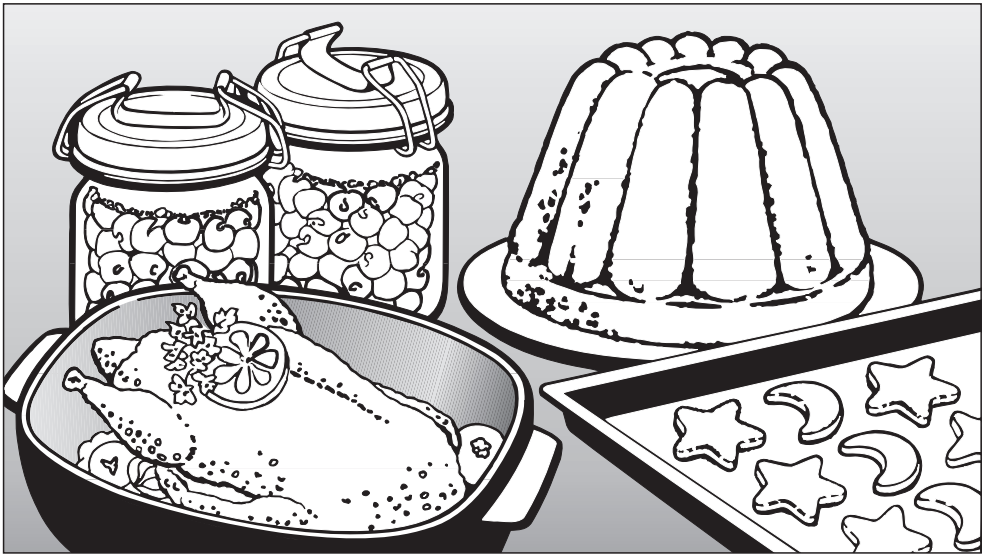
Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Духовой шкаф
H 4700 B, H 4710 B
H 4800 B, H 4810 B

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

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 07 737 110

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 6
Ваш вклад в охрану окружающей среды 11
Описание прибора 12
H 4700 B, H 4710 B, H 4800 B, H 4810 B 12
Оснащение 13
Электронное управление духовым шкафом 13
Функции безопасности 13
Охлаждающий вентилятор 13
Дверца с вентиляцией 13
Поверхности с покрытием PerfectClean 13
Поверхности с каталитическим покрытием 13
Принадлежности 14
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания 14
Телескопические направляющие FlexiClip 15
Установка телескопических направляющих FlexiClip 15
Переустановка телескопических направляющих FlexiClip 16
Элементы управления духовым шкафом 17
Переключатель режимов работы 17
Переключатель температуры 17
Контроль температуры 17
Режимы работы 18
Ввод в эксплуатацию 20
Первая установка текущего времени 20
Чистка прибора и первый нагрев 20
Электронные часы 22
Кнопки 22
Принцип управления 22
Индикация времени на дисплее 23
Изменение текущего времени 23
Изменение звукового сигнала 24
Использование функции "Таймер" 24
Ввод установок таймера 25
Изменение установки таймера 25
Удаление установок таймера 25
Управление духовым шкафом 26
Простое использование 26

Содержание

Предварительный нагрев 26
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления 27
Установить продолжительность 27
Задать длительность и окончание 28
По истечении заданного времени 29
Проверка и изменение длительности 29
Сброс продолжительности приготовления 29
Указания по выпеканию 30
Форма для выпечки 30
Бумага для выпечки 30
Универсальный противень 30
Прямоугольная форма 30
Указания к данным в таблице 31
Температура, время выпекания 31
Ярусы загрузки 31
Замороженные продукты 31
Таблица выпекания 32
Конвекция + ... 32
Верхний/нижний жар 33
Интенсивное выпекание 34
Указания по жарению 35
Рекомендации 36
Таблица жарения 37
Указания по приготовлению в режиме низких температур 38
Протекание процесса 38
Время приготовления/Внутренняя температура 39
Указания по приготовлению на гриле 40
Подготовка продуктов для гриля 42
Приготовление на гриле 42
Рекомендации 42
Таблица приготовления на гриле 43
Размораживание 44
Консервирование 45
Приготовление готовых блюд 46
Данные для проверяющих организаций 47
Стандартные блюда согласно EN 60350 47
Класс энергопотребления согласно EN 50304 47

Содержание

Чистка и уход 48
Передняя панель прибора 48
Принадлежности 49
Универсальный противень, противень, экран для защиты от брызг 49
Решетка, направляющие 49
Телескопические направляющие FlexiClip 49
Смазывание направляющихся 50
Рабочая камера 51
Уплотнение, внутренняя сторона дверцы 51
Эмаль с покрытием PerfectClean 52
Каталитическая эмаль 54
Снятие дверцы 55
Демонтаж дверцы 56
Установка дверцы 58
Снять телескопические направляющие FlexiClip 59
Снятие боковых направляющих 59
Снятие задней стенки 60
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля 60
Неисправности и неполадки 61
Сервисная служба 63
Сертификат (только для РФ) 63
Дополнительно приобретаемые принадлежности 64
Электроподключение 66
Чертежи для встраивания 68
Размеры прибора и ниши в шкафу 68
Детальные размеры фронтальной поверхности прибора 69
Встраивание духового шкафа 70
Гарантия качества товара 71

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

▶ Этот духовой шкаф предназначен 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 прибор 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 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 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 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 рабочей камеры 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 малый" и "Гриль с обдувом". Слишком долгое приготовление может привести к пересушиванию и самовозгоранию продукта. Опасность пожара!

▶ Не используйте режимы "Гриль", "Гриль малый" и "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 алкогогльные 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, если Вы хотите использовать 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-нижной жар"/"Нижний жар"/"Интенсивная выпечка"/"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 прибора.

▶ 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.

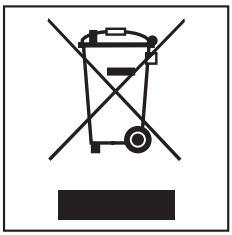
Производитель прибора не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

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.

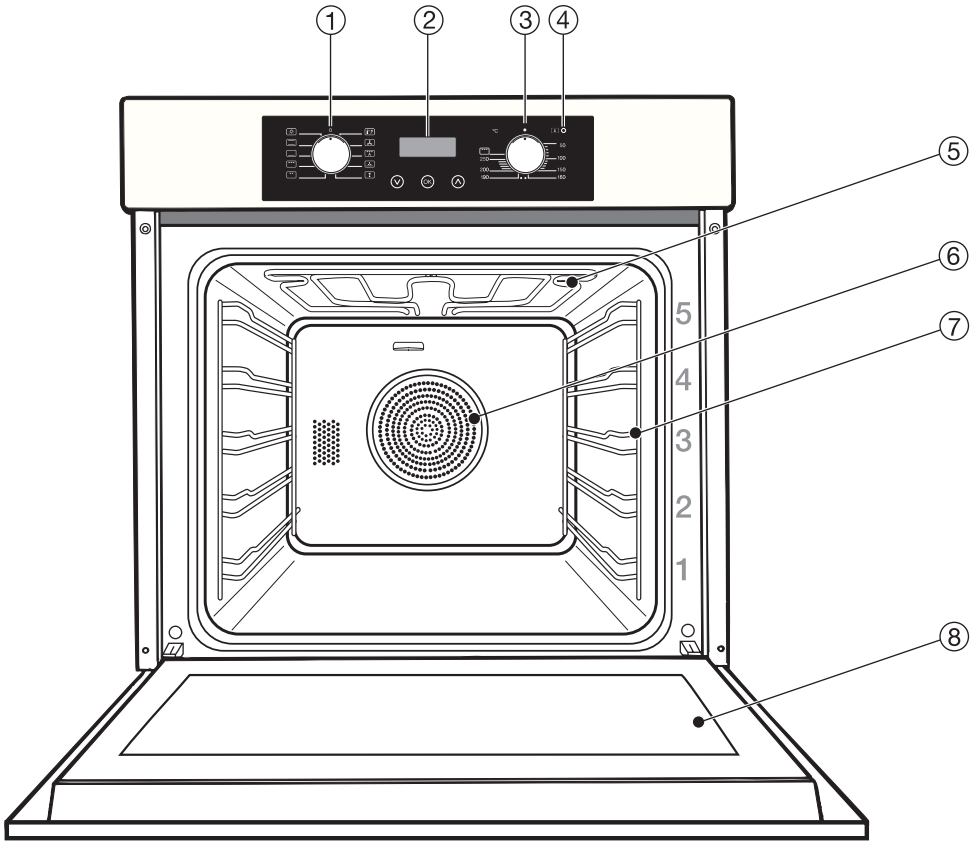


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

Описание прибора

H 4700 B, H 4710 B, H 4800 B, H 4810 B



① Переключатель режимов работы, утапливаемый в нулевом положении
② Таймер с сенсорными кнопками ∨, OK, ∧ *
③ Переключатель температур, утапливаемый в нулевом положении
④ Индикатор нагрева
⑤ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
⑥ Задняя стенка с воздухозаборником для вентилятора
⑦ Боковые направляющие для 5 ярусов загрузки
⑧ Дверца

* не для моделей H 4700 B и H 4800 B

Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать
- индикацию текущего времени,
- работу таймера,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности

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.

