


Инструкция по эксплуатации и монтажу Комбинированный духовой шкаф









Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.



Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	8
Ваш вклад в охрану окружающей среды	23
Обзор	24
Комбинированный духовой шкаф.....	24
Элементы управления комбинированного духового шкафа	25
Кнопка Вкл/Выкл ①	26
Сенсорные кнопки.....	26
Сенсорный дисплей	27
Символы	28
Принцип управления	29
Оснащение	31
Обозначение модели	31
Типовая табличка	31
Комплект поставки.....	31
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..	31
Боковые направляющие	31
Противень для выпечки, универсальный противень и решётка с фиксатором против выскользывания	32
Настройка функций управления	36
Функции безопасности.....	36
Блокировка запуска 	36
Блокировка кнопок	36
Охлаждающий вентилятор	36
Защитное отключение.....	37
Дверца.....	37
Блокировка дверцы для пиролизической очистки	37
Принадлежности, предназначенные для пиролиза.....	37
Поверхности с покрытием PerfectClean	37
Ввод в эксплуатацию	38
Основные установки	38
Первый нагрев прибора и промывание испарительной системы.....	39
Установки	41
Вызвать меню «Установки»	41
Изменение и сохранение установок	41
Обзор установок.....	42
Язык 	44


Текущее время	44
Отображение	44
Формат времени	44
Установка	44
Синхронизация	44
Дата	44
QuickTouch	44
Стартовый экран	45
Яркость	45
Дисплей	45
M Chef	45
Громкость звука	45
Звуковые сигналы	45
Звук нажатия кнопок	46
Мелодия приветствия	46
Единицы измерения	46
Вес	46
Температура	46
Остаточный ход охлаждающего вентилятора	46
Пиролиз	47
Рекомендуемые температуры	47
Безопасность	47
Блокировка запуска 	47
Блокировка кнопок	48
Катализатор	48
Объединение в сеть	48
Miele@home	49
Установки модуля	49
Системные настройки	50
Кнопка WPS	51
Дистанционное управление	51
Функция SuperVision	52
Индикация SuperVision	52
Индикация в режиме ожидания	52
Опции приборов	52
Демо-режим	53
Демонстрационный режим	53
M Chef	53
Заводские настройки	53




Содержание

MyMiele	54
Добавить запись.....	54
Обработка MyMiele.....	55
Удаление записей.....	55
Сортировка записей.....	55
Предупреждающий сигнал + таймер	56
Использование предупреждающего сигнала 	56
Установка предупреждающего сигнала	56
Изменение предупреждающего сигнала.....	57
Удаление предупреждающего сигнала.....	57
Использование таймера 	57
Установка времени таймера	58
Изменение времени таймера	58
Удаление времени таймера	58
Технология M Chef 	59
Принцип действия	59
Энергетические единицы Гурмэ	59
Интенсивность	60
Настройка имеющихся рецептов для режимов M Chef	61
Режим работы.....	61
Температура	61
Энергетические единицы Гурмэ	61
Интенсивность	62
Времени приготовления.....	62
Уровень приготовления.....	62
Программы Гурмэ Профи  и Гурмэ Ассистент 	63
Обзор режимов работы	64
Режимы приготовления M Chef 	64
Обычные режимы работы.....	66
Выбор посуды для режимов работы M Chef	68
Посуда, пригодная для режимов работы M Chef	69
Посуда, непригодная для режимов работы M Chef.....	70
Советы по экономии электроэнергии	71

Управление: режимы приготовления M Chef	73
Простое управление.....	73
Охлаждающий вентилятор	73
Расширенное управление.....	74
Изменение температуры.....	75
Изменение количества энергетических единиц Гурмэ.....	76
Изменить интенсивность	77
Предварительный нагрев.....	78
Использование функции Crisp function («Хрустящая корочка»)	79
Изменение режима работы	79
Установка времени приготовления	80
Управление: обычные режимы работы	84
Простое управление.....	84
Охлаждающий вентилятор	84
Расширенное управление.....	85
Изменение температуры.....	85
Быстрый разогрев.....	86
Использование функции Crisp function («Хрустящая корочка»)	87
Изменение режима работы	88
Установка времени приготовления	89
Режимы приготовления с использованием пара	92
«M Chef + Конвекция с паром  » и «Конвекция с паром  »	92
Процесс приготовления с использованием пара	93
Установка количества паровых ударов	93
Момент запуска паровых ударов.....	93
Подготовка воды и запуск процесса всасывания	94
Изменение вида нагрева.....	95
Запуск паровых ударов	96
Автоматический паровой удар	96
1, 2 или 3 паровых удара	96
Выпаривание остатков воды	97
Немедленное проведение выпаривания остатков воды	98
Пропуск выпаривания остатков воды	98
Автоматические программы	99
Указания по использованию.....	99
Использование автоматических программ.....	100
Поиск	101

Содержание

Персональные программы	102
Сохранение персональных программ	102
Запуск персональных программ.....	103
Удаление персональных программ.....	103
Выпекание	104
Запекание	107
Термощуп	109
Принцип действия	109
Возможности использования.....	109
Важные указания по использованию	110
Использование термощупа.....	110
Индикация внутренней температуры.....	111
Использование остаточного тепла	111
Низкотемпературное приготовление	112
Использование программы «Низкотемпературное приготовление»	113
Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную .	114
Запекание на гриле	115
Специальные программы	118
Размораживание	119
Размораживание торта со сливками	120
Сушка	121
Подогрев посуды.....	122
Подъем дрожжевого теста	122
Режим «Шаббат»	123
Консервирование	124
Продукты глубокой заморозки/готовые блюда	125
Чистка и уход	126
Неподходящие чистящие средства	126
Нормальные загрязнения	127
Термощуп	127
Стойкие загрязнения	128
Пиролитическая очистка рабочей камеры 	129
Подготовка к пиролитической очистке	129
Запуск пиролитической очистки	130
Немедленный запуск пиролитической очистки	130
Запуск пиролитической очистки через некоторое время	130
По истечении пиролитической очистки.....	131
Пиролитическая очистка прерывается	132

Удаление накипи из испарительной системы 	133
Ход процесса удаления накипи	133
Подготовка процесса очистки от накипи	134
Проведение процесса очистки от накипи	134
Что делать, если	138
Сервисная служба	144
Сервисная служба	144
Гарантия	144
Сертификат соответствия	144
Условия транспортировки	144
Условия хранения	144
Дата изготовления	144
Монтаж	145
Размеры для встраивания	145
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей	145
Вид сбоку	146
Подключения и вентиляция	147
Встраивание	148
Подключение к электросети	149
Обзор программ Гурмэ Ассистент 	150
Обзор автоматических программ 	155
Авторские права и лицензии	160
Заявление о соответствии товара	161
Гарантия качества товара	162
Контактная информация о Miele	164

Указания по безопасности и предупреждения

Данный комбинированный духовой шкаф отвечает нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию комбинированный духовой шкаф. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

В соответствии со стандартом IEC/EN 60335-1 мы в явной форме указываем на то, что необходимо в обязательном порядке прочесть главу о монтаже, подключении электропитания комбинированного духового шкафа, а также указания по безопасности и предупреждения, и в дальнейшем соблюдать их.

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

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте её следующему владельцу прибора.

Надлежащее использование

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

▶ Этот комбинированный духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

▶ Пользуйтесь комбинированным духовым шкафом исключительно в бытовых условиях для разогрева, выпекания, запекания, приготовления на гриле, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Все прочие способы применения недопустимы.

▶ Опасность возгорания! Если вы сушите в комбинированном духовом шкафу воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате этого они могут высохнуть и самовоспламениться.

Никогда не используйте комбинированный духовой шкаф для хранения и сушки воспламеняемых материалов.

▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять комбинированным духовым шкафом, должны при его эксплуатации находиться под присмотром.

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

Указания по безопасности и предупреждения

► Данный комбинированный духовой шкаф оснащён в связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот специальный осветительный элемент должен использоваться только по предусмотренному назначению. Он не подходит для освещения помещений. Замену может проводить только сертифицированная компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

Если у Вас есть дети

- Детей младше 8 лет не следует допускать близко к комбинированному духовому шкафу или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- Дети старше восьми лет могут пользоваться комбинированным 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.
- Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без вашего присмотра.
- Присматривайте за детьми, находящимися вблизи от комбинированного духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с комбинированным духовым шкафом.
- Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ **Опасность получения ожогов!** Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Дверца комбинированного духового шкафа, а также его панель управления и прорези для выхода нагретого воздуха нагреваются. Не допускайте, чтобы дети прикасались к комбинированному духовому шкафу во время его работы.

▶ **Опасность получения ожогов!** Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролитической очистке комбинированный духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы. Не допускайте, чтобы дети прикасались к комбинированному духовому шкафу во время пиролитической чистки.

▶ **Опасность получения травм!** Нагрузка на дверцу составляет максимально 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения комбинированного духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверьте прибор на видимые повреждения. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый прибор.
- ▶ Надёжная и безопасная работа комбинированного духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он подключён к централизованной электросети.
- ▶ При неисправности прибора во включённом состоянии он может испускать электромагнитные волны, опасные для пользователя и способные отрицательно повлиять на работоспособность электронных приборов, таких как мобильные телефоны. Не пользуйтесь комбинированным духовым шкафом в следующих случаях:
 - Если дверца перекошена.
 - Если шарниры дверцы ослаблены.
 - Если дверные уплотнения повреждены.
 - Если имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке комбинированного духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений шкафа.
Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте комбинированный духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте комбинированный духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация комбинированного духового шкафа на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство комбинированного духового шкафа опасны для вас и могут привести к нарушениям его работы.
Никогда не вскрывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт комбинированного 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 должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ По периметру двери имеются два уплотнения. Никогда не снимайте их.

Указания по безопасности и предупреждения

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта комбинированного духового шкафа он должен быть отключён от электросети. Удостоверьтесь в этом следующим образом:

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

► Для безупречной работы комбинированного духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных панелей). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).

► Если прибор встраивается за мебельный фронт (например, дверцу), он может использоваться только при открытой дверце. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам комбинированный духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

Правильная эксплуатация

 Опасность получения ожогов!

Прибор при эксплуатации нагревается.

Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, продуктом и принадлежностями.

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



► Предметы, расположенные вблизи включённого духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур.

Никогда не используйте комбинированный духовой шкаф для обогрева помещений.

► Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте прибор без присмотра при использовании масел и жиров. Не используйте комбинированный духовой шкаф для приготовления во фритюре.

В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите комбинированный духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

► Обратите внимание, что время приготовления, разогрева, размораживания в режимах M Chef часто намного короче, чем в обычном режиме работы. Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов питания.

Никогда не используйте режимы работы M Chef и режимы гриля для сушки цветов или трав. Для этих целей используйте режимы «Конвекция плюс » или «Верхний/нижний жар ».

► Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

Указания по безопасности и предупреждения

► При использовании остаточного тепла для поддержания блюд в тёплом виде вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в комбинированному духовом шкафу может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкаф для встраивания.

Никогда не выключайте прибор, устанавливайте минимально возможную температуру в данном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остается включённым.

► Блюда при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в комбинированном духовом шкафу. По этой причине накрывайте продукты крышкой.

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

Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной плёнкой для духовых шкафов. Не ставьте формы для запекания, сковороды, кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.

► Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно и была достаточно высокой.

Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно, а также обращайте внимание на указанное время выравнивания при приготовлении, разогреве и размораживании.

Время выравнивания – это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ При разогреве блюд тепло образуется непосредственно в пище, при этом посуда остаётся более холодной. Она нагревается только в результате передачи тепла от пищи. После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребёнок не обжёгся.
- ▶ Комбинированный духовой шкаф не предназначен для очистки и дезинфекции предметов первой необходимости. При этом происходит нагрев до высоких температур, и возникает опасность ожога при вынимании.
- ▶ В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках. Ёмкости заранее открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.
- ▶ При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей, может возникать ситуация, когда температура кипения достигается, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно. Эта так называемая задержка кипения может привести при вынимании ёмкости или при её сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков пара или к неожиданному взрывообразному выкипанию. Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться. Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, можно также поместить в ёмкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться. Поэтому необходимо предварительно проколоть желточную оболочку несколько раз.
- ▶ Если вы нагреете яйца в скорлупе, то они могут лопнуть даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе только в специальной посуде. Не нагревайте яйца при варке вкрутую в режимах M Chef.
- ▶ Если вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться образующийся пар.
- ▶ Ртутные или жидкостные термометры не подходят для высокотемпературного режима, так как они легко разрушаются. Для измерения температуры блюд используйте только термометр Miele из комплекта поставки.
- ▶ Подушки, наполненные зёрнами, вишневыми косточками или гелем, или подобные предметы могут воспламениться даже после того, как вы вынули их из рабочей камеры. Не разогревайте их в комбинированном духовом шкафу.
- ▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы погасить пламя в случае его возникновения. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Откройте дверцу, только когда дым исчезнет.

Указания по безопасности и предупреждения

► Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима M Chef. В полости может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведёт к взрывному разрушению полых деталей (исключение: из полостей в достаточной степени удалён воздух).

Не используйте такую посуду для приготовления.

► Пластиковая посуда, не являющаяся жаростойкой, при высоких температурах плавится и может повредить духовой шкаф или начать гореть.

Используйте только жаростойкую пластиковую посуду. Обратите внимание на данные производителя посуды.

► В режимах приготовления M Chef: опасность возгорания! Не пригодная посуда может разрушиться и повредить комбинированный духовой шкаф.

Не используйте закрытую металлическую посуду, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, нетермостойкую пластиковую посуду, металлические зажимы, а также пластиковые и бумажные зажимы с металлической проволокой внутри (см. главу «Выбор посуды для режимов M Chef»).



Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в посуде из дерева или других воспламеняющихся материалов.

► Пластиковые одноразовые контейнеры должны соответствовать свойствам, приведённым в главе «Выбор посуды для режимов M Chef – пластмасса».

Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги. Эта фольга отражает электромагнитные волны. Волны могут нагреть слой бумаги настолько, что она загорится. Не разогревайте в режимах M Chef блюда в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур гриль.

▶ В закрытых ёмкостях при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Никогда не используйте режимы M Chef для консервирования. Для этих целей используйте режимы «Конвекция плюс » или «Верхний/нижний жар ».

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу прибора.

Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на неё тяжёлые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Комбинированный духовой шкаф может быть повреждён.

Для фронтальных панелей из нержавеющей стали действует правило:

▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свое свойство отталкивать загрязнения. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие клейкие листочки, прозрачный скотч и другие клеящиеся предметы.



▶ На поверхности могут легко возникать царапины. Их образование могут вызвать даже магниты.

Чистка и уход

- ▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки комбинированного духового шкафа пароструйный очиститель.
- ▶ Царапины повреждают стёкла дверцы.
Для очистки стёкол не используйте абразивных средств, жёстких губок и щёток с абразивной поверхностью, а также острых металлических скребков.
- ▶ Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем запускать пиролитическую очистку.
- ▶ В странах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения паразитами (например, чёрные тараканы). Содержите духовой шкаф и рабочую зону в чистоте. Гарантия не действует в отношении повреждений, возникающих из-за паразитов.

Указания по безопасности и предупреждения

Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Формы для запекания Miele HUB 62-22 (если имеются) не должны задвигаться на уровень 1, поскольку расстояние до дна рабочей камеры получается слишком небольшим. Также никогда не задвигайте формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там форма не будет зафиксирована против выскальзывания.
В большинстве случаев используйте уровень 2.
- ▶ В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления. В режимах приготовления M Chef используйте формы для запекания или кастрюли только со стеклянными крышками или без крышек.
- ▶ Используйте только термощуп Miele из комплекта поставки. Если термощуп неисправен, вы должны заменить его только на оригинальный термощуп Miele.
- ▶ Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах. Не используйте термощуп в режимах гриля (исключения: «M Chef + гриль с обдувом » и «Гриль с обдувом »). Не храните термощуп в рабочей камере.
- ▶ Из-за высоких температур при пиролитической очистке повреждаются принадлежности, не предназначенные для пиролиза. Извлеките все принадлежности, не предназначенные для пиролиза, из рабочей камеры, прежде чем начать пиролитическую очистку. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза (см. главу «Чистка и уход»).

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

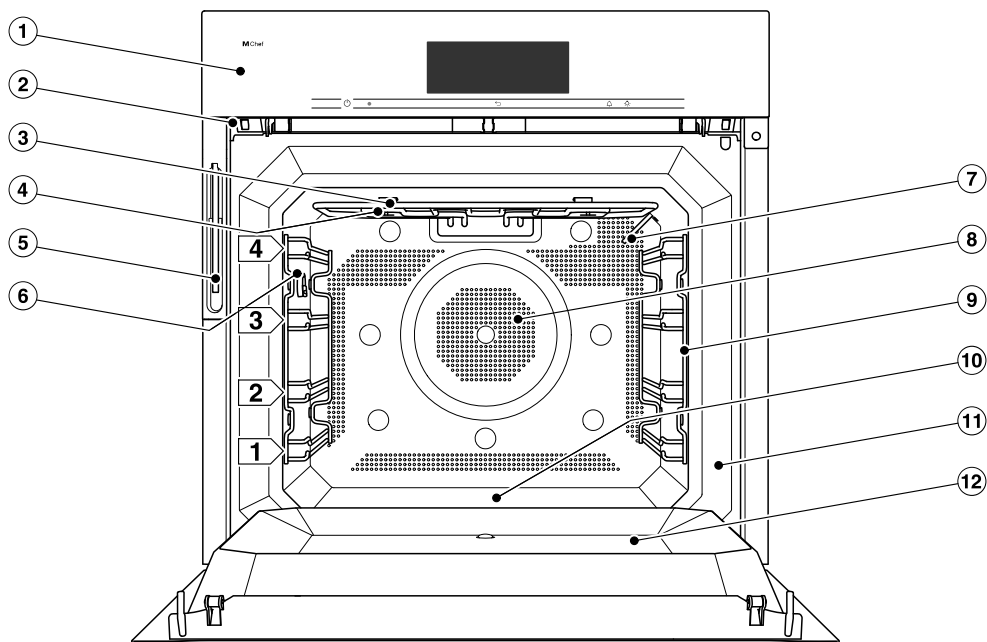
Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.



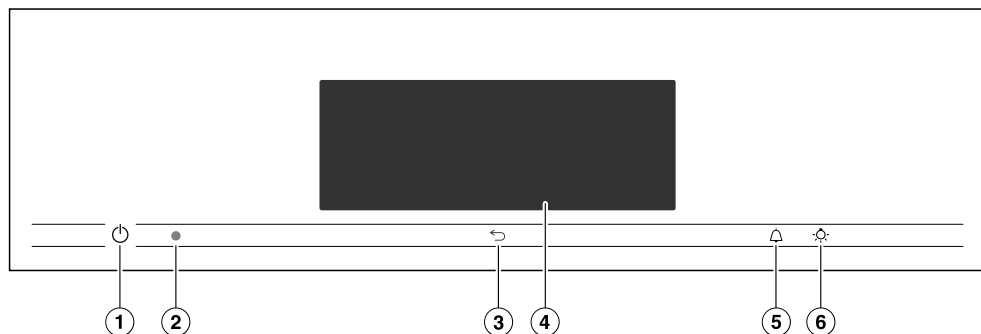
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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





Комбинированный духовой шкаф



- ① Элементы управления с логотипом M Chef
- ② Блокировка дверцы для пиролитической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля с антеннами для режимов приготовления M Chef
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Всасывающая трубка для наполнения системы парообразования
- ⑥ Разъём для подключения термощупа
- ⑦ Сенсор для измерения температуры
- ⑧ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑨ Боковые направляющие с 4 уровнями
- ⑩ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑪ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑫ Дверца


Элементы управления комбинированного духового шкафа



- ① Кнопка Вкл/Выкл  («утоплена») Для включения и выключения комбинированного духового шкафа
- ② Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)
- ③ Сенсорная кнопка  Для пошагового возвращения назад
- ④ Сенсорный дисплей Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑤ Сенсорная кнопка  Для установки таймера или предупреждающих сигналов
- ⑥ Сенсорная кнопка  Для включения и выключения освещения рабочей камеры

Элементы управления комбинированного духового шкафа

Кнопка Вкл/Выкл





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

Этой кнопкой вы включаете и выключаете комбинированный духовой шкаф. Как только прибор включается, слева вверху на панели управления загорается логотип M Chef.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение. Каждое касание кнопки подтверждается звуковым сигналом. Можно отключить этот звуковой сигнал, выбрав установку Громкость звука | Звук нажатия кнопок | выключить.

Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенном комбинированном духовом шкафу, выберите установку QuickTouch | включить в указ. время.

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для установки таймера или предупреждающих сигналов	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу «Предупреждающий сигнал + таймер»).
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	При открывании дверцы, если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, вы можете с помощью  включать и выключать подсветку рабочей камеры. Освещение рабочей камеры автоматически гаснет по истечении примерно 1 минуты.
	Для пошагового возвращения назад	

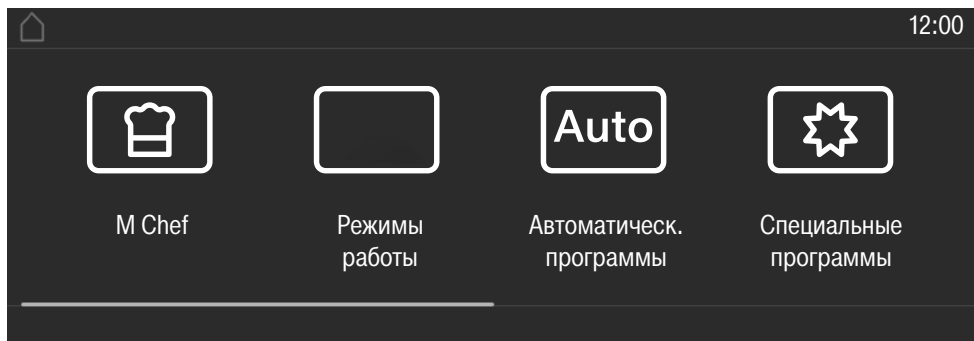
Сенсорный дисплей

Чувствительную поверхность сенсорного дисплея можно поцарапать острыми предметами, например, карандашом.


Прикасайтесь к сенсорному дисплею только пальцами.

Следите за тем, чтобы за дисплей не попадала вода.

Сенсорный дисплей состоит из нескольких областей.



В **верхней строке** слева появляется путь доступа к меню. Отдельные пункты меню отделяются один от другого вертикальной линией. Если цепочка меню не может быть полностью показана из-за нехватки места, то стоящие выше пункты меню отображаются с помощью ... I.

Если вы коснётесь названия меню в верхней строке, появится индикация соответствующего меню. Для перехода к стартовому экрану коснитесь .

Текущее время отображается справа в верхней строке. Также могут появиться другие символы, например, SuperVision .










В **центре дисплея** вы увидите актуальное меню с пунктами. Прокручивать меню вправо или влево можно, проведя пальцем по дисплею. Если коснуться одного из пунктов меню, можно его выбрать (см. главу «Принцип управления»).

Внизу, в зависимости от меню, появляются различные поля для управления, например изменить или ОК.

Элементы управления комбинированного духового шкафа

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите эти информационные окна с помощью OK .
	Предупреждающий сигнал
	Таймер
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Указание на наличие вышестоящих пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не будут показываться в цепочке меню.
	Активированы блокировка включения или блокировка нажатия клавиш (см. главу «Настройки», раздел «Безопасность»). Управление заблокировано.
	Внутренняя температура при использовании термощупа
	Дистанционное управление (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку Дист. управл. включить).
	Функция SuperVision (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку SuperVision Индикация SuperVision включить).

Принцип управления

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

Выбрать или вызвать меню

- Коснитесь пальцем один раз нужного поля.

Пролистывание

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану, т.е. положите на него палец и проведите пальцем в нужном направлении.

Полоса в нижней области покажет вашу позицию в актуальном меню.

Покинуть уровень меню

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

В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, вы попадаете в меню более высокого уровня или в главное меню.

Функция «Помощник»

При выборе некоторых пунктов меню/функций появляется поле Помощник.

- Коснитесь поля.

Вы получите подсказки в виде поясняющего текста и рисунка.

Элементы управления комбинированного духового шкафа

Ввод чисел

Вы можете ввести числа с помощью цифрового ролика или цифрового блока.

Если вы хотите ввести числа с помощью цифрового ролика:

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

Если вы хотите ввести числа с помощью цифрового блока:

- Коснитесь символа  в правом нижнем углу поля ввода значений.

Появится цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только вы введёте действительное значение, поле ОК окрасится в зелёный цвет.

С помощью стрелки вы удаляете последнюю введённую цифру.

- Коснитесь ОК.

Ввод букв

Вы вводите имена/названия с помощью клавиатуры. Выбирайте короткие, точные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.
- Коснитесь *сохранить*.

Обозначение модели

Перечень описанных моделей вы найдёте на последней странице обложки.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

На ней указаны модель, фабричный номер комбинированного духового шкафа, а также данные для его 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 комбинированного духового шкафа
- Книга рецептов
- Противень для выпечки, универсальный противень и решётка для выпечки и запекания (решётка)
- Термощуп для точного контроля температуры процессов приготовления
- Шурупы для закрепления комбинированного духового шкафа в мебельной нише
- Таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе


Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

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

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

При заказе укажите модель вашего прибора и обозначение нужной принадлежности.

Боковые направляющие

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

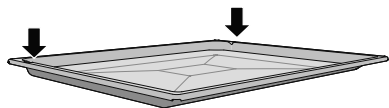
Боковые направляющие и сама решётка пригодны для пиролизной очистки и вмонтированы в рабочую камеру.

Каждый уровень состоит из 2 расположенных одна над другой опор. Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

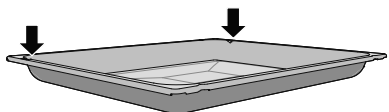
Оснащение

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

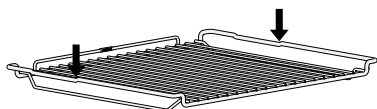
Противень НВВ 51:



Универсальный противень НУВВ 51:



Решётка:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Проталкивайте решётку всегда так, чтобы крепление от опрокидывания было направлено назад.

С более короткой стороны этих принадлежностей сзади расположен фиксатор против выскальзывания. Он предотвращает ситуацию, при которой решётка выскальзывает из направляющих, если вы хотите выдвинуть её лишь частично.



При использовании универсального противня с лежащей на нём решёткой противень вставляется между опорами одного уровня, а решётка автоматически размещается сверху.

Эмалированная поверхность противня для выпечки и универсального противня имеет покрытие PerfectClean.

Решётка пригодна для пиролиза.

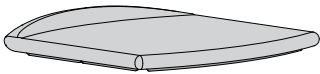
Круглая форма для выпечки HBF 27-1



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

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

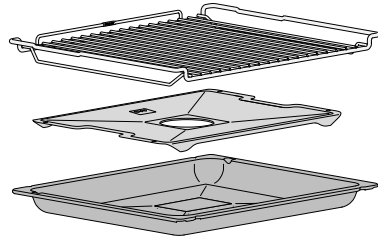
Камень для выпечки HBS 60



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

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

Противень для запекания на гриле HGBV 51



Противень для запекания на гриле помещается между решёткой и универсальным противнем.

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

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Противень для запекания на гриле не подходит для использования в режимах работы M Chef.

Пользуйтесь противнем только в обычных режимах работы.

Оснащение

Формы для запекания Гурмэ

HUB 62-22

Крышки форм для запекания

HBD 60-22

Форму для запекания Гурмэ от Miele, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Она оснащена фиксатором, защищающим от выскальзывания. Форма для запекания также пригодна для использования на индукционной панели конфорок. Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

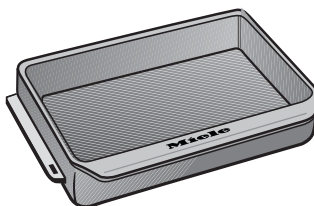
Подходящую металлическую крышку можно приобрести отдельно. При покупке указывайте обозначение модели.

В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления.

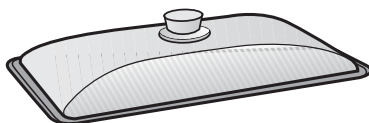
Пользуйтесь формой для запекания Miele с металлической крышкой только в обычных режимах работы. Используйте форму для запекания Miele в режимах работы M Chef только без крышки.

Глубина: 22 см

HUB 62-22

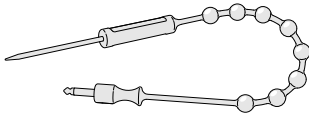


HBD 60-22 *



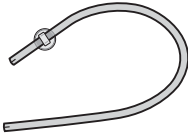
* пригодна только для обычных режимов работы

Термощуп



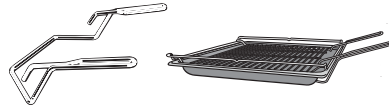
С помощью термощупа вы можете точно следить за температурой в процессах приготовления (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с держателем



Эти принадлежности понадобятся вам при удалении накипи из комбинированного духового шкафа.

Ручка для извлечения противней HEG



Ручка для извлечения облегчит вынимание противня для выпечки, универсального противня и решетки.

Универсальная салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

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

Оснащение

Настройка функций управления

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

Кроме того, могут использоваться следующие функции:

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

Функции безопасности

Блокировка запуска

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

Блокировка запуска продолжает работать также после перебоя электропитания.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее на несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»).

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждения включается при каждом приготовлении автоматически. 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 продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определённого времени (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).

Защитное отключение

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

Дверца

Уплотнения дверцы предотвращают выход электромагнитных волн наружу.

При работе прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остаётся прохладной.

Блокировка дверцы для пиролизической очистки

В начале пиролизической очистки дверца блокируется из соображений безопасности. Эта блокировка снова открывается только тогда, когда после пиролизической очистки температура в рабочей камере падает ниже 280 °С.

Принадлежности, предназначенные для пиролиза

Боковые направляющие и сама решётка пригодны для пиролизической очистки и вмонтированы в рабочую камеру. Решётка HBBR 52 пригодна для пиролиза и во время пиролизической очистки может оставаться в рабочей камере.

Обратите внимание на указания в главе «Чистка и уход».

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образовавшиеся после выпекания или запекания, удаляются без труда.

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

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

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло.


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

Покрытие PerfectClean имеют:

- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Противень для запекания на гриле
- Круглая форма для выпечки
- Круглая форма для выпечки, перфорированная

Ввод в эксплуатацию

Основные установки

 Духовой шкаф может использоваться только после встраивания.

При подключении прибора к электросети происходит его автоматическое включение.

Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветственное сообщение. Затем запрашиваются некоторые установки, которые вам нужны для ввода комбинированного духового шкафа в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

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

Установка страны

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

Установка даты

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

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

Установка текущего времени

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


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

Вы можете также настроить отображение текущего времени в 12-часовом формате, если выберете установку Текущее время | Формат врем. | 12 ч (am/pm).


На дисплее появляется информация: Первый запуск успешно завершен.

- Подтвердите с помощью *OK*.


Духовой шкаф готов к эксплуатации.

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


Первый нагрев прибора и промывание испарительной системы

При первом нагреве комбинированного духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Вы сможете их устранить, просто нагревая духовой шкаф в течение как минимум одного часа. Воспользуйтесь режимом «Конвекция с паром », чтобы одновременно промыть испарительную систему.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с прибора и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Вставьте все противни, а также решётку.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .

Появляется главное меню.

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

Появится рекомендуемая температура (160 °C).

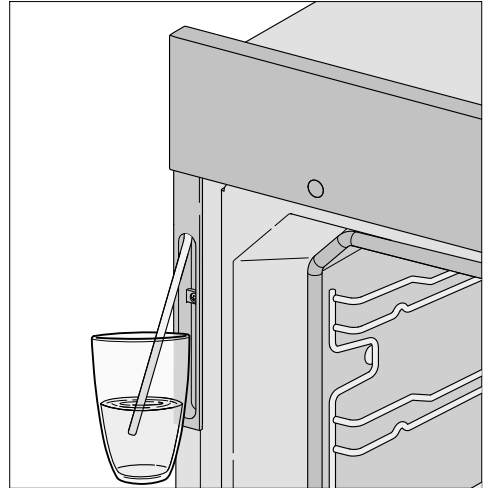
Включатся нагрев рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Установите максимально возможную температуру (250 °C).

- Подтвердите с помощью ОК.
- Выберите Автомат. паровой удар.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

- Заполните ёмкость требуемым количеством водопроводной воды.
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперёд всасывающую трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите всасывающую трубку в ёмкость с водопроводной водой.

- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически использованное количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в ёмкости может остаться вода.

- После всасывания воды уберите ёмкость.


Ввод в эксплуатацию

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

Индикация сообщения погаснет.


Вы услышите ещё раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся во всасывающей трубке.

По истечении некоторого времени автоматически будет выполнен паровой удар.


 **Опасность получения травм!**
Водяной пар может приводить к ошпариванию.
Во время парового удара не открывайте дверцу.


Нагревайте прибор минимум один час.

Минимум через один час:

- Выключите духовой шкаф кнопкой **Вкл./Выкл.** .

После первого нагрева

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

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

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Вызвать меню «Установки»


Вы находитесь в главном меню.

- Выберите  Установки.

Теперь вы можете проверить или изменить установки.

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

Изменение и сохранение установок

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


Вы узнаете актуальные установки по цветной рамке.

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


Установка сохраняется.

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные установки
Список языков 	... / deutsch / english / ... Страна
Текущее время	Отображение аналоговое* цифровое Формат врем. 24 часа* 12 ч (am/pm) Установить синхронизир. допускается* Не допускается
Дата	
QuickTouch	включить в указ. время выключить*
Стартовая страница	Главное меню * M Chef Режимы работы Автоматич. программы Специальные программы MyMiele Персональные программы
Яркость	Дисплей [■■■■■□□□] M Chef [включить * / ■■■■□□□□ / выключить]
Фон	Светлый Тёмный
Громкость звука	Звук. сигналы [включить * / ■■■■□□□□ / выключить] Звук нажатия кнопок [включить * / ■■■■□□□□ / выключить] Привет. мелодия [включить * / выключить]
Единицы	Вес [г * / фунт / фунт./унц.] Температура [°C * / °F]
Остаточн. ход охл. вентилят.	с упр. по врем. с упр. по темп. *
Пиролиз	с рекомендац. без рекоменд. *

* Заводская настройка

Пункт меню	Возможные установки
Рекомендуем. температуры	
Безопасность	Блокировка  [включить / выключить *] Блокировка кнопок [включить / выключить *]
Катализатор	включить /  / выключить *
Объединение в сеть	включить / выключить *
Miele@home	Настр. модуля Статус модуля Включ. модуль IP-настройки Настройки DNS Установки SSID Кодир. сети Системные настройки Изменить назван. приб. Список приб. Актуализир. список прибор. Регистрир. др. приборы Выйти из системы Установить в кач. таймера Кнопка WPS
Дист. управл.	включить / выключить *
SuperVision	Индикация SuperVision [включить * / выключить] Индикатор в реж. ожид. [включить * / Только при ошибках] Опции прибора
Торговля	Режим презентации [включить / выключить *] M Chef  / выключить]
Завод. настр.	Установки Персональные программы Рекомендуем. температуры MyMiele




* Заводская настройка

Установки

Язык

Вы можете установить язык вашей страны и саму страну.

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

Совет: Если вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, нажмите  Установки и ориентируйтесь на символ  для возврата в подменю Список языков .

Текущее время

Отображение

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

При цифровой индикации на дисплее дополнительно появится дата.

Формат времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

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

Установка

Вы устанавливаете часы и минуты.

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

Синхронизация

Этот пункт меню появляется только, если у вас имеется система Miele@home.

Дата

Установите дату.

Дата появляется у выключенного прибора только при установке Текущее время | Отображение | цифровое.

QuickTouch


Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- включить в указ. время
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее. Все сенсорные кнопки при выборе сразу реагируют на касание.
- выключить
Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять комбинированным духовым шкафом, нужно его включить.
- Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остаётся тёмным.

Стартовый экран

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

Изменённый стартовый экран будет показан только после повторного включения духового шкафа.

В главное меню можно перейти, выбрав , или через путь меню в верхней строке.

Яркость

Дисплей

Яркость дисплея настраивается с помощью шкалы с сегментами.



- Выберите **темнее** или **светлее**, чтобы изменить яркость дисплея.

M Chef

Яркость логотипа M Chef настраивается с помощью шкалы с сегментами.



- Выберите **темнее** или **светлее**, чтобы изменить яркость логотипа M Chef.
- Выберите **включить** или **выключить**, чтобы включить или отключить отображение логотипа M Chef.

Фон

Выберите вид отображения дисплея: со светлой или с тёмной цветовой схемой.

- **Светлый**
Дисплей со светлым фоном и тёмным шрифтом.
- **Тёмный**
Дисплей с тёмным фоном и светлым шрифтом.

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Громкость отображается с помощью сегментной шкалы.



Если заполнены все сегменты, то выбрана максимальная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выберите **тише** или **громче**, чтобы изменить громкость звука.
- Выберите **включить** или **выключить**, чтобы включить или выключить звуковые сигналы.

Установки

Звук нажатия кнопок

Громкость отображается с помощью сегментной шкалы.



Если заполнены все сегменты, то выбрана максимальная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

- Выберите тише или громче, чтобы изменить громкость звука.
- Выберите включить или выключить, чтобы включить или выключить звук нажатия кнопок.

Мелодия приветствия

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

Единицы измерения

Вес

- г
Вес блюд устанавливается в граммах.
- фунт
Вес блюд устанавливается в фунтах.
- фунт./унц.
Вес блюд устанавливается в фунтах/унциях.

Температура

- °C
Температура отображается в градусах Цельсия.
- °F
Температура отображается в градусах Фаренгейта.

Остаточный ход охлаждающего вентилятора

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

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

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

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

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

Пиролиз

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

Рекомендуемые температуры

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

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

- Выберите нужный режим работы.

Появляется рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором вы можете её изменить.

- Измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Через Установки | Завод. настр. | Рекомендуем. температуры все рекомендуемые температуры можно снова сбросить до заводских значений.


Безопасность

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение прибора.

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

Блокировка запуска остаётся включённой также после перебора в электроснабжении.


- **ВКЛЮЧИТЬ**
Блокировка включения активируется. Прежде чем использовать духовой шкаф, включите его, дотроньтесь до символа  и держите руку в течение минимум 6 секунд.
- **ВЫКЛЮЧИТЬ**
Блокировка включения деактивирована. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Установки

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее на несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы.

– Включить

Блокировка кнопок активирована. Прежде чем Вы сможете пользоваться функцией, дотроньтесь до символа  и держите руку минимум 6 секунд. Блокировка кнопок на короткое время деактивируется.

– Выключить

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

Катализатор

Уменьшение запахов отображается шкалой с 7 сегментами.



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

■ Выберите **мин.** или **макс.**, для того, чтобы изменить установки уменьшения запахов.

■ Выберите **включить** или **выключить**, чтобы включить или выключить катализатор.

Объединение в сеть

Вы можете соединить ваш духовой шкаф через интегрированный модуль Wi-Fi с сетью Wi-Fi и управлять им, используя мобильное устройство (например, смартфон или планшет).

Убедитесь, что в месте установки вашего духового шкафа имеется достаточно сильный сигнал сети Wi-Fi.

■ Если вы не желаете соединять комбинированный духовой шкаф с сетью Wi-Fi, выберите установку **Объединение в сеть | выключить**.

Miele@home

Прибор поддерживает интерфейс Miele@home и оснащён функцией SuperVision.

Ваш духовой шкаф оснащён в заводской комплектации коммуникационным WiFi-модулем и приспособлен для беспроводной связи.

У вас есть несколько возможностей, чтобы подсоединить ваш духовой шкаф к сети Wi-Fi. Мы рекомендуем подсоединить духовой шкаф к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele@mobile или через WPS.

