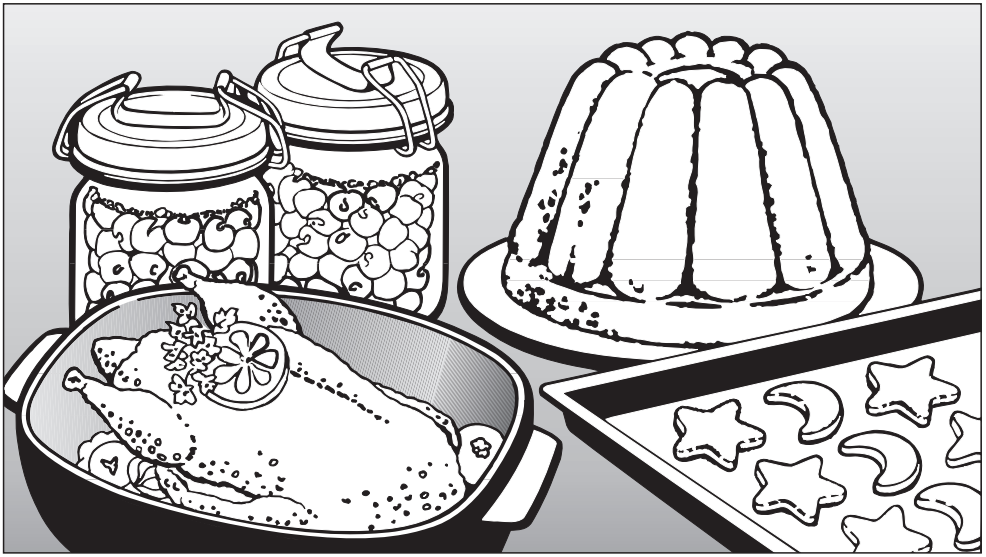
Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Духовой шкаф
H 5681 BP, H 5688 BP

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

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 07 652 971

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 6
Ваш вклад в охрану окружающей среды 11
Описание прибора 12
Оснащение 13
Электронное управление духовым шкафом 13
Сенсор автоматики 13
Функции безопасности 13
Блокировка включения 13
Автоматическое отключение 13
Вентиляторы охлаждения 13
Охлаждаемая дверца 13
Блокировка дверцы для пиролитического режима 13
Усройства экономии электроэнергии 14
Указания по применению 15
Влажная конвекция 15
Приложение с рецептами "Влажная конвекция" 15
Поверхности с покрытием PerfectClean 15
Функция очистки - Пиролиз 15
Принадлежности 16
Противень, универсальный противень и решетка с защитой от выскальзывания 16
Телескопические направляющие FlexiClip 17
Установка телескопических направляющих FlexiClip 17
Перестановка телескопических направляющих FlexiClip 18
Пищевой термометр 18
Ключ 18
Таблетки для удаления накипи, пластмассовый шланг с держателем 18
Miele@home 19
Индикация информации 19
Дополнительно приобретаемые принадлежности 19
В будущем для дома 19
Дополнительная информация 19
Элементы управления 20
Сенсорные кнопки 20
Дисплей 21
Главное меню 21
Символы 22

Содержание

Режимы работы 24
Ввод в эксплуатацию 26
Введение основных установок 26
Чистка прибора и первый нагрев 27
Автоматические программы 28
Автоматические программы 28
Простое управление вручную 29
Дальнейшее управление вручную 30
Выбор режима работы 30
Изменение температуры 30
Длительность/время запуска/ окончание приготовления (автоматика отключения) 31
Использование автоматики отключения 31
Автоматика отключения с отсрочкой старта 32
Процесс приготовления с автоматикой отключения 32
Изменение или удаление введенных значений времени 33
Изменение фазы нагрева 33
Предварительный нагрев рабочей камеры 34
Использование функции "Снижение влажности" 35
Изменение режима работы 35
Персональные программы 36
Меню "Персональные программы" 36
Создание персональных программ 37
Вызов персональных программ 37
Влажная конвекция 38
Автоматические программы 39
Ночное выпекание 39
Режим "Влажная конвекция" 40
Количество и момент времени обдавания паром 40
Использование режима "Влажная конвекция" 41
Испарение оставшейся воды 42
Процесс испарения оставшейся воды 42
Немедленное проведение испарения оставшейся воды 42
Отмена испарения оставшейся воды 43
Удаление накипи 43
Таймер 🔔 44
Установки 45

Содержание

Язык 45
Текущее время 46
Индикация 46
Формат времени 46
Установка 46
Освещение 46
Главное меню 47
Катализатор 47
Дополнительная работа вентилятора 48
Пиролиз 48
Фаза нагрева 48
Запуск 49
Рекомендуемые температуры 49
Дисплей 49
Контрастность дисплея 49
Яркость дисплея 49
Громкость 50
Звуковые сигналы 50
Частота 50
Тон нажатия кнопок 50
Безопасность 51
Блокировка включения 51
Блокировка в работе 51
Единицы 52
Температура 52
Торговля 52
Заводская настройка 52
Данные для проверяющих организаций 53
Стандартные блюда согласно EN 60350 53
Чистка и уход 54
Фронтальная панель прибора 54
Принадлежности 55
Противень, универсальный противень 55
Решетка, направляющие 55
Пищевой термометр 55
Телескопические направляющие FlexiClip 55
Смазка телескопических направляющих 56

Содержание

Эмаль с покрытием PerfectClean 57
Рабочая камера 59
Снятие дверцы 62
Разборка дверцы 63
Установка дверцы. 66
Снятие телескопических направляющих FlexiClip 67
Снятие боковых направляющих 68
Откидывание нагревательного элемента верхнего жара/гриля 68
Удаление накипи 69
Момент времени для удаления накипи 69
Процесс удаления накипи (обзор) 69
Подготовка процесса удаления накипи 70
Проведение процесса удаления накипи 70
Неполадки и неисправности 72
Сервисная служба 75
Сертификат (только для РФ) 75
Дополнительно приобретаемые принадлежности 76
Электроподключение 78
Технические характеристики 79
Класс энергетической эффективности согласно EN 50304 79
Чертежи для встраивания 80
Размеры прибора и ниши в шкафу 80
Детальные размеры фронтальной поверхности прибора 81
Встраивание духового шкафа 82
Гарантия качества товара 83

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

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

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

Надлежащее использование

▶ Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например:

– в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях.
– в загородных домах.
– клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

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

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

Если у Вас есть дети

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

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

▶ Следите за тем, чтобы дети не касались духового шкафа во время его работы. Духовой шкаф нагревается в области дверцы, панели управления и вытяжных отверстий воздуха рабочей камеры. Кожа ребенка более чувствительна к высокой температуре, чем кожа взрослого. Опасность ожога!

▶ Во время пиролиза фронтальная панель прибора нагревается сильнее, чем при его обычном использовании.
Не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролиза. Опасность получения ожога!

Техника безопасности

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

▶ Перед монтажом проверьте отсутствие у духового шкафа внешних повреждений. Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденного духового шкафа ставит под угрозу Вашу безопасность!

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

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

▶ Не допускается подключение духового шкафа к электросети через удлинитель или разветвительную штепсельную розетку, так как такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).

▶ Эксплуатируйте духовой шкаф только в установленном состоянии, чтобы была гарантирована надежная и безопасная работа прибора.

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

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

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

– выключены предохранители на распределительном щитке,

– полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке,

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

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

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

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

Надлежащее использование

Осторожно! Опасность получения ожога!
В области рабочей камеры возникают высокие температуры!

▶ Пользуйтесь кухонными прихватками и рукавицами, размещая или вынимая горячие блюда, а также при других действиях в горячей рабочей камере. Особенно внимательно следите за нагревательными элементами верхнего жара/гриля.
Опасность получения ожога!

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

▶ Выдерживайте в режимах "Гриль большой", "Гриль малый" и "Гриль с обдувом" рекомендуемое время приготовления на гриле. Слишком долгое время приготовления на гриле ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта.
Опасность пожара!

▶ Не пользуйтесь режимами "Гриль большой", "Гриль малый" и "Гриль с обдувом" для освежения булочек или хлеба и сушки цветов или зелени. При этом существует опасность возгорания!
Вместо этих режимов используйте режимы "Конвекция плюс" или "Верхний-нижний жар".