После процесса приготовления охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, благодаря этому влага воздуха не может осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели. Вентилятор автоматически отключается, когда внутренняя часть духовки охладится ниже определенной температуры.

Дверца с вентиляцией

Дверца состоит из открытой системы со стеклом с жароотталкивающим покрытием. В процессе приготовления воздух дополнительно подается через дверцу таким образом, что внешнее стекло остается прохладным.

Дверцу прибора можно разбирать для очистки.

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

Поверхности с покрытием PerfectClean

имеют покрытие PerfectClean:
- Рабочая камера
- Универсальный противень
- Противень (если в наличии)
- Экран от разбрызгивания жира (если в наличии)

Антипригарные свойства этой поверхности предотвращают прижаривание продуктов и облегчают очистку.

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

Поверхности с каталитическим покрытием

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".

Принадлежности

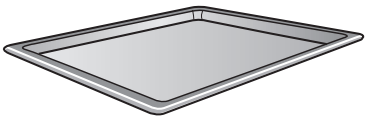
В зависимости от модели в приборе есть некоторые из перечисленных принадлежностей.

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

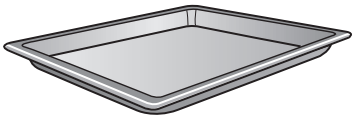
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания

(оснащение в зависимости от модели)

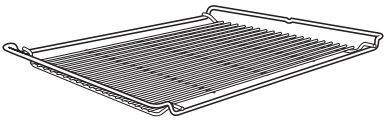
противеня



универсального противня



решетки



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

Короткие стороны противеня и решетки оснащены посередине фиксатором. Он предотвращает их выскальзывание из ниши, если они частично выдвинуты. Вы можете вынуть противени и решетку, если поднимите их.

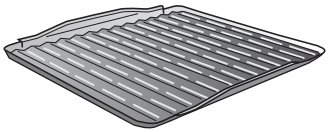
Задвинте решетку выпуклой частью вниз в нишу.



Если вы используете противень с положенной сверху решеткой, то противень задвигается между стойками ниши и решетка оказывается автоматически сверху.

Экран от разбрызгивания жира

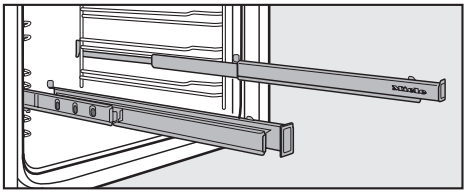
(оснащение в зависимости от модели)



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.

Телескопические направляющие FlexiClip

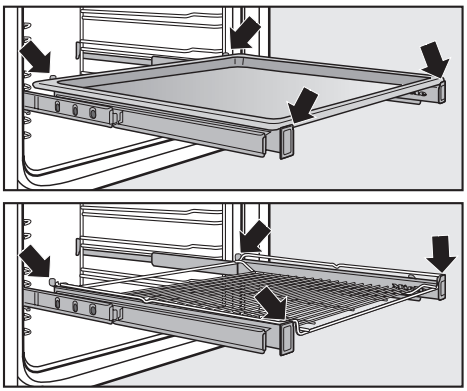
(оснащение в зависимости от модели)



Телескопические направляющие FlexiClip могут располагаться на любом уровне и полностью выдвигаются из рабочей камеры.

Лучше полностью выдвиньте направляющие, прежде чем Вы поставите на них противень.

Чтобы противень или решетка случайно не выскользнули, следите за тем, чтобы края были расположены между передним и задним фиксатором:



Нагрузка на направляющие составляет максимально 15 кг.

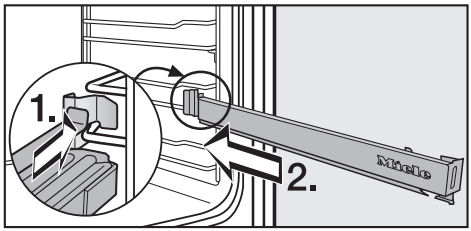
Установка телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность ожога! Рабочая камера должна полностью остыть, прежде чем Вы будете проводить манипуляции внутри нее.

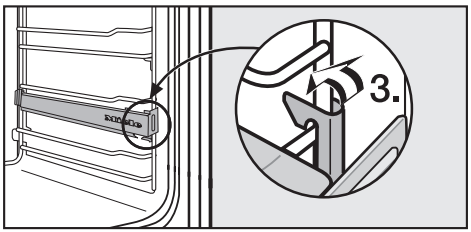
Направляющиеся крепятся между двумя стойками ниши.

Направляющая с надписью Miele крепится справа.

Не раздвигайте направляющие при встраивании .



- Вставьте направляющую между стойками ниши (1.) и задвиньте ее в рабочую камеру (2.).



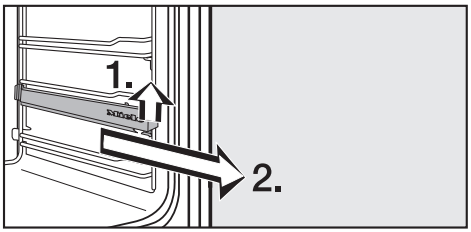
- Защелкните направляющую на нижней стойке ниши (3.).

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

Переустановка телескопических направляющих FlexiClip

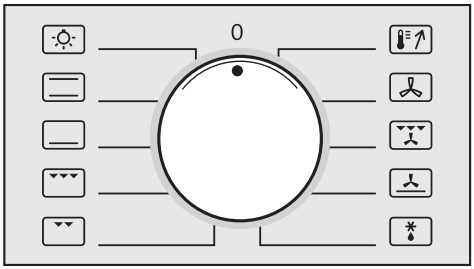
⚠ Опасность ожога! Рабочая камера должна полностью остыть, прежде чем Вы будете проводить манипуляции внутри нее.

Если Вы хотите снять телескопические направляющие FlexiClip, чтобы разместить их на другом уровне.



- Поднимите телескопические направляющие FlexiClip спереди и выньте их вперед от боковых направляющих.
- Затем установите их на необходимый уровень, см. главу "Оснащение - Установка телескопических направляющих FlexiClip".

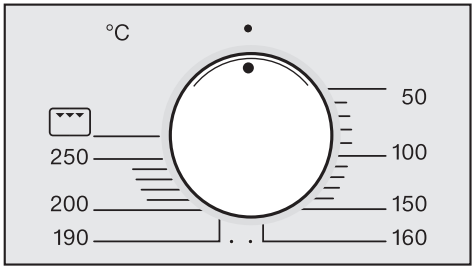
Переключатель режимов работы



Левым переключателем Вы можете выбрать режим работы.
Вы можете поворачивать его вправо и влево. В положении 0 его необходимо утопить нажатием.

- Быстрый нагрев
- Конвекция+
- Гриль с обдувом
- Интенсивное выпекание
- Размораживание
- Верхний/нижний жар
- Нижний жар
- Гриль
- Гриль малый
- Освещение:
  Освещение рабочей камеры может быть включено отдельно, напр., для очистки.

Переключатель температуры



Правым переключателем установите температуру.
Вы можете повернуть его вправо до упора и обратно.
В нулевом положении он может быть утоплен нажатием.

