасности используйте плиту/духовой шкаф только во встроенном виде.

▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.
Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

▶ Гарантийный ремонт прибора имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последущей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

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

– выключены предохранители на распределительном щитке.

– полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке.

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

▶ Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele.
Только при использовании этих деталей производитель гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены.

▶ При повреждении сетевого кабеля его следует заменить аналогичным оригинальным кабелем Miele; замену должен выполнять специалист, авторизованный производителем.

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

Надлежащее использование

⚠ Опасность получения ожога!
В области конфорок и духового шкафа возникают высокие температуры!

▶ Используйте прихватки при размещении или вынимании продукта из горячей духовки, а также при любых манипуляциях. В особенности следите за верхним нагревательным элементом/нагревательным элементом для гриля. Опасность ожога!

▶ При приготовлении пищи с использованием масел и жиров не оставляйте прибор без присмотра! Масло или жар может воспламениться при перегреве.
Опасность пожара!

▶ Соблюдайте рекомендованные сроки приготовления в режимах "Гриль" / "Гриль с обдувом". Слишком долгое приготовление может привести к пересушиванию и самовозгоранию продукта. Опасность пожара!

▶ Не используйте режимы "Гриль" / "Гриль с обдувом" для "освежения" булочек или хлеба, или для сушки цветов и зелени. Опасность пожара! Вместо этого используйте "Конвекция+" или "Верхний-нижний жар".

▶ Для приготовления продуктов питания зачастую используют алкогольные напитки. Алкоголь испаряется при высоких температурах. Следует учесть, что в определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах. Опасность пожара!

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

▶ Не выключайте плиту/духовой шкаф, если Вы хотите использоваь остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.
Оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.
Ни в коем случае не выключайте прибор. В рабочей камере повышается влажность и это приводит к образованию конденсата, который
– может вызвать коррозию в рабочей камере.
– повредить панель управления, столешницу или окружающую мебель.

▶ Ни в коем случае не раскладывайте по дну рабочей камеры фольгу при использовании режимов "Верхний-нижний жар" / "Интенсивное выпекание" / "Запекание" / "Быстрый разогрев".
Из-за возникающей аккумуляции тепла эмаль может рваться или растрескиваться.
По этой же причине не ставьте на дно рабочей камеры сковородки, кастрюли или противни.

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

▶ Никогда не наливайте холодную воду непосредственно на противень, поддон для жира или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В результате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а смена температур может повредить эмаль.

▶ Следите за тем, чтобы пища всегда разогревалась в достаточной степени.
Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур (> 70 °C) и в течении достаточного продолжительного времени (> 10 мин.). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогрето блюдо, установите большее время. Кроме того, выжно, чтобы температура во всем блюде была равномерной. Переворачивайте или перемешивайте блюдо.

▶ Используйте только посуду, пригодную для духового шкафа. При высокой температуре другая посуда плавится. Могут возникнуть повреждения плиты/духового шкафа.

▶ Не допускается консервирование и разогрев в духовом шкафу продуктов в металлических банках. В них возникает избыточное давление, и они могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

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

▶ Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению прибора. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

▶ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за повышения температуры могут загореться находящиеся вблизи прибора легковоспламеняющиеся предметы.

Принадлежности

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

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

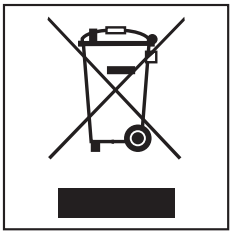
Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при его транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и подлежат переработке.
Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

Утилизация отслужившего прибора

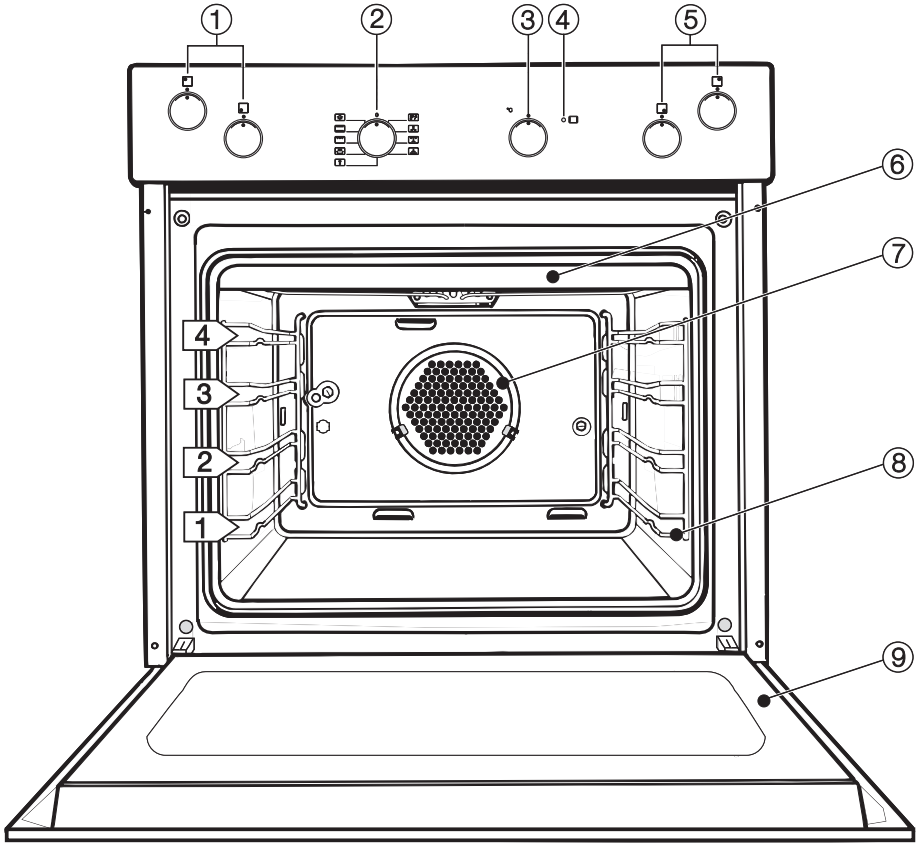
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести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



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

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

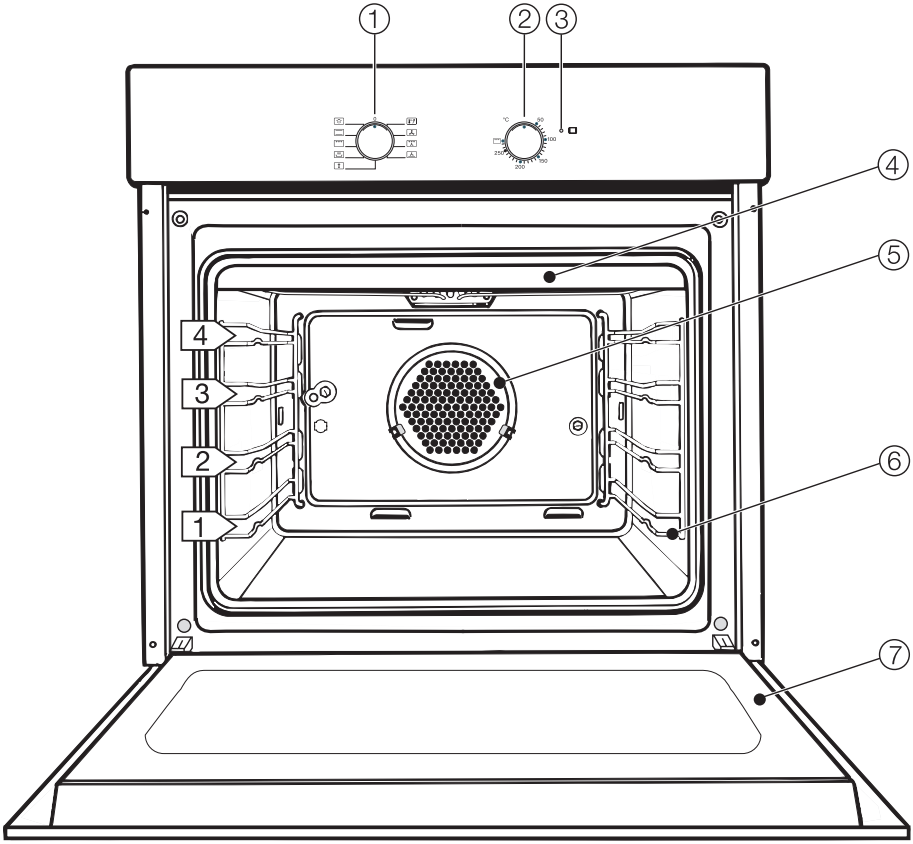
H 4302 E, H 4402 E



① Ручка левой задней и левой передней конфорок
② Переключатель режимов работы
③ Переключатель температуры
④ Индикатор нагрева
⑤ Ручка правой передней и правой задней конфорок
⑥ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
⑦ Эмалированная задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
⑧ Боковые направляющие для 4 ярусов загрузки
⑨ Дверца