Мобильное приложение Miele@mobile

Приложение Miele@mobile можно скачать бесплатно в Apple App Store® или Google Play Store™.



После того, как Вы установите мобильное приложение Miele@mobile на мобильном устройстве, Вы сможете выполнять следующие действия:

- дистанционно управлять Вашим прибором
- вызывать информацию о рабочем состоянии Вашего прибора
- запрашивать указания о выполнении программы Вашего прибора
- настраивать сеть Miele@home с другими бытовыми приборами Miele, поддерживающими функцию Wi-Fi

Установки модуля

Мы рекомендуем подсоединить духовой шкаф к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele@mobile или через WPS.

Если вы вместо этого хотите самостоятельно произвести все настройки соединения с вашим роутером или у вас есть специальная конфигурация сети, можно это сделать, применив необходимые профессиональные знания.

- Статус модуля
- Включ. модуль
 - Новый запуск
 - Повт. запуск с зав. настр.
 - Повт. запуск с сервис. реж.
- IP-настройки
 - Автоматически получить IP
 - IP-адрес
 - Маска подсети
 - Стандарт. сеть
- Настройки DNS
 - Автоматически получить DNS
 - DNS-сервер 1
 - DNS-сервер 2
- Установки SSID
 - Ввести SSID
 - Искать SSID
- Кодир. сети
 - Аутентичность
 - Код сети

Через Статус сети вы можете посмотреть на актуальные настройки модуля.

Начать работу модуля

Если вы хотите сбросить все выполненные настройки и введённые значения для системы Miele@home, можно восстановить заводские настройки модуля Wi-Fi. Все настройки, не относящиеся к Miele@home, сохраняются.

- Выберите Повт. запуск с зав. настр. и подтвердите нажатием **OK**.

На дисплее появляется Пожалуйста, подождите.

По истечении нескольких минут появляется Повторный запуск произведен.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Заводская настройка WiFi-модуля была восстановлена.

Если заводская настройка модуля Wi-Fi так и не была восстановлена, выполните вышеуказанные шаги повторно.

Системные настройки

- Изменить назван. приоб.
С клавиатуры введите название прибора. С помощью символа **↵** вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия прибора. Изменённое название прибора использовано коммуникационным модулем и приложением Miele@mobile.
- Список приоб.
Выберите данный пункт меню, чтобы отобразить зарегистрированные бытовые приборы. Следуйте указаниям на дисплее.
- Актуализир. список прибор.
Выберите данный пункт меню, после того как зарегистрировали другие бытовые приборы или отменили их регистрацию.
- Регистрир. др. приборы
Выберите данный пункт меню, чтобы зарегистрировать другие бытовые приборы, совместимые с приложением Miele@home. Следуйте указаниям на дисплее.
- Выйти из системы
Выберите данный пункт меню, чтобы отменить регистрацию духового шкафа в системе Miele@home и деактивировать функцию SuperVision. Следуйте указаниям на дисплее.
- Установить в кач. таймера
Выберите данный пункт меню, чтобы синхронизировать время приборов, подключённых к сети.

Кнопка WPS

В качестве альтернативы регистрации вашего духового шкафа в сети с помощью мобильного приложения Miele@mobile можно установить соединение через WPS (Wireless Protected Setup). Для этого потребуется роутер с функцией WPS.

- Выберите Кнопка WPS.

На дисплее появляется Пожалуйста, подождите.


- В течение 2 минут активируйте на вашем роутере функцию WPS.
- Когда соединение будет установлено, подтвердите с помощью ОК.

Прибор перейдёт обратно в меню Miele@home.

Если соединение будет невозможно установить, возможно, вы активировали WPS на своём роутере недостаточно быстро. Повторите вышеуказанные шаги.

Дистанционное управление

Если вы установили приложение Miele@mobile на вашем мобильном устройстве, вы сможете, например, проверить состояние вашего духового шкафа отовсюду, где есть подключение к сети.

- включить
Включена функция дистанционного управления. Вы можете из любого места, к примеру, проверить состояние вашего духового шкафа через приложение Miele@mobile и перенести на него программные установки для отдельных рецептов.
Символ  появляется сверху справа на дисплее.
- выключить
Функция дистанционного управления выключена.

Установки


Функция SuperVision

Прибор поддерживает интерфейс Miele@home и оснащён функцией SuperVision.

Вы можете активировать функцию SuperVision только тогда, когда настраиваете систему Miele@home.

Индикация SuperVision

- включить
Функция SuperVision для контроля других бытовых приборов в системе Miele@home включена.

Символ  появляется сверху справа на дисплее.
- выключить
Функция SuperVision выключена.

Индикация в режиме ожидания

Функция SuperVision доступна также в режиме ожидания прибора. Условием является включённое состояние индикации текущего времени духового шкафа (Установки | Текущее время | Индикация | включить).

- включить
Отображаются активные бытовые приборы, зарегистрированные в системе Miele@home, даже если духовой шкаф находится в режиме ожидания.
- Только при ошибках
Отображаются исключительно неполадки активных бытовых приборов.

Опции приборов

Должна быть активирована индикация SuperVision, чтобы можно было вызвать опции приборов.

Появляется список всех бытовых приборов, зарегистрированных в системе Miele@home. При выборе одного из приборов можно вызвать другие установки:

- Показ. прибор
 - включить
Функция SuperVision для данного бытового прибора включена.
 - выключить
Функция SuperVision для данного бытового прибора выключена. Прибор остаётся зарегистрированным в системе Miele@home. Неполадки отображаются, даже если для данного прибора функция SuperVision отключена.
- Звук. сигналы
 - включить
Звуковые сигналы для данного бытового прибора включены.
 - выключить
Звуковые сигналы для данного бытового прибора выключены.

Демо-режим

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

Демонстрационный режим

Если вы включите духовой шкаф при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение Включен режим презентации. Прибор не нагревается..


- Включить
Демонстрационный режим активируется, если вы коснётесь кнопки **OK** и будете удерживать её нажатой в течение минимум 4 секунд.
- Выключить
Демонстрационный режим деактивируется, если вы коснётесь кнопки **OK** и будете удерживать её нажатой минимум 4 секунды. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

M Chef

Для презентации комбинированного духового шкафа вы можете установить яркость логотипа M Chef (см. главу «Установки», раздел «Яркость»).

Заводские настройки

- Установки
Все установки прибора возвращаются в исходное состояние.
- Персональные программы
Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуем. температуры
Изменённые рекомендуемые температуры возвращаются в исходное состояние.
- MyMiele
Все записи MyMiele удаляются.


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

При использовании автоматических программ больше не требуется проходить через все уровни меню, чтобы запустить выполнение программы.





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

Добавить запись

Вы можете добавлять до 20 записей.

- Выберите MyMiele .
- Выберите Добавить запись.


Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- M Chef 
- Режимы работы
- Автоматическ. программы 
- Специальные программы 
- Персональные программы 

- Подтвердите с помощью ОК.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.

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



В главном меню изменится позиция меню MyMiele .

Обработка MyMiele

После выбора **Изменить** вы можете

- добавлять записи, если в MyMiele содержится менее 20 записей;
- удалять записи;
- сортировать записи – при наличии в MyMiele более 4 записей.

Удаление записей



- Выберите MyMiele  .
- Выберите **Изменить**.
- Выберите **Удалить запись**.
- Выберите запись, которую хотите удалить.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Запись удаляется из списка.

Через **Установки** | **Завод. настр.** | MyMiele можно одновременно удалить все записи MyMiele.


Сортировка записей

При количестве записей более 4 можно изменить их порядок.

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

Запись появляется на нужной позиции.

Предупреждающий сигнал + таймер

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


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


Использование предупреждающего сигнала


Вы можете воспользоваться предупреждающим сигналом, чтобы установить фиксированное время, когда должен сработать сигнал.


Установка предупреждающего сигнала


Если вы выбрали установку QuickTouch | выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить предупреждающий сигнал. Время для предупреждающего сигнала появится в этом случае при выключенном духовом шкафу.

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

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


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

В установленное для предупреждающего сигнала время рядом с временем на дисплее мигает  и звучит сигнал, если включён звуковой сигнал.

- Выберите  или предупреждающий сигнал на дисплее вверху справа.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение предупреждающего сигнала


- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее вверху справа или выберите  и затем нужный сигнал.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.

- Установите новое время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённый предупреждающий сигнал сохраняется и отображается на дисплее.

Удаление предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее вверху справа или выберите  и затем нужный сигнал.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.

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



Предупреждающий сигнал удаляется.

Использование таймера

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

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

Вы можете установить таймер максимум на 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Совет: Используйте в режимах «М Chef + Конвекция с паром » и «Конвекция с паром » таймер для напоминания о том, что в определённое время нужно запустить ручную паровые удары.

Предупреждающий сигнал + таймер

Установка времени таймера

Если вы выбрали установку QuickTouch | выключить, включите духовой шкаф, чтобы установить таймер. Отсчёт времени таймера появится при выключенном духовом шкафе.

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

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

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

Если одновременно идёт процесс приготовления или вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера и Δ высвечиваются на дисплее справа сверху.

По истечении времени таймера мигает Δ , отсчёт времени идёт по возрастанию и раздаётся сигнал, если включён звуковой сигнал.

- Выберите Δ или таймер на дисплее сверху справа.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите время таймера сверху справа на дисплее или выберите сенсорную кнопку Δ , а затем нужное время таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Установите новый таймер.
- Подтвердите с помощью ОК.

Изменённое время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по секундам.

Удаление времени таймера

- Выберите время таймера сверху справа на дисплее или выберите сенсорную кнопку Δ , а затем нужное время таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Выберите вернуть в исх. состояние.
- Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удаляется.

Принцип действия

M Chef – это технология использования электромагнитных волн для разогрева продукта.

Духовой шкаф сочетает в себе 2 разных метода приготовления пищи:

- С помощью технологии M Chef блюдо равномерно разогревается по всему объёму за счёт энергии электромагнитных волн.
- Обычные нагревательные элементы доводят блюда до готовности, нагревают их снаружи и придают румяную корочку.

Антенны для отправки и приёма на верхней части рабочей камеры испускают электромагнитные волны и в короткие промежутки времени замеряют, сколько энергии принял продукт при готовке. Поглощённая энергия зависит от соответствующих продуктов питания. Так, к примеру, тесто вбирает в себя электромагнитные волны лучше, чем жирный или замороженный продукт.

Энергетические единицы Гурмэ

Энергетические единицы Гурмэ – это единицы энергии, поступающей в пищу во время её приготовления.

Духовой шкаф через регулярные промежутки времени измеряет, сколько энергии уже было поглощено продуктом, и соответствующим образом регулирует прогрев в дальнейшем. Количество поглощённых энергетических единиц Гурмэ зависит, к примеру, от веса и от вида продукта.

В режимах M Chef вы комбинируете технологию M Chef с обычным нагревом. При этом имеется 2 различных порядка выполнения операций, позволяющих настраивать процесс приготовления:

- В дополнение к температуре вы устанавливаете определённое количество энергетических единиц. Энергия, выраженная через эти единицы, подаётся к продукту до тех пор, пока это количество не уменьшится до нуля. Чем больше энергетических единиц Гурмэ вы установили, тем больше энергии будет подано и поглощено продуктом.
- Вы не устанавливаете количество энергетических единиц Гурмэ, а определяете только температуру. Энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:
 - при достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
 - Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
 - Вы заканчиваете процесс приготовления.

Интенсивность

Интенсивность определяет то, как быстро и насколько равномерно продукт должен получать передаваемую энергию в форме энергетических единиц Гурмэ.

– **высок.**

Большинство блюд, например, хлеб, выпечка из слоёного теста, запеканки, террины, жаркое и рыба. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 11 энергетических единиц Гурмэ в минуту, но не более 13 единиц в минуту.

– **средняя**

Тяжёлое сдобное тесто (например, шоколадные или миндальные пироги), открытые пироги, булочки, пицца и мясо. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 9 энергетических единиц Гурмэ в минуту.

– **низк.**

Для нежных блюд, таких как чизкейки, крем-карамель и суфле. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 3 энергетических единицы Гурмэ в минуту.

Данные представляют собой ориентировочные значения, варьирующиеся в зависимости от продукта.

Совет: Рецепты для режимов M Chef и автоматических программ приведены в книге рецептов для комбинированного духового шкафа.



Настройка имеющихся рецептов для режимов M Chef

В режимах M Chef имеется больше возможностей настройки, чем в обычных режимах.



Настройте установки процесса приготовления, приготовив блюда в одном из режимов M Chef.

Режим работы

Режимы M Chef – это комбинация технологии M Chef и обычного типа нагрева.

- Используйте режим M Chef с тем нагревом, который соответствует обычному режиму для вашего рецепта (например, режим «M Chef + Конвекция плюс » вместо режима «Конвекция плюс »).

Температура

- Ввиду короткого времени приготовления в режиме M Chef измените температуру на 20 °C по сравнению с соответствующим обычным режимом (например, 200 °C в режиме «M Chef + Верхний/нижний жар » по сравнению со 180 °C при режиме «Верхний/нижний жар »).

Исключение составляют режимы гриля, в которых устанавливается одинаково высокая температура.


Энергетические единицы Гурмэ

- Ориентируйтесь на количество энергетических единиц Гурмэ в сопоставимом рецепте в книге рецептов для комбинированного духового шкафа.
- В режимах работы M Chef устанавливайте только температуру без энергетических единиц Гурмэ.
- Регулярно проверяйте продукт. Запишите количество необходимых энергетических единиц Гурмэ, если результат приготовления соответствует вашим ожиданиям.

Так вы приобретёте необходимый опыт и будете знать, сколько энергетических единиц Гурмэ требуется для приготовления различных блюд.

При удвоенном количестве ингредиентов требуется для рыбы и морепродуктов примерно в 1,5 раза большее количество м, а для грибов и овощей – примерно в 1,25 раза большее. При приготовлении мяса рекомендуется использовать термощуп.

Интенсивность

- При установке интенсивности ориентируйтесь на похожий рецепт в книге рецептов для комбинированного духового шкафа и на информацию в главе «M Chef », раздел «Принцип действия».

Времени приготовления

В зависимости от продукта в режиме M Chef добейтесь более короткого времени приготовления, чем в соответствующем обычном режиме.




- По истечении примерно половины времени приготовления, требуемого в обычном режиме, проверьте, готов ли продукт.

При необходимости доведите продукт до состояния полной готовности.



Уровень приготовления

- В основном используйте уровень 2. Разместите продукт на решётке или на противне по возможности по центру. Таким образом, в результате получится равномерный результат приготовления.

Программы Гурмэ Профи и Гурмэ Ассистент

В главном меню под M Chef  находятся меню Gourmet Profi  и Gourmet-Assistent .

Программы Гурмэ Профи

Если вы хотите самостоятельно выполнить все настройки для процесса приготовления, здесь вы найдёте **режимы M Chef**, такие как «M Chef + Конвекция плюс  или «M Chef + Автоматика жарения  (см. главу «Обзор режимов работы», раздел «Режимы работы M Chef»).

В зависимости от продукта выберите соответствующий режим самостоятельно и установите температуру, количество энергетических единиц Гурмэ и интенсивность (см. главу «Управление: режимы работы M Chef», раздел «Расширенное управление»). При этом в режиме M Chef добейтесь более короткого времени и лучшего результата приготовления, чем в соответствующем обычном режиме.


Совет: Специально устанавливать определённое число энергетических единиц Гурмэ не нужно. Если установите только температуру, энергетические единицы Гурмэ будут подаваться на продукт, как только вы поместите его в рабочую камеру. Регулярно проверяйте продукт, чтобы понять, сколько именно энергетических единиц Гурмэ необходимо для приготовления.

Программы Гурмэ Ассистент

Если при настройке процесса приготовления вам потребуется помощь, здесь вы сможете найти различные варианты для пирогов, хлеба, булочек, пиццы, мяса, рыбы, морепродуктов, запеканок и овощей.

Духовой шкаф предложит вам в зависимости от продукта настройки, позволяющие добиться оптимального результата приготовления. Режим работы задан, его нельзя менять. Вы можете изменить рекомендуемые значения температуры, количества энергетических единиц Гурмэ, интенсивности и времени приготовления (в зависимости от области применения). Влияние этих установок на результат приготовления описано в главе «Управление: режимы работы M Chef», раздел «Расширенное управление».

Большинство вариантов применения ориентируются на рецепты из книги рецептов для комбинированного духового шкафа. С другими ингредиентами и количеством результат может отличаться.

Обзор вариантов использования находится в конце данного документа в главе «Обзор программ Гурмэ Ассистент ».

Обзор режимов работы

Для приготовления блюд в распоряжении имеются различные режимы.





Режимы приготовления M Chef

В режимах работы M Chef используются электромагнитные волны для прогрева всего объёма продукта до необходимого результата приготовления. Обычные нагревательные элементы дополнительно нагревают продукт снаружи и придают ему румяную корочку.

В зависимости от продукта в режиме M Chef добейтесь более короткого времени и лучшего результата приготовления, чем в соответствующем обычном режиме.







Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
M Chef + Конвекция плюс  Для выпекания, запекания и приготовления почти всех блюд.	180 °C	30–250 °C
M Chef + Верхний/нижний жар  Для выпекания и запекания по традиционным рецептам, приготовления суфле и низкотемпературного приготовления.	200 °C	30–280 °C
M Chef + Конвекция с паром  Для выпекания и запекания с использованием пара. Тесто для хлеба и булочек хорошо поднимается, и получается красивая корочка.	180 °C	130–250 °C
M Chef + Интенсивное выпекание  Для выпекания пирогов с сочной начинкой и хрустящим основанием. Не используйте этот режим для приготовления плоской выпечки и запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком тёмным.	190 °C	50–250 °C

Обзор режимов работы







Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
<p>М Chef + Автоматика жарения </p> <p>Для запекания. На этапе обжаривания сначала выполняется автоматический нагрев рабочей камеры до высокой температуры (примерно 230 °С). Как только эта температура достигнута, духовой шкаф самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.</p>	180 °С	100–230 °С
<p>М Chef + Гриль большой </p> <p>Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания в больших формах.</p> <p>Приготовление происходит с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт верхнего ТЭНа для нагрева/гриля.</p>	240 °С	200–300 °С
<p>М Chef + Гриль с обдувом </p> <p>Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра. Можно готовить при более низких температурах, чем в режиме «М Chef + Гриль большой », так как тепло сразу же распределяется по рабочей камере.</p> <p>Приготовление происходит с помощью электромагнитных волн изнутри и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт попеременного включения верхнего ТЭНа для нагрева/гриля и вентилятора.</p>	200 °С	100–260 °С

Обзор режимов работы

Обычные режимы работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Конвекция плюс  Для выпекания и запекания. Вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях. Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар  , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар  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 °C ниже, чем указано. Время приготовления не меняется.	180 °C	30–280 °C
Конвекция с паром  Для выпекания и запекания с использованием влажности.	160 °C	130–250 °C
Интенсивное выпекание  Для выпекания пирогов с сочной начинкой и хрустящим основанием. Не используйте этот режим для приготовления плоской выпечки и запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком тёмным.	170 °C	50–250 °C
Автоматика жарения  Для запекания. На этапе обжаривания сначала выполняется автоматический нагрев рабочей камеры до высокой температуры (примерно 230 °C). Как только эта температура достигнута, духовой шкаф самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.	160 °C	100–230 °C

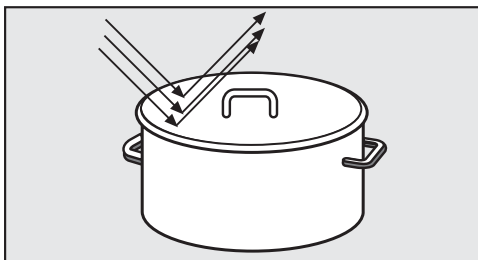
Обзор режимов работы

Режим работы	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Нижний жар  Выберите этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с нижней стороны.	190 °C	100–280 °C
Верхний жар  Выберите этот режим в конце приготовления, если необходимо, чтобы продукт сильнее подрумянился с верхней стороны.	190 °C	100–250 °C
Гриль большой  Для приготовления на гриле плоских продуктов и для запекания. Накаляется весь ТЭН верхнего жара/гриля для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
Гриль малый  Для приготовления на гриле плоских продуктов (например, стейков) в малых количествах и для запекания в маленьких формах. Включена только внутренняя зона нагревательного элемента, она накаляется для создания необходимого инфракрасного излучения.	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом  Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра (например, курицы). Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Гриль  , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.	200 °C	100–260 °C

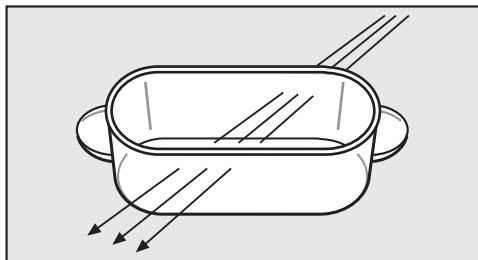
Выбор посуды для режимов работы M Chef

В режимах приготовления M Chef: опасность возгорания! Непригодная посуда может деформироваться и повредить комбинированный духовой шкаф.