Контроль температуры

Рядом с переключателем температуры находится индикатор температуры.
Он всегда горит, если включен нагрев рабочей камеры.

Когда выбранная температура достигнута,
– нагрев рабочей камеры выключается.
– индикатор температуры гаснет.

Как только температура опустится ниже установленного значения, нагрев рабочей камеры и индикатор температуры снова включаются.

Режимы работы

Для Вашего приготовления в наличие имеется множество режимов.

Вашем приборе есть:
Ⓐ Нагревательный элемент для верхнего жара/гриля (вверху рабочей камеры)
Ⓑ Нагревательный элемент для нижнего жара (внизу рабочей камеры)
Ⓒ Кольцевой нагревательный элемент (сзади отверстия для вентилятора)
Ⓓ Вентилятор (сзади отверстия для вентилятора)

В зависимости от режима эти компоненты могут быть по-разному скомбинированы, см. данные в [ ].

Режимы работы	Примечания
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°C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.
Нижний жар [Ⓑ]	– Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить пирог с нижней стороны.
Гриль [Ⓐ]	– Все нагревательные элементы включаются и раскаляется докрасна, чтобы производить необходимое инфракрасное излучение. – Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (напр., стейков). – Для запекания в больших формах.
Гриль малый [Ⓐ]	– Только внутренняя часть нагревательных элементов включается и раскаляется докрасна, чтобы производить необходимое инфракрасное излучение. – Для приготовления на гриле малого количества плоских продуктов (напр., стейков). – Для запекания в маленьких формах.

Режимы работы	Примечания
Быстрый нагрев [Ⓐ + Ⓒ + Ⓓ]	– Для предварительного нагрева рабочей камеры. Затем нужно установить желаемый режим работы.
Конвекция+ [Ⓒ + Ⓓ]	– Для выпекания и жарения. – Можно готовить одновременно 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.
Гриль с обдувом [Ⓐ + Ⓓ]	– Нагревательный элемент и вентилятор включаются попеременно. – Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль"/"Малый гриль", 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.
Размораживание [Ⓒ + Ⓓ]	– Для щадящего размораживания замороженных продуктов.

Прежде чем Вы сможете ввести прибор в эксплуатацию, Вы должны сначала
– вынуть нажатием элементы управления, если они утоплены.
– задать текущее время.

Первая установка текущего времени

Электронные часы показывают время в формате 24 ч.



После подключения прибора на дисплее загорается пункт "●" и мигают "*0 00*".

■ Нажмите кнопку OK.

На дисплее горят "*0 00*" и пункт "●" мигает.

■ Пока пункт "●" мигает на дисплее, Вы можете задать текущее время с помощью кнопки ∨ или ∧.

■ Нажмите кнопку OK.

Текущее время принимается и пункт "●" горит.

Отсчет текущего времени будет идти по минутам.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите
– имеющиеся наклейки.
– имеющуюся защитную пленку с фронтальной поверхности прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

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

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

■ Очистите рабочую камеру влажной салфеткой от возможной пыли и остатков упаковки.

■ Достаньте нажатием переключатель режимов работы и переключатель температуры.

■ Выберите переключателем режимов "Конвекция плюс".

■ С помощью переключателя температуры установите самую высокую температуру (250 °C).

Как только ввод данных будет подтвержден, начнется нагрев рабочей камеры.

- Нагревайте пустой прибор минимум один час.

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

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Управление духовым шкафом - Ввод установок времени".

- Дождитесь, когда прибор после выключения остынет до комнатной температуры.
- В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

Закрывайте дверцу прибора, когда внутреннее пространство духовки высохнет.

Электронные часы

Электронные часы (в зависимости от модели)

– показывают текущее время.

– могут использоваться в качестве таймера.

– могут использоваться для автоматического выключения или включения и выключения духового шкафа.

Кнопки

На приборе находятся сенсорные кнопки, которые реагируют на касание пальцем. Каждое нажатие подтверждается сигналом.

Принцип управления



Управление электронными часами осуществляется с помощью **кнопок** OK, ∧ и ∨ и **дисплея**.

Кнопка	**Применение**
OK	– Вызвать функцию "Таймер △" – Вызвать функцию "Длительность" – Вызвать функцию "Конец" – Запоминание новых данных
∨ и ∧ одновременно	– Вызвать функцию "Текущее время ●" – Удалить время
∧	– Увеличить время – Изменение звукового сигнала
∨	– Сократить время – Вызвать функцию "Звуковой сигнал" – Изменение звукового сигнала

Когда Вы вызываете эту функцию, соответствующий символ ("🔔", "⏲", "⏲" oder "●") мигает на дисплее.

Пока мигает символ (ок. 15 секунд), Вы можете задать время. Если это время истекло, то Вы должны вызвать этот символ кнопкой OK заново.

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

Для сохранения нажмите кнопку OK и подождите ок. 15 секунд.

После этого времени Ваши установки автоматически сохраняются и символ горит.

Индикация времени на дисплее

Если задано время таймера, то отсчитываемое время показывается на дисплее.

Если заданы функции "Длительность ⏲" и "Окончание ⏲", то показывается текущее время. Символы "⏲" и "⏲" указывают на заданное время. Время может быть вызвано нажатием кнопки OK.

Изменение текущего времени

Электронные часы показывают время в формате 24 ч.

Текущее время может быть изменено только, если не задано время приготовления ("Длительность ⏲"/"Окончание ⏲").

- Одновременно нажмите кнопки ∨ и ∧.
- Пока пункт "●" мигает на дисплее, Вы можете задать текущее время с помощью кнопки ∨ или ∧.
- Нажмите кнопку OK.

Текущее время принимается и пункт "●" горит.

После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо ввести заново.

Изменение звукового сигнала

Вы можете выбрать один из трех звуковых сигналов.

- Нажимайте кнопку ∨ так долго, пока на дисплее не появится "S" и цифра, напр. :



Одновременно раздается звуковой сигнал, относящийся к этой комбинации.

При каждом последующем нажатии на кнопку ∨ или ∧ звучит другой сигнал.

Для выбора есть от S 0 до S 30.

- Нажимайте кнопку ∨ или ∧ пока не раздастся желаемый звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку OK, чтобы сохранить выбор.

Вы можете также подождать ок. 15 секунд. Сигнал, который раздался при последнем нажатии кнопки, будет автоматически сохранен.

После отключения электроэнергии восстанавливается заводская настройка звукового сигнала.

Использование функции "Таймер ⏰"

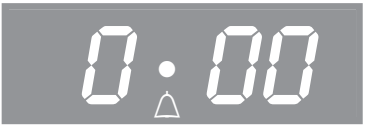
Чтобы контролировать внешние процессы, например, варку яиц, Вы можете использовать таймер.

Вы можете использовать его одновременно с заданным временем приготовления, напр., чтобы добавить в продукт специи спустя некоторое время приготовления или полить его.

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

Ввод установок таймера

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



На дисплее высветится "0•00".

■ Пока мигает символ "🔔", введите значение времени таймера с помощью кнопок ∨ или ∧ .

■ Нажмите кнопку OK.

Настройки сохраняются.

Символ "🔔" указывает на время таймера и Вы можете наблюдать его на дисплее.

Последняя минута заданного на таймере времени отсчитывается посекундно.

По истечении времени

– мигает "🔔",

– примерно 7 секунд звучит сигнал.

■ Нажмите кнопку OK.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Изменение установки таймера

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

■ Пока мигает символ "🔔", измените значение времени таймера с помощью кнопок ∨ или ∧ .

Удаление установок таймера

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

■ Пока "🔔" мигает, нажмите одновременно кнопки ∨ и ∧.

Установка таймера удаляется, и появляется индикация текущего времени.

Простое использование

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите переключателем режимов режим работы.

Загорается освещение духовки.

- С помощью переключателя температуры установите температуру.

Включается нагрев рабочей камеры и вентилятор.

- По завершении процесса выньте продукт из рабочей камеры. Поверните переключатели режимов и температуры в позицию "0".

Охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, благодаря этому влага воздуха не может осесть внутри духовки, на панели управления и на окружающей мебели. Вентилятор автоматически отключается, когда внутренняя часть духовки охладится ниже определенной температуры.