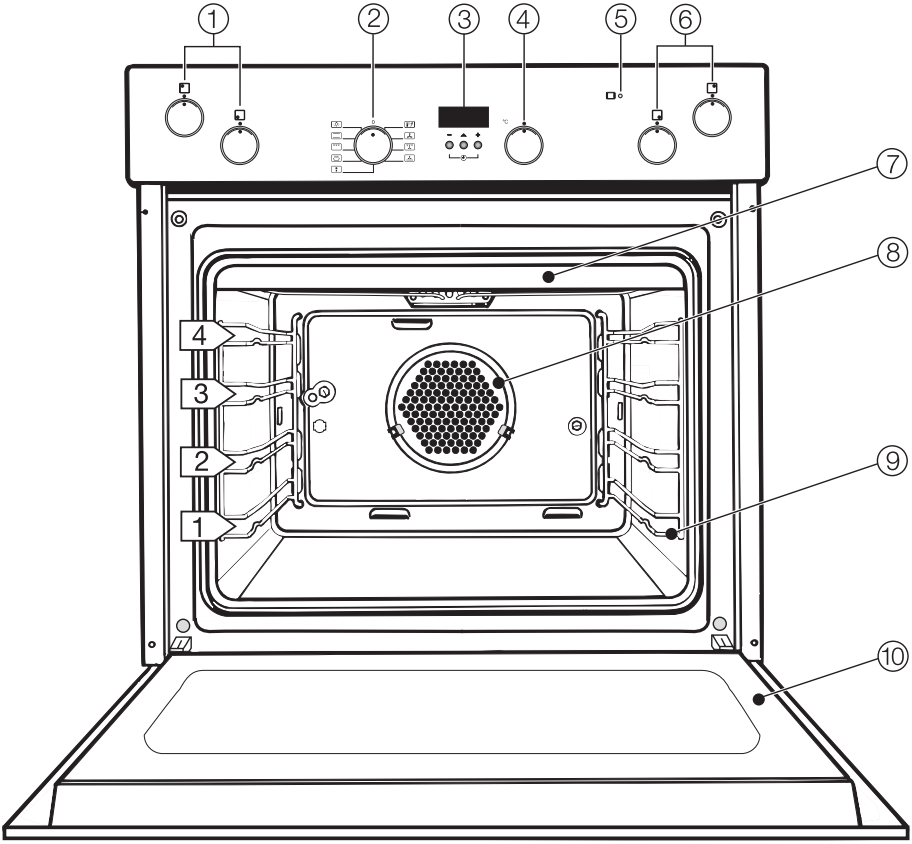
Описание прибора

H 4302 B, H 4402 B



① Переключатель режимов работы
② Переключатель температуры
③ Индикатор нагрева
④ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
⑤ Эмалированная задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
⑥ Боковые направляющие для 4 ярусов загрузки
⑦ Дверца

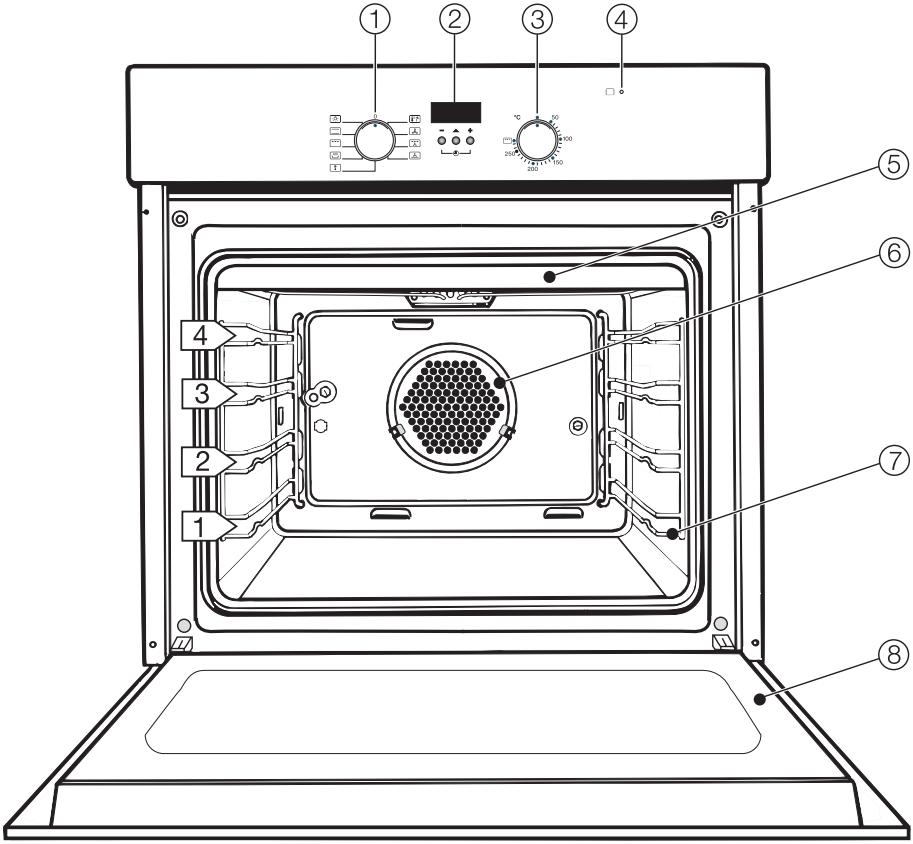
H 4312 E, H 4412 E



① Ручка левой задней и левой передней конфорок
② Переключатель режимов работы
③ Электронные часы с кнопками ⊖, ▲ и ⊕
④ Регулятор температуры
⑤ Индикатор нагрева
⑥ Ручка правой передней и правой задней конфорок
⑦ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
⑧ Эмалированная задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
⑨ Боковые направляющие для 4 ярусов загрузки
⑩ Дверца

Описание прибора

H 4312 B, H 4412 B



① Переключатель режимов работы
② Электронные часы с кнопками ⊖, ▲ и ⊕
③ Переключатель температуры
④ Индикатор нагрева
⑤ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
⑥ Эмалированная задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
⑦ Боковые направляющие для 4 ярусов загрузки
⑧ Дверца

Оснащение

Электронное управление духовым шкафом

Благодаря электронному управлению Вы можете использовать различные режимы работы для выпекания, жарения и приготовления на гриле.

Кроме этого, у приборов с электронными часами управление обеспечивает

– индикацию текущего времени,

– работу таймера,

– автоматическое выключение процессов приготовления.

Охлаждающий вентилятор

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

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

Поверхности с покрытием PerfectClean

имеют покрытие PerfectClean:
– Рабочая камера
– Противень (если в наличии)
– Универсальный противень

Антипригарные свойства этой поверхности предотвращают прижаривание продуктов и облегчают очистку.

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

Каталитическое покрытие поверхностей

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

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

Утапливаемые элементы управления

Прибор оснащен утапливаемыми элементами управления.
При нажатии на них они будут переведены в поднятое или опущенное положение.

Утапливайте элементы управления только в нулевом положении, иначе возможно повреждение!

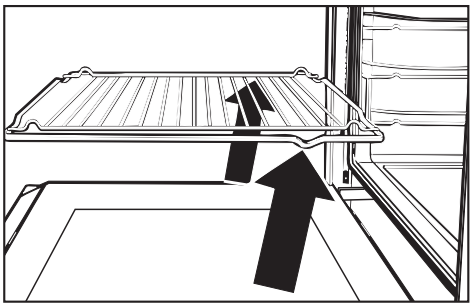
Принадлежности

В зависимости от модели в приборе есть некоторые из перечисленных принадлежностей.

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

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

(оснащение в зависимости от модели)



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

Противени и решетка имеют фиксаторы, которые предотвращают выскальзывание из направляющих, если Вы вытаскиваете их только частично.

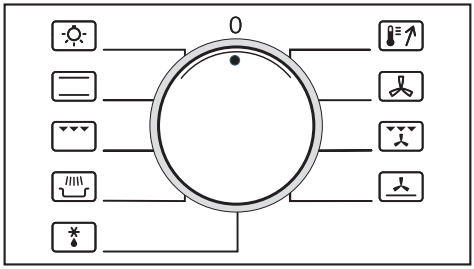
При установке следите за тем, чтобы выпуклые элементы находились сзади.

Только приподняв противень и решетку, Вы сможете полностью вынуть их из духовки.

Панель конфорок

Информация об эксплуатации и встраивании содержится в отдельной инструкции по эксплуатации и монтажу для панели конфорок.

Переключатель режимов работы



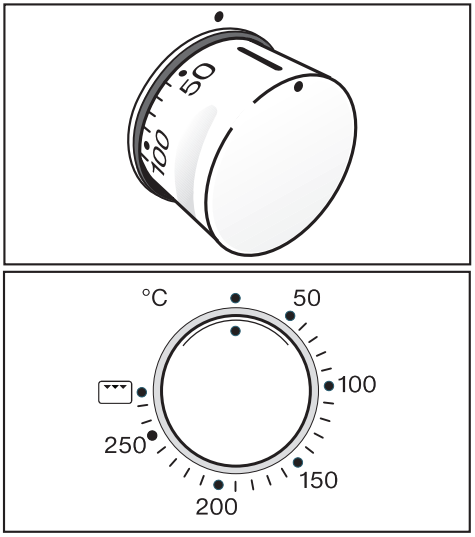
С помощью переключателя режимов работы Вы выбираете нужный режим работы.
Вы можете поворачивать его вправо или влево.

- Верхний/нижний жар
- Гриль
- Запекание
- Размораживание
- Быстрый нагрев
- Конвекция +
- Гриль с обдувом
- Интенсивное выпекание

- Освещение

С помощью этого "режима работы" можно будет отдельно включать подсветку рабочей камеры, например, для чистки.