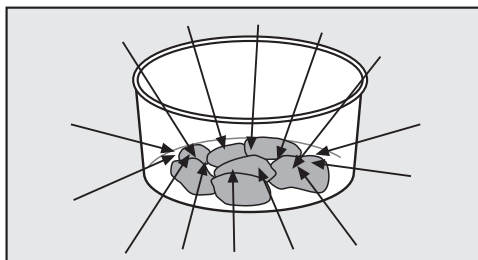
Материал используемой посуды влияет на результат и на время приготовления.



Металл отражает электромагнитные волны.



Электромагнитные волны проникают через стекло, фарфор, пластик и картон.



Электромагнитные волны поглощаются продуктами питания.

Выбор посуды для режимов работы M Chef

Посуда, пригодная для режимов работы M Chef

Металл

Хорошо подходят металлические формы, такие как разъёмные, прямоугольные формы, жаровни и кастрюли.

В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления.

В режимах приготовления M Chef используйте формы для запекания или кастрюли только со стеклянными крышками или без крышек.

При использовании некоторых материалов возможно искрение.

Не используйте в режимах приготовления M Chef алюминиевую фольгу, приборы и посуду с металлическим покрытием (декор, например, позолоченная кайма, кобальтовый синий).

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика хорошо подходят для использования в микроволновом режиме.

Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для использования в микроволновой печи.

Исключения: не используйте фарфоровую посуду с металлическим декором (например, с позолоченной каймой или кобальтовым покрытием) или с полыми элементами ручек.

Пакеты и рукава для запекания

Пакеты и рукава для запекания пригодны для использования в режимах работы M Chef. Соблюдайте указания производителя по использованию этих изделий.

 Опасность возгорания!

Используйте только кухонную нить или клипсы из пластика, или же бумагу без проволоки внутри.

Пластмасса

В режимах M Chef можно использовать пластиковую посуду и одноразовые пластиковые контейнеры, если они являются термостойкими. Однако по причинам, связанным с загрязнением окружающей среды, воздержитесь от использования одноразовых контейнеров.


Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

Пластмассовая посуда должна быть термостойкой и выдерживать температуры не менее 150 °C. В противном случае пластиковая посуда деформируется, а пластик может расплавиться и приклеиться к продуктам питания.

Используйте только жаростойкую пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов.

Выбор посуды для режимов работы M Chef

Посуда, непригодная для режимов работы M Chef

 Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима M Chef. В полости может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведёт к взрывному разрушению полых деталей (исключение: из полостей в достаточной степени удалён воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.

Посудная глазурь, краски

В состав некоторых видов посудной глазури входят металлические вещества, которые в режимах приготовления M Chef сильно нагреваются. Поэтому они непригодны.

Фаянс

Опасность получения ожогов! Фаянс очень сильно нагревается при приготовлении в режимах M Chef.

Поэтому фаянсовая посуда не подходит для применения в режимах работы M Chef.

Дерево

Вода, содержащаяся в дереве, испаряется во время процесса приготовления. При этом дерево высыхает, и в нём появляются трещины. Поэтому деревянная посуда также непригодна.

Глиняная посуда

Вода, содержащаяся в посуде из глины, испаряется во время процесса приготовления. Таким образом, в ней могут появиться трещины и материал может лопнуть. Поэтому глиняная посуда не подходит для применения в режимах работы M Chef.






Формы для выпечки с перфорацией

Формы для выпечки с перфорацией не подходят для применения в режимах работы M Chef.

Противень для запекания на гриле HGBV 51

Противень для запекания на гриле не подходит для использования в режимах работы M Chef.

Процессы приготовления

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые вам не нужны для процесса приготовления.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд. Если дверца во время приготовления будет открыта, нагрев рабочей камеры автоматически отключится. Вентиляторы остаются включёнными и процесс приготовления продолжится сразу после закрывания дверцы.
Если в процессе приготовления в режиме M Chef будет открыта дверца, подача энергетических единиц Гурмэ прерывается до тех пор, пока дверца не будет закрыта.
- Для приготовления многих блюд можно использовать режимы «M Chef + Конвекция плюс » или «Конвекция плюс ». При этом тепло сразу же распределяется по рабочей камере.
Кроме того, в режиме «Конвекция плюс » вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режимы «M Chef + Гриль с обдувом » или «Гриль с обдувом ». При этом вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- Используйте по возможности металлические формы для выпечки. При использовании форм из силикона, стекла или керамики может получиться так, что нижняя сторона будет с румяной корочкой.
- Рекомендуется использовать, прежде всего, матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (например, эмалированная сталь или литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например, нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передаётся пище. Не накрывайте также дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- В обычных режимах приготовления: по возможности установите время приготовления.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.
- При необходимости воспользуйтесь автоматическими программами.
- По возможности используйте термощуп Miele.
- Готовьте блюда, которые вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °С в течение более 30 минут вы можете прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если вы ввели время для процесса приготовления, незадолго до окончания процесса нагрев рабочей камеры отключается самостоятельно и на дисплее появляется Энергоэкономичная фаза. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.
- Если вы контролируете процесс приготовления, используя термощуп Miele, нагрев рабочей камеры самостоятельно отключается незадолго до окончания процесса. На дисплее появляется Энергоэкономичная фаза. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.
- Если вы желаете провести пиролизную очистку, лучше всего запустите процесс очистки после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

Установки

- Выберите установку QuickTouch | выключить, чтобы сократить энергопотребление.

Режим энергопотребления

- Духовой шкаф выключается автоматически из соображений, связанных с экономией электроэнергии, если процесс приготовления не запущен и не выполняются действия по управлению. Текущее время отображается или дисплей выключается (см. главу «Установки», раздел «Текущее время»).

Простое управление

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Выберите M Chef .

- Выберите Gourmet Profi .

- Выберите нужный режим работы.

Появляется индикация режима работы, рекомендованной температуры и количество энергетических единиц Гурмэ.

Включатся нагрев рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

Рекомендованные значения пригодны для приготовления большинства блюд. Устанавливать определённое количество энергетических единиц Гурмэ необязательно.

При сохранении рекомендованных значений продукт нагревается снаружи и подрумянивается, а энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- при достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

Информацию по установке рекомендованных значений вы найдёте в главе «Расширенное управление».

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Откройте дверцу и поместите продукт в рабочую камеру.

- Закройте дверцу и подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется индикация заданной температуры и через некоторое время начинается, в дополнение к обычному нагреву, подача энергетических единиц Гурмэ. Вы можете контролировать их количество, глядя на дисплей.

При достижении выбранной температуры раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

После приготовления:

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

- Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждения в режимах M Chef вращается с увеличенным количеством оборотов.

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определённого времени (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).

Управление: режимы приготовления M Chef

Расширенное управление

Вы выбрали режим M Chef в Gourmet Profi [☰]. Теперь можно установить **температуру, количество энергетических единиц гурмэ и интенсивность**.

Если вы в дополнение к температуре устанавливаете определённое количество энергетических единиц Гурмэ, к продукту эта энергия будет поступать до тех пор, пока количество энергетических единиц Гурмэ не истечёт.

Если вы не устанавливаете количество энергетических единиц Гурмэ, а только температуру, к продукту они подаются автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- Максимальное количество – 2 000 энергетических единиц Гурмэ – достигнуто.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

Интенсивность определяет то, как быстро и насколько равномерно продукт должен получать передаваемую энергию в форме энергетических единиц Гурмэ.

Продукт может поглощать максимум 13 энергетических единиц Гурмэ в минуту.

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

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.

Появятся следующие пункты меню:


- Интенсивность
- Длительность
- Готовность в
- Запуск в (появляется только тогда, когда установлено либо Длительность, либо Готовность в.)
- Предварител. нагрев
- "Хрустящая корочка" (Можно использовать уменьшение влажности для получения хрустящих поверхностей или пирогов с сочной начинкой.)
- Изменить вид нагрева (появляется только в режиме «M Chef + Конвекция с паром» (появляется только в режиме «M Chef + Конвекция с паром [☰]»). Вы можете скомбинировать паровые удары с другим видом нагрева.)
- Изменить режим работы (Можно поменять режим во время приготовления.)

Изменение температуры

Как только вы выберете режим M Chef, появится соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном (см. главу «Обзор режимов работы»).

- Если рекомендуемая температура соответствует данным вашего рецепта, подтвердите с помощью **OK**.
- Если рекомендуемая температура не соответствует данным вашего рецепта, измените её для данного процесса приготовления.

Вы можете с помощью **Установки | Рекомендуем. температуры** изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

Пример: Вы установили режим «M Chef + Конвекция плюс » и температуру 190 °C.

Вы хотите снизить температуру на 175 °C.

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

Изменённое значение температуры сохраняется.

Если активирована функция «Предварительный нагрев» и установленная перед изменением температура ещё не достигнута, на дисплее отображается **Прибор предварительно нагревается**. Пока не размещайте продукт в приборе..

Подтвердите это сообщение с помощью **OK**.

Управление: режимы приготовления M Chef

Изменение количества энергетических единиц Гурмэ

Если вы в дополнение к температуре устанавливаете определённое количество энергетических единиц Гурмэ, к продукту эта энергия будет поступать до тех пор, пока количество энергетических единиц Гурмэ не истечёт.

Если вы не устанавливаете количество энергетических единиц Гурмэ, а только температуру, к продукту они подаются автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- при достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав **Стоп**.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.
- Степень готовности необходимо увеличить (при запекании, например, полную прожарку вместо средней прожарки): увеличьте число энергетических единиц Гурмэ. Из-за этого увеличится время приготовления.
- Необходимая степень готовности почти достигнута: уменьшите число энергетических единиц Гурмэ. Из-за этого время приготовления сократится.
- Необходимая степень готовности уже достигнута, но подрумянивание ещё слишком незначительное: прервите подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав **Стоп**. Продукт продолжает подрумяниваться ТЭНами вовнутрь.

Увеличение или уменьшение количества энергетических единиц Гурмэ

- Выберите **изменить**.
- Измените количество энергетических единиц Гурмэ.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту.

Прервать или завершить подачу энергетических единиц Гурмэ

- Выберите **Стоп**.

Подача энергетических единиц Гурмэ прерывается, и заданная температура отображается на дисплее.

- Если вы хотите продолжить подачу, выберите **Запуск**.

Энергетические единицы Гурмэ подаются на продукт, и их количество отображается на дисплее.

Изменить интенсивность

Интенсивность определяет то, как быстро и насколько равномерно продукт должен получать передаваемую энергию в форме энергетических единиц Гурмэ.

– **высок.**

Большинство блюд, например, хлеб, выпечка из слоёного теста, запеканки, террины, жаркое и рыба. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 11 энергетических единиц Гурмэ в минуту, но не более 13 единиц в минуту.

– **средняя**

Тяжёлое сдобное тесто (например, шоколадные или миндальные пироги), открытые пироги, булочки, пицца и птица целиком. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 9 энергетических единиц Гурмэ в минуту.

– **низк.**

Для нежных блюд, таких как чизкейки, крем-карамель и суфле. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 3 энергетических единицы Гурмэ в минуту.

Данные представляют собой ориентировочные значения, варьирующиеся в зависимости от продукта.

■ Выберите изменить.

■ Выберите Открыть меню расширенных установок.

■ Измените интенсивность.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления продолжается с изменённой интенсивностью.

Управление: режимы приготовления M Chef

Предварительный нагрев

Функция «Предварительный нагрев» автоматически активирована во всех режимах M Chef, за исключением тех случаев, когда вы хотите автоматически включать и выключать процесс приготовления.

Рабочая камера прогревается до нужной температуры в быстрой фазе нагрева, когда одновременно включаются ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор.

Во время этой фазы нагрева энергетические единицы Гурмэ не подаются. Как только вы поместите продукт в камеру, он будет подогреваться и подрумяниваться снизу за счёт ТЭНов, и к нему будут подаваться энергетические единицы Гурмэ.

Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа в качестве ориентира.

Выключение предварительного нагрева

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите режим работы, температуру, количество энергетических единиц Гурмэ и интенсивность (в случае необходимости).
- Если вы хотите деактивировать функцию предварительного нагрева, выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Предварител. нагрев.

В поле Предварител. нагрев появляется выключить.

- Подтвердите с помощью ОК.

Включается нагрев рабочей камеры, и уже в фазе нагрева к продукту подаются энергетические единицы Гурмэ. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- Максимальное количество – 2 000 энергетических единиц Гурмэ – достигнуто.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

Использование функции Crisp function («Хрустящая корочка»)

Данная функция подходит для приготовления киша, пиццы, открытых пирогов с сочной начинкой или маффинов.

Эта функция используется для приготовления мяса птицы с хрустящей корочкой.

Функцию Crisp function можно использовать в любом режиме работы и нужно активировать отдельно перед каждым процессом приготовления. Вы сможете достичь оптимального эффекта, если активируете её в начале процесса приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите "Хрустящая корочка".

В поле "Хрустящая корочка" появляется включить.

- Подтвердите с помощью ОК.

Уменьшение влажности активировано.

Изменение режима работы

Можно поменять режим во время приготовления.

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

На дисплее появляются изменённый режим и соответствующие значения.

- Повторно установите температуру, количество энергетических единиц гурмэ, интенсивность и при необходимости время приготовления.
- Подтвердите с помощью ОК.

Режим изменён.

Управление: режимы приготовления M Chef

Установка времени приготовления

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и температуру, установили количество энергетических единиц Гурмэ и интенсивность.

Когда вы вводите Длительность, Готовность в или Запуск в, вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

– Длительность

Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается, и вы можете выбрать, хотите ли вы подать на продукт остальные энергетические единицы Гурмэ или нет. Максимальное время приготовления, которое можно установить, составляет 12:00 часов.

– Готовность в

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается, и вы можете выбрать, хотите ли вы подать на продукт остальные энергетические единицы Гурмэ или нет.

– Запуск в

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается, и энергетические единицы Гурмэ подаются на продукт.

Запуск в может использоваться только в сочетании с Длительность или Готовность в.

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочей камере и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

Если по истечении времени приготовления поданы ещё не все энергетические единицы Гурмэ в соответствии с установкой, появляется Процесс приготовления окончен. Продолжить с оставшимися Gourmet Units?.

При подтверждении с помощью да процесс приготовления продолжается до тех пор, пока не будут поданы все энергетические единицы Гурмэ.

Если вы выберете нет, процесс приготовления будет завершён.

Если были поданы установленные энергетические единицы Гурмэ, но время приготовления ещё не истекло, нагрев рабочей камеры останется включённым до тех пор, пока время приготовления не завершится. К продукту энергетические единицы Гурмэ больше не подаются. Продукт готовится до истечения времени приготовления при помощи ТЭНов, нагревается снаружи и подрумянивается.

Управление: режимы приготовления M Chef

Автоматическое выключение процесса приготовления

Например: сейчас 11:45 утра Вашему продукту необходимо 30 минут, и он должен быть готов в 12:15.

Можно выбрать Длительность и установить время на 0:30 часа, или выбрать Готовность в и установить время на 12:15.

По истечении этого времени или к этому моменту времени процесс приготовления будет прерван.

Установка длительности приготовления

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите время приготовления.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Готовность в

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- В поле Готовность в установите время, к которому продукт должен быть готов.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления рекомендуется для запекания. Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто высохнет, а дрожжи утратят свои свойства.

Чтобы иметь возможность автоматически включать и отключать процесс приготовления, в вашем распоряжении есть различные возможности указания времени:

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

Например: сейчас 11:30 утра. Вашему продукту необходимо 30 минут, и он должен быть готов в 12:30 .

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- В поле Длительность введите 0:30 .
- В поле Готовность в введите 12:30 .

Если функция «Предварительный нагрев» активна, на дисплее отображается Время окончания не возможно с предварительным нагревом. Предварительный нагрев деактивируется..

- Подтвердите дважды с помощью *OK*.

Запуск в будет рассчитана автоматически. На дисплее появляется Запуск в 12:00.

К этому моменту времени нагрев рабочей камеры автоматически включается, и энергетические единицы Гурмэ подаются на продукт.

Управление: режимы приготовления M Chef

Ход процесса приготовления

До запуска на экране отображаются режим, выбранная температура, установленное количество энергетических единиц Гурмэ (если вы ввели определённое количество), Запуск в и время запуска.

После запуска нагрев рабочей камеры включается, и энергетические единицы Гурмэ подаются на продукт. Появляется индикация оставшегося времени (остаточное время) приготовления.

Как только достигнута заданная температура, раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

Можно следить за подачей энергетических единиц Гурмэ и за истечением времени приготовления. Последняя минута отсчитывается по секундам.

В конце процесса приготовления раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

Нагрев рабочей камеры выключается. Появляется Процесс завершен.

Если по истечении времени приготовления поданы ещё не все энергетические единицы Гурмэ в соответствии с установкой, появляется Процесс приготовления окончен. Продолжить с оставшимися Gourmet Units?.

При подтверждении с помощью да процесс приготовления продолжается до тех пор, пока не будут поданы все энергетические единицы Гурмэ. Если вы выберете нет, процесс приготовления будет завершён.

Если были поданы установленные энергетические единицы Гурмэ, но время приготовления ещё не истекло, нагрев рабочей камеры останется включённым до тех пор, пока время приготовления не завершится. К продукту энергетические единицы Гурмэ больше не подаются. Продукт готовится до истечения времени приготовления при помощи ТЭНов, нагревается снаружи и подрумянивается.

Как только появится Процесс завершен, можно будет **сохранить** последние установки в качестве собственной программы (см. главу «Собственные программы»).

Если вы хотите довести продукт до готовности или желаете его сильнее подрумянить, запустите **новый процесс приготовления** с помощью изменить: увеличьте, например, температуру, подайте на продукт дополнительные энергетические единицы Гурмэ или заново установите время приготовления.

Во время фазы охлаждения охлаждающий вентилятор остаётся включённым.

Изменить установленное время приготовления

- Выберите изменить.

Будут отображены все пункты меню, которые можно изменить.

- Измените необходимое время.
- Подтвердите с помощью *OK*.

При нарушении электроснабжения установки удаляются.

Прерывание процесса приготовления

- Коснитесь два раза ↵.

На дисплее появляется Прервать процесс?.

- Выберите да.

Нагрев рабочей камеры выключается. Установленное время приготовления удаляется.

Управление: обычные режимы работы

Простое управление

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.

- Выберите Режимы работы .

- Выберите нужный режим работы.

Появляется индикация режима работы и рекомендованной температуры.

Включатся нагрев рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.

Рекомендованная температура изменяется в течение нескольких секунд. При необходимости выберите изменить, чтобы вернуться к установке температуры (см. главу «Расширенное управление», раздел «Изменение температуры»).

- Подтвердите с помощью *OK*.

Будут отображены заданная и фактическая температура.

Можно следить за повышением температуры. Можно следить за подъёмом температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

После приготовления:

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

- Выключите духовой шкаф.

Охлаждающий вентилятор

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

Этот остаточный ход охлаждающего вентилятора отключается автоматически по истечении определённого времени (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).





Расширенное управление


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

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

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.