Предварительный нагрев

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

Предварительный нагрев необходим только в некоторых случаях:

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

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

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим "Быстрый нагрев" .
- Установить температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры.

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

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Наряду с простым использованием Вы можете включать и выключать режимы автоматически.

Для этого **автоматического отключения** задайте "Длительность" или "Длительность" и "Окончание".

Продолжительность приготовления в духовке может достигать макс. 10 часов.

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

Установить продолжительность

Вы можете настроить режим работы на автоматическое выключение, если Вы введете длительность.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы и температуру.
- Нажимайте кнопку OK столько раз, пока на дисплее не замигает символ "".



На дисплее высветится "*0:00*".

- Пока мигает "", Вы можете задать длительность кнопкой ∧.

После того, как введенные данные будут сохранены, на дисплее снова появится текущее время. Символ "" указывает на заданную длительность.

Задать длительность и окончание

Вы можете установить автоматическое включение и выключение процесса приготовления, задав длительность и время окончания.

Пример:
Текущее время 10:45;
жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30.

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

Включается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.

Сначала задайте **длительность приготовления**:

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

На дисплее высветится "0:00".



- Пока мигает "", Вы можете задать длительность кнопкой ∧ в часах:минутах (1:30).

Теперь **установите время окончания**:

- Нажмите кнопку OK.



На дисплее

– появляется "12:15"
(Текущее время плюс продолжительность: 10:45 + 1:30 = 12:15).

– мигает символ "".



- Пока мигает "" переставьте время окончания кнопкой ∧ на нужное время (13:30).

Выключается нагрев рабочей камеры, освещение и вентилятор.

- Нажмите кнопку OK.

После того, как данные будут сохранены, на дисплее снова появляется текущее время. Символы "" и "" указывают на заданное время.

Если одновременно было установлено время тай мера, то оно тоже отображается.

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

По истечении заданного времени

– нагрев рабочей камеры автоматически выключается.

– охлаждающий вентилятор продолжает работать.

– примерно 7 секунд звучит сигнал.

– мигает "".

■ Нажмите кнопку OK.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

Как только будет нажата кнопка OK, снова начнется нагрев рабочей камеры. Поэтому на всякий случай выключайте прибор, если Вы им больше не пользуетесь.

Проверка и изменение длительности

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

Будет показана длительность приготовления.

■ Пока мигает "", продолжительность можно изменить.

Сброс продолжительности приготовления

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

■ Пока "" мигает, нажмите одновременно кнопки ∨ и ∧.

Установка продолжительности удаляется, и появляется индикация текущего времени.

Как только будет удалена установка, начнется нагрев рабочей камеры.
Поэтому на всякий случай выключайте прибор, если Вы им больше не пользуетесь.

Принимайте во внимание указанные в таблицах выпекания диапазоны температур, ярусы загрузки и значения времени. При этом учитывайте разницу в формах для выпекания, количестве теста и кулинарных привычках.

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.

Форма для выпечки

Учитывайте, из какого материала сделана форма при выборе режимов:

Конвекция +, Интенсивное выпекание

Можно будет использовать любой термоустойчивый материал.

Верхний/нижний жар

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

Противень и универсальный противень из-за антипригарных свойств покрытия PerfectClean перед выпеканием не нужно **смазывать жиром или выстилать бумагой для выпечки.**
Приготовленная выпечка итак легко отделится от поверхности.

Бумага для выпечки потребуется 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 теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает**, например, бисквита, безе или миндальных пирожных.

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.

Указания к данным в таблице

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

Ярусы загрузки

Ярусы загрузки считаются, начиная снизу.

	Противень	Ярусы загрузки
	1	2
	2	1 и 3
	3	1, 3 и 5 *
	1	1 или 2
	1	1 или 2

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

Если одновременно для выпечки используются универсальные и обычные противени, то необходимо размещать универсальные противени под обычными.

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.
Противень и универсальный противень при выпекании на них замороженных продуктах могут деформироваться до такой степени, что достать их в нагретом состоянии из рабочей камеры станет невозможно. Каждое последующее их использование будет только способствовать дальнейшей деформации.

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

Таблица выпекания

Конвекция +

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

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

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	2	60 – 70
Кекс в виде кольца	170 – 190	2	65 – 80
Пирог (противень) [1]	170 – 190	2	25 – 40
Мраморный, ореховый пирог (форма)	150 – 170	2	60 – 80
Фруктовый пирог с безе или глазурью (противень)	170 – 190	2	45 – 50
Фруктовый пирог (противень)	170 – 190	2	35 – 55
Фруктовый пирог (форма)	160 – 180	2	55 – 65
Корж для торта [2] [3]	170 – 190	2	20 – 25
Мелкая выпечка [2] [3] (печенье)	170 – 190	3	15 – 25
Бисквитное тесто [2] [3]			
Торт (от 3 до 6 яиц) [2] [3]	170 – 190	3	20 – 35
Основа для торта (2 яйца) [2] [3]	170 – 190	3	15 – 20
Рулет [2] [3]	180 – 200	3	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)	160 – 180	3	15 – 25
Творожный торт	170 – 190	2	70 – 90
Яблочный торт, закрытый [2]	170 – 190	2	45 – 65
Абрикосовый торт с глазурью [2]	170 – 190	2	55 – 75
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой [2]	220 – 240	1	25 – 35
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Подъем дрожжевого теста	30 – 50	Дно рабочей камеры [4]	15 – 30
Кекс австрийский	160 – 180	1	50 – 60
Сладкий пирог с посыпкой	170 – 190	2 [5]	35 – 45
Фруктовый пирог (противень)	180 – 200	2 [5]	40 – 50
Белый хлеб	160 – 180	1	50 – 60
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	2	25 – 35
Яблочные кармашки	160 – 180	2	25 – 30
Заварное тесто [2] [3], пирожные со взбитыми сливками	180 – 200	3	35 – 45
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.
5) Ярус загрузки для выпечки их дрожжевого теста, для выпечки из творожное тесто используйте третий ярус загрузки.

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Таблица выпекания

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	2	30 – 35
Недрожжевое тесто			
Творожный торт	150 – 170	2	65 – 75
Яблочный торт, закрытый	150 – 170	2	50 – 60
Абрикосовый торт с глазурью	150 – 170	2	50 – 60
Плоский пирог со сладкой или соленой начинкой	190 – 210	1 или 2	25 – 30
Дрожжевое тесто / творожное тесто			
Пицца (противень) [2]	170 – 190	2	40 – 50
Пирог с луком	170 – 190	2	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" .

Выбирайте, как правило, температуру рекомендуемого диапазона и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Рекомендации	Примечания
Режим работы Конвекция+	Вы можете также работать в режиме "Верхний-нижний жар".
Посуда любая жароустойчивая посуда	Сковорода, кастрюля, жаропрочная форма из стекла, рукав/пакет для выпекания, глиняная форма, универсальный противень, решетка на универсальный противень, экран на универсальный противень от разбрызгивания жира (если есть в наличии) Мы рекомендуем проводить жарение в кастрюле, так как при этом – остается достаточно много сока для приготовления соуса. – рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.
Уровень установки противня 2-й снизу	
Предварительный нагрев не требуется	Ставьте посуду на решетку в холодную рабочую камеру. Исключение: приготовление ростбифа и филе.
Температура См. таблицу по приготовлению	– Не устанавливайте более высокую температуру жарения, чем это указано. Хотя мясо и приобретет коричневый цвет, однако оно не будет готово. – При режиме "Конвекция +" устанавливайте температуру на ок. 20 °C ниже, чем при 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 прожарено равномерно и корочка на нем не будет слишком толстой. – Для жарения на решетке устанавливайте температуру на 20 °C ниже, чем при жарении в кастрюле.
Продолжительность жарения См. таблицу по приготовлению	Определение времени жарения: умножьте время (мин./см) на высоту куска мяса (см): – Говядина/дичь: 15 -18 мин./см – Свинина/телятина/баранина: 12 -15 мин./см – Ростбиф/Филе: 8 -10 мин./см

Указания по жарению

Рекомендации

Подрумянивание

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

Время выдержки

После окончания процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его алюминиевой фольгой и дайте постоять прим. 10 минут. Благодаря этому при нарезании куска будет вытекать меньше сока.