Переключатель регулировки температуры



С помощью этого переключателя Вы можете плавно регулировать температуру для приготовления блюд.

Переключатель температуры можно вращать только вправо максимум до упора и обратно. В противном случае переключатель выйдет из строя.

Индикатор нагрева

Как только температура будет установлена, включится нагрев рабочей камеры. В качестве указания на то, что нагрев включен, светится **индикатор нагрева**.
При достижении выбранной температуры нагрев автоматически отключается, и индикатор нагрева гаснет. Как только температура станет ниже выбранного значения, нагрев снова включается.

Режимы работы

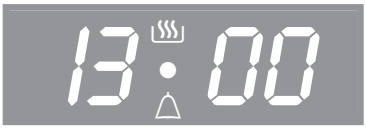
Для приготовления блюд по самым разным рецептам в Вашем распоряжении имеются различные режимы работы прибора.

Режимы работы	Примечания
Конвекция +	– Для выпекания и жарения. – Можно будет одновременно готовить на нескольких уровнях. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
Интенсивное выпекание	– Для выпекания пирогов с сочным покрытием. – Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
Верхний/нижний жар	– Для выпекания и жарения по традиционным рецептам. – Для приготовления суфле. – При приготовлении по старым рецептам для оптимального использования Вашего прибора устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.
Запекание	– Для приготовления блюд с хрустящей поверхностью, например, запеканок.
Гриль	– Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) и для запекания.
Гриль с обдувом	– Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, рулетов, птицы. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
Размораживание	– Для щадящего размораживания замороженных продуктов.
Быстрый нагрев	– Для предварительного нагрева рабочей камеры. Затем нужно установить желаемый режим работы.

Электронные часы (в зависимости от модели)

– показывают текущее время.
– могут использоваться в качестве таймера.
– могут автоматически выключать духовой шкаф, если задается время приготовления.

Элементы управления



Управление электронными часами осуществляется с помощью **кнопок** ▲, ⊕ и ⊖ и **дисплея**.

Кнопка	Функционирование
▲	– Вызвать функцию "Таймер △" – Вызвать функцию "Время приготовления ♨" – Запоминание новых данных
⊕ и ⊖	– Вызвать функцию "Текущее время "●
⊕	– Увеличение времени
⊖	– Уменьшение времени – Изменение звукового сигнала

Принцип управления

Когда Вы вызываете какую-либо функцию, на дисплее мигает соответствующий символ ("△", "♨" или "●").

Пока мигает символ (ок. 7 секунд), Вы можете задавать время. Если этот промежуток времени не использован, то Вы должны снова вызвать символ.

Значения времени изменяются с каждым нажатием кнопок ⊕ или ⊖ по минутам.
Если держать кнопки нажатыми дольше, то отсчет времени будет ускорен.

Примерно через 7 секунд введенное значение будет автоматически сохранено, и символ будет гореть непрерывно.

Для запоминания Вы можете также нажать кнопку ▲.

Первая установка текущего времени

Для **приборов с электронными часами** Вы должны сначала задать текущее время, прежде чем Вы сможете пользоваться духовым щкафом.



После подключения прибора на дисплее мигает "0:00".

- Нажмите одновременно кнопки ⊕ и ⊖.
- Пока на дисплее мигает точка "●", введите текущее время кнопкой ⊕ или ⊖.
  Электронные часы имеют 24-часовую индикацию.

Примерно через 7 секунд введенное значение будет автоматически сохранено, и точка ""● будет гореть непрерывно.

Отсчет текущего времени происходит по минутам.

Изменение текущего времени

- Нажмите одновременно кнопки ⊕ и ⊖.
- Пока на дисплее мигает точка "●", введите текущее время кнопкой ⊕ или ⊖.
  Электронные часы имеют 24-часовую индикацию.

Отсчет текущего времени происходит по минутам.

После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо ввести заново.

Изменение звукового сигнала

Вы можете выбрать один из трех звуковых сигналов.

- Нажимайте кнопку ⊖ до тех пор, пока не прозвучит сигнал.

При каждом последующем нажатии на кнопку ⊖ звучит другой сигнал.

Примерно через 7 секунд сигнал, который звучал при последнем нажатии кнопки, будет автоматически принят электроникой прибора в качестве установки.

После перебоя в электроснабжении для звукового сигнала будет восстановлена заводская настройка.

Использование таймера

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

После ввода времени приготовления таймер можно одновременно использовать также, например, для того, чтобы добавить в блюдо через некоторое время приправы или полить его жидкостью.

Для таймера может быть задано время от 1 минуты до 23 ч. 59 мин.

Ввод установок таймера

■ Нажимайте кнопку ⏶ столько раз, пока на дисплее не замигает символ "🔔".



На дисплее высветится "*0•00*".

■ Пока мигает символ "🔔", введите значение времени.

После того, как введенные данные будут сохранены, на дисплее снова появится текущее время. Символ "🔔" указывает на то, что задано значение времени для таймера.

По истечении времени

– мигает "🔔",

– примерно в течение 7 минут звучит акустический сигнал.

■ Нажмите кнопку ⏶.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Проверка и изменение таймера

■ Нажимайте кнопку ⏶ столько раз, пока на дисплее не замигает символ "🔔".

Будет показано не оставшееся запрограммированное время для таймера.
Отсчет последней минуты времени идет по секундам.

■ Пока мигает "🔔", установку таймера можно изменить.

Удаление установок таймера

■ Нажимайте кнопку ⏶ столько раз, пока на дисплее не замигает символ "🔔".

■ Пока мигает "🔔", с помощью кнопки ⊖ установите время таймера равное "*0•00*" или одновременно нажмите кнопки ⊕ и ⊖.

Установка таймера удаляется, и появляется индикация текущего времени.

Если при поставке прибора его элементы управления находятся в утопленном положении, то их необходимо сперва отжать, прежде чем начинать пользоваться прибором.

У приборов с электронными часами, прежде чем пользоваться духовым шкафом, необходимо установить текущее время.

Удалите, если таковые имеются:
– наклейки с принадлежностей/дна духового шкафа;
– пробковые распорки, расположенные сбоку над духовым шкафом;
– защитную пленку с фронтальной панели прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

– выньте **принадлежности** из рабочей камеры и ополосните их.

– **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.

■ Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфетой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.

■ Отожмите переключатели режимов и температуры.

■ Выберите режим работы "Конвекция + ".

■ Установите самую высокую температуру.

■ Нагревайте пустой духовой шкаф не менее одного часа.

Обеспечьте на это время хорошее проветривание кухни. Не допускайте, чтобы образующиеся запахи попадали в другие помещения.

■ Дождитесь, когда рабочая камера остынет до комнатной температуры.

■ В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее насухо.

Закрывайте дверцу прибора только, когда рабочая камера высохнет.

У **приборов с электронными часами** Вы можете также запрограммировать автоматическое выключение процесса нагрева, см. главу "Установка времени приготовления".

Простое использование

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

Загорается освещение духовки.

- С помощью переключателя температуры установите требуемую температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры, включается охлаждающий вентилятор.

- После завершения готовки выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
  Поверните переключатели режимов работы и температуры в положение "0".

По окончании приготовления **вентилятор** остается включенным еще некоторое время; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не будет осаждаться в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Он автоматически выключится, как только температура рабочей камеры станет ниже определенной величины.

Предварительный нагрев

Вы можете поместить большинство блюд сразу в холодную духовку, чтобы использовать тепло во время фазы нагрева.

Предварительный нагрев имеет смысл в лишь в редких случаях:

	– при выпекании черного хлеба. – при жарении ростбифа и филе.
	– при выпекании пирогов / печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут). – при выпекании нежного теста (бисквит).

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый нагре - в ".
Такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим "Быстрый нагре - в ".
- Установите температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры.

- После того, как в первый раз погаснет индикатор нагрева , выберите нужный режим работы и поместите продукт в рабочую камеру.

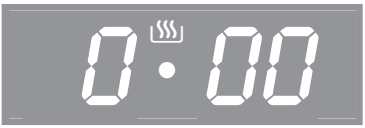
Установка времени приготовления (Автоматика выключения)

Вы можете настроить духовой шкаф на автоматическое выключение, если Вы введете время приготовления.

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

Вы можете задать время приготовления максимум до 10 часов.

- Нажимайте кнопку ▲ столько раз, пока на дисплее не замигает символ "".



На дисплее высветится "*0:00*".

- Пока мигает "", введите время приготовления с помощью кнопок ⊕ и ⊖.

После того, как введенные данные будут сохранены, на дисплее снова появится текущее время. Символ "" указывает на то, что задано время приготовления.

После завершения приготовления

– нагрев рабочей камеры автоматически отключается.
– охлаждающий вентилятор продолжает работать.
– примерно в течение 7 секунд звучит акустический сигнал.
– мигает "".

- Нажмите кнопку ▲.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Как только будет нажата кнопка ▲, снова включается нагрев рабочей камеры. Поэтому в каждом случае выключайте прибор, если Вы не будете его больше использовать.

Проверка и изменение времени приготовления

- Нажимайте кнопку ▲ столько раз, пока на дисплее не замигает символ "".

Будет показано оставшееся время приготовления.

- Пока мигает "", можно изменить время приготовления.

Отказ от задания времени приготовления

- Нажимайте кнопку ▲ столько раз, пока на дисплее не замигает символ "".
- Пока мигает "", с помощью кнопки ⊖ установите время приготовления равное "*0:00*" или одновременно нажмите кнопки ⊕ и ⊖.