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

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

▶ Не выключайте духовой шкаф, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.
При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.
Ни в коем случае не выключайте прибор. Повышение влажности воздуха в рабочей камере приводит к образованию конденсата, который может:
– вызвать коррозию в рабочей камере,
– повредить панель управления, столешницу и окружающую мебель.

▶ Никогда не выкладывайте днище рабочей камеры алюминиевой фольгой при включении режимов "Верхний-нижний жар" / "Нижний жар" / "Интенсивное выпекание".
Из-за возникающего перегрева эмаль может потрескаться или отколоться.
По этой же причине не ставьте на днище рабочей камеры сковородки, кастрюли или противни.

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

▶ Никогда не наливайте воду непосредственно на противень, универсальный противень или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В результате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а эмаль может быть повреждена резким перепадом температур.

▶ Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени.
Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур (> 70 °C) в течение определенного времени (> 10 мин.). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогрето блюдо, установите большее время.
Кроме этого, важно, чтобы температура во всем блюде была равномерной. Переворачивайте или перемешивайте блюдо.

▶ Не пользуйтесь посудой из пластмассы. При высокой температуре такая посуда плавится. Духовой шкаф может быть поврежден.

▶ Не консервируйте в металлических банках в духовом шкафу и не разогревайте их в приборе. В банках возникает избыточное давление, и они могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

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

▶ Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никаких посторонних предметов не защемилось между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению духового шкафа.
Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

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

Принадлежности

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

▶ Удалите все без исключения принадлежности из рабочей камеры, прежде, чем запустить процесс пиролиза. Это касается также боковых направляющих и дополнительно покупаемых принадлежностей. Из-за высоких температур при проведении пиролиза принадлежности будут повреждены.

▶ Применяйте только оригинальный пищевой термометр Miele.
В случае замены пищевого термометра необходимо использовать также только термометр фирмы Miele. Вы сможете приобрести его в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

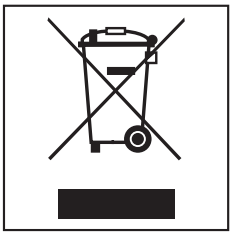
Производитель прибора не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

Утилизация транспортной упаковки

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

Утилизация отслужившего прибора

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

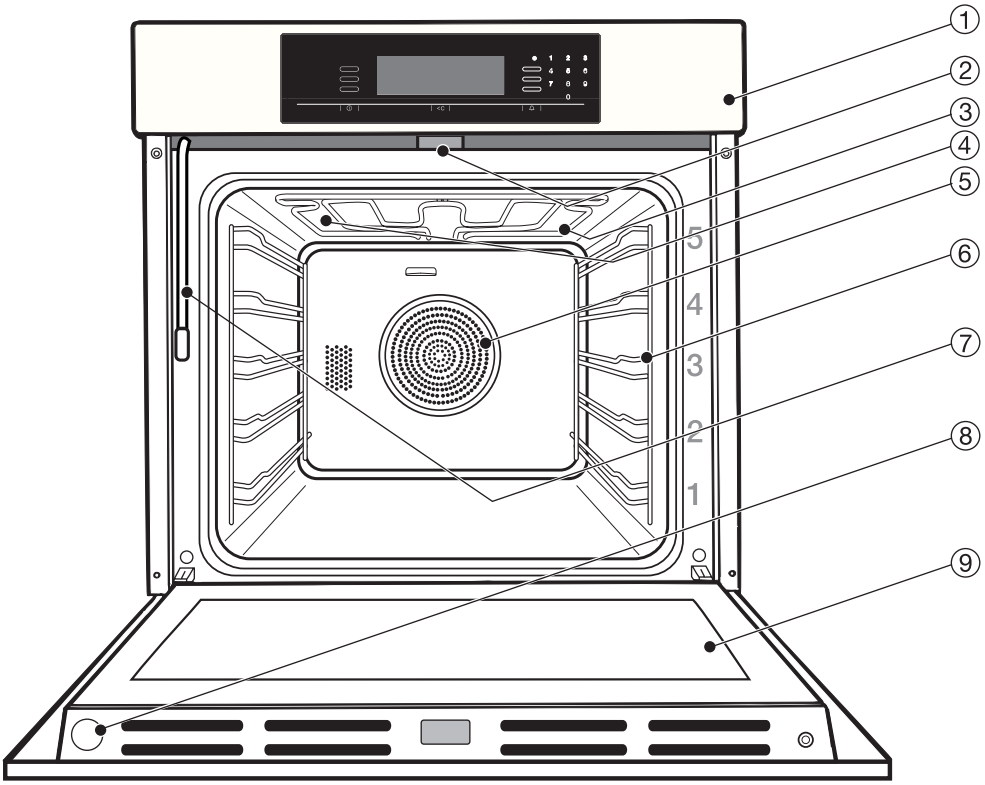


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

Описание прибора

H 5681 BP



① Панель управления
② Блокировка дверцы для проведения пиролиза
③ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля с приемной антенной для радиоуправляемого пищевого термометра
④ Отверстия для подачи пара при приготовлении с использованием влажности
⑤ Задняя стенка с всасывающим отверстием вентилятора
⑥ Боковые направляющие с тремя уровнями загрузки
⑦ Наполнительная трубка для испарительной системы
⑧ Место хранения радиоуправляемого пищевого термометра
⑨ Дверца

Электронное управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать
- индикацию текущего времени,
- таймер,
- программирование времени процессов приготовления,
- ввод "Персональных программ",
- автоматические программы,
- выбор индивидуальных настроек.

Сенсор автоматики

Этот сенсор управляет
- длительностью приготовления в автоматических программах. Соответствующая индикация высвечивается на дисплее.
- остаточным ходом вентиляторов.
- длительностью процесса пиролиза.

Функции безопасности

Блокировка включения

Функция "Блокировка включения" защищает духовой шкаф от нежелательного использования прибора, см. главу "Установки – Безопасность".

Автоматическое отключение

Оно срабатывает автоматически, если прибор работает в течение слишком длительного времени. Этот период времени зависит от выбранного режима работы и установленной температуры.

Вентиляторы охлаждения

При каждом включении духового шкафа автоматически включается вентилятор охлаждения. Благодаря этому горячий влажный воздух рабочей камеры будет смешиваться с прохладным воздухом помещения и охлаждаться до выхода из прибора между дверцей и панелью управления.

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

Охлаждаемая дверца

Дверца представляет собой открытую конструкцию со стеклами, покрытыми теплоотражающим слоем.
Во время работы прибора через дверцу для ее охлаждения дополнительно подается воздух, в результате чего внешнее стекло остается холодным.

Для чистки дверцу прибора можно разбирать.

Блокировка дверцы для пиролитического режима

С началом пиролитической очистки из соображений безопасности дверца блокируется. Блокировка будет снята только после завершения пиролитической очистки, когда температура в рабочей камере опустится ниже 280 °C.

Усройства экономии электроэнергии

Освещение

На заводе-изготовителе освещение рабочей камеры настроено таким образом, что во время процесса приготовления оно выключается через 15 секунд, см. главу "Установки – Освещение".

Контактный выключатель в дверце

Если в процессе приготовления дверца прибора откроется, контактный выключатель в дверце автоматически отключит нагревательные элементы и, в зависимости от режима работы, вентилятор конвекции. Таким образом, уменьшаются потери тепла в рабочей камере, когда, например, Вы поливаете жаркое. Одновременно включится освещение рабочей камеры.

Использование остаточного тепла

При приготовлении с использованием автоматики выключения или пищевого термометра нагрев рабочей камеры автоматически выключается незадолго до окончания процесса приготовления.

Используется остаточное тепло, которого будет достаточно для завершения процесса.
На дисплее появляется сообщение "Фаза экономии энергии".

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор конвекции продолжают работать.

Режим экономии энергии

Из соображений экономии электроэнергии духовой шкаф автоматически выключается, если после окончания автоматической программы или процесса приготовления с использованием автоматики выключения в течение некоторого определенного времени не происходит дальнейших действий по управлению прибором.

Это время зависит от выбранных установок (вид режима, температура, длительность).

Дисплей будет темным или с индикацией текущего времени, см. главу "Установки – Текущее время – Индикация".

Указания по применению

В брошюре "Указания по применению", которая прилагается к Вашему прибору вместе с инструкцией по эксплуатации и монтажу, Вы найдете исчесывающую информацию по темам:
- Автоматические программы
- Пищевой термометр
- Выпекание
- Жарение
- Низкотемпературное приготовление
- Приготовление на гриле
- Размораживание
- Консервирование
- Приготовление готовых блюд
- Рецепты для автоматических программ

Влажная конвекция

Этот режим позволяет Вам с помощью использования влажности оптимизировать процессы приготовления различных продуктов питания, например, хлеба или мяса.

