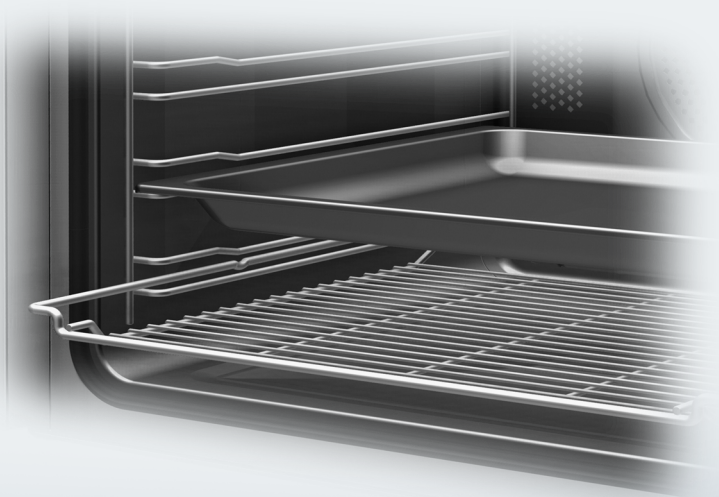




# Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Духовой шкаф



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



<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> . . . . .	6
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> . . . . .	18
<b>Устройство духового шкафа</b> . . . . .	19
<b>Элементы управления духовым шкафом</b> . . . . .	20
Переключатель режимов работы . . . . .	20
Режимы работы . . . . .	20
Электронные часы (таймер) . . . . .	21
Дисплей . . . . .	21
Кнопки . . . . .	21
Переключатель температуры. . . . .	21
Индикатор нагрева  . . . . .	21
<b>Оснащение</b> . . . . .	22
Обозначение модели. . . . .	22
Типовая табличка . . . . .	22
Комплект поставки . . . . .	22
Принадлежности (входящие в комплект и дополнительно приобретаемые) . . . . .	22
Боковые направляющие . . . . .	23
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания. . . . .	23
Телескопические направляющие FlexiClip HFC70 . . . . .	24
Установка и демонтаж направляющих FlexiClip . . . . .	24
Электронное управление духовым шкафом. . . . .	28
Устройства безопасности . . . . .	28
Блокировка запуска  духового шкафа . . . . .	28
Охлаждающий вентилятор . . . . .	28
Дверца с вентиляцией . . . . .	28
Поверхности с покрытием PerfectClean. . . . .	29
Поверхности с каталитическим покрытием . . . . .	29
<b>Ввод в эксплуатацию</b> . . . . .	30
Перед первым запуском . . . . .	30
Первая установка текущего времени . . . . .	30
Первый нагрев духового шкафа . . . . .	31
<b>Обзор режимов работы</b> . . . . .	32
<b>Управление духовым шкафом</b> . . . . .	34
Советы по экономии электроэнергии . . . . .	34
Использование остаточного тепла . . . . .	34
Простое использование . . . . .	34

# Содержание

---

Охлаждающий вентилятор . . . . .	34
Предварительный нагрев . . . . .	35
<b>Электронные часы (таймер)</b> . . . . .	36
Дисплей. . . . .	36
Символы на дисплее . . . . .	36
Кнопки. . . . .	36
Принцип установки времени. . . . .	37
Индикация значений времени . . . . .	37
По истечении времени . . . . .	37
Использование таймера  . . . . .	38
Установка значений таймера . . . . .	38
Изменение установки таймера . . . . .	39
Удаление установок таймера . . . . .	39
Автоматическое включение и выключение процессов приготовления. . . . .	40
Установка длительности приготовления . . . . .	40
После завершения приготовления . . . . .	41
Установка длительности и окончания приготовления . . . . .	42
Изменение длительности. . . . .	43
Удаление значения времени приготовления . . . . .	44
Удаление времени окончания процесса . . . . .	44
Изменение текущего времени . . . . .	45
Изменение установок . . . . .	46
<b>Выпекание</b> . . . . .	48
Указания к таблице выпекания . . . . .	49
Таблица выпекания . . . . .	50
<b>Жарение</b> . . . . .	54
Указания к таблице жарения . . . . .	54
Таблица жарения . . . . .	56
<b>Низкотемпературное приготовление</b> . . . . .	58
<b>Приготовление на гриле</b> . . . . .	60
Указания к таблице приготовления на гриле . . . . .	61
Таблица приготовления на гриле . . . . .	63
<b>Размораживание</b> . . . . .	64
<b>Консервирование</b> . . . . .	65
<b>Сушка / вяление</b> . . . . .	66
<b>Замороженные продукты / готовые продукты</b> . . . . .	67
<b>Запекание</b> . . . . .	68

<b>Данные для проверяющих организаций</b> . . . . .	69
Стандартные блюда согласно EN 60350 . . . . .	69
Класс энергоэффективности. . . . .	69
<b>Чистка и уход</b> . . . . .	70
Рекомендации . . . . .	71
Нормальные загрязнения . . . . .	71
Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip) . . . . .	72
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip . . . . .	73
Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием. . . . .	73
Удаление загрязнений приправами, сахаром и т.п. . . . .	73
Удаление загрязнений маслом и жиром . . . . .	74
Снятие дверцы. . . . .	75
Демонтаж дверцы. . . . .	76
Монтаж дверцы . . . . .	78
Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip . . . . .	79
Демонтаж задней стенки . . . . .	80
Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля . . . . .	80
<b>Что делать, если ...?</b> . . . . .	81
<b>Сервисная служба и гарантия качества</b> . . . . .	85
Сертификат (только для РФ) . . . . .	85
<b>Электроподключение</b> . . . . .	86
<b>Размерные эскизы для встраивания</b> . . . . .	89
Размеры прибора и выреза в шкафу . . . . .	89
Детальные размеры фронта духового шкафа . . . . .	91
<b>Встраивание духового шкафа</b> . . . . .	92
<b>Гарантия качества товара</b> . . . . .	96
<b>Контактная информация о Miele</b> . . . . .	98
<b>Адреса</b> . . . . .	99

## Указания по безопасности и предупреждения

---

Этот духовой шкаф отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам людей и материальному ущербу.

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

Miele не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось игнорирование этих указаний.

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

## Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях размещения.

▶ Духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

▶ Используйте духовой шкаф исключительно в бытовых условиях для выпекания, жарения, запекания на гриле, варки, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Любые другие способы использования не допустимы.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять духовым шкафом, должны находиться при его использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу, или они должны быть при этом под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковочным материалом (например, пленкой) дети могут завернуться в него или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.



## Указания по безопасности и предупреждения

---

► **Опасность получения ожогов!**

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

► **Опасность получения травм!**

Несущая способность дверцы составляет максимум 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

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

# Указания по безопасности и предупреждения

---

## Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут представлять собой угрозу Вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа 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 электропроводку.
- ▶ Данные подключения (напряжение и частота) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность пожара). Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью данных устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Прикосание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность духового шкафа.

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

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

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

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля или необходима замена поврежденного кабеля, то монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу "Электроподключение").

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта духовой шкафа должен быть полностью отключен от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу "Что делать, если ...?").

Чтобы это гарантировать,

- выключите предохранители на распределительном щите или
  - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
  - отсоедините от сетевой розетки вилку (если имеется).
- При этом тяните не за кабель, а за вилку.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором). Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте духовой шкаф во время его работы. За закрытым мебельным фронтом происходит застой тепла и влаги. В результате этого возможны повреждения духового шкафа, окружающей мебели и пола. Закрывайте мебельную дверцу только, когда духовой шкаф полностью остынет.

### Надлежащее использование

 Опасность получения ожогов!

Духовой шкаф во время работы нагревается.



Вы можете обжечься нагревательными элементами, пищей и принадлежностями.

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

- ▶ Предметы, расположенные вблизи включенного духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте прибор для обогрева помещений.
- ▶ Масла и жиры могут воспламеняться при перегреве. Никогда не оставляйте без присмотра духовой шкаф при приготовлении с маслами и жирами. Никогда не гасите водой масло и жир при их возгорании. Выключите духовой шкаф. Потушите пламя в рабочей камере, закрыв дверцу прибора.
- ▶ При слишком продолжительном запекании на гриле возможно высыхание и даже самовоспламенение продуктов. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления на гриле.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Некоторые продукты быстро высыхают и могут загореться из-за высокой температуры гриля. Никогда не используйте режимы работы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте для этого режимы "Конвекция +"  или "Верхний/нижний жар" .
- ▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, учитывайте, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Образующийся пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.
- ▶ При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в теплом виде в духовом шкафу может образоваться коррозия из-за высокой влажности и конденсата. Также могут быть повреждены панель управления, столешница или окружающая мебель.  
Никогда не выключайте духовой шкаф, а устанавливайте самую низкую температуру в выбранном режиме работы. Тогда останется автоматически включенным охлаждающий вентилятор.
- ▶ Пища, оставленная в рабочей камере для поддержания тепла или сохранения, может высохнуть, а образующаяся влага приведет к коррозии в духовом шкафу. Поэтому продукты необходимо накрывать крышкой.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.  
Никогда не стелите на дно рабочей камеры фольгу или защитную пленку. Не ставьте формы для запекания, сковороды, кастрюли или противни прямо на дно рабочей камеры.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может быть повреждена, если передвигать по ней предметы.  
Если Вы храните в рабочей камеры кастрюли или сковороды, не двигайте их по дну.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ При проливании холодной жидкости на горячую поверхность образуется пар, который может привести к сильному ошпариванию. Кроме того, могут быть повреждены горячие эмалированные поверхности из-за резкой смены температур. Никогда не наливайте холодные жидкости непосредственно на горячие эмалированные поверхности.
- ▶ Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно, а также была достаточно высокой. Переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы нагрев был равномерным.
- ▶ Пластиковая посуда, не подходящая для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить духовой шкаф или начать гореть. Используйте только пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не используйте духовой шкаф для нагрева консервных банок.
- ▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу духового шкафа. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### Чистка и уход

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

Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

▶ Стекло дверцы может быть повреждено царапинами. Для очистки оконных стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

▶ Боковые направляющие можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого их необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без встроенных боковых направляющих.

▶ Заднюю стенку, покрытую каталитической эмалью, можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход"). После этого ее необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без установленной задней стенки.



### Принадлежности

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

▶ Формы для запекания Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (если имеются) не должны устанавливаться на уровень 1.

Может быть повреждено днище рабочей камеры. Из-за небольшого промежутка возникает перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться.

Также никогда не задвигайте формы для запекания Miele на верхнюю опору уровня 1, так как они не будут там защищены фиксатором против выскальзывания.

В основном рекомендуется использовать уровень 2.

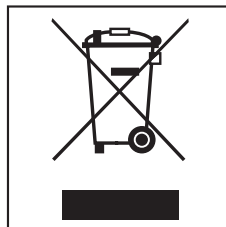
## Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при его транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов.

## Утилизация отслужившего прибора

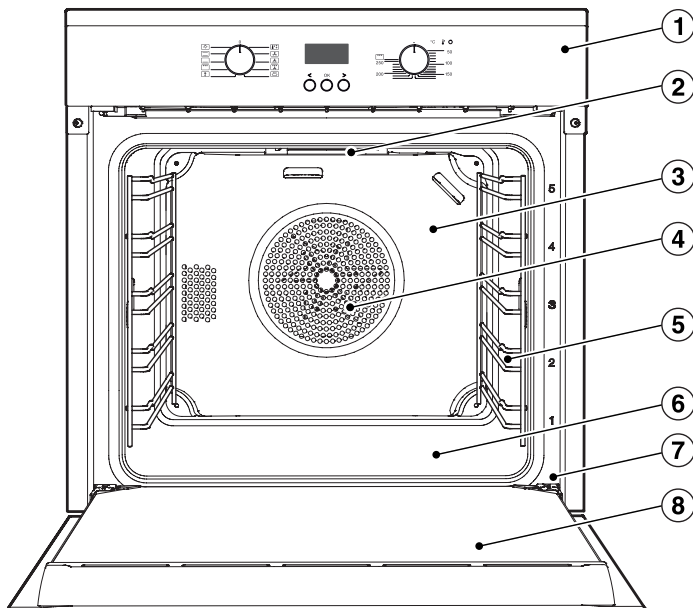
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести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



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.