Как только время приготовления будет стерто, включается нагрев рабочей камеры.
Поэтому в каждом случае выключайте прибор, если Вы не будете его больше использовать.

Принимайте во внимание указанные в таблицах выпекания диапазоны температур, ярусы загрузки и значения времени.

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

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

Температура, время выпекания

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

– выберете **меньшее значение температуры** из диапазона, указанного в таблицах.
Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в таблице выпекания. Повышение температуры ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. При неблагоприятных обстоятельствах выпечка не пропечется.

– по истечении **минимального срока выпекания** проверьте готовность продукта.
Для этого воткните в тесто деревянную палочку.
Если влажные крошки теста не прилипают к палочке, значит выпечка готова.

Форма для выпечки

	Материал
	любой термоустойчивый материал
	Используйте матовые и темные формы из черной жести, темной эмали, потемневшей луженой жести и матового алюминия, а также формы из огнеупорного стекла или формы с нанесенным покрытием. При выпекании в светлых формах из блестящего материала подрумянивание получается неравномерным или слабым, при неблагоприятных обстоятельствах изделие не пропечется.

Бумага для выпечки

Универсальный противень ввиду антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не следует **смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки.** Приготовленная выпечка легко отделится от поверхности.

Использование бумаги для выпечки требуется только при выпекании
– **изделий с содержанием соды** (например, кренделей, батонов), так как используемый для приготовления теста разрыхлитель может повредить поверхности с покрытием PerfectClean.
– **изделий из такого теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает**, например, бисквита, безе или миндальных пирожных.

Указания по выпеканию

Универсальный противень

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

Прямоугольная форма

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

Ярусы загрузки

Ярусы загрузки считаются, начиная снизу.

	Противень	Ярус загрузки *
	1	1
	2	1 и 3
	3	1, 2 и 4 **
	1	1 или 2
	1	1 или 2

* Пироги в формах всегда размещайте на решетку на уровень 1.

** Не выпекайте одновременно больше, чем на двух противнях, сочную выпечку, пироги или хлеб.

Замороженные продукты

Для выпекания **замороженных пирогов, пиццы или багетов** устанавливайте самое низкое значение температуры из указанного на упаковке диапазона.
Выпекайте эти блюда на решетке, выложенной бумагой для выпечки. Универсальный противень при таких замороженных продуктах может так сильно деформироваться, что его изъятие в нагретом состояние будет невозможным. Каждое последующее использование будет способствовать более сильной деформации.

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

Конвекция +

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

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

2) С предварительным нагревом рабочей камеры

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

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

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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Таблица выпекания

Верхний/нижний жар

Пироги / Печенье	Температура в °C	Рекомендуемый ярус загрузки	Время [1] в мин.
Сдобное тесто			
Кекс с шоколадной глазурью и миндалем	150 – 170	1	60 – 70
Кекс в виде кольца	170 – 190	1	65 – 80
Пирог (противень) [1]	170 – 190	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	1	60 – 80
Фруктовый пирог с безе или глазурью (противень)	170 – 190	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	170 – 190	2	35 – 45
Фруктовый пирог (форма)	160 – 180	1	55 – 65
Корж для торта [2] [3]	170 – 190	1	20 – 25
Мелкая выпечка [2] [3] (печенье)	170 – 190	2	12 – 20
Бисквитное тесто [2] [3]			
Торт (от 3 до 6 яиц) [2] [3]	170 – 190	1	20 – 35
Основа для торта (2 яйца) [2] [3]	170 – 190	1	15 – 20
Рулет [2] [3]	180 – 200	2	12 – 16
Недрожжевое тесто			
Корж для торта	170 – 190	2	15 – 20
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2	45 – 55
Мелкая выпечка [2] [3] (печенье)	170 – 190	2	10 – 20
Творожный торт	170 – 190	1	70 – 90
Яблочный торт, закрытый [2]	170 – 190	1	45 – 65
Абрикосовый торт с глазурью [2]	170 – 190	1	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой [2]	220 – 240	1	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	50	Дно рабочей камеры [4]	15 – 30
Кекс австрийски й	160 – 180	1	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	180 – 200	2	40 – 50
Белый хлеб	180 – 200	1	40 – 50
Хлеб из муки грубого помола [2]	190 – 210	2	50 – 60
Пицца (противень) [2] [3]	190 – 210	1	30 – 40
Пирог с луком [2]	180 – 200	1	25 – 35
Яблочные кармашки	160 – 180	2	25 – 30
Заварное тесто [2] [3], пирожные со взбитыми сливками	180 – 200	2	25 – 35
Слоеное тесто [2]	190 – 210	2	15 – 25
Пирожные со взбитыми белками [2], миндальное пирожное	120 – 140	2	25 – 50

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

2) С предварительным нагревом рабочей камеры

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

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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Интенсивное выпекание

Особенно хорошо подходит для

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

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

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

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

Указания по жарению

Установки

	Примечания
Режим работы Конвекция + [fan]	Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар [bars]".
Посуда любая термоустойчивая посуда: жаровни, кастрюли (горшочки) для жарения, огнеупорные стеклянные формы, рукава/пакеты для запекания, глиняная посуду для жаркого, решетка на универсальном противне	Мы рекомендуем проводить жарение в кастрюле (горшочке), так как при этом – остается достаточно много сока для приготовления соуса. – рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.
Ярусы загрузки 1 снизу	В режиме "Верхний / нижний жар [bars]" для жарения птицы весом до 1 кг, ростбифа, филе, рыбы используйте ярус загрузки 2.
Предварительный нагрев не требуется	Размещайте посуду на решетку в холодной рабочей камере. Предварительный нагрев требуется только при жарении ростбифа и филе.
Температура см. таблицу жарения	– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово. – В режиме "Конвекция+ [fan]" будет достаточна установка температуры жарения примерно на 40 °C ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар". – При жарении продукта весом от 3 кг устанавливайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем указано в таблице жарения. Хотя в этом случае процесс жарения будет длиться несколько дольше, однако мясо будет пр7827700ожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой. – Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20 °C ниже, чем при жарении в кастрюле (горшочке).

	Примечания
Продолжительность жарения см. таблицу жарения	Определение продолжительности жарения: высота куска продукта умножается на время, необходимое для готовности продукта толщиной 1 см: – Говядина/дичь: 15 – 18 мин./см – Свинина/телятина/баранина: 12 – 15 мин./см – Ростбиф/Филе: 8 – 10 мин./см

Рекомендации

Подрумянивание

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

Время покоя

По окончании процесса жарения выньте **продукт** из рабочей камеры, заверните его в алюминиевую фольгу и **оставьте** примерно на 10 минут.
После этого при нарезании мяса из него будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы

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

Жарение замороженного мяса

Замороженное мясо весом примерно до 1,5 кг Вы можете жарить без предварительного размораживания.
Время приготовления увеличивается примерно на 20 минут на кг мяса.

Таблица жарения

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

Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева духовки.

1) Для жарения мы рекомендуем режим "Конвекция+ ".
   Вы также можете готовить в режиме "Верхний / нижний жар ".
2) Значения температуры для приготовления в закрытой посуде.
   Если жаркое готовится на решетке, то необходимо понизить температуру на 20 °C.
3) С предварительным нагревом рабочей камеры
4) Использовать уровень загрузки 2 в режиме "Верхний / нижний жар ".

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

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

Установки

	Примечания
Режим работы Гриль ▭: Гриль с обдувом ▭:	Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов.
Посуда	Решетка на универсальном противне
Уровень загрузки снизу см. таблицу приготовления на гриле	Плоские порции продукта на ярусе загрузки 3 или 4 Продукты большего диаметра на ярусе загрузки 1 или 2
Предварительный нагрев	Нагревательные элементы гриля предварительно нагревать прим. 5 минут при закрытой дверце.
Температура см. таблицу приготовления на гриле	– Плоские продукты (например, отбивные, стейки): максимально (▭) – Продукты большего диаметра (например, птица, рулеты): 240 °C – Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово.
Время приготовления на гриле см. таблицу приготовления на гриле	– Для плоских порций мяса и рыбы около 6 – 8 минут с каждой стороны. Высокие куски требуют несколько больше времени с каждой стороны. – мясного рулета на см. диаметра около 10 минут. – По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Указания по приготовлению на гриле

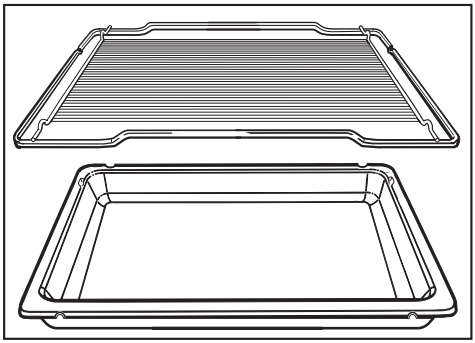
Подготовка продуктов для гриля

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

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

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

Приготовление в гриле на решетке



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

Рекомендации

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

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

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

– если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное ("по-английски").

– если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (среднепрожаренное).

– если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

Таблица приготовления на гриле

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

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

1) По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

2) Ярус загрузки выбирать в зависимости от толщины продукта.

3) Использовать ярус загрузки 2 в режиме "Гриль с обдувом".

Приведенные в таблице значения являются ориентировочными.