Появятся следующие пункты меню:

- Длительность
- Внутренняя температура (появляется только в том случае, если вы используете термощуп Miele. Тогда вы можете установить время приготовления.)
- Готовность в
- Запуск в (появляется только тогда, когда установлено либо Длительность, либо Готовность в.)
- Быстрый разогрев (появляется только в режимах «Конвекция плюс », «Автоматика жарения », «Верхний/нижний жар » и «Конвекция с паром », если вы установили температуру более 100 °С.)
- "Хрустящая корочка" (Можно использовать уменьшение влажности для получения хрустящих поверхностей или пирогов с сочной начинкой.)


- Изменить вид нагрева (появляется только в режиме «Конвекция с паром »). Вы можете скомбинировать паровые удары с другим видом нагрева.)
- Изменить режим работы (Можно поменять режим во время приготовления.)

Изменение температуры

Как только вы выберете режим, появится соответствующая рекомендуемая температура с возможным диапазоном (см. главу «Обзор режимов работы»).

- Если рекомендуемая температура соответствует данным вашего рецепта, подтвердите с помощью **OK**.
- Если рекомендуемая температура не соответствует данным вашего рецепта, измените её для данного процесса приготовления.

Вы можете с помощью Установки | Рекомендуем. температуры изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

Например: Вы установили режим «Конвекция плюс » и температуру 170 °С и можете проследить за изменением температуры.

Вы хотите снизить температуру на 155 °С.




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

Изменённое значение температуры сохраняется. Будут отображены заданная и фактическая температура.

Управление: обычные режимы работы

Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

Функция Быстрый разогрев будет автоматически включена в режимах «Конвекция плюс », «Верхний/нижний жар » и «Конвекция с паром », если вы установите температуру более 100 °С.

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) слишком быстро подрумяниваются сверху с функцией «Быстрый разогрев». При приготовлении данных блюд выключайте функцию «Быстрый разогрев».

Можно выключить её для конкретного процесса приготовления.

Функция «Быстрый разогрев»

- включить
ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно для того, чтобы духовой шкаф как можно быстрее достиг необходимой температуры.
- выключить
Включаются только ТЭНы, соответствующие определённым режимам работы.

Чтобы отключить функцию «Быстрый разогрев»:

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

В поле Быстрый разогрев появляется выключить.

- Подтвердите с помощью ОК.

Функция «Быстрый разогрев» выключена.

Вместо Быстрый разогрев появляется Фаза нагрева.

Предварительный нагрев рабочей камеры

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.

Необходимо предварительно нагреть при следующих видах приготовления и режимах работы:

Конвекция плюс

- тесто для тёмного хлеба
- ростбиф и филе

Верхний/нижний жар

- Пироги и выпечка с коротким временем выпекания (примерно до 30 минут)

- нежное тесто (например, бисквит)
- тесто для тёмного хлеба
- ростбиф и филе

■ Выберите режим работы и температуру.

■ При приготовлении пиццы и нежного теста, такого как бисквитное или тесто для мелкой выпечки, во время предварительного нагрева отключите функцию Быстрый разогрев.

■ Дождитесь фазы нагрева.

При достижении установленной температуры раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

Использование функции Crisp function («Хрустящая корочка»)

Использование данной функции является целесообразным в случае, если продукт имеет сочную начинку, должен иметь хрустящую корочку, например, замороженный картофель фри или крокеты, а также жаркое с корочкой.

Также эта функция пригодна для пирогов с сочной начинкой, например, со сливами или с яблоками.

Функцию Crisp function можно использовать в любом режиме работы и нужно активировать отдельно перед каждым процессом приготовления. Вы сможете достичь оптимального эффекта, если активируете её в начале процесса приготовления.

■ Выберите изменить.

■ Выберите Открыть меню расширенных установок.

■ Выберите "Хрустящая корочка".

В поле "Хрустящая корочка" появляется включить.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Уменьшение влажности активировано.

Управление: обычные режимы работы

Изменение режима работы

Можно поменять режим во время приготовления.

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

На дисплее появятся изменённый режим и соответствующая рекомендуемая температура.

- Измените температуру, а также при необходимости функции «Быстрый разогрев» и Crisp function.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Режим изменён. Установленные значения времени сохраняются.

Управление: обычные режимы работы

Установка времени приготовления

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

Когда вы вводите **Длительность**, **Готовность в** или **Запуск в**, вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

– Длительность

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

Время приготовления при использовании термощупа установить невозможно. В данном случае время будет зависеть от достигнутой внутренней температуры.

– Готовность в

Вы определяете момент времени, к которому программа должна завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.

Готовность в при использовании термощупа установить невозможно. В данном случае истечение времени приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

– Запуск в

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

Запуск в может использоваться только в соединении с **Длительность** или **Готовность в**, за исключением случая использования термощупа.

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочей камере и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

Управление: обычные режимы работы

Автоматическое выключение процесса приготовления

Например: сейчас 11:45 утра Вашему продукту необходимо 30 минут, и он должен быть готов в 12:15.

Можно выбрать **Длительность** и установить время на 0:30 часа, или выбрать **Готовность в** и установить время на 12:15.

По истечении этого времени или к этому моменту времени процесс приготовления будет прерван.

Установка длительности приготовления

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

Готовность в

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

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления рекомендуется для запекания. Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто высохнет, а дрожжи утратят свои свойства.

Чтобы иметь возможность автоматически включать и отключать процесс приготовления, в вашем распоряжении есть различные возможности указания времени:

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

Например: сейчас 11:30 утра. Вашему продукту необходимо 30 минут, и он должен быть готов в 12:30 .

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Открыть меню расширенных установок**.
- В поле **Длительность** введите 0:30 .
- В поле **Готовность в** введите 12:30 .
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Запуск в будет рассчитана автоматически. На дисплее появляется **Запуск в 12:00**.

К этому моменту процесс приготовления автоматически включится.

Ход процесса приготовления

До запуска на экране отображаются режим, выбранная температура, Запуск в и время запуска.

После запуска вы можете следить за фазой нагрева вплоть до достижения заданной температуры.

Как только эта температура достигнута, раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

После фазы нагрева появляется индикация оставшейся длительности (остаточное время) приготовления.

Вы можете следить за ходом процесса приготовления. Последняя минута отсчитывается по секундам.

В конце процесса приготовления раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

Нагрев рабочей камеры выключается. Появляется Процесс завершен.

Как только появится Процесс завершен, можно будет **сохранить** последние установки в качестве собственной программы (см. главу «Собственные программы»).

Если вы хотите довести продукт до готовности или желаете его сильнее подрумянить, запустите **новый процесс приготовления** с помощью изменить: увеличьте, например, температуру или заново установите время приготовления.

Во время фазы охлаждения охлаждающий вентилятор остаётся включённым.

Изменить установленное время приготовления

- Выберите изменить.

Будут отображены все пункты меню, которые можно изменить.

- Измените необходимое время.
- Подтвердите с помощью ОК.

При нарушении электроснабжения установки удаляются.

Прерывание процесса приготовления

- Коснитесь два раза ↶.



На дисплее появляется Прервать процесс?.

- Выберите да.

Нагрев рабочей камеры выключается. Установленное время приготовления удаляется.

Режимы приготовления с использованием пара

«М Chef + Конвекция с паром » и «Конвекция с паром »


Ваш духовой шкаф оснащён испарительной системой для использования пара при процессах приготовления. При выпекании, запекании или приготовлении в режимах «М Chef + Конвекция с паром » и «Конвекция с паром » оптимальная подача пара и движение воздуха гарантируют равномерность приготовления и подrumянивания.

В зависимости от режима установите температуру и количество энергетических единиц Гурмэ (при необходимости) и определите число паровых ударов.

Для выбора имеются:

- Автомат. паровой удар
Подготовьте объём воды для парового удара. Духовой шкаф автоматически запускает паровой удар после фазы нагрева.
- 1 паровой удар
2 паровых удара
3 паровых удара
Вы обеспечиваете объём воды в соответствии с числом паровых ударов. Вы самостоятельно запускаете паровые удары.

Через всасывающую трубку слева под панелью управления в испарительную систему поступает свежая водопроводная вода.

 Другие жидкости, отличные от воды, приводят к повреждениям духового шкафа.

При процессах приготовления с использованием пара наливайте исключительно водопроводную воду.

Вода в форме пара во время приготовления подаётся в рабочую камеру. Отверстия для подачи пара находятся в задней верхней части рабочей камеры.

Режимы приготовления с использованием пара



Паровой удар длится примерно 5–8 минут. Число и время запуска паровых ударов выбираются в зависимости от продукта:

- В случае с **дрожжевыми видами теста** оно «подходит» лучше всего, если паровой удар произведён в начале приготовления.
- **Хлеб и булочки** также лучше всего «подходят» при паровом ударе вначале. Корочка будет блестеть ещё больше, если в конце процесса приготовления будет произведён ещё один паровой удар.
- При **запекании жирного мяса** паровой удар в начале процесса приготовления способствует лучшему вытапливанию жира.

Приготовление с использованием пара не подходит при видах теста, содержащих очень много жидкости, например, таких как белковая выпечка. Здесь при выпекании должно происходить подсушивание.

Совет: Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа в качестве ориентира.

Процесс приготовления с использованием пара

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- «М Chef + Конвекция с паром » или «Конвекция с паром »

Будут отображены рекомендованные значения.

Включатся нагрев рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- При необходимости измените рекомендованные значения.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Установка количества паровых ударов

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

Момент запуска паровых ударов

Возможность выбора вручную и с управлением по времени появляется только в том случае, если вы выбрали **1, 2 или 3 паровых удара**.

Совет: При выборе более одного парового удара 2 паровой удар должен быть выполнен не ранее, чем через 10 минут после начала процесса приготовления.

Режимы приготовления с использованием пара

Запуск паровых ударов вручную

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

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

Паровые удары с управлением по времени

- Если вы хотите установить момент времени для парового удара, выберите с управлением по времени.
- Установите соответствующий момент времени для каждого парового удара. Духовой шкаф запускает каждый паровой удар согласно установленному времени.

В режиме «М Chef + Конвекция с паром $\left[\text{E}_{\text{DMS}} \right]$ » отсчёт времени начинается после запуска процесса приготовления или после помещения продукта в рабочую камеру в зависимости от установки функции Предварительный нагрев.

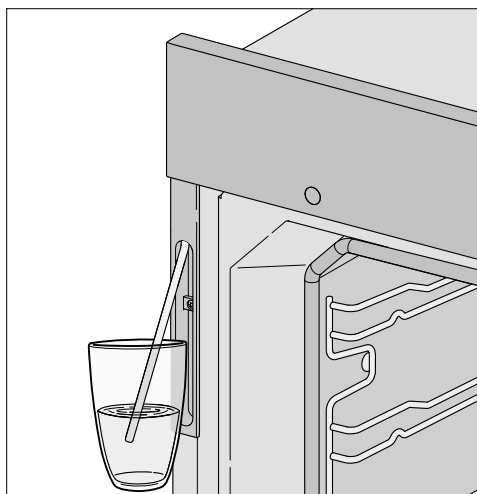
В режиме «Конвекция с паром $\left[\text{DMS} \right]$ » отсчёт времени начинается с момента начала приготовления.

- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

Подготовка воды и запуск процесса всасывания

- Заполните ёмкость требуемым количеством водопроводной воды.
- Откройте дверцу.
- Откиньте вперёд всасывающую трубку, расположенную слева под панелью управления.



- Опустите всасывающую трубку в ёмкость с водопроводной водой.
- Подтвердите с помощью ОК.

Начинается процесс всасывания.

Фактически использованное количество воды может быть меньше, чем требуется, таким образом в ёмкости может остаться вода.

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

- После всасывания воды уберите ёмкость.

Режимы приготовления с использованием пара

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


- Закройте дверцу.


Вы услышите ещё раз короткий звук всасывания. Выполняется забор воды, оставшейся во всасывающей трубке.

Включатся нагрев рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения. При достижении выбранной температуры раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

При выборе с управлением по времени после фазы нагрева на экране появляется время, до которого должен быть осуществлён следующий паровой удар. Это время перед паровым ударом можно увеличить через пункт меню **изменить**.

Изменение вида нагрева

Режим «M Chef + Конвекция с паром » – это стандартное сочетание режима «M Chef + Конвекция плюс» и использования пара.

Режим «Конвекция с паром » – это стандартное сочетание режима «Конвекция плюс» и использования пара.

Вместо режима «Конвекция плюс» использование пара можно объединить с другим типом нагрева:

- Верхний/нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Автоматика жарения

- Выберите **изменить**.


- Выберите **Открыть меню расширенных установок**.

- Выберите **Изменить вид нагрева**.

- Выберите **нужный тип нагрева**.


- Подтвердите с помощью **OK**.

Процесс приготовления продолжится с другим видом нагрева.

В режиме «M Chef + Конвекция с паром » на продукт продолжают подаваться энергетические единицы Гурмэ.

Режимы приготовления с использованием пара

Запуск паровых ударов

 Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Не открывайте дверь во время паровых ударов. Кроме того, осаждение водяного пара на сенсорные кнопки ведёт к замедлению реакции на нажатие сенсорных кнопок и сенсорного дисплея.

Автоматический паровой удар

На дисплее появляется Автоматическ. паровой удар.

После фазы нагрева паровой удар срабатывает автоматически.

Вода испаряется в рабочей камере и на дисплее появляется Паровой удар автомат. актив..

После парового удара на дисплее отображается Паровой удар завершен.


■ Доведите продукт до готовности.

1, 2 или 3 паровых удара

Запуск паровых ударов вручную

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

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

Совет: Для определения момента парового удара ориентируйтесь на данные рецепта в книге рецептов комбинированного духового шкафа. Для напоминания о сроке установите таймер .

■ Выберите Запуск Паровой удар вручную.

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

■ Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов.

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

■ Доведите продукт до готовности.

Паровые удары с управлением по времени

Духовой шкаф запускает каждый паровой удар согласно установленному времени.

Режимы приготовления с использованием пара

Выпаривание остатков воды

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

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

При следующем использовании режимов «М Chef + Конвекция с паром [E Δ III]», «Конвекция с паром [Δ III]» или одной из автоматических программ с использованием пара на дисплее появляется *Испарить оставш. воду?* с опциями пропустить и да.

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

Слив выпаренных остатков воды

При выпаривании остатков воды духовой шкаф нагревается и оставшаяся вода в рабочей камере переходит в пар.

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

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.



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

Режимы приготовления с использованием пара

Немедленное проведение выпаривания остатков воды

Водяной пар может приводить к ошпариванию.

Во время выпаривания не открывайте дверцу.

- Выберите режим «М Chef + Конвекция с паром », «Конвекция с паром » или автоматическую программу с использованием пара.

Появляется Испарить оставш. воду?.

- Выберите да.



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

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

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


По окончании выпаривания остатков воды на дисплее появится Процесс завершен.



- Коснитесь .

Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме «М Chef + Конвекция с паром », «Конвекция с паром » или в автоматической программе с использованием пара.

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



Пропуск выпаривания остатков воды



 При очень неблагоприятных обстоятельствах во время последнего всасывания воды в рабочей камере возможно переполнение системы парообразования. По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

- Выберите режим «М Chef + Конвекция с паром », «Конвекция с паром » или автоматическую программу с использованием пара.

Появляется Испарить оставш. воду?.


- Выберите пропустить.

Вы можете выполнить процесс приготовления в режиме «М Chef + Конвекция с паром », «Конвекция с паром » или в автоматической программе с использованием пара.

При следующем выборе режимов «М Chef + Конвекция с паром », «Конвекция с паром » или автоматической программы с использованием пара, а также при выключении духового шкафа на дисплее снова появится напоминание о необходимости выпаривания остатков воды.

Ваш духовой шкаф оснащён разными автоматическими программами для достижения превосходных результатов при приготовлении различных блюд. Вы просто выбираете программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

Большинство автоматических программ используют технологию M Chef. В этих программах также, к примеру, автоматически задаётся количество энергетических единиц Гурмэ и интенсивность. В книге рецептов для комбинированного духового шкафа вы найдёте рецепты для этих автоматических программ.

Обзор вариантов использования находится в конце данного документа в главе «Обзор автоматических программ ».


Указания по использованию

- Сначала дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Вы можете сдвинуть время запуска автоматической программы с помощью *Запустить позже*, *Запуск в* или *Готовность в*.
- В некоторых автоматических программах необходимо переждать время предварительного нагрева, прежде чем помещать продукт в рабочую камеру. На дисплее появится соответствующее указание с интервалом времени.
- В некоторых автоматических программах по истечении части времени приготовления необходимо долить жидкости или добавить ещё один ингредиент. На дисплее появится соответствующее указание с интервалом времени (например, *Добавить жидкость прим. в ...*).
- Время приготовления показывается в автоматической программе приблизительно. В зависимости от текущего процесса приготовления оно может уменьшаться или увеличиваться. В особенности при использовании термошюпа время приготовления зависит от достижения внутренней температуры. При этом время может меняться в зависимости от исходной температуры мяса.
- Если по окончании автоматической программы у продукта не будет нужной вам степени готовности, выберите пункт *Довести до готовн.* или *Допечь*. Продукт доводится до готовности или выпекается при обычном нагреве 2 минуты.

Автоматические программы

Использование автоматических программ

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автоматическ. программы .

Появляется список выбора категорий блюд.

- Выберите нужную категорию.

Появляется список автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.

Отдельные шаги вплоть до запуска автоматической программы отображаются в виде обзора на дисплее.

В зависимости от автоматической программы отображаются указания относительно:

- Формы для запекания или выпечки
- Уровня
- Использования термощупа
- Количества воды в автоматических программах с использованием пара
- Доливанию жидкости
- Добавлению ингредиента
- Времени приготовления

- Следуйте указаниям на дисплее.

Совет: Все рецепты для автоматических программ можно найти в книге рецептов для комбинированного духового шкафа.

Поиск

(в зависимости от языка)

Можно искать под Автоматическ. программы по названиям категорий блюд и автоматических программ.

Речь идёт о полнотекстовом поиске, при котором также можно искать по частям слов.

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автоматическ. программы Auto.

Появляется список выбора категорий блюд.

- Выберите Поиск.

- С помощью клавиатуры введите текст, по которому вы хотите искать, например, «хлеб».

В правой нижней области дисплея появится число совпадений.

Если не найдено ни одного совпадения или их больше 40, поле результат. деактивируется и необходимо изменить искомый текст.

- Выберите результат..

Появятся найденные категории блюд и автоматические программы.

- Выберите необходимую автоматическую программу или категорию блюд, а затем необходимую автоматическую программу.

Автоматическая программа запускается.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Персональные программы

Вы можете сохранить до 20 персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните её в качестве персональной программы.
- После завершения процесса приготовления с такими установками, как, например, режим работы, температура, количество энергетических единиц Гурмэ, интенсивность и время приготовления или внутренней температура.
- Перенесите через приложение Miele@mobile программные установки для отдельных рецептов на комбинированный духовой шкаф и запустите программу. Эти настройки не сохраняются.

Если вы сохраняете программу, введите название для неё. Как только вы повторно вызываете и запускаете программу, она выполняется автоматически.

Сохранение персональных программ

Если процесс приготовления с установленным временем приготовления или с установленным количеством энергетических единиц Гурмэ или автоматическая программа истекли, на дисплее появляется Процесс завершен.

Вы можете сохранить последние установки в качестве собственной программы.

- Выберите **сохранить**.

На дисплее появляется обзор ваших установок.

- Проверьте установки и подтвердите их с помощью **принять**. При выборе **Прервать** вы прервёте процесс сохранения.
- Введите название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа **]** вы можете вставить перевод на новую строку для длинного названия программы.


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

На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Вы можете запустить сохранённую программу сразу или через некоторое время.

Запуск персональных программ

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

На дисплее появляется список названий программ.


- Выберите нужную программу.

Вы можете запустить сохранённую программу сразу или через некоторое время.

- Запуст. сразу
Программа сразу запускается.
Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Запустить позже
Появляется только в том случае, если вы используете термощуп Miele. Вы определяете момент времени, когда должна начаться программа. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически включается.
- Готовность в
Вы определяете момент времени, к которому программа должна завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.
- Запуск в
Вы определяете момент времени, когда должна начаться программа. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически включается.
- Выберите нужный пункт меню.