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

# Устройство духового шкафа



① Элементы управления духового шкафа\*

② ТЭН верхнего жара/гриля

③ Задняя стенка, покрытая каталитической эмалью

④ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с кольцевым ТЭНом (сзади)

⑤ Боковые решетки для 5 уровней направляющих

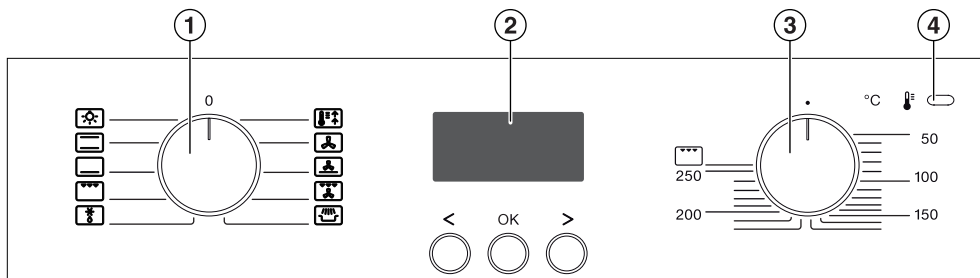
⑥ Днище рабочей камеры с ТЭНом нижнего жара

⑦ Фронтальная рамка с типовой табличкой

⑧ Дверца

\* Оснащение в зависимости от модели

# Элементы управления духовым шкафом



- 1 Переключатель режимов работы
- 2 Электронные часы-таймер
- 3 Переключатель температуры
- 4 Индикатор нагрева

## Переключатель режимов работы

С помощью переключателя Вы выбираете режимы работы и отдельно включаете подсветку рабочей камеры.

Вы можете вращать его вправо и влево.

Переключатель переводится нажатием в утапливаемое положение, если он находится в позиции **0**.

## Режимы работы

- Подсветка
- Верхний/нижний жар
- Нижний жар
- Гриль
- Размораживание
- Быстрый разогрев
- Конвекция +
- Интенсивное выпекание
- Гриль с обдувом
- Запекание

## Электронные часы (таймер)

(оснащение в зависимости от модели)

Для управления часами используются **дисплей** и **кнопки** <, ОК и >.

### Дисплей

Дисплей отображает текущее время и Ваши установки.

Он слегка затемняется, если Вы не выполняете настройки.

Более подробную информацию Вы найдете в главе "Электронные часы".

### Кнопки

Модель H266xB оснащена сенсорными кнопками, которые реагируют на нажатие пальцем. Каждое нажатие подтверждается звуковым сигналом.

Вы можете выключить этот звук, выбрав при установке **P 4** статус **5 1** (см. главу "Электронные часы – изменение установок").

Все другие модели приборов оснащены обычными кнопками.

## Переключатель температуры


С помощью переключателя Вы выбираете температуры для процессов приготовления.

Вы можете вращать его вправо до упора и обратно.

Переключатель переводится нажатием в утопленное положение, если он находится в позиции ●.

Шкалу температур Вы найдете на переключателе и на панели управления.

### Индикатор нагрева

Индикатор нагрева  горит всегда, если включен нагрев рабочей камеры.

Как только выбранная температура будет достигнута,

- нагрев рабочей камеры выключится,
- индикатор нагрева погаснет.

Регулятор температуры следит за тем, чтобы нагрев рабочей камеры и индикатор нагрева снова включились, когда температура опустится ниже установленного значения.

# Оснащение

---

## Обозначение модели

Список моделей, описанных в данной инструкции по эксплуатации и монтажу, Вы найдете на последней странице обложки.

## Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце прибора на фронтальной рамке.

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

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

## Комплект поставки

В комплект поставки входят:

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа,
- шурупы для закрепления Вашего духового шкафа в мебельной нише,
- различные принадлежности.

## Принадлежности (входящие в комплект и дополнительно приобретаемые)

Оснащение в зависимости от модели!

Ваш духовой шкаф всегда оснащен боковыми направляющими, универсальным противнем и решеткой (для выпекания и жарения).


Кроме того, в зависимости от модели Ваш прибор может быть оснащен другими, приведенными ниже принадлежностями.

Все указанные принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для техники Miele.

Вы можете заказать их в интернет-магазине, а также приобрести в сервисной службе или у торгового партнера Miele.

При заказе укажите модель Вашего духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

## Боковые направляющие

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

Обозначение уровней установки Вы можете прочитать на фронтальной раме.

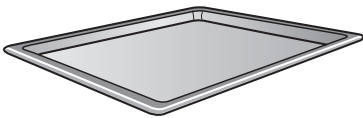
Каждый уровень состоит из двух расположенных друг над другом опор:

- Задвигайте принадлежности (например, решетку) между опорами,
- телескопические направляющие FlexiClip (если имеются) устанавливайте на нижней опоре.

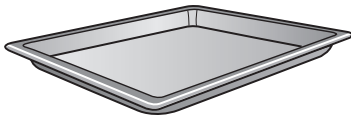
Для проведения очистки Вы можете демонтировать боковые направляющие (см. главу "Чистка и уход").

## Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскользывания

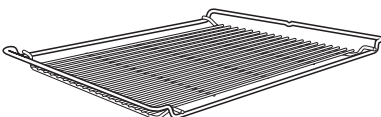
Противень HBB71:



Универсальный противень HUBB71:



Решетка HBBR71:

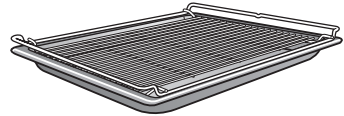


Задвигайте эти принадлежности всегда между опорами в боковые направляющие.

Задвигайте решетку всегда так, чтобы поверхность установки была внизу.

С более короткой стороны, в центре, у этих принадлежностей имеется фиксатор.

Он препятствует выскользыванию принадлежностей из боковых направляющих, если Вы выдвинете их лишь частично.

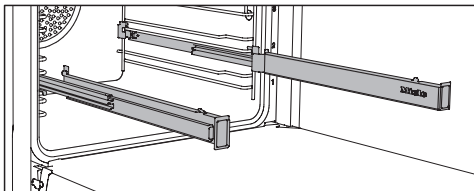


Если вы используете универсальный противень с лежащей сверху решеткой, то он задвигается между опорами уровня и решетка оказывается автоматически сверху.

Эмалированные детали имеют покрытие PerfectClean.

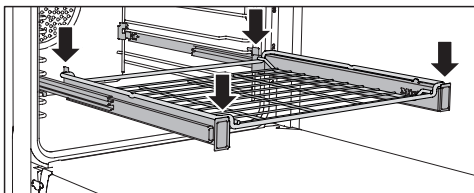
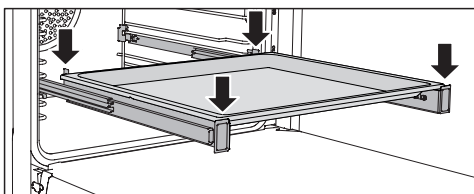
## Оснащение

### Телескопические направляющие FlexiClip HFC70




Вы можете установить направляющие FlexiClip на любом уровне.

Сначала полностью задвиньте направляющие FlexiClip в рабочую камеру, прежде чем задвигать на них принадлежности. Тогда принадлежности будут автоматически прочно вставляться впереди и сзади между выступами, и это защитит их от выскальзывания.



Нагрузка на направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

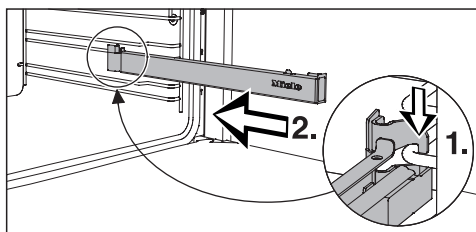
### Установка и демонтаж направляющих FlexiClip

 **Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

Направляющие FlexiClip крепятся между опорами одного уровня.

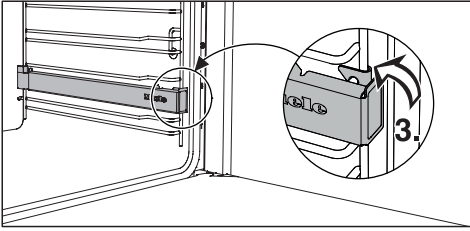
Встраивайте направляющую FlexiClip, имеющую надпись Miele, с правой стороны.

**Не** растягивайте направляющие при встраивании или демонтаже.



- Зацепите направляющую FlexiClip передней частью на нижней опоре уровня (1.) и поверните ее вдоль опоры к рабочей камере (2.).



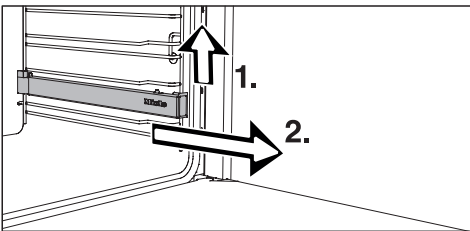


- Защелкните направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

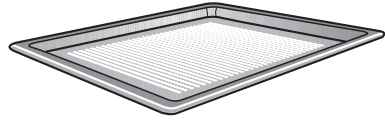
Чтобы демонтировать направляющую FlexiClip:

- Полностью задвиньте направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую спереди (1.) и вытяните ее вдоль опоры уровня (2.).

## Перфорированный противень Гурмэ HBBL71



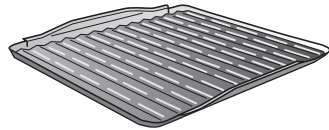
Перфорированный противень Гурмэ разработан специально для приготовления выпечки из свежего дрожжевого и творожно-сдобного теста, хлеба и булочек.

Мелкая перфорация способствует подрумяниванию изделий с нижней стороны.

Вы можете также использовать противень для сушки/вяления.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

## Противень для гриля и запекания HGBB71



Противень кладется в универсальный противень.

При жарении или запекании он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

## Оснащение

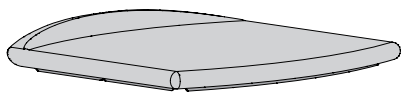
### Круглая форма для выпечки HBF27-1



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 HBS60



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.

### Форма для запекания HUB и крышка формы HBD

Формы для запекания Miele, в отличие от других форм, можно задвигать непосредственно в боковые направляющие. Так же, как и у решетки, у них есть фиксатор, защищающий от выскальзывания. На поверхность форм нанесено антипригарное покрытие.

Формы имеют глубину 22 см или 35 см. Их ширина и высота одинаковые.

Отдельно можно приобрести подходящие крышки.

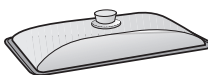
При покупке указывайте, пожалуйста, обозначение модели.

#### Глубина: 22 см

HUB5000-M  
HUB5001-M\*

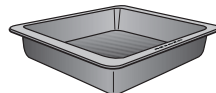


HBD60-22

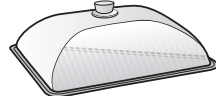


#### Глубина: 35 см

HUB5000-XL



HBD60-35



\* подходит для индукционных панелей конфорок

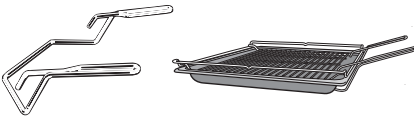
## Устройство для сервировки WHP



С помощью устройства для сервировки Вы сможете сохранять Ваши блюда в теплом виде прямо на столе.

Вы просто подогреваете устройство в рабочей камере, затем вынимаете его с помощью двух прилагаемых ручек.

## Ручка для извлечения противней HEG



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

## Принадлежности с покрытием каталитической эмалью

- Боковые стенки  
Устанавливаются за направляющими и защищают стенки рабочей камеры от загрязнений.
- Потолочный лист  
Он расположен поверх нагревательного элемента для режима Верхний жар/ Гриль и защищает потолок рабочей камеры от загрязнений.
- Задняя стенка  
Заказывайте эту запчасть, если в результате неправильного обращения или из-за очень сильных загрязнений каталитическая эмаль утратила свои рабочие качества.