Жарение птицы

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

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

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) Если нет особых указаний, то значения времени даны для приготовления без предварительного нагрева духового шкафа.

4) С предварительным нагревом рабочей камеры.

Выбирайте, как правило, среднюю температуру и через некоторое время проверьте готовящийся продукт.

Указания по приготовлению в режиме низких температур

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

Сначала в течение короткого времени равномерно обжарьте кусок мяса по всей поверхности при очень высокой температуре.

Затем в духовке мясо запекается при более низкой температуре и более длительное время для сочности. Мясо снова расправляется. Внутренний сок снова начинает циркулировать и распределяется равномерно по всем слоям.

При этом в результате приготовления оно становится очень нежным и сочным.

Обратите внимание:

– Используйте постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.

– Используйте для поджаривания жир с высокой степенью нагрева, напр., сливочное или растительное масло.

– Не закрывайте мясо в процессе приготовления.

– Время приготовления зависит от желаемой степени прожарки, цвета корочки, количества и величины кусков и составляет ок. 2-4 часов.

– Мясо может быть сразу порезано. Время выдержки не требуется.

Протекание процесса

Лучше всего использовать решетку и универсальный противень.

- Задьвиньте решетку и универсальный противень на второй уровень.
- Выберите режим "Верхний-нижний жар".
- Нагревайте рабочую камеру вместе с решеткой и противенем при 130 °C ок. 15 минут.
- Во время нагрева обжарьте мясо со всех сторон на конфорке.

Время приготовления и внутреннюю температуру, если Вы используете термометр для измерения внутренней температуры, возьмите из таблицы.

⚠ Нагревательный элемент для режима Верхний жар/Гриль является горячим. Опасность ожога!

- Положите мясо на решетку.
- Воткните термометр, при его наличии, в кусок мяса.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Готовьте мясо.

Целесообразно будет запрограммировать время приготовления, см. главу "Управление духовым шкафом - установка продолжительности". Результат приготовления не ухудшиться, если мясо после истечения времени останется в рабочей камере.

Время приготовления/ Внутренняя температура

Блюдо	Время в мин.	Внутр. температура в °C
Ростбиф		
– по-английски	60–90	48
	120–150	57
– средняя степень прожарки	180–240	69
– сильная степень прожарки		
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины*	150–210	68
Телячья лопатка*	180–210	63
Баранья спинка*	90–120	60

* без костей

Рекомендации

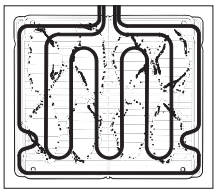
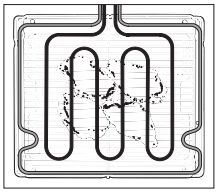
При низких температурах приготовления и низкой внутренней температуре

– мясо может сохраняться теплым в рабочей камере, пока оно не будет сервировано. Результат приготовления от этого не ухудшиться.

– мясо обладает оптимальным вкусом. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

Указания по приготовлению на гриле

⚠ Опасность ожога!
При запекании на гриле закрывайте дверцу прибора.
При открытой дверце горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления нагреваются.

Режимы работы	Примечания
Гриль 	Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах. Общий нагревательный элемент гриля включен и раскален докрасна.
Гриль малый 	Для приготовления на гриле плоских продуктов в малых количествах и для запекания в малых формах. Будет включена и раскалена только внутренняя часть нагревательного элемента.
Гриль с обдувом	Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов.

Указания по приготовлению на гриле

Рекомендации	Примечания
Посуда Решетка на универсальный противень, экран на универсальный противень от брызг (если есть в наличии)	Не используйте противень!
Уровень установки противня См. таблицу по приготовлению на гриле	– Плоские порции продукта на 4 или 5 – Продукты большего диаметра на 3 или 4
Предварительный нагрев необходим	Прогреть нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце.
Температура См. таблицу по приготовлению на гриле	– Плоские продукты (например, отбивные, стейки):  – 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 по приготовлению на гриле	– При плоских ломтиках мяса/рыбы ок. 6–8 минут на сторону. Более толстым ломтикам необходимо немного большее время на каждую сторону. Следите за тем, чтобы толщина ломтиков была одинаковая, чтобы время приготовления на гриле не различалось. – При приготовлении мясного рулета на см. диаметра около 10 минут. – По истечении половины времени приготовления продукт перевернуть.

Указания по приготовлению на гриле

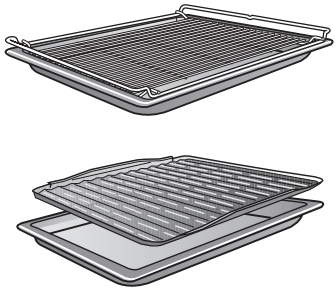
Подготовка продуктов для гриля

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 на гриле



- Положите на универсальный противень решетку или экран для защиты от брызг (если есть в наличии).
- Сверху положите продукты.
- Выберите режим работы и температуру.
- Прогрейте нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце.
- Поставьте продукты в духовку и закройте дверцу.
- По истечении половины времени приготовления продукт необходимо перевернуть.

Рекомендации

Если в процессе приготовления на гриле большие куски мяса снаружи уже сильно поджарились, а середина еще остается сырой, то рекомендуется переставить продукт на более низкий уровень или понизить температуру запекания.

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

Прогрейте нагревательный элемент гриля в течение прим. 5 минут при закрытой дверце.

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

1) По истечении половины времени продукт перевернуть.

2) Выбирать ярус загрузки в зависимости от толщины продукта.

Размораживание

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

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 – 50 мин.

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!

6 банок [1] (Вместимость 1 л)	**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 выберите установку "Освещение [лампа]".	никакие	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) Вставить универсальный противень на 1 уровень загрузки снизу и на на нем разместить банки.
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.

Приготовление готовых блюд

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

- Выберите режим работы и температуру.
- Как только погаснет индикатор нагрева [🌡], поставьте блюдо в разогретую рабочую камеру.

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.
Можно будет готовить на противнях такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п.

Примеры готовых блюд

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

* Учитывайте указания производителя, приведенные на упаковке, в отношении температуры, длительности приготовления и яруса загрузки.

Стандартные блюда согласно EN 60350

Продукт	Противени, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °C	Время приготовления в мин.	Предварительно нагреть прибор
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция+	2	140 2)	30-50	нет
	2 противня 1)	Конвекция+	1, 3	140 2)	30-50	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 2)	15-33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция+	2	150 2)	28-40	нет
	2 противеня	Конвекция+	1, 3	150 2)	28-40	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	3	160 2)	23-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма ∅ 26 см	Конвекция+	2	170 2)	30-40	нет
	Разъемная форма ∅ 26 см	Верхний/нижний жар	3	180 2)	20-30	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма ∅ 26 см	Конвекция+	2	170 2)	80-105	нет
	Разъемная форма ∅ 26 см	Верхний/нижний жар	2	180 2)	75-90	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	3		5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на универсальном противне	Гриль	4		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 быстрого нагрева .

Класс энергопотребления согласно EN 50304

Согласно EN 50304 для приборов был установлен класс энергопотребления **A**. Данные относятся к режиму "Верхний/Нижний жар " без встроенных направляющих FlexiClip.

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

Передняя панель прибора

Загрязнения на фронтальной поверхности прибора лучше удаляйте сразу. Если загрязнения будут воздействовать на поверхность дольше, то они могут потом не удалиться, и поверхности могут окраситься или измениться.

Очистите ручку с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды или с помощью чистой сухой салфетки из микроволокна. Затем высушите с помощью мягкой салфетки.

Все поверхности могут быть поцарапаны. Царапины на стеклянных поверхностях могут привести к тому, что они разобьются. Все поверхности могут окраситься или измениться, если они будут соприкасаться с непредназначенными для них средствами для очистки.

Избегайте повреждения поверхностей! Не используйте для очистки

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды.
- чистящие средства для удаления накипи.
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу.
- чистящие средства, содержащие растворитель.
- Средство для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
- чистящие средства для посудомоечных машин.
- спреи для очистки духовки.
- очиститель для стекла.
- жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль.
- очиститель от грязи.
- острые металлические скребки!