Программа запускается немедленно или в установленный момент времени.

Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ.

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

Программа удаляется.

Вы можете удалить все персональные программы одновременно с помощью Установки | Завод. настр. | Персональные программы.









Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

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

Режимы работы

В зависимости от приготовления вы можете использовать следующие режимы:

- М Chef + Конвекция плюс 
- М Chef + Интенсивное выпекание 
- М Chef + Конвекция с паром 
- М Chef + Верхний/нижний жар 
- Конвекция плюс 
- Интенсивное выпекание 
- Конвекция с паром 
- Верхний/нижний жар 

Совет: Для пирогов и хлеба используйте предпочтительно режимы М Chef, а для мелкой выпечки (печенья) – режимы «Конвекция плюс» или «Верхний/нижний жар».

В качестве альтернативы можно также воспользоваться автоматическими программами. Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа в качестве ориентира.

Форма для выпечки

Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления. Используйте в целом по возможности металлические формы для выпечки. При использовании форм из силикона, стекла или керамики может получиться так, что нижняя сторона будет с румяной корочкой.

- М Chef + Конвекция плюс ,
М Chef + Интенсивное выпекание ,
М Chef + Конвекция с паром ,
Конвекция плюс ,
Интенсивное выпекание ,
Конвекция с паром :
противень для выпечки, универсальный противень, формы для выпечки из любого материала, пригодного для духовых шкафов.
- М Chef + Верхний/нижний жар ,
Верхний/нижний жар :
матовые и тёмные формы для выпекания.
Не используйте светлые формы из полированного материала, поскольку они придают неравномерное или слабое подрумянивание и при неблагоприятных обстоятельствах продукт вообще не будет готов.
- Всегда ставьте формы для выпекания на решётку.
Прямоугольные или продолговатые формы ставьте на решётку по возможности поперёк, чтобы добиться оптимального распределения тепла по форме и равномерного результата выпечки.
- Фруктовые пироги и высокие открытые пироги выпекайте на универсальном противне.

Бумага для выпечки, смазывание маслом

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

В целом поверхности, имеющие покрытие PerfectClean, не должны смазываться или выстилаться бумагой для выпечки.

Бумага для выпечки нужна при:

- Выпечке из теста с разрыхлителем Щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Выпекании бисквитов, безе, макунов и прочих подобных изделий
Эти виды теста легко пригорают в силу высокого содержания белка.
- Приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

Температура

- Режимы приготовления M Chef

Приготовление происходит с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт ТЭНов. Тем самым время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами. Установленная температура при этом выше, что позволяет за короткое время добиться необходимого подрумянивания.

- Обычные режимы работы

Если указан диапазон температуры, в целом выбирайте более низкую температуру.

При температурах, более высоких, чем указанные время приготовления уменьшается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным и продукт, возможно, не будет готов.


Выпекание


Время выпекания

Если задан интервал времени, проверьте в целом спустя меньшее время, готов ли продукт. Воткните в тесто деревянную палочку. Если к палочке не прилипли мокрые крошки теста, продукт готов.

Уровень



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


– **М Chef + Конвекция плюс** 
1 противень: уровень 2


– **Конвекция плюс** 
1 противень: уровень 2
(мелкая выпечка: уровень 1)
2 противня: уровни 2 + 3



Если вы одновременно на нескольких уровнях используете универсальный противень и противни для выпекания, устанавливайте универсальный противень снизу.

Выпекайте влажную выпечку и пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

– **М Chef + Конвекция с паром** ,
Конвекция с паром 
1 противень: уровень 2









– **М Chef + Интенсивное выпекание** 
1 противень: уровень 2

– **Интенсивное выпекание** 
1 противень: уровень 1

– **М Chef + Верхний/нижний жар** ,
Верхний/нижний жар 
1 противень: уровень 2

Режимы работы

В зависимости от приготовления вы можете использовать следующие режимы:

- M Chef + Конвекция плюс 
- M Chef + Конвекция с паром 
- M Chef + Автоматика жарения 
- M Chef + Верхний/нижний жар 
- Конвекция плюс 
- Конвекция с паром 
- Автоматика жарения 
- Верхний/нижний жар 

В качестве альтернативы можно также воспользоваться автоматическими программами. Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа в качестве ориентира.

Посуда

Вы можете использовать любую посуду, пригодную для духовых шкафов:

Формы для запекания или кастрюля для жаркого (с металлической крышкой только в обычных режимах), термостойкая стеклянная форма, рукав/пакет для запекания, глиняная посуда (только в обычных режимах), универсальный противень, решётка на универсальном противне.

Мы рекомендуем запекание в форме для запекания, так как при этом образуется достаточно сока для приго-

товления соуса.

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

В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления.

В режимах приготовления M Chef используйте формы для запекания или кастрюли только со стеклянными крышками или без крышек.

Противень для запекания на гриле и глиняная посуда не подходят для применения в режимах работы M Chef.

Пользуйтесь этой принадлежностью только в обычных режимах работы.

Рекомендации

- Подрумянивание: подрумянивание производится по окончании времени приготовления. Мясо дополнительно интенсивно подрумянивается, если вы примерно по истечении половины времени приготовления снимете с посуды крышку.
- Время покоя: по окончании процесса приготовления выньте продукт из рабочей камеры, заверните его в алюминиевую фольгу и оставьте примерно на 10 минут. В этом случае при разрезании из него вытечет меньше сока.
- Запекание птицы: кожа птицы будет хрустящей, если за 10 минут до окончания времени приготовления вы смажете её слегка подсоленной водой.

Запекание

Температура





- Режимы приготовления M Chef

Приготовление происходит с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт ТЭНов. Тем самым время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами. Установленная температура при этом выше, что позволяет за короткое время добиться необходимого подрумянивания.

- Обычные режимы работы

Если указан диапазон температуры, в целом выбирайте более низкую температуру.

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

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

Для запекания на решётке выберите температуру прим. на 10 °C ниже, чем для запекания в форме.

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев в целом не требуется, кроме случаев, когда речь идёт о приготовлении ростбифа и филе.

Время приготовления

Время приготовления вы можете определить в обычных режимах, если в зависимости от вида мяса вы умножите высоту вашего жаркого [в см] на время, делённое на см высоты [мин/см]:

- говядина/дичь: 15–18 мин/см
- свинина/телятина/баранина: 12–15 мин/см
- ростбиф/филе: 8–10 мин/см

Время приготовления удлинится в случае с мясом глубокой заморозки примерно на 20 минут на кг. Мясо глубокой заморозки весом примерно 1,5 кг вы можете запекать без предварительного размораживания.

Проверьте в целом спустя короткое время, готов ли продукт.

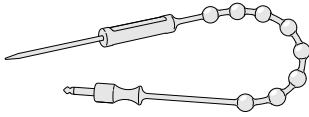
В режимах M Chef время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами.

Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа в качестве ориентира.

Уровень

В большинстве случаев используйте уровень 1.

Термощуп



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

Принцип действия

Металлический наконечник термощупа вставляется в продукт. Металлический наконечник имеет температурный датчик, измеряющий внутреннюю температуру продукта во время процесса приготовления. Повышение внутренней температуры продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно отрегулировать в пределах до 99 °С. Некоторые данные по продуктам и температурам можно найти в таблице запекания и в главе «Низкотемпературное приготовление».

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

Возможности использования

В некоторых автоматических программах и специальных приложениях можно получить указание на дисплее о необходимости использования термощупа.

Кроме того, можно также использовать термощуп в персональных программах и следующих режимах работы:

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

Запекание

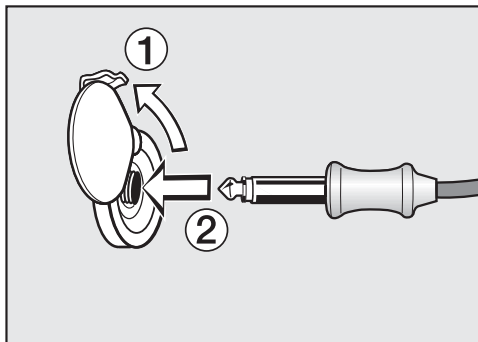
Важные указания по использованию

Пожалуйста, обратите внимание:

- Мясо можно положить в кастрюлю или выложить на решётку.
- Металлический конец термощупа должен полностью располагаться в продукте и достигать примерно середины.
- У птицы для металлического наколочки хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический конец не должен задевать кость или быть воткнут в жировую прослойку. Жировая ткань и кости могут привести к преждевременному отключению прибора.
- Если задан диапазон внутренней температуры, при наличии мяса с прослойками жира устанавливайте более высокое значение.
- При использовании рукава/пакета для запекания воткните термощуп через плёнку до середины продукта. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя фольги.

Использование термощупа

- Вставьте металлический конец термощупа полностью в продукт.
- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Вставьте штекер термощупа в разъем для подключения до ощутимого щелчка.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим или автоматическую программу.

Появляется сообщение **Продолжить приготовление с пищевым термометром?**

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

В автоматических программах значения внутренней температуры жёстко определены.

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени. Выберите для этого пункт меню **изменить | Открыть меню расширенных установок** и в поле **Запуск** в установите время. Из автоматических программ выберите **Запустить позже**.

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

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

Индикация внутренней температуры

В обычных режимах внутренняя температура после фазы нагрева автоматически отображается на дисплее.

В режимах **M Chef** после фазы нагрева сначала отображается количество энергетических единиц **Гурмэ**. Также можно отобразить дополнительно внутреннюю температуру.

- Выберите **Стоп**, чтобы прервать подачу энергетических единиц **Гурмэ** на некоторое время.

На дисплее появится текущая внутренняя температура.

- Выберите **Запуск**, чтобы продолжить подачу энергетических единиц **Гурмэ**.

Энергетические единицы **Гурмэ** подаются на продукт, и их количество отображается на дисплее.

Использование остаточного тепла

Незадолго до конца процесса приготовления нагрев рабочей камеры выключается. Имеющегося тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

При таком автоматическом использовании остаточного тепла происходит экономия энергии.

На дисплее функция экономии энергии отображается с помощью **Энерго-экономичная фаза**. Измеренное значение внутренней температуры более не появляется.

Охлаждающий вентилятор и в зависимости от режима также конвекционный вентилятор остаются включёнными.

Если установленная внутренняя температура достигнута, на дисплее отображается **Процесс завершен** и раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

Совет: Если мясо по степени готовности ещё не должно соответствовать вашим пожеланиям, воткните термощуп в другое место и повторите измерение.

Низкотемпературное приготовление

Данный способ приготовления является идеальным для нежных кусков мяса говядины, свинины, телятины или баранины, которые должны быть доведены до готовности.

Кусок мяса сначала в течение короткого времени сильно нагревается и обжаривается равномерно со всех сторон.

Затем мясо кладётся в заранее прогретую рабочую камеру, где оно деликатно доводится до готовности при более низкой температуре и в течение длительного времени.

При этом мясо становится менее жёстким. Внутри него начинает циркулировать сок, и он распределяется равномерно вплоть до внешних слоёв.



Результат приготовления получается очень нежным и сочным.



Рекомендации

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жилок и плёнок. Предварительно удалите кости.
- Для обжаривания используйте жир, который можно нагревать до очень высокой температуры (например, топлёное масло, пищевое растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.

Время приготовления составляет примерно 2–4 часа и зависит от веса и размеров куска мяса, а также от желаемой степени готовности и подрумянивания.

Время приготовления / внутренняя температура

Мясо	 [мин]	 [°C]
Филе говядины		
– «с кровью»	50–80	45
– средняя прожарка	100–130	54
– полная прожарка	190–220	66
Ростбиф		
– «с кровью»	50–80	45
– средняя прожарка	100–130	54
– полная прожарка	190–220	66
Свиное филе	80–100	63
Жаркое из копчёной свинины *	140–170	65
Филе телятины	50–80	57
Спинка телёнка *	80–100	57
Спинка ягнёнка *	50–80	60

 Время приготовления /  Внутренняя температура

* без костей


После приготовления


- Можно сразу же разрезать мясо. Время выдержки не требуется.
- Тепло в мясе можно без проблем поддерживать в рабочей камере до тех пор, пока его не подадут на стол. Результат приготовления от этого не пострадает.
- Мясо имеет оптимальную для употребления температуру. Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро.

Низкотемпературное приготовление

Использование программы «Низкотемпературное приготовление»

Соблюдайте указания в главе «Запекание», раздел «Термощуп».

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Низкотемпер. приготовление.
- Установите температуру.
- Установите внутреннюю температуру.
- Следуйте указаниям на дисплее. При предварительном нагреве оставьте решётку и универсальный противень в рабочей камере.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **Опасность получения ожогов!**
ТЭН верхнего жара/гриля имеет высокую температуру.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Как только появится Используйте пищевой термометр, положите на решётку обжаренное мясо. Воткните термощуп таким образом, чтобы металлический наконечник был полностью погружён в мясо.
- Закройте дверцу.

После завершения программы появляется Процесс завершен и раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

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


Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление с установкой температуры вручную

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой.

При прогреве не используйте функцию быстрого разогрева.

- Задвиньте универсальный противень с решёткой на уровень 2.
- Выберите Режимы работы .
- Выберите режим «Верхний/нижний жар » и температуру 130 °С.
- Выключите функцию «Быстрый разогрев», выбрав изменить | Открыть меню расширенных установок | Быстрый разогрев | выключить.
- Предварительно прогрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой в течение примерно 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

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

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


- Положите на решётку обжаренное мясо.
- Выберите изменить.
- Уменьшите температуру до 100 °С.
- Доведите мясо до готовности.

Можно установить автоматическое выключение процесса приготовления (см. главу «Управление: обычные режимы работы», раздел «Расширенное управление»).

Режимы работы


М Chef + Гриль большой

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

Приготовление на гриле происходит с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт ТЭНа верхнего жара/гриля. Таким образом, время приготовления на гриле уменьшается по сравнению с режимом Гриль большой .

М Chef + Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра.

Приготовление на гриле происходит с помощью электромагнитных волн изнутри и одновременно вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт попеременного включения ТЭНа для верхнего жара/гриля и вентилятора. Таким образом, время приготовления на гриле уменьшается по сравнению с режимом «Гриль с обдувом ».

Гриль большой

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

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

Гриль малый

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

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

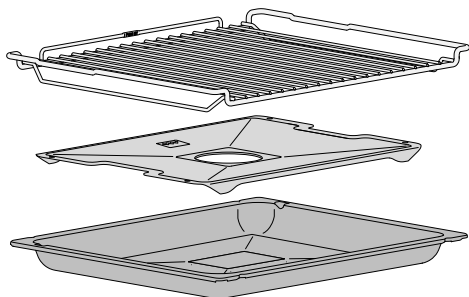
Гриль с обдувом

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

ТЭН верхнего жара/гриля и вентилятор включаются попеременно.

Запекание на гриле

Посуда



Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. При наличии в обычных режимах положите между ними дополнительно противень для запекания на гриле. Противень для запекания на гриле служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Противень для выпечки при запекании на гриле может деформироваться.

В режимах гриля всегда используйте универсальный противень.

Противень для запекания на гриле не подходит для использования в режимах работы M Chef.

Пользуйтесь противнем только в обычных режимах работы.

Температура

Если указан диапазон температуры, в целом выбирайте более низкую температуру.

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

Предварительный нагрев

Предварительный нагрев необходим в режиме гриля. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля ок. 5 минут при закрытой дверце.

Уровень

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

- Плоский продукт: уровень 3 или 4
- Продукт большей толщины: уровень 1 или 2

Время приготовления на гриле

- Для плоских ломтиков мяса/рыбы требуется ок. 6-8 минут на одну сторону.
Более толстым ломтикам необходимо немного больше времени на каждую сторону. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности запекания не будет.
- По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Подготовка к приготовлению продукта на гриле


Быстро промойте мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае сок из него вытечет.

Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие жиры, они могут быстро потемнеть и выделить дым.

Очистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Можно также сбрызнуть их лимонным соком.

Гриль

- Выберите режим работы и температуру. В режимах M Chef дополнительно настройте подачу энергетических единиц Гурмэ и интенсивность (при необходимости).
- Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля ок. 5 минут при закрытой дверце.

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

- Положите продукт на решётку гриля.
- Установите продукт на соответствующий уровень:
 - При приготовлении на гриле **на уровнях с 1 по 3** положите противень для запекания на гриле (если он есть) и решётку на универсальный противень и задвиньте указанные части вместе.

– При приготовлении на гриле **на уровне 4** задвиньте на этот уровень только решётку, а универсальный противень вместе с противнем для запекания на гриле (в обычных режимах и если он есть) – на уровень 2.

■ Закройте дверцу.

■ По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.

Проверка готовности

Если необходимо установить степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:

«с кровью»: Если мясо ещё очень эластично, оно внутри ещё сырое.

средняя прожарка: Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.


полная прожарка: Если мясо почти не «поддаётся», значит оно полностью готово.

Если задан интервал времени, проверьте в целом спустя меньшее время, готов ли продукт.

Совет: Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переложите продукт на уровень ниже или уменьшите температуру гриля. Так поверхность не станет слишком тёмной.

Специальные программы

В дополнение к автоматическим программам комбинированный духовой шкаф имеет множество специальных программ.

■ Выберите Специальные программы .

В вашем распоряжении имеются следующие специальные программы:

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

Кроме того, в данной главе вы найдёте информацию по следующим видам применения:


- Консервирование варкой
- Продукты глубокой заморозки/готовые блюда

Размораживание

Данная программа была разработана для бережного размораживания замороженных продуктов, например, курицы целиком, фарша, рыбы или фруктов.

Воздух в рабочей камере прокачивается вентилятором, и замороженный продукт бережно и быстро размораживается благодаря электромагнитным волнам.

Вы устанавливаете только высоту и вес замороженного продукта, а духовой шкаф автоматически рассчитывает число требуемых энергетических единиц Гурмэ.

 **Опасность распространения бактерий.**


Бактерии, например, сальмонелла, могут вызывать тяжёлые пищевые отравления.

При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) особенно следите за соблюдением гигиены.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

По истечении времени размораживания сразу же подвергните их дальнейшей кулинарной обработке.

- Измерьте высоту замороженного продукта и взвесьте его.
- Продукт для размораживания без упаковки положите в миску или в форму для запеканок из материала, который подходит для приготовления в режимах M Chef.
- Поставьте миску или форму для запеканок на решётку.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Размораживание.
- Настройте высоту замороженного продукта и подтвердите с помощью ОК.
- Настройте вес замороженного продукта и подтвердите с помощью ОК.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Замороженный продукт бережно размораживается. В зависимости от продукта используются в среднем 7 энергетических единиц Гурмэ в минуту и процесс длится 15–45 минут.

- Как только соответствующее указание появится на дисплее, переверните продукт другой стороной или перемешайте его. Если продукт невозможно перевернуть, просто поверните его.
- Поворачивайте или перемешивайте замороженный продукт во время размораживания несколько раз, если он весит более 1 кг, даже если на дисплее не появилось указание на необходимость этих действий. Если продукт невозможно перевернуть, просто поверните его. Так вы получите равномерный результат.


Рыбу и мясо перед приготовлением не обязательно размораживать полностью.

Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Специальные программы

Размораживание торта со сливками

Торты со сливками являются очень нежным, чувствительным замороженным продуктом, который можно бережно и быстро разморозить в духовом шкафу.

- Поставьте замороженный торт со сливками на блюдо.
- Установите блюдо на решётку.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Размораживание.
- Настройте высоту замороженного торта со сливками и подтвердите с помощью *OK*.

Совет: Установите более низкое значение, если высота торта находится в интервале между двумя значениями.

- Настройте вес замороженного торта со сливками и подтвердите с помощью *OK*.
- Уменьшите число предлагаемых энергетических единиц Гурмэ на 15–20 % и подтвердите, нажав *OK*.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Торт со сливками будет бережно разморожен. Процесс длится примерно 30 минут.

- Поворачивайте торт со сливками, как только появится соответствующее напоминание, и затем регулярно каждые 8–10 минут.
- При каждом повороте проверяйте, равномерно ли размораживается торт.