При заказе указывайте модель Вашего духового шкафа.

## Салфетка из микрофибры Miele

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

## Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

## Оснащение

---

### Электронное управление духовым шкафом

(оснащение в зависимости от модели)

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


Кроме того, духовые шкафы с электронными часами имеют

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

### Устройства безопасности

#### Блокировка запуска духового шкафа

Блокировка запуска предотвращает непреднамеренное управление духовым шкафом (см. главу "Электронные часы – Изменение установок – Р 3").

Если блокировка запуска включена, на дисплее появляется .

### Охлаждающий вентилятор

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

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и на окружающей прибор мебели.

Он автоматически выключается, когда рабочая камера остывает до определенной температуры.

### Дверца с вентиляцией

Дверца частично собрана из стеклянных панелей, отражающих тепло.

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

Для проведения очистки Вы можете снять и разобрать дверцу (см. главу "Чистка и уход").

## Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean отличаются прекрасными антипригарными свойствами и очень простой очисткой.

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

Вы можете разрезать и разделять на части приготовленную пищу на поверхностях с покрытием PerfectClean.

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

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

Прочитайте указания в главе "Чистка и уход", где описаны преимущества антипригарного эффекта и очень простой очистки.

Покрытие PerfectClean имеют:

- рабочая камера,
- универсальный противень,
- противень для выпекания,
- противень для гриля,
- перфорированный противень Гурмэ,
- круглая форма для выпечки.


## Поверхности с каталитическим покрытием

Задняя стенка рабочей камеры покрыта каталитической эмалью, которая при высокой температуре обладает свойствами самоочистки от капель масла и жира.

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

# Ввод в эксплуатацию

## Перед первым запуском

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

- Отожмите переключатели режимов работы и температуры, если они были в утопленном положении.

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

- У духового шкафа с электронными часами установите текущее время.

## Первая установка текущего времени

Текущее время отображается в формате 24 ч.



После подключения к электросети на дисплее мигают цифры **12:00**.

Устанавливайте текущее время блоками: сначала часы, затем минуты.

- Нажмите ОК.

**12:00** горит, ⊕ мигает.

- Пока мигает ⊕, нажмите ОК.

Цифровой блок для установки часов мигает.

- Установите с помощью < или > часы.

- Нажмите ОК.

Часы сохраняются, и мигает цифровой блок для установки минут.

- Установите с помощью < или > минуты.

- Нажмите ОК.


Текущее время сохраняется.

Для индикации текущего времени в формате 12 ч выберите при установке **P 2** статус **12** (см. главу "Электронные часы – Изменение установок").

## Первый нагрев духового шкафа


При первом нагреве духового шкафа могут появляться неприятные запахи. Для их устранения прогрейте пустую духовку в течение минимум 1 ч.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную пленку с духового шкафа и принадлежностей.
- Выньте принадлежности из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Чистка и уход").
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Выберите режим "Конвекция + " .

Включается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- Установите максимальную температуру (250 °C).
- Нагревайте духовой шкаф минимум 1 час.
- После нагрева поверните переключатель режимов работы в положение **0**, переключатель температуры в положение **●**.

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

- Очистите рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите поверхности насухо мягкой салфеткой.

Закрывайте дверцу прибора только, когда внутреннее пространство духовки высохнет.

## Обзор режимов работы

---

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

В зависимости от режима включаются разные нагревательные элементы и при необходимости работают в комбинации с вентилятором ( см. данные в скобках).

### Верхний/нижний жар

(ТЭН верхнего жара/гриля + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.

Если у Вас рецепты из ранее изданных книг рецептов, устанавливайте температуру на 10 °С ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.

### Нижний жар

(ТЭН нижнего жара)

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.

### Гриль

(ТЭН верхнего жара/гриля)

Для приготовления на гриле плоских продуктов (напр., стейков) и для запекания.

### Размораживание

(вентилятор)

Для щадящего размораживания замороженных продуктов.



## Быстрый нагрев

(ТЭН верхнего жара/гриля + кольцевой ТЭН + вентилятор)


Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры.

По завершении процесса Вам нужно выбрать режим работы, который будет использоваться далее.

## Конвекция +

(кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в Верхнем/нижнем жаре , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

## Интенсивное выпекание


(кольцевой ТЭН + вентилятор + ТЭН нижнего жара)

Для выпекания пирогов с влажной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.

## Гриль с обдувом

(ТЭН верхнего жара/гриля + вентилятор)

Для запекания на гриле продуктов большого диаметра (например, рулетов, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль , поскольку вентилятор сразу направляет тепло на продукт.

## Запекание



(ТЭН верхнего жара/гриля + кольцевой ТЭН + вентилятор)

Для приготовления запеканок и gratenов, у которых должна быть хрустящая корочка.

# Управление духовым шкафом

---

## Советы по экономии электроэнергии

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые Вам не нужны для приготовления.
- Предварительно нагревайте прибор только, если это указано в рецепте или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу во время приготовления.
- В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона в рецепте или таблице и проверяйте готовность продукта уже спустя короткое время.
- Готовьте в режиме Конвекция + . Вы сможете готовить при температуре на 10–30 °С ниже, чем в других режимах.
- Для многих блюд на гриле Вы можете использовать режим Гриль с обдувом . При этом Вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.

## Использование остаточного тепла

При приготовлении с температурами более 140 °С и длительностью более 30 минут Вы можете повернуть переключатель температуры прим. за 5 минут до окончания процесса в положение ●. Подсветка рабочей камеры выключится, но имеющегося остаточного тепла будет достаточно для доведения продукта до готовности.

## Простое использование

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

Включаются подсветка рабочей камеры и вентилятор охлаждения.

- Выберите с помощью переключателя температуру.

Включается нагрев рабочей камеры.

После приготовления:

- Поверните переключатель режимов работы в положение 0, переключатель температуры в положение ●.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

## Охлаждающий вентилятор

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и окружающей прибор мебели.

Как только рабочая камера охладится до определенной температуры, вентилятор автоматически выключится.

## Предварительный нагрев

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

В большинстве случаев Вы можете начинать готовить в холодной духовке, чтобы использовать тепло уже во время фазы нагрева.

В следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев:


### Конвекция +

- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.



### Верхний/нижний жар

- пироги и выпечка с коротким сроком выпекания (прим. до 30 минут),
- нежное тесто (например, для бисквита),
- тесто для темного хлеба,
- ростбиф и филе.

## Быстрый разогрев

При выпекании пиццы, а также нежного теста (бисквит, печенье) не используйте во время фазы предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев" .

Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

- Выберите режим "Быстрый разогрев" .
- Выберите температуру.
- Перейдите на нужный режим работы, как только в первый раз погаснет значок индикатора нагрева .
- Поместите продукт в рабочую камеру.

# Электронные часы (таймер)

(оснащение в зависимости от модели)

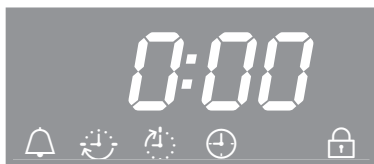
Электронные часы

- показывают текущее время,
- могут использоваться в качестве таймера,
- могут автоматически включать и выключать процессы приготовления,
- могут использоваться для изменения различных установок *P*.

Для управления часами используются **дисплей** и **кнопки** <, ОК и >.

Имеющиеся функции обозначаются соответствующими символами.

## Дисплей



## Символы на дисплее

В зависимости от положения переключателя режимов работы  $\bigcirc$  и/или нажатия кнопки появляются следующие символы:

Символ/функция	$\bigcirc$
Таймер (кухонный будильник)	любое
Время приготовления	Режим работы
Окончание приготовления	
Текущее время	<b>0</b>
<i>P</i> Установка	
5 Статус установки	
Блокировка запуска	

Вы можете установить или изменить какую-либо функцию только при соответствующем положении переключателя режимов.

## Кнопки

Кнопка	Применение
<	<ul style="list-style-type: none"><li>– обозначить функции</li><li>– сократить время</li><li>– вызвать установки <i>P</i></li><li>– изменить статус 5 установки <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обозначить функции</li><li>– увеличить время</li><li>– изменить статус 5 установки <i>P</i></li></ul>
ОК	<ul style="list-style-type: none"><li>– вызвать функции</li><li>– сохранить установленное время и измененные установки</li><li>– вызвать установленное время</li></ul>

Часы, минуты или секунды устанавливайте с помощью < или > пошаговыми действиями.

Если вы будете держать кнопку нажатой дольше, процесс ускорится.

## Принцип установки времени

Всегда устанавливайте значения времени по блокам:

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

■ Нажмите ОК.

Появляются функции, соответствующие позиции переключателя режимов (△, ☞, ☜, ⊕).

■ Отметьте с помощью < или > нужную функцию.

Соответствующий символ мигает прим. 15 секунд.

■ Нажмите ОК, пока мигает символ.

Функция вызывается, и мигает левый цифровой блок.

Только пока мигает цифровой блок, Вы можете установить время. Если этот период истек, Вам нужно заново вызвать функцию.

■ Установите с помощью < или > нужное значение.

■ Нажмите ОК.

Правый цифровой блок мигает.

■ Установите с помощью < или > нужное значение.

■ Нажмите ОК.

Ваша установка времени сохраняется.

## Индикация значений времени

Если Вы установили время, на это указывают символы △ и ☞ или ☜.

Если Вы одновременно используете функции таймера △, длительности ☞ и окончания приготовления ☜, в первую очередь будет отображаться время, которое Вы устанавливали последним.

Если Вы установили длительность, то текущее время не может быть отображено.

## По истечении времени

- мигает соответствующий символ,
- раздается сигнал, если он включен (см. главу "Электронные часы - Изменение установок").

■ Нажмите ОК.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

# Электронные часы (таймер)

## Использование таймера

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

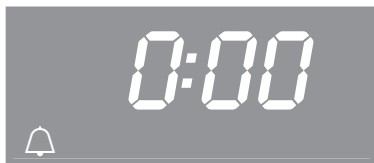
Вы также можете использовать таймер, если Вы одновременно установили время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

Таймер можно установить максимум на 99 минут 59 секунд.

## Установка значений таймера

Пример:

Вы хотели бы отварить куриные яйца и устанавливаете время для таймера на 6 минут 20 секунд.



■ Нажимайте < так часто, пока не замигает .

■ Нажмите ОК.



Появляются **00:00**, и мигает цифровой блок для минут.

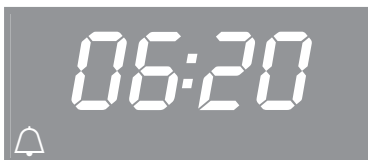
Если Вы сначала один раз нажмете <, то сначала появятся два штриха, а при следующем нажатии максимальное значение минут **99**.



■ Установите с помощью < или > минуты.

■ Нажмите ОК.

Минуты сохраняются, и мигает цифровой блок для установки секунд.




■ Установите с помощью < или > секунды.

■ Нажмите ОК.




Время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Символ  указывает на функцию таймера.

# Электронные часы (таймер)

## По истечении времени


- мигает ,
- начинается отсчет времени,
- прим. 7 минут звучит сигнал, если он включен (см. главу "Электронные часы - Изменение установок").

- Нажмите ОК.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Если не установлено время длительности, появляется текущее время.

## Изменение установки таймера

- Нажимайте < так часто, пока не замигает .

Появляется установленное время таймера.

- Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки минут мигает.

- Установите с помощью < или > минуты.

- Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки секунд мигает.

- Установите с помощью < или > секунды.

- Нажмите ОК.

Измененное время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

## Удаление установок таймера

- Нажимайте < так часто, пока не замигает .

- Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки минут мигает.

- Уменьшите минуты с помощью < до **00** или увеличьте их с помощью > до **99**.

При следующем нажатии на соответствующую кнопку вместо цифрового блока минут появляется два штриха:



- Нажмите ОК.