Принадлежности

Универсальный противень, противень, экран для защиты от брызг

(оснащение в зависимости от модели)

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

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

Решетка, направляющие

Используйте для очистки хромированных поверхностей горячую воду и мягкое моющее средство или неабразивное средство для чистки нержавеющей стали.

Телескопические направляющие FlexiClip

(оснащение в зависимости от модели)

Направляющие FlexiClip нельзя мыть в посудомоечной машине. Специальная смазка направляющих будет смыта.

Не используйте при очистке

– абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу.
– Средство для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
– жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль.

При очистке следите за тем, чтобы не была вымыта специальная смазка для направляющих.

Избегайте постоянного

– замачивания в горячем растворе моющего средства
– частой очистки подшипников

Рекомендуется чистить направляющие FlexiClip после каждого процесса приготовления.
Так Вы не допустите присыхания или прижаривания загрязнений при следующем включении духовки.

Многократное использование без промежуточной очистки может привести к большим затратам на очистку.

– **Нормальные загрязнения**

  Очистите поверхности с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды или с помощью чистой сухой салфетки из микроволокна. Затем высушите с помощью мягкой салфетки.

– **Сложные загрязнения**

  При необходимости Вы можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Очистка будет упрощена, если Вы зальете мыльным раствором остатки и оставите на несколько минут. При необходимости Вы можете оставить направляющие в горячем растворе моющего средства (на ок. 10 минут).

После очистки на направляющих могут остаться следы окрашивания или светлые пятна. Это никак не повлияет на качество их работы.

Кроме этого, примите во внимание:

При выпекании пирогов с очень влажной начинкой, например, сливового пирога, сок фруктов может перелиться через край и склеить направляющие таким образом, что они будут выдвигаться сложно или не будут выдвигаться вообще. Для очистки используйте только описанное моющее средство и для очистки подшипника мягкую щетку.

Смазывание направляющихся

Если действие специальной смазки направляющих ослабло, Вы можете для сохранения функциональности направляющих смазать их.

Специальную смазку Вы можете приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Используйте только этот специальный смазочный материал, так как он рассчитан на высокие температуры в духовке.
Другие материалы могут при нагреве образовывать смолу и склеивать телескопические направляющие.

Рабочая камера

⚠ Опасность ожога!
Перед чисткой вручную оставьте духовку до полного остывания.

Лучше всего чистить рабочую камеру после каждого использования. При последующем использовании загрязнения прижариваются сильнее и затрудняют очистку. В экстренных случаях сильные загрязнения могут повредить поверхности.

На эмалированную поверхность **рабочей камеры** нанесено покрытие **PerfectClean**.
Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Эмаль с покрытием PerfectClean".

Благодаря светло-серому цвету эмали духовка выглядит очень светлой, что также обеспечивает прекрасный обзор приготавливаемого блюда. Кроме этого, при возникновении загрязнений после выпекания или жарения их можно легко обнаружить и удалить.

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

Для более удобного проведения чистки Вы можете
- снять дверцу.
- демонтировать дверцу.
- снять направляющие FlexiClip (если есть в наличии).
- снять боковые направляющие.
- вынуть заднюю стенку с каталитическим покрытием.
- опустить нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Прочитайте об этом в главах на следующих страницах.

Уплотнение, внутренняя сторона дверцы

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

Очищайте уплотнение и внутреннюю сторону дверцы после каждого применения с помощью чистой салфетки, моющего средства и теплой воды или чистой влажной салфеткой из микроволокна. Затем вытрите насухо чистой салфеткой.

Эмаль с покрытием PerfectClean

Указанные эмалированные поверхности имеют покрытие PerfectClean:
- Рабочая камера
- Противень (если в наличии)
- универсального противня
- Экран от разбрызгивания жира (если в наличии)

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.

Перед проведением чистки дайте рабочей камере остыть.
Опасность получения ожогов!

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.

После завершения очистки тщательно промойте детали чистой водой. Остатки моющего средства уменьшают антипригарные свойства.

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 остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовок и дайте ему действовать несколько минут (прим. 10 минут). Если необходимо, после этого Вы можете потереть поверхности с нанесенным спреем жесткой стороной губки для мытья посуды.
При необходимости повторите эту процедуру.
После использования спрея для чистки духовки протрите поверхности влажной салфеткой и вытрите их насухо.

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.

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.

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 выкипания сока от фруктов могут образоваться стойкие пятна. После процесса жарения также могут образоваться стойкие матовые пятна на универсальном противне. Однако они не оказывают отрицательного влияния на свойства покрытия. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна. Применяйте только описанные выше средства для чистки.

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 для рук 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 + [fan]".
- Установите максимально возможную температуру.

Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Длительность процесса зависит от степени загрязненности.

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева.

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

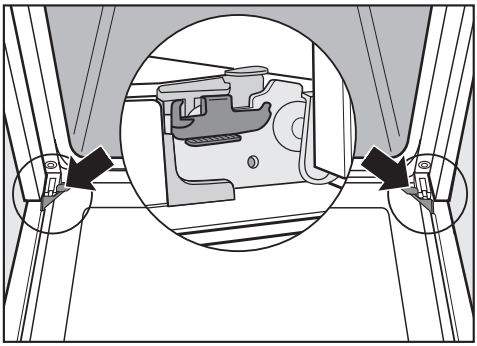
- В заключение почистите поверхности с покрытием PerfectClean и внутреннюю сторону дверцы.

Каждый последующий нагрев рабочей камеры до высоких температур 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.

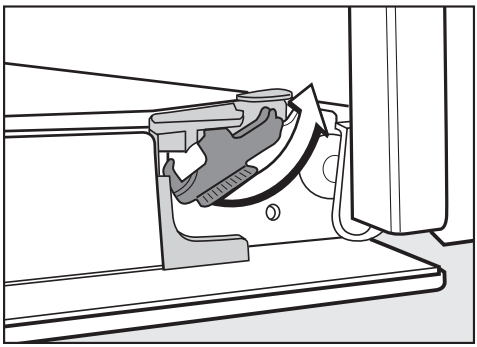
Снятие дверцы

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.

■ Затем 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 изготовлена из 2 стеклянных панелей. Вверху и внизу имеются отверстия.

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

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

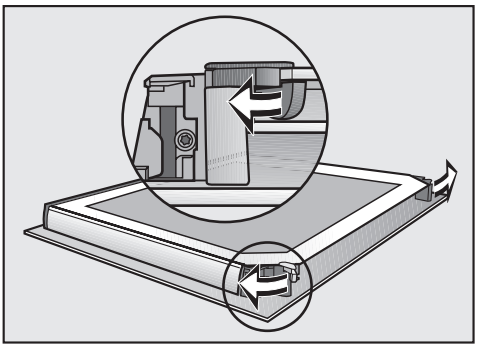
Учитывайте, что рекомендации для чистки стекол такиеже, как для чистки фронтальной поверхности прибора.
При чистке стекол не используйте абразивные чистящие средства и жесткие губки или щетки. Они царапают поверхность.
Царапины могут привести к расколу стекла. Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

Проследите, чтобы после чистки стекла были установлены в правильном положении, так как каждая сторона стекла имеет отличное покрытие. Сторона стекла, обращенная к духовке, обладает теплоотражающим действием.

Положите вынутые стекла в надежное место, чтобы не разбить их.

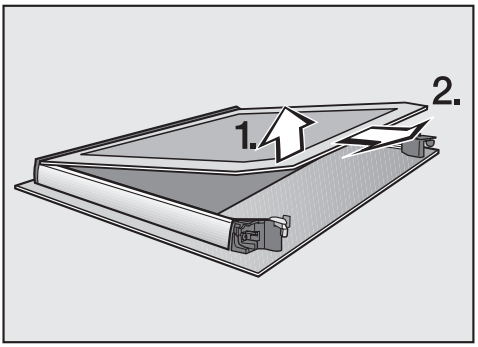
В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

- 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.