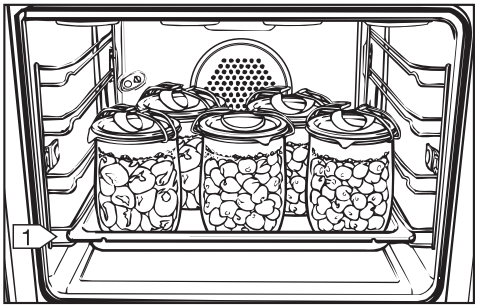
Консервирование

Для консервирования мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + [вентилятор]".

Емкости для консервирования

– Стеклянные банки для консервирования
– Стеклянные банки с навинчивающейся крышкой. Используйте только специальные банки, имеющиеся в продаже.

Не используйте жестяные банки!



5 банок [1]	**Температура**	**Время консервирования после начала образования пузырьков** [2)3)] **в мин.**	**Остаточное тепло Время в мин.**
фрукты, огурцы	150 – 170 °C до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем поверните переключатель режимов на режим "Освещение [лампа]".	–	25 – 30
Спаржа, морковь	150 – 170 °C до момента равномерного поднимания пузырьков во всех банках. Затем готовить дальше при 100 °C.	60-90	25 – 30
Горох,фасоль		90-120	25 – 30

1) Универсальный противень на первом ярусе загрузки снизу.
2) Пузырьки = равномерный подъем
3) Своевременно снизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

После консервирования

Банки вынимаются из рабочей камеры, накрываются полотенцем и около 24 часов выдерживаются в месте, где отсутствуют сквозняки.
Проверьте, чтобы все банки были закрыты.

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

Обратите внимание:

– Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.

– Для размораживания птицы используйте решетку с универсальным противнем. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.

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

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

Время для оттаивания или размораживания

Время зависит от вида и веса замороженного продукта:

Куры, 800 г . . . . . 90 – 120 мин.

Мясо, 500 г . . . . . 60 – 90 мин.

Мясо, 1000 г . . . . . 90 – 120 мин.

Колбаска для жарки, 500 г . . . . . 30 – 50 мин.

Рыба, 1000 г . . . . . 60 – 90 мин.

Клубника, 300 г . . . . . 30 – 40 мин.

Пирог с маслом, 500 г . . . 20 – 30 мин.

Хлеб, 500 г . . . . . 30 – 40 мин.

Приготовление готовых блюд

Мы рекомендуем использовать режим "Конвекция + [вентилятор]".

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

Примеры готовых блюд

Блюдо	Температура в °C *	Ярус загрузки снизу *	Время в мин. *	Примечание
Картофельная, макаронная или овощная запеканка	250	1 или 2	20 – 25	Блюдо в форме для запеканки
Лазанья, каннеллони	190	1 или 2	35 – 40	В открытой упаковке
Багет с начинкой,панино	200	1 или 2	12 – 15	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Пицца, предвар. выпеченная	200	1 или 2	12 – 20	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Мини-пицца, предварительно выпеченная	220	1 или 2	8 – 10	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Картофельные лепешки, картофель "Рёсти", крокеты	220	1 или 2	12 – 20	без крышки на решетке с бумагой для выпечки
Крендель	220	1 или 2	12 – 15	без крышки на решетке с бумагой для выпечки

* Учитывайте указания производителя на упаковке.

Запекание

Этот режим особенно подходит для приготовления блюд с хрустящей поверхностью, например, запеканок.

Блюдо	Температура в °C	Время в мин.	Уровень загрузки снизу
Лазанья	200	45 – 60	1
Картофельная запеканка	190	55 – 65	1
Овощная запеканка	190	55 – 65	1
Макаронная запеканка	190	40 – 50	1

При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на значения температуры и времени для режима "Верхний / нижний жар".

Данные для испытательных организаций

Проверочное блюдо согласно EN 60350

Продукт	Форма для выпечки	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °C	Время приготовления в мин.	Предварительный нагрев прибора
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция +	1	140 [2]	25-45	нет
	2 противня [1]	Конвекция +	1, 3	140 [2]	25-45	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 [2]	15-30	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция +	1	160 [2]	25-35	нет
	2 противня	Конвекция +	1, 3	160 [2]	25-35	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 [2]	25-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см	Конвекция +	1	170 [2]	30-40	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	1	180 [2]	20-35	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см	Конвекция +	1	160 [2]	105-125	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	1	180 [2]	90-120	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	3	максимальн.	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на универсальном противне	Гриль	4	максимальн.	1 сторона: 10-15 2-я сторона: 5-10	да, 5 минут

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

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

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

Фронтальная панель прибора

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

Очистите фронтальную панель прибора, используя губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду. В заключение протрите насухо мягкой салфеткой.
Для чистки Вы можете использовать также чистую, влажную салфетку из микрофибры без чистящего средства.

⚠ Если будет крайне необходимо снять переключатель режимов работы, переключатель температуры или ручки конфорок, то перед этим прибор следует отключить от электросети. Для этого выньте из розетки сетевую вилку или выключите предохранитель на распределительном щитке.

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

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

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

Дополнительные принадлежности

Универсальный противень

На эмалированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Решетка, направляющие

Используйте горячую воду и моющее средство для рук или неабразивное средство для чистки нержавеющей стали.

Рабочая камера

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

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

На поверхность **рабочей камеры** нанесена с применением новой технологии **эмаль PerfectClean**.
Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Эмаль с покрытием PerfectClean".

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

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

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Уплотнение, внутренняя сторона дверцы

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

Поэтому лучше всего чистите уплотнение и внутреннюю сторону дверцы после каждого использования прибора чистой, влажной салфеткой из микрофибры без использования моющих средств или используя губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду. В заключение протрите насухо мягкой салфеткой.

Эмаль с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean:

– Рабочая камера

– Универсальный противень

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

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

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

Поверхности с покрытием PerfectClean в уходе похожи на стекло. Вы можете резать и разделывать прдукты прямо на поверхности с PerfectClean, в то время как использование эмалированных противней лишает Вас такой возможности.

Не используйте керамические ножи на поверхности PerfectClean, т.к. они могут оставить царапины.

⚠ Опасность ожога!
Перед очисткой рабочей камеры она должна остыть.

Для **наилучшей эксплуатации** важно чистить поверхности с покрытием PerfectClean после каждого использования прибора, в результате этого антипригарное покрытие не утратит своей эффективности.
К снижению антипригарного эффекта приводит покрытие поверхностей с PerfectClean остатками загрязнений после предыдущего использования прибора.
Многократная эксплуатация прибора без проведения регулярной очистки может существенно осложнить процесс чистки.

Чтобы не повредить поверхности с покрытием PerfectClean, не применяйте:

– абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,

– средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей.

– стальное волокно.

– жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств.

– спрей для чистки духовых шкафов на поверхности PerfectClean при повышенной температуре или с длительным действием.

– средство для посудомоечных машин.

– точечную очистку с применением механических средств.

Основательно смывайте остатки моющего средства чистой водой, т.к. они препятствуют сохранению антипригарного эффекта.

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

При необходимости Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.

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

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

Дайте очищаемым поверхностям остыть. Затем нанесите спрей и оставьте на несколько минут для воздействия (ок. 10 минут).
При использовании специального средства для чистки духовых шкафов Miele время воздействия может быть увеличено согласно уазаниям на упаковке.
При необходимости после истечения времени воздействия Вы можете дополнительно использовать при нанесенном средстве для чистки духовых шкафов Miele твердую сторону губки для мытья посуды.

При необходимости повторите шаги.

После применения спрея для чистки духовых шкафов Miele вымойте поверхности водой и высушите.

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

Описанные вспомогательные средства позволяют произвести основательную очистку поверхности.

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

Кроме этого, примите во внимание:

– Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.

– Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи могут образоваться цветные или матовые пятна.
Но они не влияют на свойства покрытия. Ни в коем случае не пытайтесь удалить подобные пятна. Используйте только описанные вспомогательные средства.

Каталитическая эмаль

Задняя стенка покрыта темно-серой каталитической эмалью.
Это покрытие обладает способностью к самоочистке от брызг масла и жира при высоких температурах. Чем температура выше, тем эффективнее будет проходить процесс самоочистки.

Каталитическое покрытие теряет свои свойства самоочистки из-за воздействия
– абразивных средств,
– царапающих щеток или губок,
– спрея для чистки духовых шкафов.
Поэтому вынимайте из рабочей камеры детали, покрытые каталитической эмалью, прежде чем чистить поверхность с покрытием PerfectClean спреем для духовых шкафов.

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

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

- Выньте принадлежности из рабочей камеры.
- Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и с внутренней стороны дверцы, прежде чем Вы начнете процесс очистки. Таким образом, эти загрязнения не пригорят.
- Выберите режим "Конвекция + [вентилятор]".
- Установите максимально возможную температуру.
- Нагревайте рабочую камеру прим. 1 час. Длительность процесса зависит от степени загрязненности.

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

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

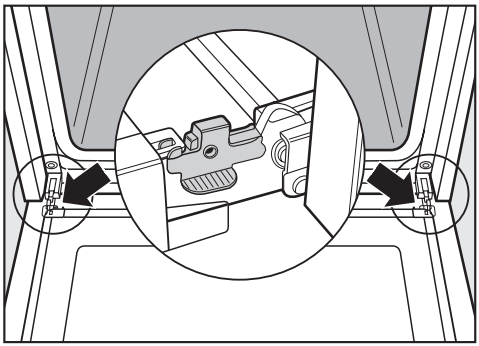
У приборов с электронными часами Вы можете также запрограммировать автоматическое выключение процесса нагрева, см. главу "Установка времени приготовления".