Появляются четыре штриха:



- Нажмите ОК.

Установка для таймера удаляется.

Если не установлено время длительности, появляется текущее время.

# Электронные часы (таймер)

## Автоматическое включение и выключение процессов приготовления

Вы можете автоматически выключать или включать и выключать процессы приготовления.

Для этого после выбора режима работы и температуры Вам нужно установить длительность приготовления или длительность и окончание приготовления.

Максимальная длительность, которую можно установить для процесса, составляет 11 часов 59 минут.

Автоматическое включение и выключение процесса особенно рекомендуется при жарении.

Выпечка не должна долго оставаться в рабочей камере. Тесто высохнет, а дрожжи потеряют свои свойства.

## Установка длительности приготовления

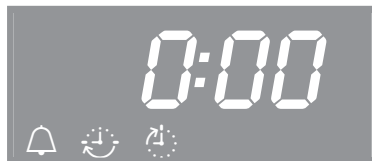
Пример:

Для выпечки пирога требуется 1 час 5 минут.

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

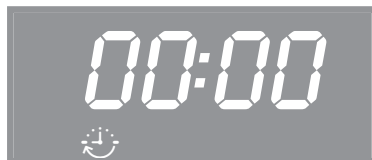
Включается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

- Нажимайте > так часто, пока не замигает 🕒.



Появляется 0:00.

- Нажмите ОК.

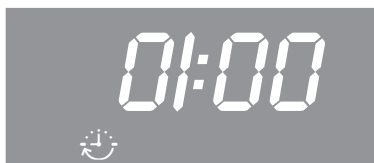


Появляются 00:00, и мигает цифровой блок для установки часов.

Если Вы сначала один раз нажмете <, то сначала появятся два штриха, а при следующем нажатии максимальное значение часов ##.



## Электронные часы (таймер)



■ Установите с помощью < или > часы.

■ Нажмите ОК.

Часы сохраняются, и мигает цифровой блок для установки минут.




■ Установите с помощью < или > минуты.


■ Нажмите ОК.



Длительность процесса сохраняется, начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты - по секундам.

Символ  указывает на длительность.

### После завершения приготовления

- появляется 0:00,
- мигает ,
- нагрев рабочей камеры автоматически выключается,
- охлаждающий вентилятор останется включенным,
- прим. 7 минут звучит сигнал, если он включен (см. главу "Электронные часы - Изменение установок").

■ Нажмите ОК.

Как только Вы нажмете ОК,

- акустический и оптический сигналы выключаются,
- появляется индикация текущего времени,
- снова включается нагрев рабочей камеры.

■ Поверните переключатель режимов работы в положение 0, переключатель температуры в положение ●.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

# Электронные часы (таймер)

## Установка длительности и окончания приготовления

Вы можете установить длительность и окончание процесса, чтобы автоматически включать и выключать приготовление.


Пример:

Текущее время 11:15 ч.; жаркое длительностью приготовления 90 мин. должно быть готово в 13:30 ч.

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

Включается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

### Сначала установите длительность:

- Нажимайте > так часто, пока не замигает .
- Нажмите ОК.

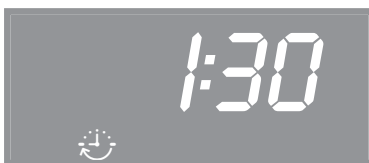
Появляются **00:00**, и мигает цифровой блок для установки часов.


- Установите с помощью < или > часы.
- Нажмите ОК.

Часы сохраняются, и мигает цифровой блок для установки минут.


- Установите с помощью < или > минуты.
- Нажмите ОК.

Длительность приготовления сохраняется.



Символ  указывает на длительность.

### После этого установите окончание приготовления:

- Нажимайте > так часто, пока не замигает .



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

- Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки часов мигает.



- Установите с помощью < или > часы.


- Нажмите ОК.

Часы сохраняются, и мигает цифровой блок для установки минут.

## Электронные часы (таймер)




- Установите с помощью < или > минуты.
- Нажмите ОК.

Время окончания приготовления  сохраняется.


Выключается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

Установленное время окончания процесса появляется на дисплее.

Как только будет достигнуто время запуска ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ), включаются нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

Появляется установленная длительность , начинается отсчет времени по минутам, с последней минуты - по секундам.

### Изменение длительности

- Нажимайте > так часто, пока не замигает .

Появляется индикация оставшейся длительности процесса.

- Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки часов мигает.

- Установите с помощью < или > часы.

- Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки минут мигает.

- Установите с помощью < или > минуты.

- Нажмите ОК.

Измененная длительность приготовления сохраняется.

# Электронные часы (таймер)

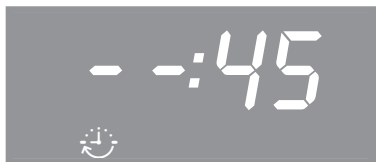
## Удаление значения времени приготовления

■ Нажимайте < или > так часто, пока не замигает .

■ Нажмите ОК.

Цифровой блок для установки часов мигает.

■ Нажимайте < или > так часто, пока не появятся два штриха:



■ Нажмите ОК.

Появляются четыре штриха:



■ Нажмите ОК.

Длительность и (если установлено) время окончания приготовления удаляются.

Появляется индикация текущего времени, если не установлено время таймера.


Включается нагрев рабочей камеры, освещение и охлаждающий вентилятор.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

■ Поверните переключатель режимов работы в положение **0**, переключатель температуры в положение ●.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

## Удаление времени окончания процесса

■ Нажимайте < или > так часто, пока не замигает .

■ Нажмите ОК.


Цифровой блок для установки часов мигает.

■ Нажимайте < или > так часто, пока не появятся два штриха.

■ Нажмите ОК.

Появляются четыре штриха.

■ Нажмите ОК.

Появляется символ , и начинается отсчет установленной длительности по минутам, с последней минуты - по секундам.

Если Вы хотите закончить процесс приготовления:

■ Поверните переключатель режимов работы в положение **0**, переключатель температуры в положение ●.

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

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

## Изменение текущего времени

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

- Поверните переключатель режимов на **0**.
- Нажимайте **>** так часто, пока не замигает **⊕**.
- Нажмите **OK**.

Цифровой блок для установки часов мигает.

- Установите с помощью **<** или **>** часы.
- Нажмите **OK**.

Часы сохраняются, и мигает цифровой блок для установки минут.

- Установите с помощью **<** или **>** минуты.
- Нажмите **OK**.

Текущее время сохраняется.

После перебоя в электроснабжении текущее время необходимо установить заново.

# Электронные часы (таймер)

## Изменение установок

В электронном управлении духового шкафа имеются заданные заводские настройки (см. "Обзор установок").

Для изменения установки *P* Вы измените статус *S*.

- Поверните переключатель режимов на **0**.
- Нажимайте < до тех пор, пока не появится *P 1*.



- Если Вы хотите изменить другую установку, нажимайте < или > так часто, пока не появится соответствующая цифра.

- Нажмите ОК.



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

Для изменения статуса:

- Нажимайте < или > так часто, пока не появится нужный статус.
- Нажмите ОК.

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

Если Вы хотите изменить другие установки, действуйте, как описано.


Если Вы не хотите изменять другие установки:

- Подождите прим. 15 секунд, пока не появится индикация фактического времени.

После нарушения электроснабжения настройки сохраняются.

# Электронные часы (таймер)

## Обзор установок

Установка	Статус
<i>P 1</i> <b>Громкость звуковых сигналов</b>	<i>5 0</i> Звуковой сигнал <b>выключен</b> . <i>5 1</i> до Звуковой сигнал <b>включен</b> . <i>5 30*</i> Вы можете изменить громкость. Если Вы выберите статус, одновременно прозвучит относящийся к этой комбинации сигнал.
<i>P 2</i> <b>Формат отображения текущего времени</b>	<i>24*</i> Текущее время появляется в <b>формате 24 ч</b> . <i>12</i> Текущее время появляется в <b>формате 12 ч</b> . Если после 13:00 ч. Вы переключитесь с формата 12 ч. на формат 24 ч., Вам необходимо будет соответственно настроить цифровой блок для установки часов.
<i>P 3</i> <b>Блокировка запуска духового шкафа</b>	<i>5 0 *</i> Блокировка запуска <b>выключена</b> . <i>5 1</i> Блокировка запуска <b>включена</b> , и на дисплее появляется  . Блокировка запуска предотвращает непреднамеренное управление духовым шкафом. Она остается включенной также после перебоя электроснабжения.
<i>P 4 **</i> <b>Звук нажатия кнопок</b>	<i>5 0</i> Звук нажатия кнопок <b>выключен</b> . <i>5 1 *</i> Звук нажатия кнопок <b>включен</b> .




\* Заводская настройка

\*\* только у H266xB

# Выпекание




Продукты, прошедшие бережную кулинарную обработку, полезны для Вашего здоровья. Пироги, пиццу, картофель фри и т. п. следует запекать до золотистого, но не до темно-коричневого цвета.

## Режимы работы

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

## Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления.

- Конвекция + , Интенсивное выпекание : противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- Верхний/нижний жар : матовые и темные формы для выпечки из черной жести, темной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы; формы с покрытием. Не рекомендуется использовать светлые формы из блестящего материала, поскольку подрумянивание в них получается неравномерным или слабым, и возможно, что выпечка не будет готова.

- Всегда ставьте формы на решетку. Прямоугольные или продолговатые формы лучше всего ставить на решетку поперек, чтобы получить оптимальное распределение тепла в форме и равномерный результат выпекания.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие пироги на универсальном противне.

## Бумага для выпечки, смазывание жиром

Все принадлежности Miele, например, противень для выпечки, универсальный противень, перфорированный противень Gourmet и круглая форма для выпечки имеют покрытие PerfectClean.

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

Бумага для выпечки необходима лишь для

- изделий с содержанием соды, так как используемый для приготовления теста разрыхлитель может повредить поверхности с покрытием PerfectClean,
- изделий из такого теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает (например, бисквита, безе, миндальных пирожных),
- приготовления замороженных продуктов на решетке.



## Указания к таблице выпекания

### Температура

В целом рекомендуется выбирать более низкую температуру.

При более высоких температурах, чем указано, время выпекания сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при известных условиях, выпечка может не получиться.


### Время выпекания

Всегда проверяйте по истечении короткого срока выпекания готовность продукта.

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



### Уровень

Уровень, на котором Вы размещаете для выпекания Ваш продукт, зависит от режима работы и количества противней.

- Конвекция + 
  - 1 противень: уровень 2
  - 2 противня: уровни 1+3
  - 3 противня: уровни 1+3+5

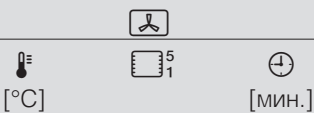



Если Вы одновременно используете для выпекания универсальный и простые противни, устанавливайте универсальный противень под них.

Выпекайте выпечку и пироги с содержанием влаги максимум на двух уровнях одновременно.

- Интенсивное выпекание 
  - 1 противень: уровень 1
- Верхний/нижний жар 
  - 1 противень: уровень 1 или 2

# Выпекание

## Таблица выпекания

Пирог/Выпечка			
	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
<b>Сдобное тесто</b>			
Песочный торт	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>
Ромовая баба	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>65–80</b>
Маффины (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–50</b>
Мелкие кексы (1 противень) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>26–40</b>
Мелкие кексы (2 противня) <sup>1) 2)</sup>	<b>150<sup>3)</sup></b>	<b>2+4</b>	<b>28–40</b>
Сдобный пирог (противень)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Мраморный пирог, ореховый пирог (форма)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>
Фруктовый пирог с безе/глазурью (противень)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–50</b>
Фруктовый пирог (противень)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–55</b>
Фруктовый пирог (форма)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Основа для торта <sup>1)</sup>	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Мелкая выпечка/печенье <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>20–25</b>
<b>Песочное тесто</b>			
Основа для торта	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>20–25</b>
Пирог с крошкой	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>
Мелкая выпечка <sup>1)</sup> (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>15–25</b>
Печенье из кулинарного мешка <sup>1) 2)</sup> (1 [2] противень)	<b>140</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–45</b>
Творожный торт	150–170	2	70–95
Яблочный пай (форма Ø 20 см) <sup>1) 2)</sup>	<b>160</b>	<b>2</b>	<b>80–105</b>
Яблочный пирог, закрытый <sup>1)</sup>	160–180	2	50–70
Абрикосовый торт с глазурью (форма)	150–170	2	55–75
Плоский пирог с начинкой	–	–	–

Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

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

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

[°C]	5 1	[МИН.]	[°C]	5 1	[МИН.]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>3</b>	<b>23–35</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
170–190 <sup>3)</sup>	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>15–33</b>	–	–	–
<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>85–95</b>	150–170	2	75–90
<b>180</b>	<b>1</b>	<b>80–95</b>	–	–	–
170–190	1	45–65	<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>50–70</b>
170–190	2	55–75	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
<b>220–240<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>35–50</b>	<b>190–210<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>25–40</b>





Конвекция + / Верхний/нижний жар / Интенсивное выпекание

Температура / уровень / время выпекания

- 1) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев"
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.