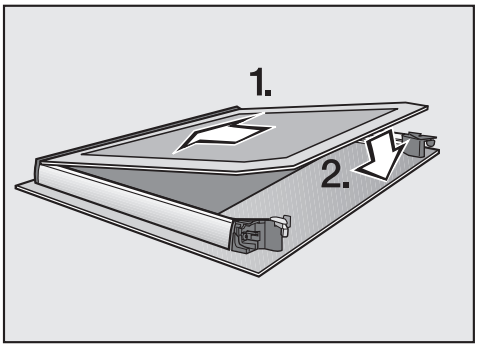


- Откройте стопоры дверных панелей, повернув их наружу.

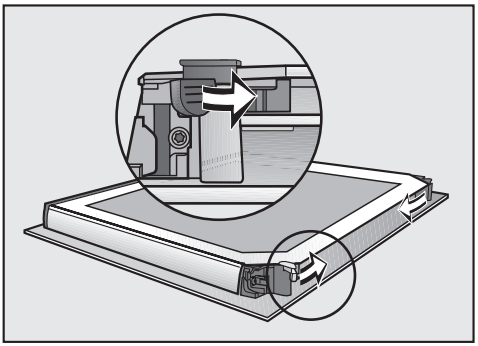
Теперь вы можете вынуть внутренние панели дверцы.



- **Слегка** приподнимите внутреннюю панель дверцы и выньте ее из пластмассовых планок.
- 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.
- Смонтируйте дверцу:

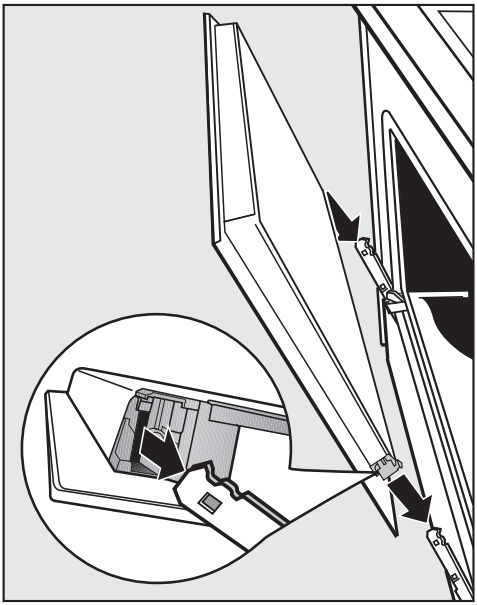


- Внутреннее стекло дверцы задвиньте в планку и положите между фиксаторами. Надпись "Miele" должна быть в вертикальном положении.



- Закройте стопоры дверных панелей, повернув их внутрь.

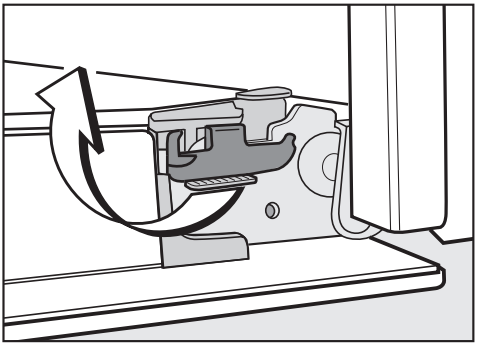
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

■ Полностью откройте дверцу.

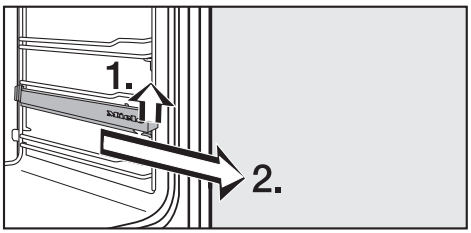


■ Вращательным движением защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

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

Снять телескопические направляющие FlexiClip

⚠ Опасность ожога!
Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.

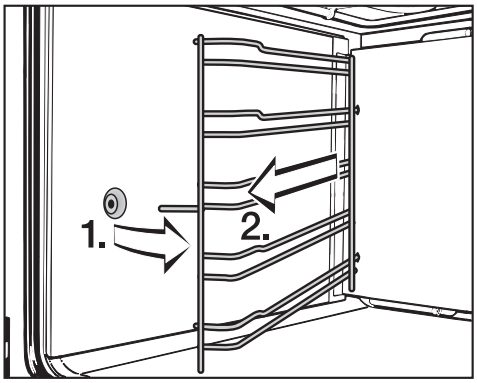


- Телескопические направляющие FlexiClip приподнимите спереди и вытяните вдоль боковых направляющих.

Сборка происходит в последовательности, описанной в главе "Оснащение". Установку деталей следует выполнять тщательно.

Снятие боковых направляющих

⚠ Опасность ожога!
Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.



- Вытяните направляющие из креплений и выньте наружу.

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

Снятие задней стенки

⚠ Опасность ожога!
Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.

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.
- Ослабьте четыре шурупа в углах задней стенки и снимите заднюю ее.

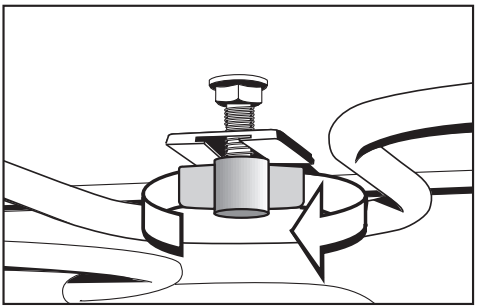
Запрещается пользоваться духовым шкафом без установленной задней стенки.Опасность травм!

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

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

⚠ Опасность ожога!
Нагревательные элементы должны быть выключены и рабочая камера должна остыть перед тем, как Вы будете производить какие-либо манипуляции с духовым шкафом.

- 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.

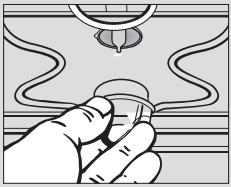
Тщательно выполняйте установку деталей.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Приведенный ниже обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их. Если Вы не сможете найти и устранить неполадку, то обратитесь в сервисную службу.

⚠ Ни в коем случае не вскрывайте сами корпус прибора!
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!

Проблема	**Причина и устранение**
Дисплей не горит.	■ Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то обратитесь к электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	■ установлены ли режим работы **и** температура. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то обратитесь к электрику или в сервисную службу.
В приборах с таймером на дисплее мигают цифры "*0:00*".	Электроэнергия была отключена. ■ Снова установите текущее время. ■ Снова установите запрограммированные режимы приготовления.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	После процесса приготовления вентилятор остается включенным.

Неисправности и неполадки

Проблема	Причина и устранение
Повреждено освещение духовки. 	■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите. ■ Ослабьте плафон, повернув его на четверть влево, и выньте вниз из корпуса. ■ Смените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Поместите плафон в корпус и зафиксируйте поворотом направо. ■ Снова подключите прибор к электросети.
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	■ Проверьте, установлена ли правильная температура. ■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.
Пирог / выпечка имеют различную степень поджаренности.	Определенная разница в подрумянивании существует всегда. ■ При очень сильной разнице в подрумянивании проверьте, установлена ли верная температура и правильно ли выбран уровень. При выборе режима нижний жар ⊟ большую роль играет также материал и цвет формы для выпечки. Светлые и блестящие формы не очень хорошо подходят.
Каталитическая эмаль имеет вкрапления цвета ржавчины.	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 и мягкой щеткой.

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "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.

Сертификат (только для РФ)

РОСС DE.ME91. B01428
с 05.03.2010 по 05.03.2013

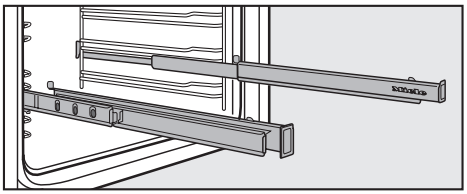
Соответствует требованиям:

ГОСТ Р 52161.2.6-2006,
ГОСТ Р 51318.14.1-2006,
ГОСТ Р 51318.14.2-2006,
ГОСТ Р 51317.3.2-2006,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

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.
При заказе обязательно указывайте модель Вашего прибора.

Телескопические направляющие FlexiClip

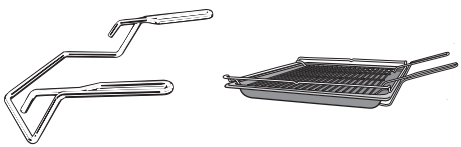


В рабочей камере может быть смонтировано до пяти пар телескопических направляющих FlexiClip.