Режим влажной конвекции используется в автоматических программах и в качестве отдельного режима работы.

Приложение с рецептами "Влажная конвекция"

Информация по использованию автоматических программ с применением влажности или режима "Влажная конвекция", а также рецепты содержатся в отдельной брошюре, которая дополнительно прилагается к инструкции по эксплуатации и монтажу на Ваш прибор.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Покрытие PerfectClean имеют:
- направляющие
- Противень
- универсальный противень
- решетка

Благодаря антипригарным свойствам этого покрытия предотвращается прилипание продукта к поверхности и облегчается чистка.

Телескопические направляющие FlexiClip также имеют покрытие PerfectClean. Покрытие имеет такой оптический эффект, что поверхности как бы переливаются разными цветами.

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

Функция очистки - Пиролиз

Рабочая камера Вашего прибора может быть очищена с помощью режима "Пиролиз".
В процессе пиролиза рабочая камера нагревается до температуры свыше 400 °C. Имеющиеся загрязнения распадаются из-за воздействия высоких температур и превращаются в пепел.

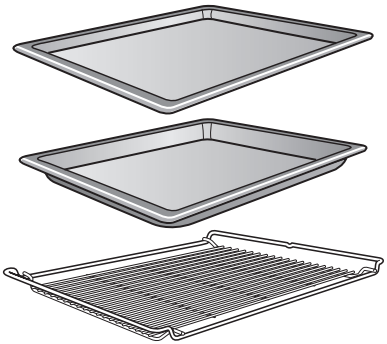
Соблюдайте, пожалуйста, указания, приводимые в главе "Чистка и уход".

Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

Другие принадлежности Вы можете приобрести в фирменном магазине или сервисной службе фирмы Miele, см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности".

Противень, универсальный противень и решетка с защитой от выскальзывания



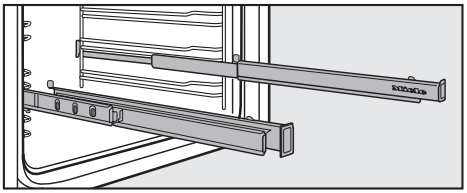
Противень, универсальный противень и решетка задвигаются в боковые направляющие между упорами уровня загрузки.

На противнях и решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствует выскальзыванию этих принадлежностей, если их выдвигают из рабочей камеры лишь частично. Только приподняв противни или решетку, Вы сможете полностью вынуть их из рабочей камеры.



Если Вы используете противень с наложенной на него решеткой, то противень задвигается между упорами, а решетка - автоматически на верхний упор уровня загрузки.

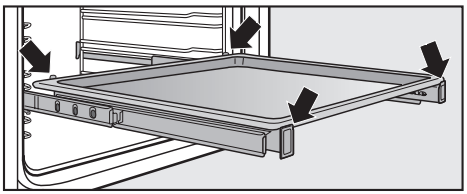
Телескопические направляющие FlexiClip

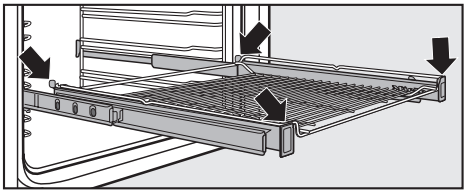


Телескопические направляющие FlexiClip можно закрепить на каждом уровне загрузки и полностью выдвигать из рабочей камеры..

Задвиньте телескопические направляющие полностью в рабочую камеру, прежде чем вставлять противень или решетку.

Чтобы противень или решетка не смогли случайно выскользнуть, внимательно следите за тем, чтобы принадлежности всегда были вставлены между передними и задними выемками телескопических направляющих:





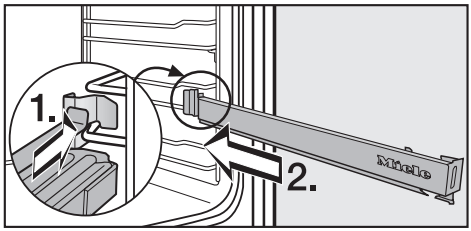
На телескопические направляющие можно нагружать максимум 15 кг.

Установка телескопических направляющих FlexiClip

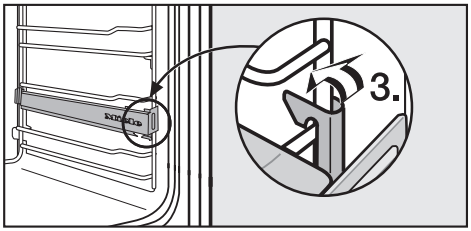
Рабочая камера должна быть холодной. Иначе можно обжечься!

Телескопические направляющие FlexiClip закрепляются между обеими распорками уровня загрузки. Телескопическая направляющая с логотипом Miele устанавливается справа.

При установке **не** растягивайте телескопические направляющие.



- Телескопическую направляющую вставьте спереди между распорками уровня загрузки (1.) и задвиньте в рабочую камеру (2.).



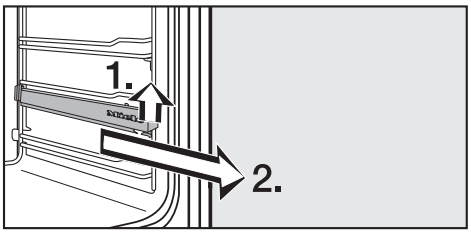
- Зацепите телескопическую направляющую за нижнюю распорку уровня загрузки (3.).

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

Перестановка телескопических направляющих FlexiClip

Рабочая камера должна быть холодной.
Иначе можно обжечься!

Вы хотите вынуть телескопические направляющие FlexiClip, чтобы переставить их на другой уровень загрузки.



- Приподнимите телескопические направляющие спереди и вытяните их вдоль распорок.
- Вставьте их затем на нужном уровне занрузки, см. главу "Оснащение – Установка телескопических направляющих FlexiClip".

Пищевой термометр



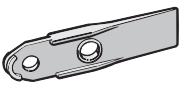
Ваш прибор оснащен беспроводным пищевым термометром.

Пищевой термометр хранится в дверце.

После каждого использования снова вставляйте пищевой термометр в гнездо для хранения. Следите за тем, чтобы он был полностью задвинут в гнездо, иначе при закрытии двецы его можно повредить.

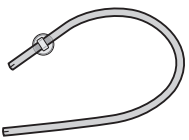
Подробную информацию по использованию пищевого термометра Вы найдете в отдельной брошюре "Указания по применению".

Ключ



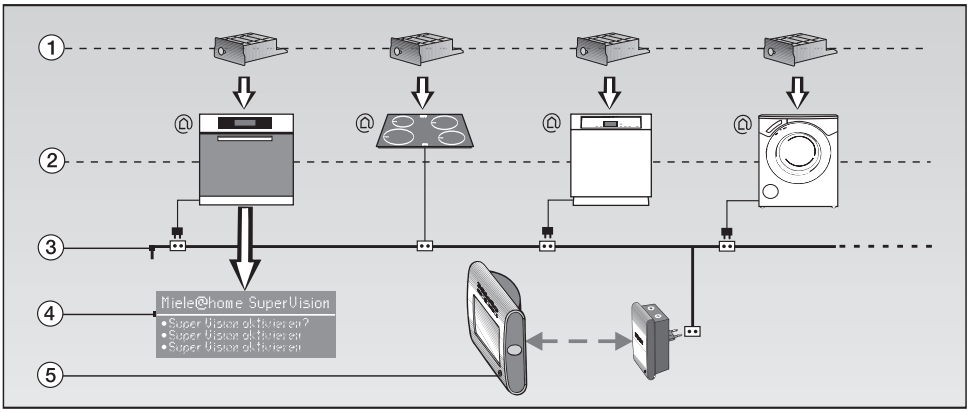
С помощью этого ключа снимается крышка бокового освещения.

Таблетки для удаления накипи, пластмассовый шланг с держателем



Эти принадлежности понадобятся Вам для очистки прибора от накипи.

В системе Miele@home коммуницируемые бытовые приборы передают по сети электропитания ③ на индикаторный прибор ④ / ⑤ информацию о своем рабочем состоянии и указания по выполнению программы.



В этой инструкции по эксплуатации описывается коммуницируемый духовой шкаф ②, который с помощью дополнительно приобретаемого коммуникационного модуля ① можно подключить к системе Miele@home.