# Выпекание









## Таблица выпекания

Пирог/Выпечка			
	 [°C]	 [мин.]	 [мин.]
<b>Бисквитное тесто <sup>1)</sup></b>			
Основа для торта (2 яйца) <sup>1)</sup>	170–190	2	15–20
Бисквитный торт (от 4 до 6 яиц) <sup>1)</sup>	175–195	2	22–30
Торт из бисквита с добавлением воды <sup>1) 2)</sup>	<b>170</b>	<b>2</b>	<b>25–33</b>
Рулет <sup>1)</sup>	160–180	2	15–25
<b>Дрожжевое тесто / творожно-сдобное тесто</b>			
Подъем дрожжевого теста	<b>50</b>	<sup>5)</sup>	<b>15–30</b>
Кекс австрийский	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Рождественский кекс	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Пирог с крошкой	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
Фруктовый пирог (противень)	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>40–60</b>
Белый хлеб	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Хлеб с отрубями	<b>170–190 <sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Пицца (противень) <sup>1)</sup>	170–190	2	35–45
Луковый пирог	170–190	2	35–45
Слойки с яблоками (1 [2] противень/ня)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–30</b>
<b>Заварное тесто <sup>1)</sup>, заварное пирожное с кремом (1 [2] противень/ня)</b>	<b>160–180</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>30–45</b>
<b>Слоеное тесто (1 [2] противень/ня)</b>	<b>170–190</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>20–25</b>
<b>Белковая выпечка, миндальные пирожные (1 [2] противень)</b>	<b>120–140</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–50</b>




Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.


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

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

					
 [°C]	 <sup>5</sup>	 [МИН.]	 [°C]	 <sup>5</sup>	 [МИН.]
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>10–20</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–40</b>	–	–	–
<b>150–180</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–45</b>	–	–	–
<b>180–200</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>12–16</b>	–	–	–
50	<sup>5)</sup>	15–30	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
150–170	2	55–65	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
160–180 <sup>1)</sup>	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	50–60	–	–	–
<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>30–45</b>	170–190	2	40–50
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 <sup>3)</sup>	3	30–40	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	20–25	–	–	–
120–140 <sup>3)</sup>	2	25–50	–	–	–

 Конвекция + /  Верхний/нижний жар /  Интенсивное выпекание



 Температура / <sup>5</sup> уровень /  время выпекания

- 1) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев" .
- 2) Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350.
- 3) Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- 4) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 5) Положите на дно рабочей камеры решетку и поставьте сверху посуду.

# Жарение

---

## Режимы работы

В зависимости от приготовления Вы можете использовать режимы Конвекция +  или Верхний/нижний жар .

## Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

форма для запекания, кастрюля, термостойкая форма из стекла, рукав/пакет для выпекания, глиняная форма, универсальный противень, решетка и/или противень для запекания на гриле, (если есть в наличии) на универсальном противне.



Мы рекомендуем жарение в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока от жарения для приготовления соуса. Кроме того, рабочая камера остается чище, чем при жарении на решетке.

## Указания к таблице жарения

### Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру.

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

В режиме Конвекция +  выбирайте температуру прим. на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар .

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

### Предварительный нагрев

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

## Длительность жарения ⊕

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

Говядина/дичь: . . . . . 15–18 мин/см

Свинина/телятина/баранина: . . . . .  
. . . . . 12 -15 мин./см

Ростбиф/филе: . . . . . 8 -10 мин./см

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

Всегда проверяйте готовность продукта по истечении некоторого времени.

## Уровень 5

В большинстве случаев используйте уровень 2.

## Рекомендации

### Подрумянивание

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

### Время покоя

По окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, оберните его 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

## Таблица жарения

Мясо/рыба
Жаркое из говядины, прим. 1 кг <sup>1)</sup>
Говяжье филе/ростбиф, прим. 1 кг <sup>2)</sup>
Жаркое из дичи, прим. 1 кг <sup>3)</sup>
Жаркое из свинины/рулет, прим. 1 кг <sup>3)</sup>
Свиное жаркое с кожей, прим. 2 кг <sup>3)</sup>
Копченая корейка, прим. 1 кг <sup>3)</sup>
Рубленый мясной рулет, прим. 1 кг <sup>3)</sup>
Жаркое из телятины, прим. 1,5 кг <sup>3)</sup>
Ножка ягненка, прим. 1,5 кг <sup>2)</sup>
Баранья спинка, прим. 1,5 кг
Птица, 0,8–1 кг
Птица, прим. 2 кг
Птица, фаршированная, прим. 2 кг
Птица, прим. 4 кг
Рыба куском, прим. 1,5 кг









Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.

Значения времени действительны для рабочей камеры без предварительного нагрева.




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


Указанные температуры относятся к приготовлению в открытой форме. Устанавливайте температуру на 10 °C ниже, если Вы готовите жаркое непосредственно на универсальном противне или на решетке с универсальным противнем.



					
 [°C]	 5	 [мин.]	 [°C]	 5	 [мин.]
170–190	2	100–130	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>110–140</b>
<b>200–220</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>	200–220	2	45–55
<b>140–160</b>	<b>2</b>	<b>100–120</b>	150–170	2	100–120
160–180	2	100–120	<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>100–120</b>
160–180	2	130–160	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>140–180</b>
<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>	170–190	2	80–100
160–180	2	60–70	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>80–100</b>	190–210	2	100–120
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>90–120</b>	200–220	2	90–120
170–190	2	50–60	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>	190–210	3	60–75
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>90–110</b>	190–210	3	90–110
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>110–130</b>	190–210	3	110–130
<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>150–180</b>	180–200	2	150–180
<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>35–55</b>	190–210	2	35–55

 Конвекция + /  Верхний/нижний жар

 Температура /  5 уровень /  время жарения

- 1) Сначала готовьте с крышкой. Снимите крышку спустя половину времени приготовления и подлейте прим. 0,5 л. жидкости.
- 2) Предварительно нагрейте рабочую камеру. Не используйте при этом режим "Быстрый разогрев" .
- 3) Спустя половину времени приготовления подлейте прим. 0,5 л жидкости.

# Низкотемпературное приготовление

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

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

Затем положите мясо в подогретую рабочую камеру, где оно будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

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

В результате получается очень нежное и сочное блюдо.


## Рекомендации


- Используйте только постное мясо без жил и жира. Кости должны быть предварительно удалены.
- Используйте для обжаривания мяса жир с высокой степенью нагрева (напр., сливочное или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.


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

## Протекание процесса

Используйте универсальный противень с лежащей на нем решеткой.

Не используйте для предварительного нагрева режим "Быстрый разогрев" .

- Задвиньте универсальный противень с решеткой на уровень 2.
- Выберите режим Верхний/нижний жар  и температуру 130 °C.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решеткой в течение прим. 15 минут.
- Пока идет нагрев, хорошо обжарьте мясо со всех сторон на панели конфорок.

 Опасность получения ожогов! Надевайте защитные перчатки при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Положите обжаренное мясо на решетку.
- Уменьшите температуру до 100 °C.
- Готовьте мясо до конца.

В приборах с электронными часами Вы можете также настроить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу "Электронные часы - установка длительности").

# Низкотемпературное приготовление

## После приготовления

Поскольку температура приготовления и внутренняя температура очень низкие,

- Вы можете сразу нарезать мясо. Время выдержки не требуется.
- результат приготовления не ухудшится, если мясо останется внутри прибора по окончании приготовления. Вы можете легко подержать его в теплом виде до подачи на стол.
- мясо обладает оптимальной температурой. Положите его на подогретые тарелки и сервируйте с горячим соусом, чтобы оно не слишком быстро остыло.

## Время приготовления/ Внутренняя температура

Мясо	Длительность [мин.]	Внутренняя температура** [°C]
Ростбиф		
– "по-английски":	60–90	48
– средняя степень прожарки	120–150	57
– полная степень прожарки:	180–240	69
Филе свинины	120–150	63
Жаркое из свинины*	150–210	68
Телячья лопатка*	180–210	63
Баранья спинка*	90–120	60

\* без костей

\*\* Для наблюдения за подъемом внутренней температуры Вы можете использовать пищевой термометр.

# Приготовление на гриле

## Опасность ожога!

Если Вы будете запекать на гриле при открытой дверце, горячие испарения не будут автоматически отводиться и охлаждаться с помощью вентилятора. Элементы управления будут нагреваться. При запекании на гриле закрывайте дверцу прибора.

## Режимы работы

### Гриль

Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания.

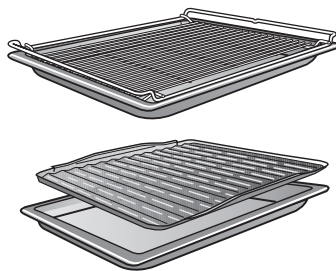
Весь нагревательный элемент верхнего жара/гриля раскаляется докрасна, при этом вырабатывается необходимое тепловое излучение.

### Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, курицы.

Нагревательный элемент верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

## Посуда




Используйте универсальный противень, положив сверху решетку или противень для гриля (если имеется). Противень для гриля не дает сгорать капающему мясному соку, поэтому сок может быть использован в кулинарных целях.

Не используйте противень для выпекания.

## Указания к таблице приготовления на гриле

### Температура

В большинстве случаев выбирайте более низкую температуру. При более высоких температурах, чем указано, мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.

Для плоских продуктов в основном рекомендуется установка , для продуктов большого диаметра - температура максимум 240 °С.

### Предварительный нагрев

При запекании на гриле необходим предварительный нагрев. Прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

### Уровень

Выберите уровень, в зависимости от толщины продукта.

- Плоский продукт: уровень 4/5
- Продукт большого диаметра: уровень 2/3

### Время приготовления на гриле

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

- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

### Определение степени готовности

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

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

Всегда проверяйте готовность запекаемого продукта по истечении некоторого времени.

### Совет

Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, а в центре они еще не готовы, поместите продукт на самый нижний уровень или уменьшите температуру гриля. Тогда поверхность не будет слишком темной.

# Приготовление на гриле

---

## Подготовка продуктов для гриля


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

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

Почистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы можете также сбрызнуть их соком лимона.

## Приготовление на гриле

- Положите решетку или противень для гриля и запекания (если имеется) на универсальный противень.
- Положите сверху продукт.
- Выберите режим работы и температуру.
- Предварительно прогрейте нагревательный элемент верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце.

 **Опасность получения ожогов!**  
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячей пищи, а также при работах в горячей рабочей камере.

- Установите продукт на соответствующий уровень (см. таблицу приготовления на гриле).
- Закройте дверцу.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

## Таблица приготовления на гриле





Данные для рекомендованного режима выделены жирным шрифтом.


Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля прим. 5 минут при закрытой дверце, если нет других указаний.

Переверните продукт по возможности спустя половину времени приготовления.

Проверьте приготавливаемый продукт спустя некоторое время.