Противень для выпечки, универсальный противень, решетка

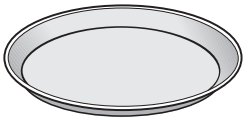
Помимо поставляемых с прибором частей, Вы можете заказать дополнительные.

Устройство для извлечения противней



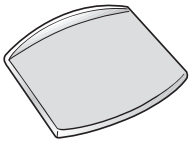
Это устройство облегчит Вам извлечение универсального противня, противня для выпечки и решетки из прибора.

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



С камнем для выпечки Вы сможете достигнуть оптимального результата при приготовлении блюд, у которых внизу должна быть хрустящая корочка, таких, как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т.п.
Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью.
Он кладется на решетку.
Для того, чтобы было удобно его класть и вынимать продукты используйте приложенную лопатку из необработанного дерева.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

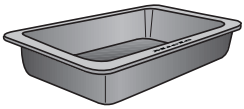
Противень/

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.

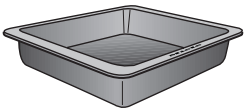
Вы получаете противени с разной глубиной.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, маркировку Вашего противня:

– HUB 5000-M (Глубина: 22 см)

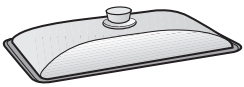


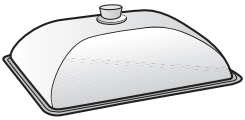
– HUB 5000-M (Глубина: 35 см)



Крышка для противня

Дополнительно к противням Вы можете заказать подходящие крышки.





При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашего противня.

Боковые стенки и потолочный лист с каталитической эмалью

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

Потолочный лист устанавливается поверх нагревательного элемента для верхнего жара/гриля.

При заказе непременно указывайте модель Вашего прибора.

Салфетка из микрофибры

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

Средство для чистки духовых шкафов

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

Электроподключение

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, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

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!

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.

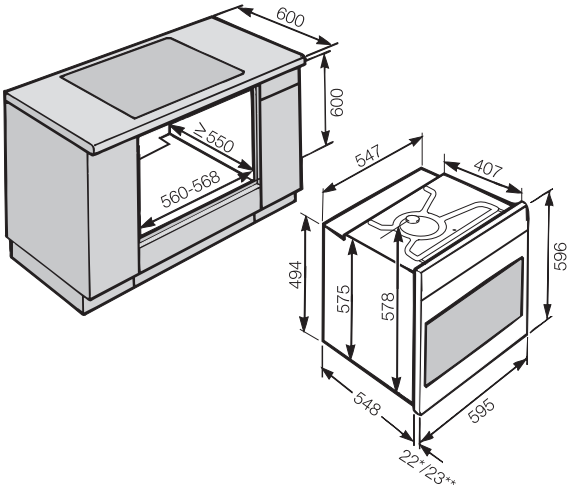
Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Чертежи для встраивания

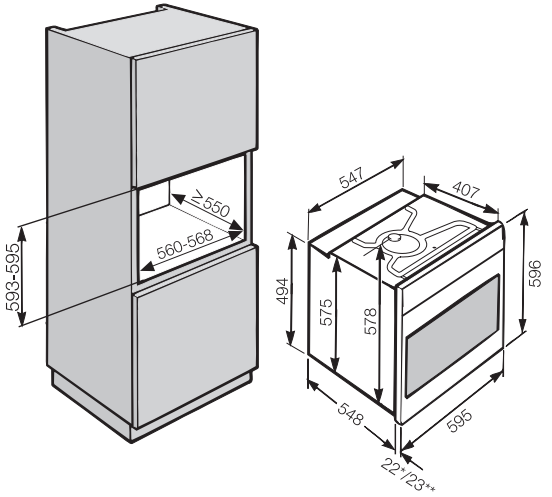
Указанные размеры приводятся в "мм".

Размеры прибора и ниши в шкафу

Встраивание в шкаф под столешницей

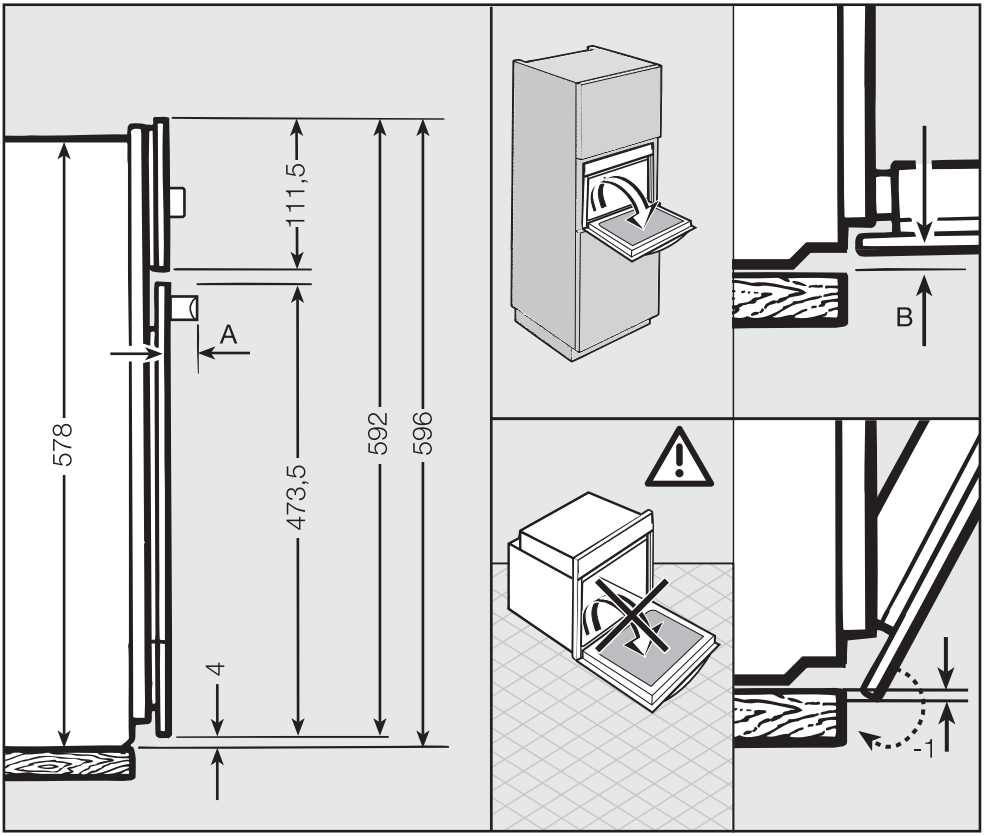


Встраивание в высокий шкаф



* Приборы с фронтальной поверхностью из стекла
** Приборы с фронтальной поверхностью из металла

Детальные размеры фронтальной поверхности прибора



A H 4700, H 4710: 53,2
H 4800, H 4810: 47,5

B Приборы со стеклянным фронтом: 2,2
Приборы с металлическим фронтом: 1,2

Встраивание духового шкафа

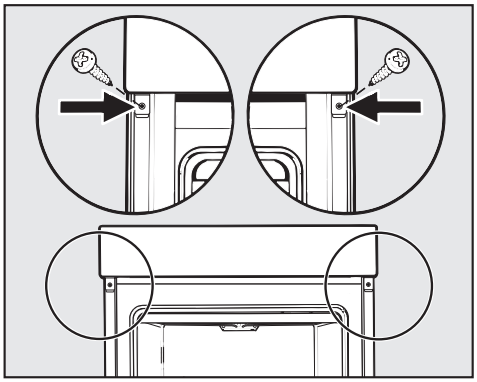
⚠ Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии.

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.

- Подключите духовой шкаф к сети электропитания.
- Задвиньте духовой шкаф 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!

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.

Гарантия качества товара

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"
04073, Киев,
Московский пр-т 9, корп. 1
БЦ "Форум Парк Плаза"
Тел. (044) 590 26 22
8 800 500 29 00
Факс (044) 590 26 21
E-mail: kd@miele.ua

ТОО "Миле"
Республика Казахстан
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.

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
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
www.miele-shop.com
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

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

АЮ64

Право на изменения сохраняется / 22 / 1210

M.-Nr. 07 737 110 / 01

(H 4700 B; H 4710 B; H 4800 B; H 4810 B)

CE