Каждое следующее использование прибора в режимах с высокими температурами приведет к постепенному исчезновению еще имеющихся загрязнений.

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

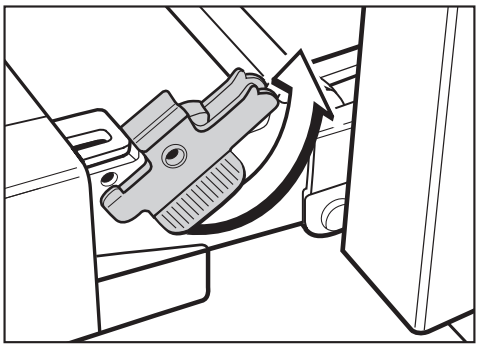
Снятие дверцы

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.



Прежде чем можно будет снять дверцу с этих держателей, необходимо сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих шарнирах дверцы.

■ Полностью откройте дверцу.



■ Разблокируйте скобы на обоих шарнирах вращательным движением. При этом переведите скобы до упора в установку под углом.

■ Закройте дверцу до упора.

Ни в коем случае не снимайте дверцу при горизонтальном положении держателей. При этом они откидываются назад и могут повредить прибор. Опасность получения травмы.



■ Возьмите дверцу с двух сторон и стяните ее с держателей, направляя вверх.

Не поднимайте дверцу за ручку. Ручка может сломаться, при этом стекла дверцы будут повреждены.

При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

Демонтаж дверцы

Дверца прибора со всех сторон оснащена уплотнениями, защищающими ее от проникновения испарений.

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

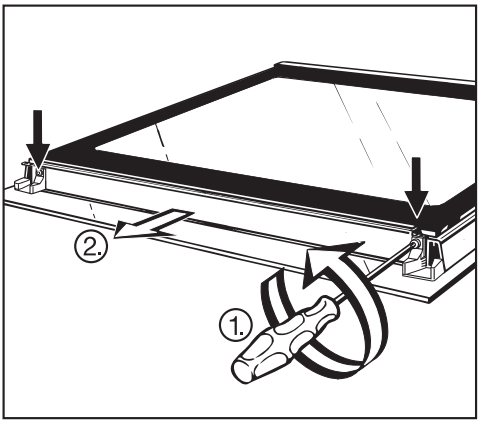
При очистке учитывайте общие указания по чистке фронта прибора.
Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и металлические скребки. Они царапают поверхность. Царапины могут привести к тому, что стекло разобъется.

Не используйте спрей для очистки духовых шкафов. Поверхность из алюминиевого профиля может быть повреждена.

Бережно храните снятое стекло, чтобы оно не разбилось.

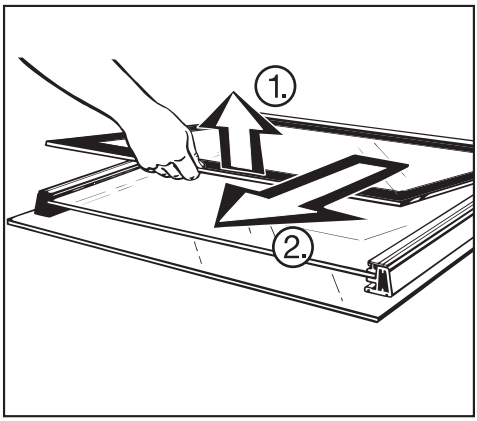
В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

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

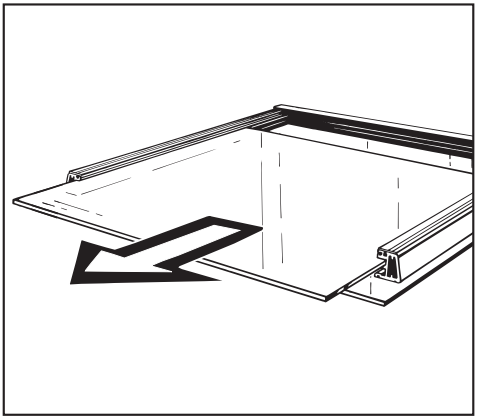


- Выверните шурупы и снимите направляющие, а также планку вместе с уплотнением.

Теперь Вы можете вынуть внутреннее и среднее стекло.



■ **Слегка** приподнимите внутреннее стекло и выньте его.

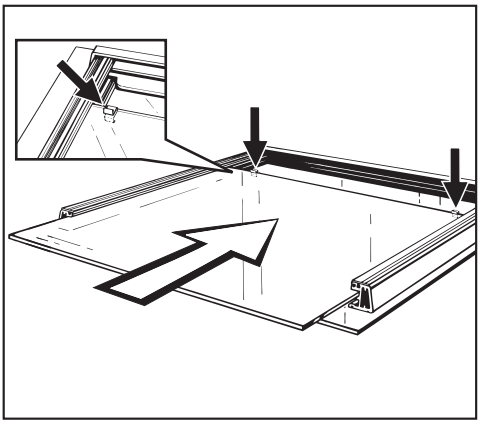


■ Вытяните стекло вперед.

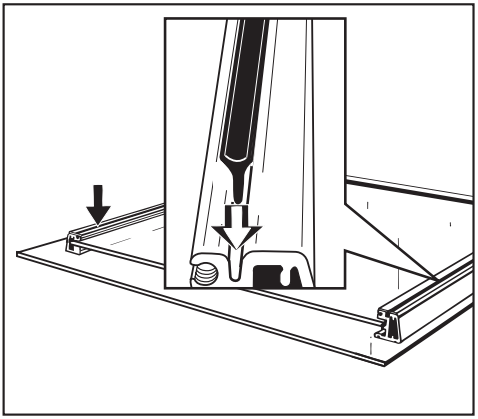
При этом возможно отделение уплотнительных профилей, которые вставлены у верхнего края стекла справа и слева у направляющих. Эти профили предохраняют стекла от сдвига в рамке.

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

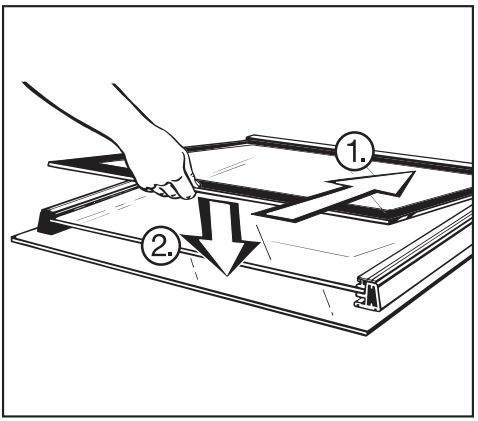
Затем снова соберите дверцу:



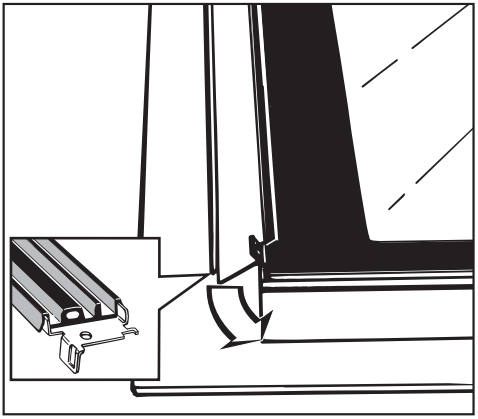
■ Задвиньте промежуточную вставку почти до конца. Вставьте уплотнительные профили, затем задвиньте вставку до конца.



■ Боковые уплотнения для внутреннего стекла вложите в имеющиеся пазы.

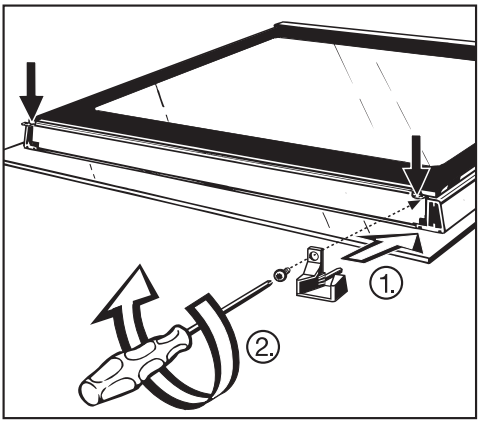


■ Вставьте внутреннее стекло оттиском вниз.
При этом проследите, чтобы боковые уплотнения не сдвинулись и чтобы стекло вошло как можно глубже.



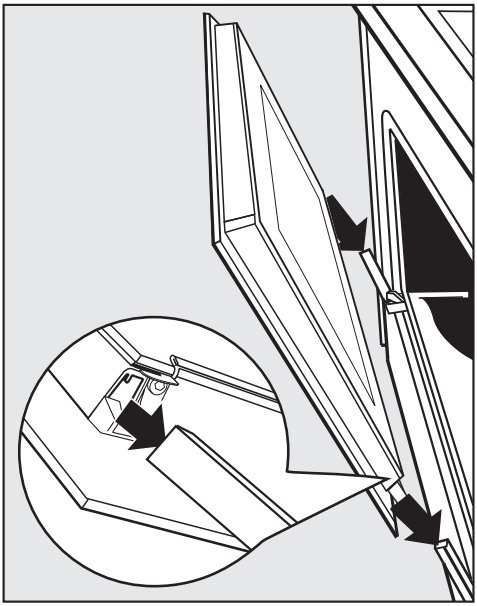
■ Вставьте планку с уплотнением перед стеклами.