Блюдо, запекаемое на гриле					
		 [°C]	 [мин.]	 [°C]	 [мин.]
<b>Плоский продукт</b>					
Говяжьи стейки	4		15–22	<b>220</b>	<b>15–20</b>
Бифбургер <sup>1)</sup>	5 <sup>3)</sup>		<b>17–35</b>	–	–
Шашлык	3		25–30	<b>220</b>	<b>25–30</b>
Птица на вертеле	4		20–25	<b>220</b>	<b>12–16</b>
Стейки из шейки	5		<b>18–22</b>	220	17–23
Печень	4		<b>8–12</b>	220	12–15
Фрикадельки	4		<b>20–25</b>	220	18–22
Сарделька	4		<b>12–18</b>	220	13–19
Филе рыбы	4		20–25	<b>220</b>	<b>13–18</b>
Форель	4		<b>16–20</b>	220	20–25
Тост <sup>1) 2)</sup>	3		<b>7–12</b>	220	7–10
Гавайские тосты	3		10–15	<b>220</b>	<b>10–15</b>
Помидоры	4		6–10	<b>220</b>	<b>8–10</b>
Персики	4		6–10	<b>220</b>	<b>15–20</b>
<b>Продукт большего диаметра</b>					
Курица, прим. 1,2 кг	1 <sup>4)</sup>	240	50–60	<b>200</b>	<b>60–65</b>
Свинная ножка, прим. 1 кг	1	–	–	<b>200</b>	<b>95–100</b>
Ростбиф, говяжье филе, прим. 1 кг	2	–	–	<b>250</b>	<b>35–45</b>

 Гриль /  Гриль с обдувом /  Уровень /  Температура /  Время запекания


1) Установки действительны при использовании режима Гриль  также для предписанных величин по EN 60350.

2) Не нагревайте предварительно ТЭН верхнего жара/гриля.


3) Размещайте только решетку на уровень 5, а универсальный противень на уровень 2.

4) Используйте уровень 2 в режиме Гриль с обдувом .

## Размораживание

Используйте для бережного размораживания продуктов режим Размораживание .

В этом режиме работает только вентилятор, заставляя циркулировать воздух из рабочей камеры при комнатной температуре.

 **Опасность заражения сальмонеллами!**

При размораживании птицы особенно следите за соблюдением гигиены. Не используйте жидкость, образующуюся при размораживании.

### Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нем решетке. При этом продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птица и рыба не должны размораживаться полностью перед 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:

Продукт	Вес [г]	Время [мин.]
Цыпленок	800	90–120
Мясо	500	60–90
	1 000	90–120
Сарделька	500	30–50
Рыба	1 000	60–90
Клубника	300	30–40
Масляный пирог	500	20–30
Хлеб	500	30–50




## Емкости для консервирования

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


Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже:

- стеклянные банки для консервирования,
- банки с винтовыми крышками.

## Консервирование овощей и фруктов


Мы рекомендуем для этого режим "Конвекция +" .

Данные относятся к 6 банкам емкостью 1 л.

- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим Конвекция +  и температуру 150–170 °С.
- Подождите до начала бурления, т.е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.


## Фрукты/огурцы

- Поверните переключатель режимов на Освещение , как только бурление в банках станет заметным. После этого оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.


## Овощи

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

	Длительность консервирования [мин.]
<b>Спаржа, морковь</b>	60–90
<b>Горох, фасоль</b>	90–120

- После консервирования поверните переключатель режимов на Освещение  и оставьте банки на 25–30 минут в теплой рабочей камере.

## После консервирования

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

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

## Сушка / вяление

Сушка или вяление - это традиционный способ консервирования фруктов, некоторых видов овощей и трав.

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

■ Подготовьте продукты, предназначенные для сушки.

– Яблоки очистите от кожуры, если необходимо. Выньте сердцевину и нарежьте яблоки кольцами толщиной прим. 0,5 см.

– Из слив удалите косточки, если необходимо.

– Груши очистите от кожуры и сердцевин, нарежьте на ломтики.



– Бананы очистите и нарежьте кружками.

– Грибы почистите, нарежьте половинками или ломтиками.


– Петрушку или укроп освободите от толстых стеблей.

■ Равномерно разложите продукты на универсальном противне.


Вы можете также использовать перфорированный противень Гурмэ, если он имеется.

■ Выберите режим "Конвекция +"  или Верхний/нижний жар .


■ Выберите температуру 80–100 °С.

■ Задвиньте противень на уровень 2. В режиме Конвекция +  также можно одновременно сушить на уровнях 1+3.

Продукт	Время сушки
Фрукты	2–8 часов
Овощи	3–8 часов
Травы*	50–60 минут

\* Для сушки трав используйте режим "Верхний/нижний жар" .

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

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

■ Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

■ Храните их в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

## Рекомендации

### Пироги, пицца, багеты

- Выпекайте эти замороженные продукты на решетке с бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень могут при приготовлении этих продуктов так сильно деформироваться, что их нельзя будет достать в горячем состоянии из рабочей камеры. С каждым последующим применением деформация будет увеличиваться.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

### Картофель фри, крокеты и т.п.

- Эти замороженные продукты Вы можете готовить на противне для выпечки или универсальном противне. При этом для их бережного приготовления используйте бумагу для выпечки.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время готовки.


## Приготовление

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




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

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверьте готовность блюда спустя минимальное рекомендуемое время (см. упаковку).

## Запекание


Режим "Запекание 

 подходит для приготовления запеканок и graten, у которых должна получиться хрустящая корочка.

Блюдо	 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [мин.]
Лазанья	190	2	45–60
Картофельный graten	180	2	55–65
Овощная запеканка	180	2	55–65
Макаронная запеканка	180	2	40–50

 Температура / <sub>1</sub><sup>5</sup> уровень /  время приготовления

В таблице приведены некоторые примеры использования.

При приготовлении по другим рецептам Вы можете ориентироваться на данные температуры и времени для режима "Конвекция + 

# Данные для проверяющих организаций

## Стандартные блюда согласно EN 60350

Стандартное блюдо	Противни / форма	Режим работы	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup>	⌚ [мин.]	Предварительный нагрев
Выпечка из заварного теста (8.4.1)	1 противень		140 <sup>2)</sup>	2	30–45	нет
	2 противня <sup>1)</sup>		140 <sup>2)</sup>	1+3	30–45	нет
	1 противень		160 <sup>2)</sup>	2	15–33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень		150 <sup>2)</sup>	2	28–40	нет
	2 противня		150 <sup>2)</sup>	2+4	27–40	да
	1 противень		160 <sup>2)</sup>	3	23–35	да
Торт из бисквита с добавлением воды (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)</sup>		170 <sup>2)</sup>	2	25–33	нет
	Разъемная форма Ø 26 см <sup>3)4)</sup>		150–180 <sup>2)</sup>	2	20–45	да
Яблочный пай (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup>		160 <sup>2)</sup>	2	80–105	нет
	Разъемная форма Ø 20 см <sup>3)</sup>		180 <sup>2)</sup>	1	80–95	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка			3	7–12	нет
Разогрев на гриле бифбургера (9.2)	Решетка и универсальный противень			5 <sup>5)</sup>	1 сторона: 10-20 2-я сторона: 7-18	да, 5 минут

Конвекция + / Верхний/нижний жар / Гриль

🌡️ Температура / 📏<sup>5</sup> уровень / ⌚ время приготовления

- 1) Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2) Во время фазы нагрева не выбирайте режим "Быстрый разогрев"
- 3) Поставьте форму для выпекания на решетку.
- 4) В целом выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.
- 5) Размещайте только решетку на уровень 5, а универсальный противень на уровень 2.

## Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности определяется по EN 50304.

### Класс энергоэффективности:

**A**


Используемый режим работы:


Конвекция +

Особые указания к проведению:

без встроенных телескопических направляющих FlexiClip

# Чистка и уход

 **Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

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

Все поверхности могут окраситься или изменить свой внешний вид, если будут использоваться неподходящие чистящие средства.  
В частности, может быть повреждена фронтальная панель духового шкафа из-за очистителей духовки и средств удаления накипи. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.  
На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях царапины могут привести к разрушению стекла.

## Неподходящие чистящие средства

Чтобы не повредить поверхности, не используйте при очистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоту или хлориды,

- средства для растворения накипи на фронтальной панели духового шкафа,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки (например, для чистки кастрюль, использованные губки с остатками абразивных чистящих средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- стальное волокно,
- точечную очистку с применением механических средств,
- средства для чистки духовых шкафов\*,
- губки из стальных спиралей\*.

\* разрешены для удаления сложных загрязнений на эмали с покрытием PerfectClean.

Если загрязнения воздействуют некоторое время, они могут не удалиться при стечении обстоятельств.

Неоднократное пользование прибором без промежуточной очистки может усложнить ее проведение.

Рекомендуется сразу удалять загрязнения.

Принадлежности не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

## Рекомендации

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Для более удобной очистки Вы можете разобрать и демонтировать дверцу, снять боковые решетки с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются), снять заднюю стенку с покрытием каталитической эмалью, а также откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

## Нормальные загрязнения

Информацию об очистке задней стенки Вы найдете в главе "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием".

По всему контуру рабочей камеры для герметизации внутренней стороны дверцы имеется уплотнительная прокладка из стекловолокна, которую можно повредить, если ее тереть или скрести.

По возможности не чистите эту деталь.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием теплой воды, бытового моющего средства и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки моющих средств чистой водой. Это особенно важно при очистке деталей с покрытием PerfectClean, так как остатки средств снижают качество антипригарного эффекта.
- В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

## Чистка и уход

---

### Сложные загрязнения (кроме телескопических направляющих FlexiClip)

Из-за пролитых фруктовых соков или пригоревших остатков пищи на эмалированных поверхностях могут образоваться цветные или матовые пятна. Они не влияют на потребительские свойства. Не пытайтесь удалить подобные пятна в каждом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой.

Каталитическое покрытие повреждается средством для чистки духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием, прежде чем пользоваться таким средством.

- При наличии очень стойких загрязнений на покрытии PerfectClean наносите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте его для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

- Дополнительно Вы можете использовать после воздействия средства жесткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства чистой водой и вытрите поверхности насухо.



### Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается при их мытье в посудомоечной машине, что приводит к ухудшению качества скольжения. Никогда не мойте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При появлении стойких загрязнений на поверхностях или склеивании шарикоподшипника под воздействием фруктового сока действуйте следующим образом:

- Замочите направляющие FlexiClip на короткое время (прим. 10 минут) в горячем растворе моющего средства. При необходимости дополнительно используйте жесткую сторону губки для мытья посуды. Шарикоподшипники Вы можете почистить мягкой щеткой.

После очистки изменение цвета или осветление поверхностей может остаться, что никак не влияет на потребительские качества изделия.

### Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием

Каталитическая эмаль при высокой температуре имеет свойства самоочистки от масла и жира.

Чем выше температура, тем эффективнее процесс.


Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных средств, жестких щетки и губок, а также очистителей духовых шкафов. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием, прежде чем применять очиститель для духовок.

### Удаление загрязнений приправами, сахаром и т.п.

- Демонтируйте заднюю стенку (см. главу "Чистка и уход - Демонтаж задней стенки").
- Очистите ее вручную теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой.
- Тщательно ополосните заднюю стенку. Дайте ей высохнуть, прежде чем снова встраивать.


## Чистка и уход

### Удаление загрязнений маслом и жиром

- Выньте все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.
- Прежде чем начать каталитическую очистку, удалите с внутренней стороны дверцы и поверхностей с покрытием PerfectClean грубые загрязнения, чтобы они не пригорели.
- Выберите режим "Конвекция +  и 250 °C.
- Нагревайте пустую рабочую камеру минимум 1 час.

Длительность зависит от степени загрязненности.