Индикация информации

– Бытовой прибор SuperVision ④
  На дисплее одного из коммуницируемых бытовых приборов можно индицировать состояние других бытовых приборов.
– InfoControl XIC 2100 ⑤
  С помощью дополнительно приобретаемого переносного индикаторного прибора можно получать информацию от бытового прибора в районе дома.
  В России данная опция не сертифицирована в связи с тем, что используемая радиочастота находится в закрытом диапазоне, используемом в авиации.

Оба индикаторных прибора можно использовать одновременно.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

– Необходимо в обязательном порядке: коммуникационный модуль XKM 2000 SV ①
– Опционально: переносной индикаторный прибор InfoControl XIC 2100 ⑤

К дополнительно приобретаемой принадлежности прилагается отдельное руководство по установке и инструкция по эксплуатации.

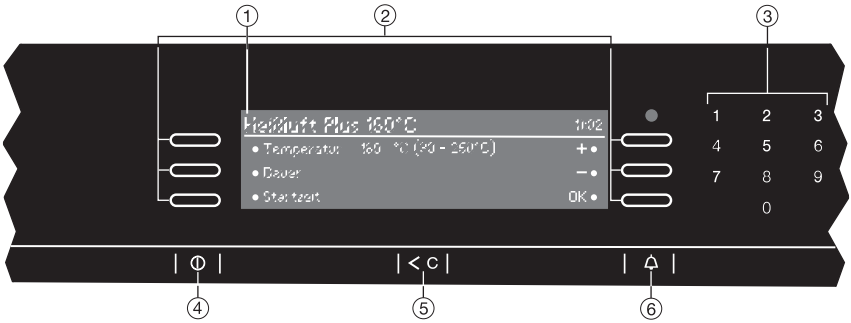
В будущем для дома

Система Miele@home способна к развитию. В будущем коммуницируемые бытовые приборы ② можно будет контролировать, а также управлять ими, с помощью ПК или мобильного телефона.

Дополнительная информация

Дополнительные сведения о системе Miele@home, функции SuperVision и перспективам развития системы Вы можете узнать в Интернете на сайте www.miele-at-home.ru

Элементы управления



Управление прибором осуществляется по дисплею ① с помощью электронных сенсорных кнопок, расположенных рядом с дисплеем и под ним. Кнопки реагируют на прикосновение пальца. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете изменить громкость этого сигнала от кнопок или отключить его совсем (см. главу "Установки – Громкость – Сигнал кнопок").

Сенсорные кнопки

		Значение
②	⬭	Сенсорные кнопки При включенном приборе на дисплее появляется информация, поясняющая назначение этих сенсорных кнопок. Сенсорные кнопки, которые при данном процессе активны, полсвечиваются.
③	0–9	Цифровые сенсорные кнопки Они высвечиваются, если можно вводить значения для температуры или времени.
④	⏻	Сенсорная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ Для включения и выключения всего прибора.
⑤	<C	Сенсорная кнопка Удаление Для удаления последних введенных данных.
⑥	🔔	Сенсорная кнопка Таймер Для задания времени таймера, например, для варки яиц.

Дисплей

С экрана дисплея можно получить информацию по выбранному режиму, температуреЮ времени приготовления, автоматическим программам и установкам.

После включения прибора сенсорной кнопкой ⏻ на дисплее появляется **главное меню** со списком пунктов, которые могут быть выбраны.

Вы выбираете пункт меню ✤, касаясь подсвеченной сенсорной кнопки ⬭, расположенной рядом с пунктом меню.

Главное меню

- Конвекция+
- Верхний/нижний жар
- Гриль большой
- Пиролиз
- Размораживание
- Освещение
- Гриль малый
- Конвекция
- Влажная конвекция
- Интенсивное выпекание
- Верхний жар
- Автоматика жарения
- Гриль с обдувом
- Нижний жар
- Удаление накипи
- Автоматические программы
- Низкотемпературное приготовление
- Персональные программы
- Установки

Элементы управления

Символы

Дополнительно к тексту на дисплее отображаются символы:

Символ	Значение
•	Присваивает определенному пункту меню сенсорную кнопку ⬭, в результете чего данный пункт меню можно выбрать.
	Если в списке меню больше трех пунктов, на дисплее справа появляются "стрелки". Касанием соответствующих кнопок список можно "листать" вверх ⌃ или вниз ⌄.
·····	При пролистывании списка в его конце появляется линия штрихов. После нее Вы попадаете снова в начало списка.
+ / –	Увеличивает или уменьшает значение времени или температуры, которые выделены на дисплее светлым фоном. Эти значения можно задать также с помощью цифровых сенсорных кнопок.
назад ↩	После выбора и подтверждения с помощью OK на дисплее снова появляется вышестоящий список.
✓	Обозначает текущую выбранную установку. Перед этой установкой "•" не показывается.
i	Обозначает дополнительные информационные окна для управления. Эти информационные окна можно стереть подтверждением с помощью "OK".
	Блокировка включения была включена, см. главу "Установки – Безопасность"). вкл = управление заблокировано. выкл = управление возможно.
	Был включен таймер.

При выборе режима работы в зависимости от установки, кроме приведенных выше, могут появляться еще следующие символы:

Символ	Значение
	Длительность
	Окончание
	Запуск
	Процесс завершен
	Фаза быстрого нагрева, фаза быстрого обжаривания
	Фаза нагрева, фаза обжаривания
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра
	Конвекция+, конвекция
	Интенсивное выпекание
	Влажная конвекция
	Автоматика жарения
	Верхний/нижний жар
	Верхний жар
	Нижний жар
	Размораживание
	Гриль большой
	Гриль малый
	Гриль с обдувом
	Автоматическая программа, низкотемпературное приготовление
	Освещение
	Пиролиз

Режимы работы

Для Вашего приготовления в наличии имеется множество режимов.

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

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

Режим работы	Примечания
Конвекция+ [Ⓒ + Ⓓ]	– Для выпекания и жарения. – Можно одновременно готовить на нескольких уровнях. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Верхний / нижний жар", так как тепло благодаря потоку воздуха сразу достигает продуктов питания.
Конвекция [Ⓐ + Ⓑ + Ⓓ]	– Для выпекания и жарения на одном уровне.
Интенсивное выпекание [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	– Для выпекания пирогов с сочной начинкой. – Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
Влажная конвекция [Ⓒ + Ⓓ + Ⓔ]	– Для выпекания и жарения с использованием влажности.
Автоматика жарения [Ⓒ + Ⓓ]	– Для жарения. Во время фазы обжаривания рабочая камера нагревается сначала до высокой температуры (230 °C). Как только будет достигнута эта температура, происходит ее автоматическое снижение до установленного значения.
Размораживание [Ⓒ + Ⓓ]	– Для бережного размораживания замороженных продуктов.

Режим работы	Примечания
Верхний/нижний жар [Ⓐ + Ⓑ]	– Для выпекания и жарения по традиционным рецептам. – Для приготовления суфле. – При приготовлении по старым рецептам для оптимального использования Вашего прибора устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.
Верхний жар [Ⓐ]	– Выбирается в конце приготовления, когда блюдо с верхней стороны необходимо подрумянить посильнее.
Нижний жар [Ⓑ]	– Выбирается в конце приготовления, когда блюдо с нижней стороны необходимо подрумянить посильнее.
Гриль большой [Ⓐ]	– Включен и раскален весь нагревательный элемент гриля, для создания требуемого инфракрасного излучения. – Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (например, стейков). – Для запекания в больших формах.
Гриль малый [Ⓐ]	– Включена и раскалена внутренняя область нагревательного элемента гриля, для создания требуемого инфракрасного излучения. – Для приготовления на гриле малого количества плоских продуктов (например, стейков). – Для запекания в маленьких формах.
Гриль с обдувом [Ⓐ + Ⓓ]	– Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, рулетов, птицы. – В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль большой"/"Гриль малый", так как тепло благодаря потоку воздуха сразу достигает продуктов питания.
Автоматическая [в зависимости от программы]	– Вызывается список для выбора имеющихся автоматических программ.
Низкотемпературное приготовление [Ⓐ + Ⓑ]	– Чтобы приготовленное мясо было сочным.

Введение основных установок

После подключения прибора к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветствие "Miele - Wellcome".
Затем прибор запросит выполнить некоторые основные настройки, которые необходимы для ввода прибора в эксплуатацию.

Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

Сначала выберите Ваш язык:

- "Пролистайте" список касанием кнопки, расположенной справа рядом со "стрелками" / " в списке, пока не появится нужный язык.
- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной слева рядом с языком.
  Выбранный язык будет обозначен галочкой ✓.
- Подтвердите Ваш выбор сенсорной кнопкой рядом с "OK".

Формат индикации времени

Появляется запрос о формате индикации времени. Заводская настройка прибора - 24-часовая индикация времени.

- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной слева рядом с нужным форматом времени.
  Выбор будет обозначен галочкой ✓.
- Подтвердите выбор с помощью "OK".

Установка текущего времени

Затем Вы вводите текущее время. Часы выделяются светлым фоном.

- Выставьте с помощью цифровых кнопок часы, а после подтверждения с помощью "OK" минуты.

Индикация текущего времени

В заключение установите характер индикации текущего времени для выключенного прибора, см главу "Установки – Текущее время – Индикация".

- вкл
  Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
- вкл на 60 секунд
  Текущее время высвечивается только в течение этого периода.
- без индикации
  Дисплей остается темным.

- Коснитесь сенсорной кнопки слева рядом с нужной установкой.

После подтверждения установки с помощью "OK" появляется
– сообщение, что Ваш прибор оснащен для включения в систему Miele@home.
– сообщение, что первый ввод в эксплуатацию успешно проведен.

После подтверждения последнего сообщения с помощью "OK" прибор готов к эксплуатации.

Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, действуйте, как это описано в главе "Установки - Язык".

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите имеющиеся:
– наклейки,
– защитную пленку с фронтальной панели прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

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

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

■ Прежде чем нагревать прибор, протрите влажной салфеткой рабочую камеру от пыли и остатков упаковочного материала.

■ Коснитесь сенсорной кнопки ⏻.

Прибор включится, и на дисплее появится главное меню.

■ Коснитесь сенсорной кнопки, рядом с "Конвекция+".

Появится рекомендуемая температура 160 °C, выделенная светлым фоном.

■ Установите максимальную температуру (250 °C). Для этого Вы можете использовать сенсорную кнопку рядом с + или поле с цифровыми кнопками.

■ Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной рядом с "OK".

■ Нагревайте пустой духовой шкаф не менее одного часа.

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

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Использование автоматики отключения".

■ Дождитесь после выключения, пока прибор остынет до комнатной температуры.

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

Закрывайте дверцу прибора, только когда рабочая камера полностью высохнет.

Автоматические программы

Благодаря наличию многочисленных автоматических программ в Вашем приборе обеспечивается комфортабельное и безопасное приготовление с получением оптимальных результатов. Просто выберите подходящую для Вашего блюда программу и следуйте указаниям на дисплее.

Вызовите автоматические программы в главном меню из пункта меню "Автоматическая".

- Включите прибор касанием сенсорной кнопки ⏻.
- Выберите пункт "Автоматическая".

На дисплее высветится список для выбора:

- Пироги
- Выпечка
- Хлеб
- Смеси для хлеба
- Булочки
- Пицца
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Запеканки
- Замороженные блюда
- Разогрев (нагрев блюд на тарелке)
- Десерт
- Низкотемпературное приготовление
- Шаббат-программа

- Выберите нужный нужный пункт меню.

В этих пунктах меню имеются другие возможности выбора.

Отдельные шаги до старта автоматической программы наглядно представляются на дисплее.

В зависимости от программы Вы получаете исчерпывающие указания

– по форме для жарения или выпекания,

– по уровню загрузки,

– по использованию пищевого термометра,

– по требуемому количеству воды для программ с влажной конвекцией,

– по времени приготовления.

Следуйте указаниям.

В брошюре "Указания по применению" и в рецептурном выпуске "Влажная конвекция" дополнительно к указаниям на дисплее Вы найдете дополнительную информацию по автоматическим программам, включая выбор рецептов.

Включите прибор, выберите режим работы и температуру и выключите прибор по окончании процесса приготовления.

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Включите прибор касанием сенсорной кнопки ⏻.

На дисплее появляется главное меню.

- Выберите режим работы.

На дисплее появляется подменю выбранного режима работы и светлым фоном выделяется рекомендуемая температура.

- При необходимости в пределах указанного диапазона измените температуру.

Начинается нагрев рабочей камеры, включается охлаждающий вентилятор.

По информации на дисплее Вы можете следить за процессом приготовления.

Наряду с режимом работы и температурой на дисплее до достижения заданной температуры отображается "Фаза нагрева" или "Фаза быстрого нагрева".

При первом достижении заданной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

Затем на дисплее появляется "Процесс выполняется".

После выбора пункта "изменить" Вам будут предложены все пункты меню, которые можно изменять во время выполнения процесса, например, температура.

- По окончании процесса приготовления выключите прибор с помощью сенсорной кнопки ⏻ и выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Вентилятор охлаждения остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не будет осаждаться в рабочей камере, на панели управления или окружающей прибор мебели.

Эту заводскую настройку Вы можете изменить, см. главу "Установки - Дополнительная работа вентилятора".

Наряду с простой эксплуатацией вручную для более полного использования прибора имеется автоматика отключения.
В добавление к этому Вы можете настраивать фазу нагрева и влажность воздуха в рабочей камере.

Выбор режима работы

■ Включите прибор.

■ Выберите режим работы.

После выбора режима работы появляются другие пункты меню по процессу приготовления, для которых Вы можете задать установки или изменить их:

- Температура
- Внутр. темп. - - °C
  (внутренняя температура, появляется только при использовании пищевого термометра, см. брошюру "Указания по применению", глава "Пищевой термометр")
- Длительность
- Запуск
- Окончание
- Фаза нагрева
  (появляется только для режимов "Конвекция+", "Автоматика жарения", "Верхний/нижний жар")
- Снижение влажности
- Изменение режима работы

Изменение температуры

Как только будет вызван режим работы, на дисплее появится рекомендуемая температура и в скобках диапазон температур, в котором ее можно изменить.

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

Конвекция+	160 °C
Конвекция	160 °C
Автоматика жарения*	160 °C
Влажная конвекция	160 °C
Интенсивное выпекание	170 °C
Верхний/нижний жар	180 °C
Верхний жар	190 °C
Нижний жар.	190 °C
Гриль с обдувом	200 °C
Гриль малый	240 °C
Гриль большой	240 °C
Размораживание	25 °C

* Температура обжаривания примерно 230 °C, последующая температура 160 °C

Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, подтвердите ее с помощью "OK".

Если температура не соответствует Вашим рецептурным данным, измените ее для данного процесса приготовления.

Рекомендуемую температуру Вы также можете установить на долгий срок согласно своим личным привычкам (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Длительность/время запуска/ окончание приготовления (автоматика отключения)

При установке длительности, времени запуска или окончания процессы приготовления могут выключаться или включаться и выключаться автоматически.

- **Длительность**
  Здесь Вы вводите время, необходимое для приготовления продукта.
  По истечении этого времени нагрев в рабочей камеры автоматически выключится.
  Максимальное время, которое можно задать, составляет 12 часов.

  "Длительность" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае длительность приготовления зависит от достижения внутренней температуры продукта.

- **Запуск**
  С помощью этого пункта меню Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть начат. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.

  Параметр "Запуск" можно использовать только в сочетании с параметром "Длительность" или "Окончание", кроме режимов работы с пищевым термометром.

- **Окончание**
  С помощью этого пункта меню "Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть завершен. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

  "Окончание" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры продукта.

Использование автоматики отключения

Для **автоматического выключения процесса приготовления** выберите пункт меню "длительность" или "окончание" и задайте нужное время.

Пример:
На часах 11:45. Для приготовления продукта нужно 30 минут и он должен быть приготовлен в 12:15.

Выберите пункт "Длительность" и задайте 0:30 ч или выберите пункт "Окончание" и задайте 12:15.

Через это время или к данному моменту времени процесс приготовления будет выключен.

Автоматика отключения с отсрочкой старта

Для **автоматического включения и выключения процесса приготовления** Вы имеете различные возможности задания времени:
– "Длительность" и "Окончание"
– "Запуск" и "Длительность"
– "Запуск" и "Окончание"

Пример:
На часах 11:30:00. Для приготовления продукта нужно 30 минут и он должен быть приготовлен в 12:30.

Выберите пункт меню "Длительность" и задайте 0:30 ч.

Затем выберите пункт меню "Окончание" и задайте 12:30.