При правильном положении уплотнения гарантируется, что испарения, образующиеся при приготовлении, не смогут проникнуть в дверцу.



■ Наденьте направляющие и снова приверните планку.

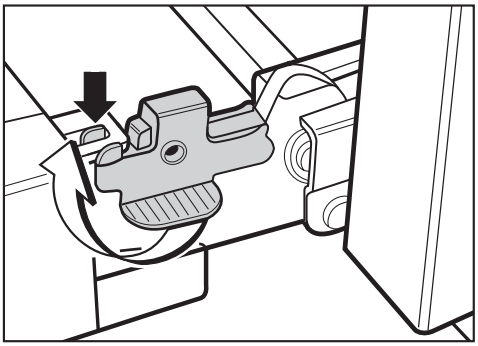
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

■ Полностью откройте дверцу.

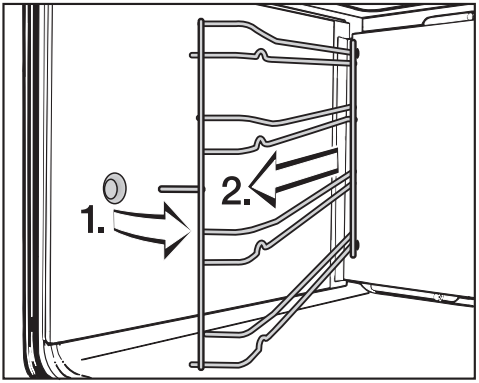


■ Обе фиксирующие скобы снова заблокируйте вращательным движением. Для этого поверните скобы до упора в горизонтальное положение.
При этом выступ у скобы должен войти в накладку у дверцы.

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

Снятие боковых направляющих

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



■ Вытяните направляющие из креплений и выньте наружу.

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

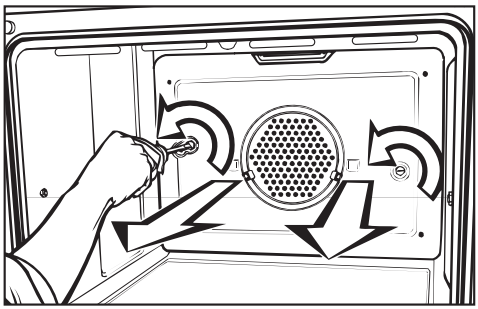
Извлечение задней стенки

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

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

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

■ Снимите боковые направляющие.



■ Выверните шурупы и снимите заднюю стенку.

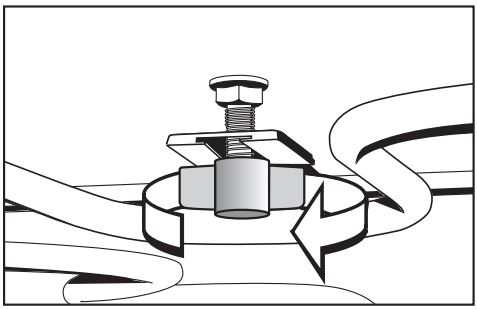
⚠ Опасность получения травмы!
Не используйте прибор без встроенной задней стенки.

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

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

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

- Снимите боковые направляющие.



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

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

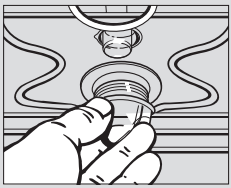
Установка выполняется в обратной последовательности.

Следите за тем, чтобы гайки были закручены туго.

Тщательно выполняйте установку деталей.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Нижеследующий обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их.

⚠ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты.
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

Проблема	**Причина и устранение**
Рабочая камера не нагревается?	Проверьте, установлены ли режим работы **и** температура. Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Нагрев работает, но не включается подсветка рабочей камеры. 	Лампа накаливания не исправна. ■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите. ■ Отверните плафон ламы и уплотнительное кольцо. ■ Замените лампу накаливания. Рекомендуется при покупке иметь при себе старую лампу, чтобы не ошибиться в характеристике (230 В, 25 Вт, E 14, термостойкость до 300 °C) и форме лампы. ■ Наверните плафон ламы и уплотнительное кольцо.
После завершения процесса приготовления слышен шум, как при работе?	Это не неисправность! Чтобы после отключения духовки в рабочем пространстве, а также на панели управления или окружающей мебели не конденсировалась влага, некоторое время продолжает работать охлаждающий вентилятор. После понижения температуры духовки ниже определенного значения вентилятор автоматически выключится. Температура понизится быстрее, если дверца духовки будет открыта.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	– Проверьте, правильно ли установлена температура. – Проверьте, возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.
Пирог / выпечка неровно подрумянились.	Определенное различие в подрумянивании всегда существует. При большой неравномерности подрумянивания проверьте: в режиме **Конвекция +** [⁂]: – не слишком ли высока установленная температура. – правильно ли был выбран ярус загрузки. в режиме **Верхний/Нижний жар** [≡]: – из какого материала и какого цвета форма для выпечки. Светлые, блестящие формы не рекомендуется использовать для выпечки. – правильно ли был выбран ярус загрузки
На каталитической эмали появились красно-бурые пятна.	При запекании на решетке потоком воздуха частично захватываются специи, которые оседают на внутренних стенках духовки. Такие пятна не удаляются катализом; их следует удалять теплой водой с моющим средством для рук и мягкой щеткой.
На дисплее мигает "*0•00*".	При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора. Для звукового сигнала была восстановлена заводская настройка. Заново введите значения времени и, возможно, установку для звукового сигнала.

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь:

– к Вашему продавцу техники Miele

или

– в сервисные центры Miele.

Телефоны и адреса сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Гарантия качества товара".

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

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

Для электроплит указывайте также номер модели и заводской номер Вашей панели конфорок.

Сертификат (только для РФ)

РОСС DE.ME10.B12159
с 20.12.2011 г. по 20.12.2014 г.
РОСС DE.ME10.B12160
с 20.12.2011 г. по 20.12.2014 г.

Соответствует требованиям
ГОСТ Р 52161.2.6-2006,
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7),
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7),
ГОСТ Р 51317.3.3-2008

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

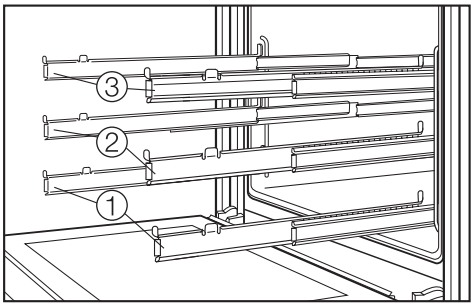
соответствует требованиям "Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В соответствии с приборами ассортимент Miele включает в себя целый ряд принадлежностей и средства для очистки и ухода.
Вы можете заказать эти продукты в интернет-магазине или сервисной службе Miele (см. на обороте) или обратитесь к вашему дилеру.

Телескопические направляющие HCE 62



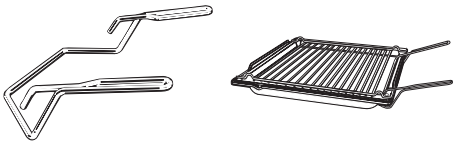
Телескопические направляющие образуют три яруса загрузки.
Каждый ярус может быть полностью выдвинут из рабочей камеры прибора, что обеспечивает оптимальный обзор приготавливаемого блюда.

Противень для выпечки, универсальный противень, решетка

Помимо поставляемых с прибором частей, Вы можете заказать дополнительные.

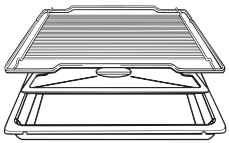
При заказе непременно указывайте модель Вашего прибора.

Устройство для извлечения противней



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

Экран от разбрызгивания жира

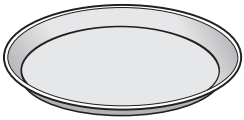


Этот защитный экран кладется в универсальный противень.
При жарении или запекании в гриле на решетке он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

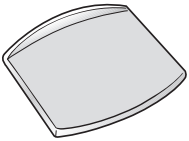
Форма для пиццы



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

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Камень для выпечки



При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п.

Материал камня - это глазированный шамот, обладающий способностью аккумулировать тепло.
Камень кладется на решетку.

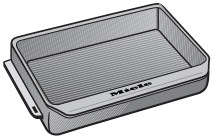
Для укладывания и снятия выпечки к камню прилагается лопатка из необработанного дерева.

Жаровня

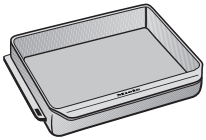
В отличие от других противней этот противень можно задвигать непосредственно на направляющие духовки. Так же, как и у обычного противня для выпечки, сзади на его поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть противень из духовки.
На поверхность противня нанесено антипригарное покрытие.