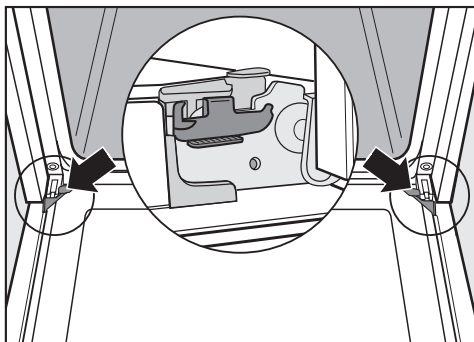
Если каталитическая эмаль сильно загрязнена маслом или жиром, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

 Опасность ожога! Перед очисткой рабочей камеры вручную дайте ей остыть.

- В заключение очистите внутреннюю сторону дверцы и рабочую камеру теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

С каждым последующим нагревом до высоких температур будут постепенно удалены еще имеющиеся загрязнения.

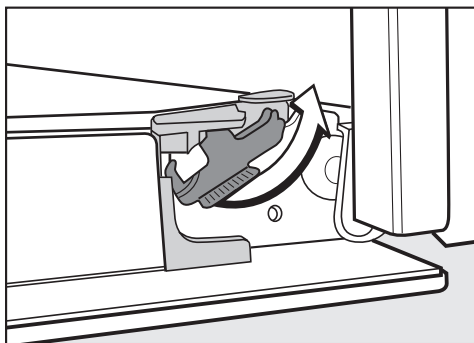
## Снятие дверцы



Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.

Прежде чем Вы снимете дверцу с этих держателей, Вам нужно сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих дверных шарнирах.

- Полностью откройте дверцу.

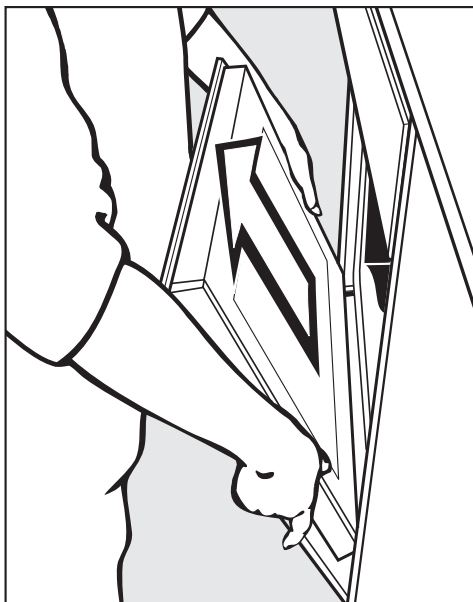


- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они могут удариться о духовой шкаф.

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

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу по бокам и снимите ее с держателей, направляя вверх. Проследите за тем, чтобы при этом она не перекосилась.

## Чистка и уход

### Демонтаж дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из двух стеклянных панелей, частично имеющих теплоотражающее покрытие.

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

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


В результате появления царапин стекло дверных панелей может разрушиться.

Не применяйте для очистки дверных панелей абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

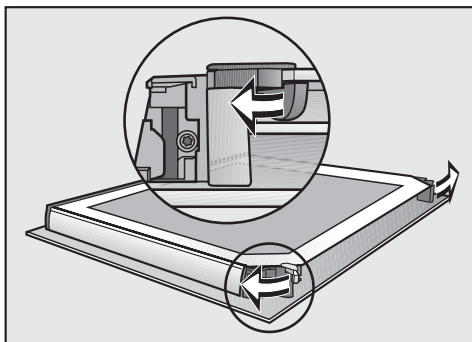
Учитывайте также при чистке этих панелей указания по очистке фронтальной стороны духового шкафа.

Поверхность алюминиевых профилей повреждается очистителями для духовых шкафов. Чистите эти детали только теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губкой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Храните демонтированные дверные панели в надежном месте, чтобы они не разбились.

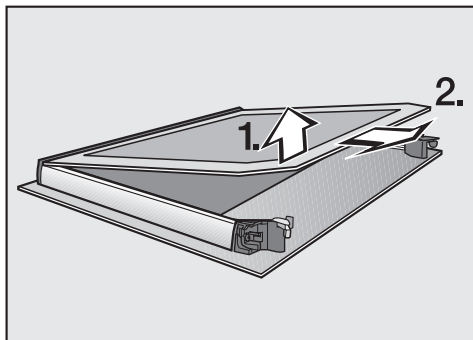
 **Опасность получения травм!**  
Всегда снимайте дверцу, прежде чем ее демонтировать.

- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, панель будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.



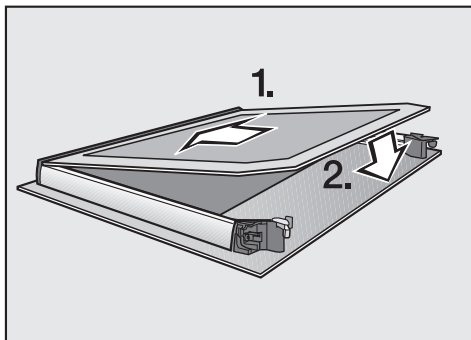
- Откройте оба стопора дверных стекол, повернув их наружу.

Демонтируйте внутреннее стекло дверцы:

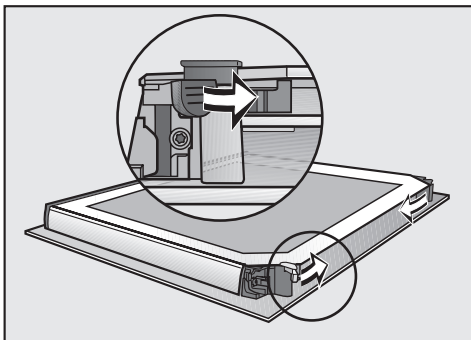


- Приподнимите **слегка** внутреннее стекло дверцы и выньте его из пластиковой кромки.
- Очистите стекла дверцы и другие детали теплой водой, бытовым моющим средством и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Протрите детали насухо мягкой салфеткой.

Затем тщательно снова соберите дверцу:



- Вставьте внутреннее стекло дверцы (стороной с матовым печатным рисунком вниз) в пластиковую планку и положите его между стопорами.

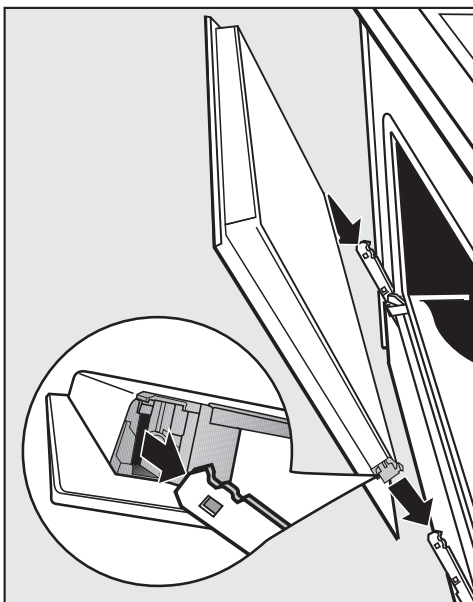


- Закройте оба стопора дверных стекол, повернув их вовнутрь.

Дверца снова смонтирована.

# Чистка и уход

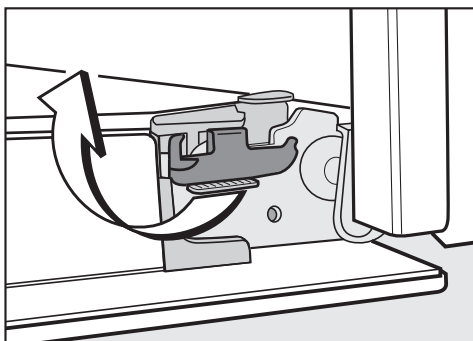
## Монтаж дверцы



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


- Полностью откройте дверцу.

Обязательно снова заблокируйте фиксирующие скобы, так как иначе дверца может соскочить с держателей и получить повреждения.




- Чтобы заблокировать скобы, поверните их до упора в горизонтальное положение.

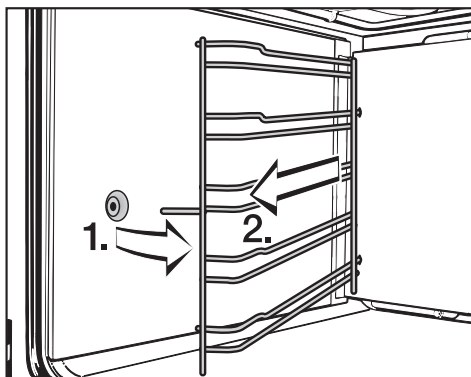
### Снятие боковой решетки с направляющими FlexiClip

 Опасность получения травм!  
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без боковых направляющих.

Вы можете снять боковые решетки вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (если имеются).

Если Вы перед этим хотите разобрать направляющие FlexiClip отдельно, следуйте указаниям в главе "Оснащение - Установка и демонтаж направляющих FlexiClip".

 Опасность получения ожогов!  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.



- Вытяните боковые направляющие впереди из крепежа (1.) и снимите их (2.).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполняйте установку деталей.

## Чистка и уход

### Демонтаж задней стенки

**⚠ Опасность получения травм!**  
Никогда не пользуйтесь духовым шкафом без задней стенки.

Вы можете демонтировать заднюю стенку для проведения очистки.

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

- Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.
- Демонтируйте боковые направляющие.
- Ослабьте четыре шурупа в углах задней стенки и выньте ее.
- Очистите заднюю стенку (см. главу "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием").

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

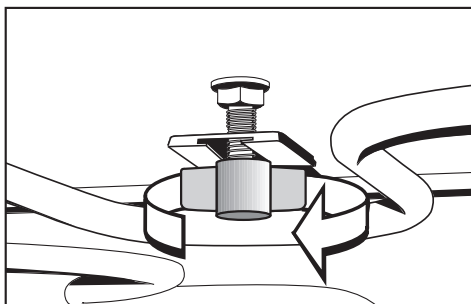
Тщательно установите заднюю стенку. Отверстия должны быть расположены так, как изображено в главе "Обзор оснащения духового шкафа".

- Снова подключите духовой шкаф к электросети.

### Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

**⚠ Опасность получения ожогов!**  
Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.

- Демонтируйте боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь Вы можете почистить потолок рабочей камеры.

- Откиньте ТЭН верхнего жара/гриля вверх и снова затяните барашковую гайку.
- Установите боковые направляющие.



Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.


Обратитесь в сервисную службу (см. главу "Контактная информация"), если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

### Опасность получения травм!

В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.


Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.


Никогда не открывайте самостоятельно корпус духового шкафа.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	Вы выбрали только режим работы или температуру. ■ Выберите режим работы <b>и</b> температуру.
	Блокировка запуска  включена. ■ Выключите блокировку запуска (см. главу "Электронные часы - изменение установок").
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.

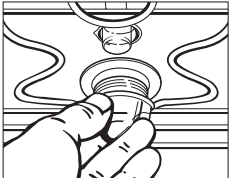
## Что делать, если ...?

---

Проблема	Причина и устранение
У духовых шкафов с электронными часами на дисплее мигает <b>12:00</b> .	Электрэнергия была отключена. ■ Снова установите текущее время (см. главу "Первый запуск"). Установки времени для процессов приготовления должны быть созданы снова.
На дисплее неожиданно появляется <b>0:00</b> , и одновременно мигает  . Также может звучать сигнал.	Духовой шкаф был включен слишком длительное время, сработало защитное отключение. ■ Поверните переключатель режимов в положение <b>0</b> . После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	Включен вентилятор охлаждения. Как только рабочая камера охладится до определенной температуры, вентилятор автоматически выключится.
На каталитической эмали есть загрязнения, имеющие цвет ржавчины.	Загрязнения приправами, сахаром и т.п. не удаляются с помощью каталитической очистки. Демонтируйте детали с каталитическим покрытием и удалите загрязнения теплой водой, бытовым моющим средством и мягкой щеткой (см. главу "Загрязнения задней стенки с каталитическим покрытием").