"Запуск" будет автоматически рассчитан. На дисплее появится сообщение "Запуск в 12:00".

К данному моменту времени процесс приготовления включается.

Процесс приготовления с автоматикой отключения

До запуска
– на дисплее отображается режим работы и температура,
– "Запуск в" и время запуска программы.

После запуска
– За фазой нагрева до достижения заданной температуры можно наблюдать на дисплее.
– При достижении заданной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

После окончания фазы нагрева
– на дисплее отображается "остаток времени",
– можно будет следить за его истечением.

Незадолго до окончания приготовления
– нагрев рабочей камеры отключается;
– используется остаточное тепло, которого будет достаточно для завершения процесса приготовления;
– на дисплее появляется сообщение "Фаза экономии энергии";
– охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор конвекции продолжают работать.

По окончании процесса приготовления
– выключается, в зависимости от режима, вентилятор конвекции;
– появляется сообщение "Процесс окончен" и символ ,
– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

После окончания

– продолжает работать охлаждающий вентилятор, благодаря чему влага воздуха не может осесть внутри рабочей камеры, на панели управления и на окружающей мебели.
  Вентилятор автоматически выключается по команде с датчика. Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу Установки - Дополнительная работа вентилятора");
– из соображений экономии электроэнергии духовой шкаф выключается, если в пределах определенного времени не выполнялось никаких действий по его управлению.
  Это время зависит от выбранных установок (вид режима, температура, длительность).

Изменение или удаление введенных значений времени

После выбора пункта "изменить" Вам будут предложены все пункты меню, которые можно изменить.

■ Выберите и измените нужный пункт.

Заданные значения времени Вы можете стереть из памяти прибора касанием сенсорной кнопки <C.

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Изменение фазы нагрева

В режимах "Конвекция+", "Автоматика жарения" и "Верхний/нижний жар" предлагается пункт меню "Фаза нагрева" с возможностями выбора:

- **быстрая**

(Заводская настройка)
  Нагревательные элементы верхнего жара/гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор включаются одновременно, чтобы прибор как можно быстрее набрал нужную температуру.
  На дисплее отображается символ .

- **обычная**
  Включаются только соответствующие данному режиму работы нагревательные элементы, см. главу "Режимы работы".
  На дисплее отображается символ .

При выпекании некоторых изделий (бисквит, мелкая выпечка, пицца) фазу быстрого нагрева необходимо отключать, иначе их подрумянивание сверху будет слишком сильным.

Выключение фазы быстрого нагрева.

– для одного процесса приготовления, вызовите пункт меню "Фаза нагрева", а затем выберите "обычная".

  Фаза быстрого нагрева отключается также, если Вы устанавливаете температуру ниже 100 °C.

– в общем:
  см. главу "Установки – Фаза нагрева".

Предварительный нагрев рабочей камеры

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

Лишь в некоторых случаях Вам потребуется предварительно прогреть рабочую камеру.

В режиме **Конвекция+** для
– выпекания черного хлеба,
– жарения ростбифа и филе.

В режиме **Верхний/нижний жар** для
– выпечки пирогов и печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут),
– выпечки нежного теста (бисквита),
– выпекания черного хлеба,
– жарения ростбифа и филе.

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, во время предварительного нагрева отключайте фазу быстрого нагрева. Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим работы и температуру.
- Переждите фазу нагрева.
  При достижении заданной температуры звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").
- В заключение поместите продукт в рабочую камеру.

Использование функции "Снижение влажности"

Использовать эту функцию целесообразно для приготовления сочных блюд с хрустящей поверхностью, например, картофеля фри или крокетов, жаркого с корочкой.

Для приготовления пирогов с сочной начинкой, например, сливового или яблочного пирога, эта функция также очень хорошо подходит.

Функцию "Снижение влажности" можно использовать в каждом режиме работы.

Эту функцию нужно отдельно активировать для каждого процесса приготовления.
Оптимальный результат Вы получите, если активируете эту функцию до начала процесса приготовления.

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Включите прибор касанием сенсорной кнопки ⏻.
- Выберите режим работы и температуру.
- Коснитесь сенсорной кнопки OK.

Будет показан список.

- Выберите пункт "Снижение влажности" и подтвердите опцию "вкл".

Изменение режима работы

В данном пункте меню можно изменить выбранный режим работы.

Введенные значения времени сохраняются.

Персональные программы

До 25 часто используемых рецептов приготовления Вы можете сохранить, задав собственное название программы, и затем вызывать из меню "Персональные программы".

Используйте для этого

– после завершения автоматической программы **пункт меню "сохранить"** и задайте название программы;

– **меню "Персональные программы"**.
Вы можете скомбинировать до 4 шагов приготовления, для которых Вы можете дать программные названия.

Меню "Персональные программы"

Если в памяти прибора уже имеется персональная программа, появляется следующий список для выбора:

- **выбрать**
  Вы вызываете Вашу персональную программу и можете ее "запустить сразу" или "запустить позднее".
- **создать**
  Вы создаете персональную программу.
- **измененить**
  Вы можете указать и изменить существующую программу.
- **удалить**
  Вы можете удалить отдельную существующую программу.
  Вы можете также одновременно удалить все персональные программы, смю главу "Установки – Заводская установка – Персональные программы""
- **в главное меню**
  Вы можете добавить в главное меню до трех персональных программ.
  Для того чтобы вернуть эти изменения назад, см главу "Установки – Заводская установка – Главное меню".

Создание персональных программ

Если в памяти прибора уже имеются персональные программы, Вам следует сначала выбрать пункт меню "создать", чтобы можно было установить параметры приготовления.
Затем следуйте, пожалуйста, дальнейшим шагам в описании.

- Выберите меню "Персональные программы".
- Выберите нужный режим работы и подтвердите выбор.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Задайте длительность приготовления или температуру внутри блюда, если Вы используете пищевой термометр, и подтвердите данные.
- Проверьте установки и подтвердите их с помощью пункта "дальше".
- Вы можете добавить дальнейшие шаги приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться еще один режим работы.
  Порядок действий при этом будет таким же, как описано выше.
- Затем назначьте нужный уровень загрузки в рабочей камере.

После подтверждения с помощью пункта "дальше" Вы можете выбрать предлагаемое название программы или **создать собственное название**. Для этого:

- Выберите нужные буквы и цифры, касаясь сенсорных кнопок рядом со стрелками ◄ ►.
- Как только будет выделен нужный знак, подтвердите это с помощью сообщения "Выбрать символы". После этого знак появится в верхней строке после слова "Название".
- Затем выберите следующие знаки.

С помощью пункта "Удалить символы" Вы можете исправить ошибки при вводе.

С помощью пункта "Пробел" Вы можете вставить пробел.

- Подтвердите название программы с помощью пункта "OK".

Вызов персональных программ

- Выберите в главном меню подпункт "Персональные программы - выбрать".

Влажная конвекция

Для режима "Влажная конвекция" Ваш прибор оснащен испарительной системой для создания влажности в рабочей камере в процессе приготовления.

Для этого вода через наполнительную трубку, расположенную слева под панелью, засасывается в испарительную систему. Затем вода в процессе приготовления подается в рабочую камеру в виде пара.
Отверстия для подачи пара находятся на потолке рабочей камеры, в заднем левом углу.

⚠ В процессе приготовления с созданием влажности используйте исключительно воду.
Другие жидкости могут повредить прибор.

При выпекании, жарении или запекании с влажностью оптимальная подача пара и подвода воздуха гарантируют равномерное приготовление и подрумянивание блюда:
душистый, пышный хлеб с блестящей, хрустящей корочкой; булочки и круассаны, как-будто бы вышедшие из рук настоящего пекаря; нежное сочное мясо с хорошо обжаренной корочкой; идеальная запеканка, превосходное суфле и многое другое обеспечивает этот режим.

Примеры рецептов и другие указания Вы найдете в брошюре "Влажная конвекция".

Приготовление с влажностью не подходит для выпекания теста, которое содержит в себе много жидкости, как например, белковая масса или заварное тесто. В этом случае при выпекании должен происходить процесс высушивания.

Для приготовления с влажной конвекцией у Вас имеются в распоряжении автоматические программы, или Вы можете использовать разработанный специально для этой цели режим "Влажная конвекция".