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

– HUB 61-22 (Глубина: 22 см)

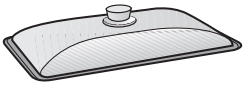


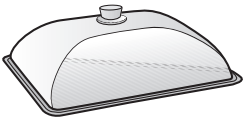
– HUB 61-35 (Глубина: 35 см)



Дополнительно приобретаемые принадлежности

Крышка для противня

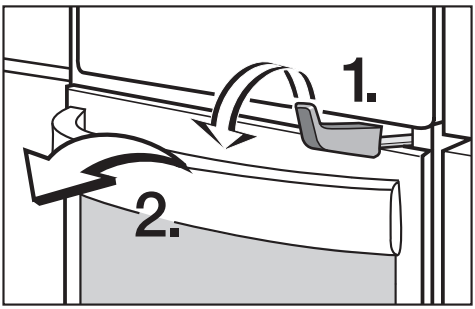




Для противней имеются отдельно подходящие крышки.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашего противня.

Блокировка (Защита от детей)



Система блокировки укреплена под панелью управления и блокирует открывание дверцы. С помощью монтажной лопатки дверца может быть открыта.

Боковые стенки и потолочный лист с каталитической эмалью

Боковые стенки устанавливаются за направляющими и защищают стенки рабочей камеры от загрязнений.

Потолочный лист устанавливается над нагревательным элементом верхнего жара.

При заказе боковых стенок обязательно укажите номер модели, а также сообщите, оснащен ли Ваш прибор обычными направляющими или телескопическими направляющими.

Салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

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

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

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

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

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

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

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которая видна при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Дополнительно для Украины

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

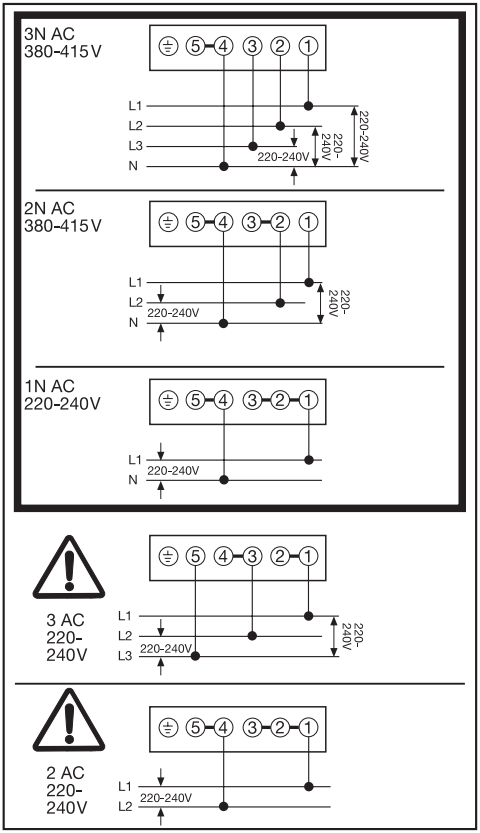
Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Электроподключение

Схема подключения



Плита

Сетевой кабель не относится к комплектации прибора.

Плита должна подключаться с помощью соединительного провода, тип кабеля H 05 VV-F или H 05 RR-F с подходящим сечением в соответствии со схемой подключения.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Комбинируемые панели конфорок

Электроплиты Miele должны комбинироваться только с панелями конфорок, указанными фирмой Miele.

О возможностях комбинирования Вы можете получить информацию в специализированных магазинах или сервисной службе Miele.

Духовой шкаф

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

Номинал предохранителя 16 А. Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Технические характеристики

Плита

Общая потребляемая мощность:
11,0 kW max.

Напряжение питания: 230 V, 50 Hz

Духовой шкаф

Общая потребляемая мощность:
3,3 kW max.

Напряжение питания: 230 V, 50 Hz

Предохранитель: 16 A

Класс энергетической эффективности согласно EN 50304

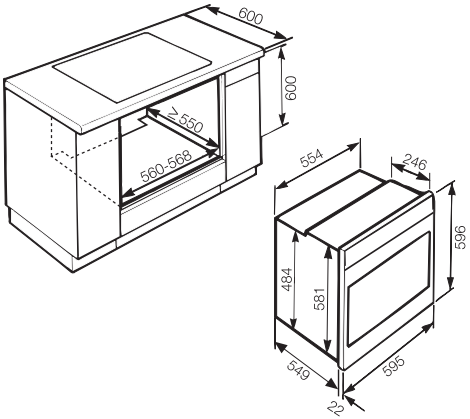
По норме EN 50304 приборам присвоен класс энергетической эффективности **A**.
Этот класс относится к данным измерений при работе в режиме "Конвекция + ".

Встраивание электроплиты

⚠ Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии.

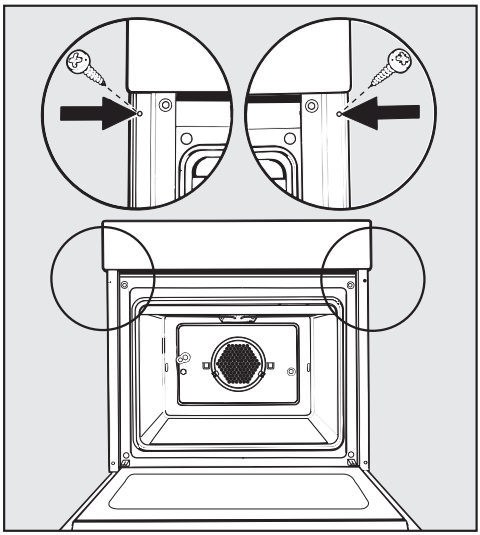
Не допускается установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши мебельного шафа. Эти планки ограничивают поступление охлаждающего воздуха к прибору!

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



Обесточьте сетевую розетку. Обратите внимание на схему подключения к плите!

- Подключите плиту к сети электропитания.
- Поставьте плиту перед шкафом под столешницей.
- Вставьте штекер встроенной панели конфорок в соединительный зажим плиты.
- Задвиньте плиту в шкаф под столешницей и выровняйте.



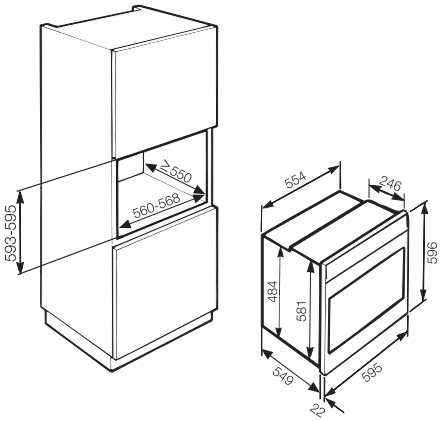
- Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии.

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

⚠ Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии.

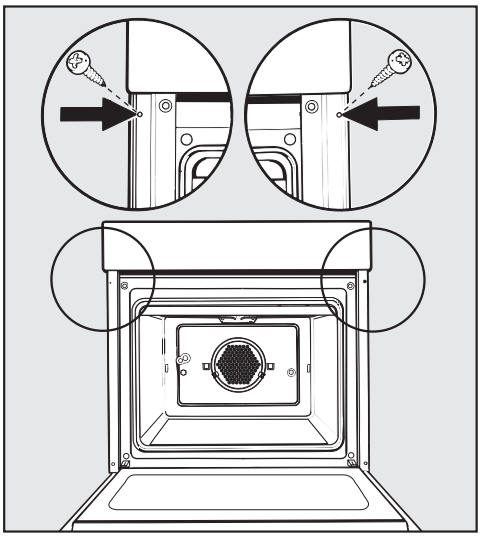
Не допускается установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши мебельного шафа. Эти планки ограничивают поступление охлаждающего воздуха к прибору!

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



Обесточьте розетку.

- Подключитедуховой шкаф к сети электропитания.
- Задвиньте духовку в мебельный шкаф и выровняйте.



- Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии.

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

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения инструкции по эксплуатации;
- Ремонта, разборки и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Обнаружения механических повреждений товара;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ;
- Неправильного применения дозирующих моющих средств и расходных материалов;
- Включения в электрическую сеть с нестабильными параметрами (не соответствующими ГОСТу);
- Обнаружения повреждений, вызванных экстремальными климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;
- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.)
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных и насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации, по регулировке, чистке, и прочему уходу за изделием;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения, резиновые уплотнители дверей/люков, мешки-пылесборники, слюдяные пластины и т.д.)
- Изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации.

Недостатками товара не являются шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов,
- масляных/воздушных доводчиков дверей,
- водяных клапанов,
- электрических реле,
- электродвигателей,
- ремней,
- компрессоров

а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:

- потрескивания при нагреве/охлаждении,
- скрипы,
- незначительные стуки подвижных механизмов.

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

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

Горячая линия **8-800-200-29-00** (звонок бесплатный на всей территории РФ)
E-mail: service@miele.ru
Internet: www.miele.ru
Сервисные центры Miele:
ООО Миле СНГ
129164 Москва
Зубарев пер., 15-1
Тел. (495) 745 89 80
Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а
Тел. (812) 332 08 00
Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"
01033, Киев,
ул. Жилянская 48, 50А
БЦ "Прайм"
Тел. (044) 496 03 00
0 800 500 290
Факс (044) 494 22 85
E-mail: kd@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

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ
Тел. +7 495 745 89 80
Факс + 7495 745 89 84

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

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____
Подпись продавца и штамп магазина

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

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____
ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____
Подпись покупателя

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

Изготовлено на заводе:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302,Оелде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
129164 Москва,
Зубарев переулок, 15-1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

010

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

www.miele-shop.com

ME10

(H 4302 E/B; H 4402 E/B; H 4312 E/B; H 4412 E/B)

CE