Сушка

Данная программа разработана для традиционного консервирования путём сушки.


Вы можете установить температуру от 50 до 100 °С.

Условием является свежесть и хорошая спелость фруктов и овощей, а также то, что на них нет вмятин.

■ Подготовьте продукты к сушке.

- Яблоки очистите, удалите сердцевину и разрежьте на ломтики толщиной примерно 0,5 см.
- Из слив удалите косточки, если они есть.
- Груши очистите, удалите сердцевину и разрежьте на ломтики.
- Бананы очистите и разрежьте ломтиками.
- Грибы очистите, разрежьте пополам или ломтиками.
- Петрушку или укроп освободите от толстых стеблей.


■ Распределите продукты равномерно по универсальному противню.

■ Выберите Специальные программы .


■ Выберите Сушка.

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.


■ Следуйте указаниям на дисплее.

Материал для сушки	 [мин]
фрукты	120–480
Овощи	180–480
зелень *	50–60

 Время сушки

* Поскольку при этой программе вентилятор включён, для сушки зелени воспользуйтесь режимом «Верхний/нижний жар » с температурой 50–100 °С.

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

 **Опасность получения ожогов!**
Наденьте защитные рукавицы при вынимании сушёных продуктов из духового шкафа.

■ Дайте сушёным фруктам или овощам остыть.

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

■ Храните сушёные овощи и фрукты в хорошо закрытой стеклянной посуде.

Специальные программы


Подогрев посуды

Данная программа разработана для нагревания посуды.

Вы можете установить температуру от 50 до 80 °С.

Используйте термостойкую посуду.


- Задвиньте решётку на уровень 2 и поставьте на неё посуду, которую необходимо нагреть. В зависимости от размера посуды вы можете ставить её также на дно рабочей камеры.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 **Опасность получения ожогов!**
Наденьте защитные перчатки при вынимании посуды из духового шкафа. На нижней стороне посуды могут образовываться единичные капли воды.

Подъем дрожжевого теста

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

Вы можете установить температуру от 30 до 50 °С.

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



Если вам нужно, чтобы дрожжевое тесто подошло с использованием влажности, используйте соответствующую автоматическую программу.

Режим «Шаббат»

Режим «Шаббат» служит для помощи пользователю в соблюдении религиозных обычаев.


После выбора режима «Шаббат» выберите режим работы и температуру.

Выполнение режима начинается только при открывании и закрывании дверцы:

- Спустя прим. 5 минут начинается процесс приготовления в режиме «Верхний/нижний жар » или «Нижний жар ».
- Духовой шкаф нагревается до установленной температуры и сохраняет эту температуру максимально в течение 72 часов.
- Освещение рабочей камеры не включается при открывании дверцы.
- На дисплее высвечивается длительное время Программа Шаббат.
- Индикация текущего времени отсутствует.

Запущенный режим «Шаббат» нельзя изменить или сохранить в разделе Персональные программы. Процесс может быть завершён только при выключении духового шкафа.


Использование режима «Шаббат»

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

Если идёт отсчёт времени таймера, то режим «Шаббат» не может быть запущен.

- Установите температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Теперь духовой шкаф готов к использованию.

На дисплее появляется Программа Шаббат  и индикация установленной температуры.

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

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.


Если вы хотите преждевременно прервать программу:

- Выключите духовой шкаф.

Специальные программы

Консервирование


Ёмкость для кипячения

 **Опасность получения травм!**
При кипячении закрытых консервных банок возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте духовой шкаф для нагрева и кипячения консервных банок.


Пользуйтесь только специальными банками, которые имеются в продаже в специальных магазинах:

- Ёмкостях для кипячения
- Банках с завинчивающимися крышками

Консервирование овощей и фруктов

Мы рекомендуем для этого режим «Конвекция плюс ».

Данные относятся к 5 банкам объёмом 1 л.

- Задвиньте универсальный противень на уровень 1 и поставьте на него банки.
- Выберите режим «Конвекция плюс » и температуру 150–170 °С.
- Подождите до начала образования пузырьков, т. е. до момента, когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки.


Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.


Фрукты/огурцы

- Установите самую низкую температуру, как только образование пузырьков в банках станет заметным. После этого оставьте банки на 25–30 минут в тёплой рабочей камере.

Овощи


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

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

 Длительность консервирования

- Установите после длительности консервирования самую низкую температуру. После этого оставьте банки на 25–30 минут в тёплой рабочей камере.

После консервирования

 **Опасность получения ожогов!**
Наденьте защитные рукавицы при вынимании стеклянной посуды из духового шкафа.

- Достаньте стеклянную посуду из рабочей камеры.
- Накройте полотенцем и около 24 часов выдерживайте её в месте, где отсутствуют сквозняки.
- Затем проверьте, вся ли стеклянная посуда закрыта.


Продукты глубокой заморозки/готовые блюда

Рекомендации

Пироги, пицца, багеты

- Запекайте эти продукты глубокой заморозки на решётке, накрытой бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих продуктов глубокой заморозки могут быть деформированы настолько сильно, что в нагретом состоянии их, возможно, не удастся извлечь из рабочей камеры. Любое дальнейшее применение таких форм будет означать их дополнительную деформацию.
- Выбирайте самую низкую температуру из диапазона, рекомендованного на упаковке.

Картофель фри, крокеты и т.п.


- Эти продукты глубокой заморозки можно разогреть на противне для выпечки или на универсальном противне. При этом для того, чтобы бережно разогреть эти продукты, положите их на бумагу для выпечки.
- Выберите режим Верхний / нижний жар , выключите функцию Быстрый разогрев, а функцию "Хрустящая корочка" – наоборот, включите.
- Выберите самую высокую температуру из рекомендуемого диапазона, указанного на упаковке, и положите продукты глубокой заморозки в заранее прогретую рабочую камеру.
- Несколько раз переверните продукт.


Приготовление

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

Пироги, пицца, картофель фри и т.д. должны запекаться до золотистой, а не до тёмно-коричневой корочки.

- Выберите режим приготовления и температуру, указанные на упаковке.
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Задвиньте блюдо на уровень, рекомендованный на упаковке, в предварительно прогретую рабочую камеру.
- Проверьте блюдо спустя короткое время приготовления, указанное на упаковке.

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

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

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

На всех поверхностях легко образуются царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке:

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

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности существует вероятность, что их больше не получится устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Лучше всего удалять загрязнения сразу.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Совет: Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё тёплая.


Нормальные загрязнения

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

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

По периметру двери имеются два уплотнения. Никогда не снимайте их.

Термощуп

 Если положить термощуп в воду или в посудомоечную машину, он будет повреждён. Очищайте термощуп только с использованием влажной салфетки.

Стойкие загрязнения


При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора. Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и средствами для мытья посуды вручную.
- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности. Оставьте средство для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

- Дополнительно вы можете использовать после воздействия средства жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удалите остатки чистящего средства для духовых шкафов с помощью чистой воды и вытрите поверхности насухо.

Пиролитическая очистка рабочей камеры

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

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

Имеются в распоряжении 3 ступени пиролиза различной продолжительности. Выберите:

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

После запуска пиролитической очистки дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть дверцу только по окончании процесса очистки.

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

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

Подготовка к пиролитической очистке

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

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

Боковые направляющие и сама решётка пригодны для пиролитической очистки и смонтированы в рабочую камеру. Решётка HBBR 52 пригодна для пиролиза и во время пиролитической очистки может оставаться в рабочей камере.

- Выньте из прибора принадлежности, не пригодные для пиролиза.
- Задвиньте решётку на верхний уровень.


Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию и к отключению пиролитической очистки.

При наличии пригоревших остатков на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна.


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

Чистка и уход

Запуск пиролизической очистки

 **Опасность получения ожогов!**
При пиролизической очистке фронтальная поверхность прибора нагревается сильнее, чем при обычном использовании духового шкафа.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к прибору во время пиролизической очистки.

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


Немедленный запуск пиролизической очистки


- Если вы хотите запустить пиролизическую очистку сразу, выберите **Запуст. сразу**.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Пиролиз запускается.

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

Будет отображено оставшееся время пиролизической очистки. Её нельзя изменить.

Если вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздаётся звуковой сигнал, мигает  и идёт отсчёт времени.

Как только вы коснётесь , акустические и оптические сигналы отключатся.

Запуск пиролизической очистки через некоторое время

- Если вы хотите запустить пиролизическую очистку через определённое время, выберите **Запустить позже**.
- Подтвердите с помощью **OK**.
- Установите момент времени, в который пиролизическая очистка должна начаться.
- Подтвердите с помощью **OK**.

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

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

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


По истечении пиролитической очистки

Если остаточное время установлено на 0:00, на дисплее появится указание на то, что дверца разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована, на дисплее появится Процесс завершен и раздастся звуковой сигнал.

■ Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

 **Опасность получения ожогов!**
Дайте рабочей камере остыть, прежде чем удалите возможные остатки от пиролиза.

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

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

Пожалуйста, обратите внимание:

- По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности дверцы имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скреести. По возможности не очищайте эту прокладку.
- В результате переливания сока от фруктов могут образоваться стойкие изменения цвета эмалированных поверхностей. Эти изменения не влияют на качество эмали. Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае.

Чистка и уход

Пиролитическая очистка прерывается

Следующие действия и их последствия могут привести к прерыванию пиролитической очистки:

- То, что вы выключили духовой шкаф.
- Имеется неисправность в электросети.

Как правило, после прерывания пиролитической очистки дверца остаётся заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °С.

При отключении духового шкафа на дисплее появляется Выключить прибор?.

- Если вы хотите прервать пиролитическую очистку, выберите да.

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

- Если вы хотите продолжить пиролитическую очистку, выберите нет.

Пиролитическая очистка продолжена.

При выходе из строя электросети после её возвращения на дисплее появляется Процесс прерван, фаза охлаждения.

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

Раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

На дисплее появляется Процесс завершен.

- Выберите ↶.
- Запустите пиролитическую очистку повторно.

Удаление накипи из испарительной системы

Момент для проведения процесса очистки от накипи

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

Очистку от накипи можно провести в любое время.

Однако по истечении определённого количества процессов приготовления появится автоматическое требование удалить накипь из испарительной системы для поддержания её безупречной работы.

На дисплей выводится в убывающем порядке отсчёт последних десяти процессов приготовления до очистки от накипи. После этого использование режимов и автоматических программ с использованием влажности блокируется. Оно будет снова возможно после очистки от накипи.

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

Ход процесса удаления накипи

Если вы запустили процесс удаления накипи, вы должны провести его до конца. Он не может быть прерван.

Процесс удаления накипи продолжится приблизительно 90 минут и проходит в несколько этапов:

1. Подготовка процесса очистки от накипи
2. Закачивание средства для удаления накипи
3. Фаза воздействия
4. Процесс промывания 1
5. Процесс промывания 2
6. Процесс промывания 3
7. Выпаривание остатков воды

Чистка и уход

Подготовка процесса очистки от накипи

Вам потребуется ёмкость объёмом прим. 1 л.

Для того чтобы вам не приходилось держать ёмкость со средством для удаления накипи под всасывающей трубкой, в комплект поставки входит пластмассовый шланг с присоской.


Для достижения оптимального результата очистки рекомендуется использовать входящие в комплект поставки таблетки для удаления накипи, разработанные специально для Miele.



Совет: Дополнительно таблетки можно приобрести через интернет-магазин Miele, в сервисной службе или в торговых точках Miele.

Другие таблетки для удаления накипи, которые, помимо лимонной кислоты, также содержат другие кислоты и/или иные нежелательные компоненты, например хлориды, могут привести к повреждениям. Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать из-за несоблюдения концентрации средства для удаления накипи.

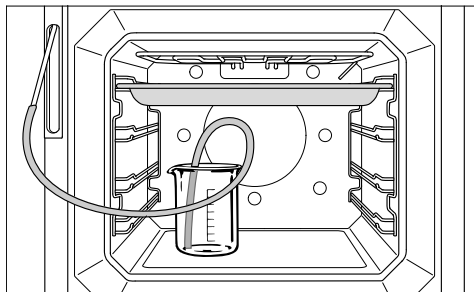
- Заполните ёмкость примерно 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней таблетку для удаления накипи.

Проведение процесса очистки от накипи

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

Если режимы «Конвекция с паром », «M Chef + Конвекция с паром » и автоматические программы с использованием пара уже были заблокированы, можно сразу же запустить процесс удаления накипи, нажав для подтверждения кнопку **OK**.

- Задвиньте универсальный противень до упора на верхний уровень, чтобы собрать средство для удаления накипи после его применения. Подтвердите указание с помощью кнопки **OK**.



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

Начинается процесс всасывания.
Слышен шум работы насоса.

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

Фактически использованный объём средства для удаления накипи может быть меньше, чем затребованный объём, таким образом, в ёмкости образуются остатки средства.

Появится сообщение об окончании процесса всасывания.

- Подтвердите с помощью **OK**.

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

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

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

Во время всего процесса охлаждающий вентилятор остаётся включённым.

По окончании фазы воздействия раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

Чистка и уход

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

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

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

Запустится процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и собирается на универсальном противне.

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


- Извлеките универсальный противень с собранной водой для мойки, очистите его и поместите снова на верхний уровень.
- Выньте из ёмкости пластиковый шланг и налейте в неё прим. 1 л свежей водопроводной воды.

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

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

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

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

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

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


Длительность автоматически корректируется в зависимости от фактического наличия остатков воды.

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

- Подтвердите с помощью *OK*.

Раздаётся звуковой сигнал, если он включён. На дисплее появляется Процесс завершен.

- Выключите духовой шкаф.

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




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

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Что делать, если ...

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

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

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	<p>Вы выбрали установку QuickTouch выключить . Благодаря ей дисплей при отключённом духовом шкафу остаётся тёмным.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Когда вы включите духовой шкаф, на дисплее появится главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку QuickTouch включить в указ. время.
	<p>Духовой шкаф обесточен.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.
Блокировка  появляется на дисплее при включении духового шкафа.	<p>Активирована блокировка запуска .</p> <ul style="list-style-type: none">■ Вы можете деактивировать блокировку запуска для процесса приготовления, удерживая символ  нажатым в течение минимум 6 секунд.■ Вы можете отключить блокировку запуска на длительный срок (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»).
Рабочая камера не нагревается.	<p>Активирован демонстрационный режим. Хотя духовым шкафом можно управлять, нагрев рабочей камеры не функционирует.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите демонстрационный режим (см. главу «Установки», раздел «Демо-режим»).
На дисплее появляется Неисправность в сети - процесс прерван.	<p>Электроснабжение было кратковременно нарушено. Поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите и снова включите духовой шкаф.■ Снова запустите процесс приготовления.
На дисплее появляется 12:00.	<p>Электроснабжение было отключено в течение более чем 200 часов.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Повторно установите текущее время и дату.



Проблема	Причина и устранение
<p>На дисплее появляется Максимальная длительность работы достигнута.</p>	<p>Духовой шкаф использовался в течение слишком длительного времени. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Подтвердите с помощью OK. Удалите сообщение Процесс завершен, выбрав ↵. <p>После этого духовой шкаф вновь готов к эксплуатации.</p>
<p>На дисплее появляется ⚠ Ошибка XX.</p>	<p>Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>На дисплее появляется F32.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз. ■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>На дисплее появляется F33.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>После выбора функции удаления накипи на дисплее отображается В наст. время функция не доступна..</p>	<p>Испарительная система неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>После выбора автоматической программы на дисплее отображается Управление уровнем влажности не исправно. Автоматические программы работают без использования влаги..</p>	<p>Испарительная система неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele. Можно запустить автоматическую программу и без использования пара.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
В процессе приготовления с использованием пара всасывание воды не выполняется.	<p>Активирован демонстрационный режим. Хотя духовым шкафом можно управлять, насос испарительной системы не функционирует.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите демонстрационный режим (см. главу «Установки», раздел «Демо-режим»). <p>Неисправность насоса испарительной системы.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
Во время процесса приготовления в режиме M Chef охлаждающий вентилятор работает с очень высоким числом оборотов.	<p>Духовой шкаф может нагреваться в режимах M Chef сильнее, чем в обычных режимах. После процесса приготовления число оборотов автоматически снижается.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Если это происходит чаще, при необходимости проверьте условия встраивания прибора (см. главы «Размеры для встраивания» и «Встраивание»). <p>При очень мелких количествах продуктов в рабочей камере (например, при разогреве 2 булочек) духовой шкаф нагревается сильнее, чем при больших количествах продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Поместите в рабочую камеру как можно большее количество продуктов.
После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).</p>
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после его включения или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени никаких дальнейших действий не производится.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Включите духовой шкаф повторно.

Проблема	Причина и устранение
<p>Продукт приготовлен неравномерно.</p>	<p>Если подрумянивание в некоторых местах слишком интенсивное, это означает, что была выбрана слишком высокая температура.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите более низкую температуру.
	<p>Если продукт имеет отдельные плотные и сухие места, была выбрана слишком высокая интенсивность.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Уменьшите интенсивность или подайте на продукт меньше энергетических единиц Гурмэ.
<p>Пирог/выпечка после указанного времени ещё не готовы.</p>	<p>Выбранная температура отличается от указанной в рецепте.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выберите температуру, соответствующую указанной в рецепте.
	<p>Количество ингредиентов отличается от указанного в рецепте.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При добавлении жидкости или яиц в тесто оно становится более влажным и требует больше времени для приготовления.
<p>Продукт после подачи установленного количества энергетических единиц Гурмэ ещё не достаточно подрумянился.</p>	<p>Установлена слишком низкая температура.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите более высокую температуру. Для более интенсивного подрумянивания разогревайте продукт только при использовании обычного нагрева без подачи энергетических единиц Гурмэ.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка неровно подрумянились.	<p>Выбрана неправильная температура или уровень приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень.
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none">■ В режимах «M Chef + Верхний/нижний жар » и «Верхний/нижний жар » не очень подходят светлые или блестящие формы для выпечки. Используйте матовые, тёмные формы для выпечки.■ В режимах M Chef используйте по возможности металлические формы для выпечки. При использовании форм из силикона, стекла или керамики и форм с силиконовыми ковриками может получиться так, что нижняя сторона будет менее румяной.
	<p>Включён катализатор для уменьшения запаха. При наличии нежного продукта, такого как бисквит или мелкая выпечка, могут быть различия в подрумянивании.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выберите установку Катализатор выключить.
Освещение рабочей камеры не включается.	<p>Подсветка рабочей камеры неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
После пиролизической очистки в рабочей камере остались загрязнения.	<p>При пиролизической очистке загрязнения сгорают, и от них остаётся пепел.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Удаляйте загрязнения с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры. <p>Если, кроме этого, остались ещё более грубые загрязнения, запустите пиролизическую очистку повторно, при необходимости с большей длительностью.</p>

Проблема	Причина и устранение
При установке или извлечении решётки или других принадлежностей возникают шумы.	<p>Из-за устойчивой к пиролизу поверхности боковых направляющих возникает эффект трения при установке или извлечении принадлежностей.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Для уменьшения этого эффекта трения нанесите пару капель высокотемпературного пищевого масла на пергаментную бумагу и смажьте боковые направляющие. Повторяйте это после каждого пиролиза.