⚠ Прежде чем в первый раз использовать автоматическую программу с влажностью или режим "Влажная конвекция", Вы должны промыть испарительную систему. Для этого включите один раз на 30 минут прибор в режиме "Влажная конвекция -160 °C - Автоматическое обдавание паром"

Автоматические программы

В автоматических программах с влажностью самой программой устанавливаются оптимальная температура и климатические условия в рабочей камере, а также длительность процесса.

До начала процесса приготовления Вы задаете возможность заранее приготовить и засосать в испарительную систему определенное количество воды.
Расчетного количества воды больше, чем требуется на самом деле, поэтому в сосуде остается остаток. Числом и моментом времени обдаваний паром управляет программа.

Ночное выпекание

Некоторые автоматические программы для выпекания хлеба и булочек позволяют перенести процесс выпекания продуктов на ночь, в результате чего продукт будет приготовлен, например, на следующее утро прямо к завтраку.

Для этого сразу после выбора программы в Вашем распоряжении будет пункт меню "Конец".

В зависимости от программы при выборе пункта "Конец" появится индикация момента времени конца программы, который рассчитан исходя из времени приготовления с прибавлением пяти или шести часов. Этот момент времени Вы можете сдвинуть на желаемый срок.

Затем следуйте другим указаниям на дисплее.

Режим "Влажная конвекция"

В режиме "Влажная конвекция" нужно задать установки для температуры (минимум 130 °C) и число обдаваний паром.

Кроме этого, можно запрограммировать время приготовления или использовать пищевой термометр.

Количество и момент времени обдавания паром

Количество и момент времени обдавания паром определяются приготавливаемым продуктом:

– **Дрожжевое тесто** лучше поднимется при обдавании паром в начале процесса приготовления.

– **Хлеб и булочки** поднимуться лучше во влажной среде до начала выпекания. Корочка станет еще более блестящей, если выпечку обдать паром еще раз в конце процесса выпекания.

– При **жарении жирного мяса** добавление влажности к началу процесса жарения действует таким образом, что жир начинает лучше вытапливаться.

Используйте примеры рецептов в брошюре "Влажная конвекция" в качестве отправной точки.

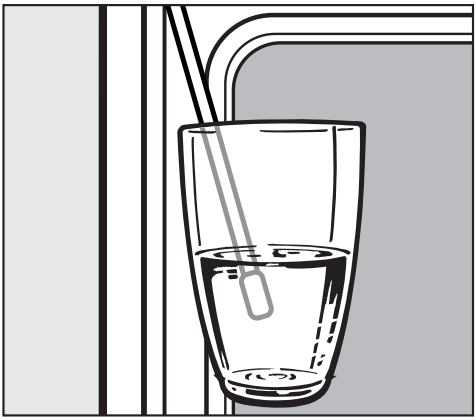
После выбора режима "Влажная конвекция" Вы должны задать число обдаваний паром. Для выбора предоставляются опции

- Автоматически
  Здесь нужно приготовить количество воды для одного обдавания паром. Тогда прибор автоматически запустит процесс обдавания паром после фазы нагрева.
  Обдавание паром длится около 5 минут.
- 1 обдавание паром
- 2 обдавания паром
- 3 обдавания паром
  Здесь нужно в соответствии с числом обдаваний паром приготовить требуемое количество воды.
  Процессы обдавания паром можно будет запустить не раньше, чем закончится фаза нагрева.
  Обдавание паром длится около 5 минут.
  Представляется разумным использовать таймер, чтобы запускать процессы обдавания паром в нужные моменты времени.

Нормальным является конденсация влаги на внутреней стороне дверцы во время обдавания паром. Конденсат испарится в процессе приготовления.

Использование режима "Влажная конвекция"

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- Выберите режим работы "Влажная конвекция".
- Выберите температуру.
- Выберите автоматическую подачу пара или число обдаваний паром.
- Приготовьте требуемое количество воды.
  Автоматически/
  1 обдавание паром: ок. 100 мл
  2 обдавания паром: ок. 150 мл
  3 обдавания паром: ок. 250 мл
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью.



- Подставьте под наполнительную трубку сосуд с требуемым количеством воды и запустите процесс всасывания кнопкой OK.

Всасывается необходимое количество воды. Вы можете следить за процессом по сегментам линейки.

Фактически жидкости требуется меньше, чем подготовливается, поэтому часть жидкости остается в сосуде.

Как только Вы закроете дверцу, то слышен краткий звук работающего насоса.

– Автоматическое обдавание паром

- После фазы нагрева автоматически запустится процесс обдавания паром, и вода в виде пара поступает в рабочую камеру.

После обдавания паром блюдо готовится до конца.

– Ручной запуск обдавания паром

После фазы нагрева процессы обдавания паром можно запускать в моменты времени, рекомендуемые в рецепте.
Для напоминания об этом используйте таймер 🔔.

В нужный момент времени:

- Выберите пункт "Запуск обдавания паром".

Вода в виде пара будет поступать в рабочую камеру.

Последующие обдавания паром настройте аналогично.

После обдавания паром блюдо готовится до конца.

Испарение оставшейся воды

Если в конце или при прерывании процесса приготовления в испарительной системе прибора еще находится вода, то Вы получите запрос на испарение этой оставшейся воды.

Этот запрос появляется
– при включении прибора,
– при выборе режима работы "Влажная конвекция",
– при выборе автоматической программы с созданием влажности в рабочей камере.

При этом у Вас есть выбор между "отменить" процесс и "OK" для его запуска.

Лучше всего сразу запустить процесс испарения оставшейся воды, чтобы при последующем приготовлении продукт обдавался паром исключительно свежей воды.

Процесс испарения оставшейся воды

В режиме испарения оставшейся воды прибор нагревается до температуры, примерно, 150 °C, и оставшаяся вода испаряется в рабочую камеру.
Испарение оставшейся воды может длится до 30 минут и зависит от имеющегося в испарительной системе количества воды.

При испарении оставшейся воды влажность устремляется в рабочую камеру и конденсируется на дверце.
Обязательно удалите этот конденсат после охлаждения рабочей камеры.

Немедленное проведение испарения оставшейся воды

■ Подтвердите указание "Испарение оставшейся воды" с помощью "OK".

Испарение оставшейся воды начинает выполняться сразу.
На дисплее появляется примерные показания оставшегося времени процесса.

Отмена испарения оставшейся воды

После включения прибора появляется запрос на проведение испарения оставшейся воды.

- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной рядом с "отменить".

Тогда Вы сможете сразу использовать прибор во всех режимах, кроме "Влажная конвекция" и во всех автоматических программах без создания влажности в рабочей камере.

При выборе режима "Влажная конвекция" или автоматической программы с созданием влажности в рабочей камере появляется снова запрос на проведение испарения оставшейся воды.

- Касайтесь сенсорной кнопки "отменить" в течение минимум 3 секунд, если Вы не хотите проводить испарение оставшейся воды.
- Затем Вы можете запустить процесс приготовления.

⚠ Требование на испарение оставшейся воды не следует слишком часто отменять, так как при неблагоприятных условиях при последующем всасывании воды она может выплеснуться из испарительной системы в рабочую камеру.

Удаление накипи

Удалять накипь в приборе нужно в зависимости от числа проведенных процессов приготовления с влажностью и количества всосанной воды. Соответствующее указание высвечивается на дисплее.

Из испарительной системы нужно регулярно, в зависимости от жесткости воды, удалять накипь.

Процесс удаления накипи Вы можете запустить в любой момент времени, выбрав в главном меню пункт "Удаление накипи".

Если это требование провести удаление накипи не выполнено, то Вы сможете использовать прибор только в режимах и автоматических программах без влажности.

Подробное описание удаления накипи Вы найдете в главе "Чистка иуход".

Таймер

Чтобы контролировать некоторые процессы, например, варку яиц, Вы можете настроить таймер.

Максимальное время, которое Вы можете задать для таймера - 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Если Вы ввели время для процесса приготовления, Вы можете одновременно использовать таймер, который будет Вам напоминать, например, о том, что в определенный момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом.

Указание для режима работы "Влажная конвекция": используйте таймер для напоминания о ручном обдавании паром в нужное время.

Ввод установок таймера

■ Коснитесь сенсорной кнопки.

На дисплее высвечивается "0 : 00 : 00".

■ Задайте время таймера по-блочно с помощью цифровых сенсорных кнопок:
сначала часы, затем минуты и, наконец, секунды.
(Пример: 6 минут 20 секунд
Ввод: 0 06 20).

■ Подтвердите ввод нажатием сенсорной кнопки OK.