Проблема	Причина и устранение
<p>Пирог/выпечка еще не готовы спустя время, указанное в таблице выпекания.</p>	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите температуру согласно рецепту.</li> </ul>
	<p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Из-за увеличения содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным и требует более длительного времени на выпекание.</li> </ul>
<p>Пирог / выпечка имеют различную степень подрумяненности.</p>	<p>Неправильно выбраны температура или уровень размещения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Некоторая разница в подрумяненности есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень размещения.</li> </ul>
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для режима Верхний/нижний жар  не очень хорошо подходят светлые или блестящие формы. Используйте матовые, темные формы.</li> </ul>
<p>Телескопические направляющие FlexiClip с трудом задвигаются или вытягиваются.</p>	<p>В шарикоподшипниках направляющих FlexiClip недостаточно смазки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Нанесите на шарикоподшипники специальное смазочное средство Miele.</li> </ul> <p>Только специальное средство Miele рассчитано на высокие температуры в рабочей камере. Другие средства могут отвердеть при нагреве в камере и склеить направляющие FlexiClip.</p> <p>Вы можете приобрести смазочное средство Miele у торговых партнеров или в сервисной службе Miele.</p>

## Что делать, если ...?

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры не включается.	<p data-bbox="376 236 773 264">Галогенная лампа не исправна.</p> <div data-bbox="376 276 1044 408" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="395 300 1020 392">Опасность получения ожогов! Нагревательные элементы должны быть выключены. Дайте также остыть рабочей камере.</p></div> <ul data-bbox="376 427 997 520" style="list-style-type: none"><li>■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на электрощитке.</li></ul>  <ul data-bbox="376 730 1044 1054" style="list-style-type: none"><li>■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса.</li><li>■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, G9).</li><li>■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо.</li><li>■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.</li></ul>

## Сервисная служба

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

– Москва (495) 745 89 90

или

– 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

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

Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

## Сертификат (только для РФ)

ТС RU C-DE.AЯ46.B.59065  
с 18.07.2013 по 17.07.2018

Соответствует требованиям

Технического регламента  
Таможенного союза ТР ТС 004/2011  
"О безопасности низковольтного оборудования"; ТР ТС 020/2011  
"Электromагнитная совместимость  
технических средств"

## Условия гарантии и гарантийный срок


Гарантийный срок составляет 2 года.

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

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

 **Опасность получения травм!**  
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 фирма Miele ответственности не несет.

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

Рекомендуется **подключение к розетке**, так как это облегчает отключение от электросети в случае сервисного обслуживания.

Если для пользователя розетка более не доступна 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. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60335).

## Данные подключения

Необходимые данные подключения Вы сможете найти на типовой табличке, которая видна на фронтальной раме при открытой дверце.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращении в компанию Miele, пожалуйста, указывайте:

- обозначение модели,
- заводской номер,
- данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

При изменении подключения или замене сетевого кабеля необходимо использовать кабель типа H 05 VV-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 сеть или 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 ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

## Духовой шкаф

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

Номинал предохранителя 16 А.

Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

Данные о максимальной потребляемой мощности: см. типовую табличку.

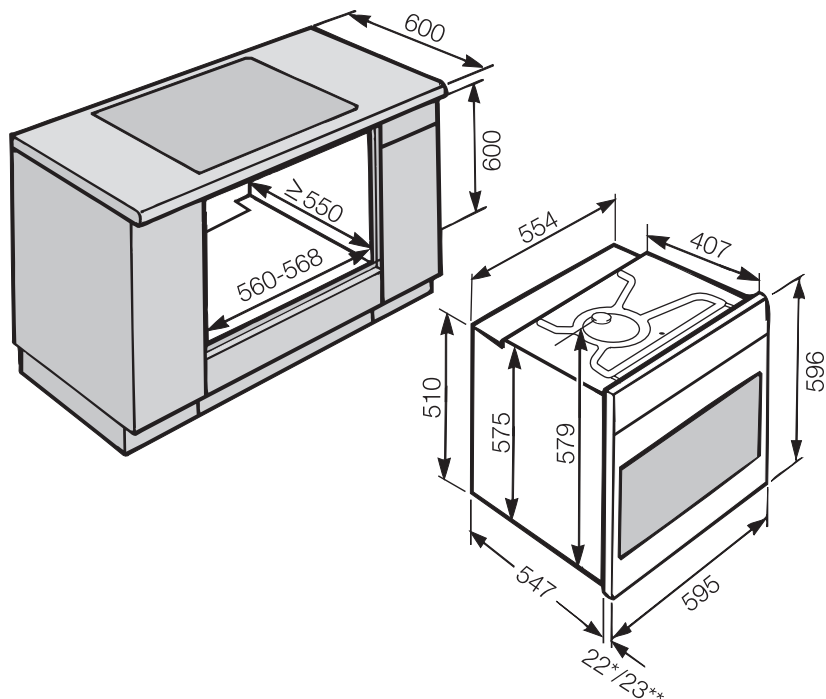


# Размерные эскизы для встраивания

## Размеры прибора и выреза в шкафу

Указанные размеры приводятся в мм.

### Встраивание в шкаф под столешницей



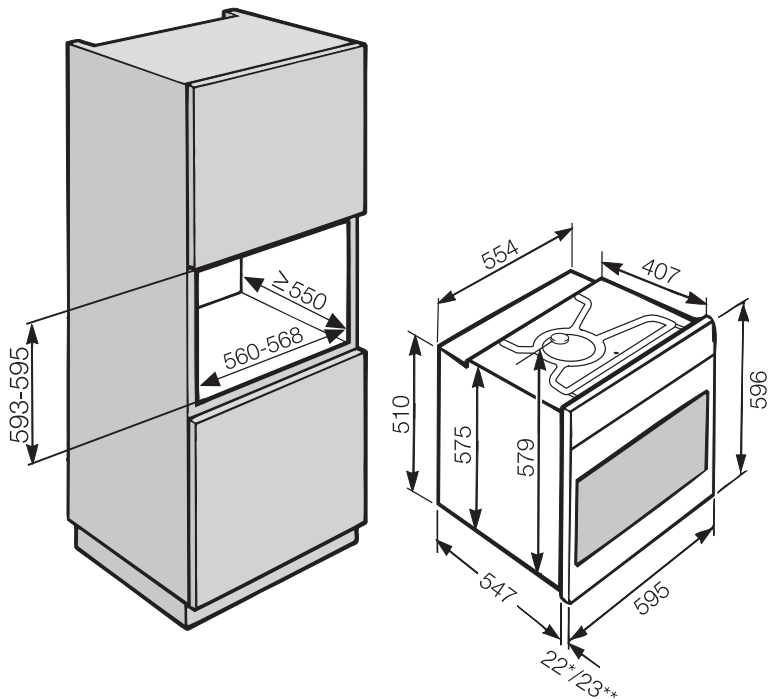
\* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

\*\* Духовые шкафы с металлическим фронтом

# Размерные эскизы для встраивания

---

## Встраивание в высокий шкаф



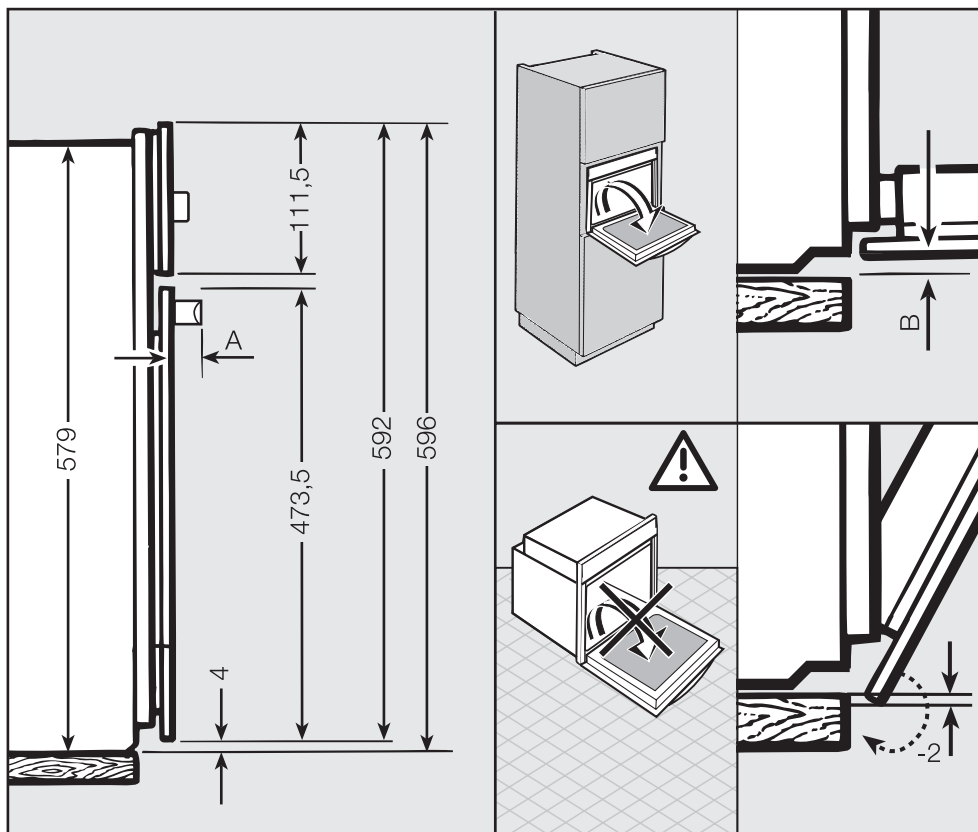
\* Духовые шкафы со стеклянным фронтом

\*\* Духовые шкафы с металлическим фронтом

# Размерные эскизы для встраивания

## Детальные размеры фронта духового шкафа


Указанные размеры приводятся в мм.



**A** H23xx: 45 мм  
H24xx, H26xx: 42 мм

**B** Духовые шкафы со стеклянным фронтом: 2,2 мм  
Духовые шкафы с металлическим фронтом: 1,2 мм

## Встраивание духового шкафа

 Духовой шкаф может использоваться для эксплуатации только после встраивания.

Для безупречной работы духового шкафа необходим достаточный приток охлаждающего воздуха. Проследите, чтобы он не был ничем затруднен (например, из-за монтажа планок термозащиты у кухонной мебели рядом с прибором).

Кроме того, охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

### Перед встраиванием

- Удостоверьтесь, что сетевая розетка обесточена.

### Встраивание духового шкафа

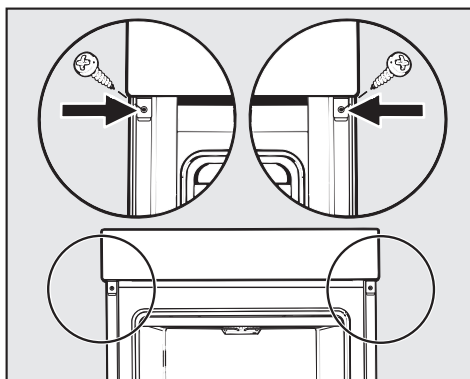
- Подключите духовой шкаф к сети.

Дверца может получить повреждения, если нести духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноса прибора используйте выемки по бокам корпуса.

Рекомендуется перед встраиванием прибора снять дверцу (см. главу "Чистка и уход - снятие дверцы") и вынуть принадлежности. Духовой шкаф станет легче для задвигания его в мебельный шкаф, и Вы не сможете его случайно взять за ручку дверцы.

- Задвиньте духовку в шкаф для встраивания и выровняйте ее.
- Откройте дверцу, если Вы ее не демонтировали.



- Прикрепите духовку прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа.
- Снова установите дверцу (см. главу "Чистка и уход - встраивание дверцы").







# Гарантия качества товара

---

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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:

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



# Гарантия качества товара

---

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

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

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

## **Недостатками товара не являются:**

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

## **Сервисные центры Miele**

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

**для России:** [www.miele.ru](http://www.miele.ru)

**для Украины:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

**для Казахстана:** [www.miele.kz](http://www.miele.kz)

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

# Контактная информация о Miele

---

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

## **Российская Федерация**

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

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

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

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

## **Украина**

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

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

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

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

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

## **Республика Казахстан**

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

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

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

## **Другие страны СНГ**

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

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. +7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

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

# Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-платц, 1, 59302, Ольде, Германия  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортеры:

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

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

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



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

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

# EAC

H2461B; H2661B



ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 665 370 / 01

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.