Сервисная служба

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

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

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

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

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

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

№ ЕАЭС RU С-DE.АЯ46.В.04872/19
с 04.06.2019 по 03.06.2024

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»

Условия транспортировки

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

Условия хранения

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

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

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

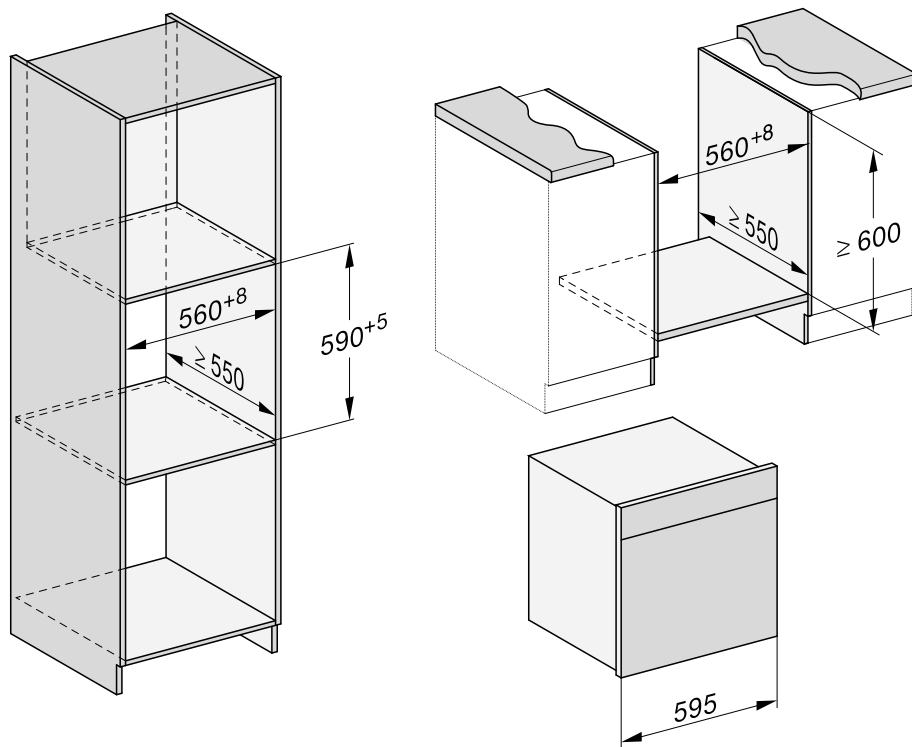
Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

Размеры для встраивания

Указания размеров приведены в мм.

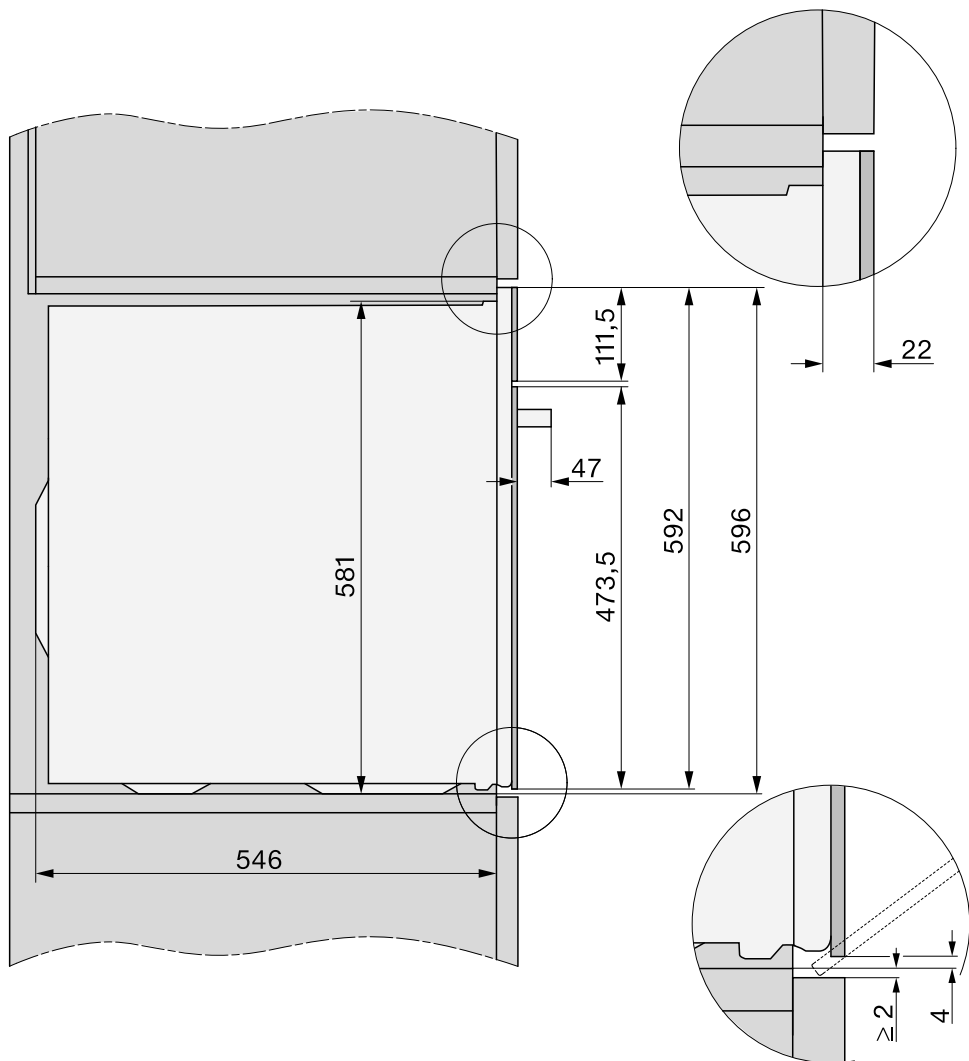
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

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

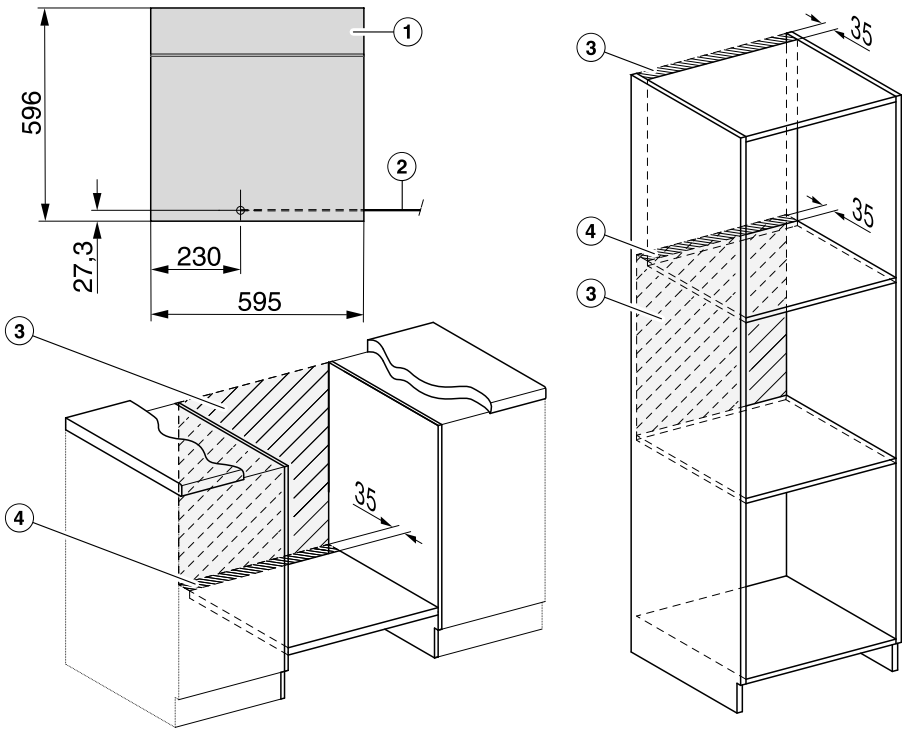


Монтаж

Вид сбоку




Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина = 2.000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции мин. 150 см²

Монтаж

Встраивание

 Духовой шкаф может использоваться только после встраивания.

Для безупречной работы комбинированного духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твердого топлива).

При встраивании обязательно учитывайте следующее:

Не встраивайте заднюю стенку в мебельной нише.

Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене.

Не монтируйте планки термозащиты на боковых стенках мебельной ниши.

Перед встраиванием

- Убедитесь, что сетевая розетка обесточена.

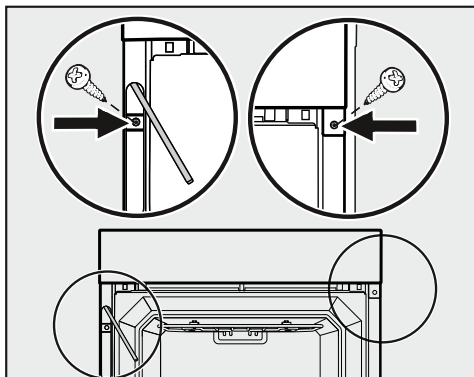
Встраивание комбинированного духового шкафа

- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверцу можно повредить, если переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

- Задвиньте духовой шкаф в шкаф для встраивания и выровняйте его.
- Откройте дверцу.



- Откиньте вперёд всасывающую трубку, расположенную слева под панелью управления.
- Прикрепите прибор прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.

Подключение к электросети

Комбинированный духовой шкаф оснащён сетевым кабелем и штекером для подключения сети переменного тока 50 Гц, 220–240 В.

Номинал применяемого предохранителя должен быть не менее 16 А.

Подключение должно осуществляться только к правильно смонтированной сетевой розетке с заземляющим контактом. Для подключения необходима стационарная электропроводка с заземлением, выполненная в соответствии с действующими требованиями.

Духовой шкаф должен быть расположен так, чтобы ничто не препятствовало доступу к вилке сетевого кабеля.

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

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы.

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стороне рабочей камеры. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.

При повреждении сетевого кабеля должен быть заменён сервисной службой оригинальным кабелем Miele.

Данный духовой шкаф отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса В.

Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов.

Класс В означает, что прибор подходит для использования в домашних условиях.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,7 кВт

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным проводом заземления, которое соответствует требованиям п.7.1 «Правил устройства электроустановок».

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не имеет защитного заземления, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Обзор программ Гурмэ Ассистент

В таблицах на следующих страницах обзор программ Гурмэ Ассистент комбинированного духового шкафа.

Если в таблице есть соответствующее указание, ориентируйтесь на соответствующий рецепт в книге рецептов комбинированного духового шкафа.

Режим работы задан, его нельзя менять. Вы можете изменить рекомендуемые значения температуры, количества энергетических единиц Гурмэ, интенсивности обработки и времени приготовления.

Если вам необходимо приготовить большее или меньшее количество конечного продукта, чем указано в рецепте, используйте соответственно большую или меньшую по размеру форму (например, круглую форму для выпечки вместо универсального противня).

В таблице соответственно указано количество ингредиентов, отличающееся от конкретного рецепта. В прочих случаях действительно количество, приведённое в рецепте.

Программы Гурмэ Ассистент

Пироги

Пирог на противне

Масляный пирог (Рецепт: «Масляный пирог»)

Пирог с посып. и фруктами

Дрожж. тесто (Рецепт: «Пирог с посып. и фруктами (Дрожж. тесто)»)

Творожно-масляное тесто (Рецепт: «Пирог с посып. и фруктами (Творожно-масляное тесто)»)

Фунтовый кекс

Мраморный пирог (Рецепт для всех форм: «Мраморный пирог»)

Форма для бабы 24 см (указанное количество ингредиентов)

Прямоугольн. форма 30 см (0,7 от количества ингредиентов)

Круглая форма 26 см (указанное количество ингредиентов)

Песочный пирог (Рецепт для всех форм: «Ванильный песочный кекс»)

Форма для бабы 24 см

Прямоугольн. форма 30 см

Круглая форма 26 см

Программы Гурмэ Ассистент
Хлеб
Фокачча (Рецепт: «Фокачча»)
Круглая форма для запекания (0,3 от количества ингредиентов)
Универсаль-ный противень (указанное количество ингредиентов)
Белый хлеб
подовый (Рецепт: «Белый хлеб, свежий»)
800 г (указанное количество ингредиентов)
1000 г (1,25 от количества ингредиентов)
Прямоугольная форма 25 см (Рецепт: «Белый хлеб с травами», 0,8 от количества ингредиентов)
Прямоугольн. форма 30 см (Рецепт: «Белый хлеб с травами», указанное количество ингредиентов)
Пшеничноржаной хлеб (Рецепт: «Пшенич.-ржан. хлеб, свежий»)
Прямоугольная форма 25 см (0,8 от количества ингредиентов)
Прямоугольн. форма 30 см (указанное количество ингредиентов)
Булочки
Сладк. дрож-жевые булочки (Рецепт: «Булочки с изюмом»)
5 штук (половина от количества ингредиентов)
10 штук (указанное количество ингредиентов)
Пшенич. булоч. (Рецепт: «Пшеничные булочки, свеж.»)
4 штуки (половина от количества ингредиентов)
8 штук (указанное количество ингредиентов)

Программы Гурмэ Ассистент	
Пицца, пироги	
Пирожки из слоен. теста (Рецепт: «Сосиски в тесте»)	
4 штуки (0,7 от количества ингредиентов)	
6 штук (указанное количество ингредиентов)	
8 штук (1,3 от количества ингредиентов)	
Пицца (Рецепт: «Пицца (Дрожж. тесто)»)	
Противень для выпечки (указанное количество ингредиентов)	
Круглая форма для запекания (половина от количества ингредиентов)	
Киш (Рецепт: «Лотаринг. киш»)	
Открытый пирог (Рецепт: «Пирог с сыром»)	
Противень для выпечки (двойное количество ингредиентов)	
Круглая форма для запекания (указанное количество ингредиентов)	
Мясо	
Птица	
Цыплёнок целиком (Рецепт: «Цыпленок»)	
Запеч. грудка индейки (Рецепт: «Грудка индей-ки, фарширов.»)	
Телятина	
Телячье филе (Рецепт для всех степеней готовности: «Телячье филе»)	
розоват. / средн. степень / прожаренное	
Телячья спинка (Рецепт для всех степеней готовности: «Телячья спинка»)	
розоват. / средн. степень / прожаренное	
Говядина	
Филе говядины (Рецепт для всех степеней готовности: «Филе говядины»)	
"по-английски" / средн. степень / прожаренное	
Ростбиф (Рецепт для всех степеней готовности: «Ростбиф»)	
"по-английски" / средн. степень / прожаренное	
Свинина	
Рулет из рублен. мяса (Рецепт: «Рулет из рублен. мяса»)	
Копчёная свинина (Рецепт: «Копчёная свинина»)	
Жаркое из свинины (Рецепт: «Жаркое из свинины»)	
Свиное филе	
розоват. / средн. степень / прожаренное	

Программы Гурмэ Ассистент	
Рыба	
Запеченное филе лосося (Рецепт: «Запеченное филе лосося»)	
2 порции (0,3 от количества ингредиентов)	
4 порции (0,7 от количества ингредиентов)	
6 порций (указанное количество ингредиентов)	
8 порций (1,3 от количества ингредиентов)	
Форель озёрн. целиком (Рецепт: «Фарширов. озер. форель», без начинки)	
600–1800 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	
Филе судака (Рецепт: «Судак на трав. подушке»)	
400–1600 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	
Морепродукты	
Мидии (Рецепт: «Моллюски по-тайски»)	
500–2000 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	

Программы Гурмэ Ассистент	
Запеканки и суфле	
Картофельный гратен (Рецепт: «Картофельный гратен»)	
2 порции (половина от количества ингредиентов)	
4 порции (указанное количество ингредиентов)	
6 порций (1,5 от количества ингредиентов)	
8 порций (двойное количество ингредиентов)	
Лазанья (Рецепт: «Лазанья»)	
2 порции (половина от количества ингредиентов)	
4 порции (указанное количество ингредиентов)	
6 порций (1,5 от количества ингредиентов)	
8 порций (двойное количество ингредиентов)	
Макаронная запеканка (Рецепт: «Макаронная запеканка»)	
2 порции (половина от количества ингредиентов)	
4 порции (указанное количество ингредиентов)	
6 порций (1,5 от количества ингредиентов)	
8 порций (двойное количество ингредиентов)	
Овощи	
Рататуй (Рецепт: «Рататуй»)	
500–3000 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	
Корнеплоды (Рецепт: «Корнеплоды по-восточному»)	
500–2500 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	

В таблицах на следующих страницах представлен обзор автоматических программ, установленных на заводе и имеющихся в наличии у комбинированного духового шкафа.

Рецепты, относящиеся к ним, находятся в книге рецептов комбинированного духового шкафа.

Автоматические программы
M Chef меню
Фарш овощи рис
Кебаб цветная кап. фокачча
Лосось курица бриошь
Морепродукты лосось говяд.
Голец овощи картофель
Лаврак курица
Пироги
Яблочный пи-рог ,открытый
Бисквит. торт
Масляный пирог
Подъем теста
Яблочно-карамел. пирог
Чизкейк
Кокосовый пирог
Миндальный пирог
Мраморный пирог
Ванильный песочный кекс
Шоколадно-орех. пирог
Пирог с посып. и фруктами
Дрожж. тесто
Творожно-масляное тесто
Кекс к чаю
Кекс с корицей и макадамией

Автоматические программы
Мелк. выпечка
Фигурное печенье
Плюшки с изюмом
Шокол.-вишн. маффины
Печенье из кулин. мешка
Ванил. рогал.
Маффины с грецк. орехами
Заварн. пирож.
Хлеб
Фокачча
Плетенка дрожжевая
Мраморн. пле-тёнка дрожж.
Белый хлеб с травами
Полосатый хлеб
Белый хлеб, свежий
Пшеничный зерновой хлеб
Пшенич.-ржан. хлеб, свежий
Пшенич.-ржан. хлеб, замороз.
Пряник
Булочки
Круассаны
Булочки с изюмом
Шоколадные булочки
Пшеничные булочки, свеж.
Пшен. булочки замороженные

Автоматические программы

Пицца, пироги

Овощной плоский пирог

Пирог с сыром

Штруд. с коль-раби и лобст.

Лосось в тесте

Пицца

 Дрожж. тесто

 Творожно-масляное тесто

Лотаринг. киш

Шпинат в слоеном тесте

Киш рикотта с помидорами

Штрудель с савой. капуст.

Сосиски в тесте

Мясо

Птица

 Утка

 Цыпленок

 Грудка индей-ки, фарширов.

Телятина

 Телячье филе

 Телячья спинка

Говядина

 Филе говядины

 Ростбиф

Свинина

 Рулет из рублен. мяса

 Копчёная свинина

 Свинина длит. томления

 Жаркое из свинины

 Свиная вырез-ка фарширов.

 Свиное филе в слоёном тесте

Автоматические программы
Рыба
Дорада на овощ. подушке
Рыба со льдом
Атлант. треска, панир. из трав
Лосось, запеч. в хвое
Лосось, запеч. в тесте
Запеченное филе лосося
Фарширов. озер. форель
Лаврак в солян. корочке
Судак на трав. подушке
Морепродукты
Креветки с овощами
Гребешки, запеч. в хвое
Моллюски по-тайски
Запеканки и суфле
Гратен с салатным цикорием
Картофельный гратен
Лазанья
Муссака
Макаронная запеканка
Паэлья
Пастушья запеканка
Террины & Со
Мясной паштет
Террин, курица и лобстер
Террин из лосося

Автоматические программы

Овощи

Антипасто

Баклажаны

Шампиньоны

Паприка

Цвет. капуста запеченная

Фенхель с Просекко

Овощной микс

Рататуй

Спаржа

Корнеплоды по-восточному

Цуккини, за-печ. под сыром

Десерт

Ананас запеченный

Булочки "Бухтельн"

Крем-карамель

Крамбл

Малиновое суфле

Суфле из тыквы

Лаймовый пирог

Шоколадный десерт

Авторские права и лицензии

Для управления прибором фирма Miele использует программное обеспечение.

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

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

В особенности, запрещены:

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

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

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

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

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

Для получения такого исходного кода отправьте электронное сообщение по адресу info@miele.com.

Заявление о соответствии товара

Настоящим компания Miele подтверждает, что данный комбинированный духовой шкаф соответствует требованиям директивы 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.de
- Сервис, Запрос информации, Инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.ru/domestic/customer-information-385.htm?#p510> с указанием названия прибора или заводского номера.

Диапазон частот модуля Wi-Fi	2,4000 ГГц – 2,4835 ГГц
------------------------------	----------------------------

Максимальная излучаемая мощность модуля Wi-Fi	< 100 мВт
---	-----------

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

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

Сервисные центры Miele

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

- для России: www.miele.ru
- для Украины: www.miele.ua
- для Казахстана: 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

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1,

этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО « Миле »

ул. Жиланская 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

Internet: 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

Internet: 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

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:

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

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

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

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

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



EAC

DO 7860

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 294 080 / K4