Если Вы используете сенсорные кнопоки + или −, то ввод каждого блока Вы должны подтвердить нажатием сенсорной кнопки "OK".

За отсчитываемым временем таймера Вы можете следить на дисплее.

По истечении времени

– мигает символ,

– звучит сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость – Звуковой сигнал").

– отсчитывается время.

■ В заключение коснитесь сенсорной кнопки.

Изменение установки таймера

■ Коснитесь сенсорной кнопки.

■ Установите таймер касанием сенсорной кнопки <C на "0 : 00 : 00" и установите время заново.

■ Подтвердите ввод нажатием сенсорной кнопки OK.

Удаление установок таймера

■ Дважды коснитесь сенсорной кнопки.

На заводе-изготовителе для Вашего прибора были заданы установки.

Для изменения установок:

■ Выберите пункт "Установки"

Будет показан список.

- Язык
- Текущее время
- Освещение
- Главное меню
- Катализатор
- Дополнительная работа вентилятора
- Фаза нагрева
- Запуск
- Рекомендуемые температуры
- Дисплей
- Громкость
- Безопасность
- Единицы
- Торговля
- Заводская настройка

■ Выберите установку, которую нужно изменить.

Если после выбора какой-либо установки в течение некоторого времени не происходит никакого изменения, то происходит возврат на индикацию списка меню "Установки".

Текущие выбранные установки отображаются с "✓" и без "▪"!

Все установки можно изменять только в том случае, если не выполняется процесс приготовления.

Язык

Вы можете настроить прибор так, чтобы индикация на дисплее была на Вашем родном языке.

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

Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, ориентируйтесь на символ для возврата в подменю "Язык".

Текущее время

Для выбора предоставляются следующие настройки:
- Индикация
- Формат времени
- установить

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти прибора примерно 200 часов, затем, как при первом включении, на дисплее появится индикация "*12:00*".

Индикация

Выберите характер индикации текущего времени для выключенного прибора:

- вкл
  Индикация текущего времени включена всегда.
- вкл на 60 секунд
  Текущее время высвечивается только в течение этого периода, если Вы включаете и выключаете прибор.
- без индикации
  Текущее время высвечивается на дисплее только, если Вы включаете прибор.

Формат времени

Вы можете формат индикации текущего времени:

- 12 ч: 12-ти часовой формат индикации
- 24 ч: 24-х часовой формат индикации
  (Заводская настройка)

Установка

Введите текущее время по-блочно с помощью цифровых сенсорных кнопок или сенсорных кнопок + или −: сначала часы, а после подтверждения с помощью "OK" - минуты.

Освещение

- вкл
  Освещение рабочей камеры включено в течение всего процесса приготовления.
- вкл на 15 секунд
  (Заводская настройка)
  Освещение рабочей камеры погаснет через 15 первых секунд процесса приготовления. Касанием одной из подсвеченных сенсорных кнопок рядом с дисплеем Вы сможете снова включить освещение еще на 15 секунд.
  При автоматических программах коснитесь дважды сенсорной кнопки 🔔, так как в этом случае рядом с дисплеем нет подсвеченных кнопок.

Главное меню

Вы можете изменить порядок следования пунктов в главном меню, разместив в начало главного меню до трех его пунктов (кроме пункта меню "Установки").
При выборе этого пункта меню последовательно опрашиваются позиции 1, 2 и 3.
Для каждой позиции Вам предлагаются режимы работы, а также пункты меню Автоматическая и Персональные программы.
В заключение снова появляется список установок.
Если Вы уже разместили в начало главного меню персональные программы (см. главу "Персональные программы – в главное меню"), выбранные пункты меню следуют непосредственно за ними.

Катализатор

- вкл
  (Заводская настройка)
  Катализатор всегда включен.
- выключить 1 раз
  Катализатор выключен для следующего процесса приготовления.

Дополнительная работа вентилятора

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

- по сенсору
  (Заводская настройка)
  Охлаждающий вентилятор выключается с помощью сенсора.
- по температуре
  Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ок. 70 °C.
- по времени
  Охлаждающий вентилятор выключается через 25 минут.

Не разрешается оставлять блюдо в рабочей камере для сохранения его тепла, если выключение вентилятора осуществляется с управлением по времени.
При этом повышается влажность воздуха и возможно запотевание панели управления и фронтальной панели мебели, а также образование капель воды под столешницей.
Образование конденсата может вызвать

– повреждения окружающей прибор мебели или столешницы.
– коррозию внутри прибора.

Пиролиз

- с рекомендацией
  На дисплее появляется рекомендация провести пиролиз.
- без рекомендации
  (Заводская настройка)
  На дисплее не появляется рекомендация провести пиролиз.

Фаза нагрева

В режимах "Конвекция+", "Автоматика жарения" и "Верхний/нижний жар" можно изменять фазу нагрева.

- быстрая
  (Заводская настройка)
  Включаются все нагревательные элементы для того, чтобы была быстрее набрана заданная температура.
  На дисплее появляется  и указание "Фаза быстрого нагрева" или "Фаза быстрого обжаривания".
- обычная
  Включаются только нагревательные элементы выбранного режима работы.
  На дисплее появляется  и указание "Фаза быстрого нагрева" или "Фаза быстрого обжаривания".

Запуск

- автоматический
  (Заводская настройка)
  Запуск процесса приготовления происходит "автоматически" примерно через 20 секунд после ввода последнего параметра.
- вручную
  При каждом процессе приготовления высвечивается "Запуск", и запуск процесса необходимо подтвердить.

Рекомендуемые температуры

Рекомендуется изменять рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Режимы работы, в которых можно изменить рекомендуемые температуры:

- Размораживание
- Автоматика жарения
- Гриль большой
- Гриль малый
- Конвекция
- Конвекция плюс
- Интенсивное выпекание
- Влажная конвекция
- Верхний/нижний жар
- Верхний жар
- Гриль с обдувом
- Нижний жар

На дисплее будут отображаться установленные рекомендуемые температуры.

Когда Вы выберите режим работы, рекомендуемая температура отмечается на светлом фоне.
Одновременно дается область, в которой Вы ее можете изменять.

Дисплей

Контрастность дисплея

Шкала контрастности состоит из семи сегментов.



Заводская установка: четыре заполненных сегмента.

Контрастность изменяется при касании сенсорных кнопок рядом со словами "меньше" или "больше".

Яркость дисплея

Шкала яркости состоит из семи сегментов.



Заводская установка:
шесть заполненных сегментов.

Яркость изменяется при касании сенсорных кнопок рядом со словами "темнее" или "светлее".

Громкость

Звуковые сигналы

Шкала громкости состоит из семи сегментов.

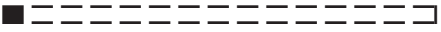


Заводская установка: три заполненных сегмента.

Громкость изменяется при касании сенсорных кнопок рядом со словами "тише" или "громче".
Если заполнены все сегменты, установлена максимальная громкость.
Если ни один из сегментов не засвечен, то звуковой сигнал отключен полностью.

Частота

Частоту звуковых сигналов можно изменить. В зависимости от условий встраивания Вы можете оптимизировать громкость звучания.
Шкала громкости состоит из 15 сегментов. Каждый сегмент соответствует другой частоте.

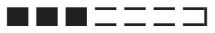


Вы изменяете частоту, касаясь сенсорной кнопки рядом с символом "**–**" или "**+**".

Если заполнен самый левый сегмент (заводская установка), то по истечении некоторого времени четыре раза звучит короткий сигнал с промежутком ок. 15 секунд.
Если заполнено более одного сегмента, то по истечении некоторого времени в течение ок. восьми минут звучит продолжительный сигнал выбранной частоты.

Тон нажатия кнопок

Громкость звукового сигнала, который раздается при каждом нажатии сенсорной кнопки, обозначена шкалой с семью сегментами.



Заводская установка: заполнено 3 сегмента.

Вы можете изменить громкость, нажимая сенсорную кнопку "тише" или "громче".

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

Безопасность

Блокировка включения

Благодаря блокировке включения предотвращается случайное включение прибора.

Вы можете использовать блокировку включения, если Вы ее "допустите" (активируете).

- допустить
  Блокировка включения активирована.
  Символ появляется на дисплее, пока прибор выключен.
  Теперь блокировка включения может быть применена.
- не допустить
  (Заводская настройка)
  Деактивирована блокировка включения.

Включение или выключение функции "Блокировка включения"

■ Нажмите сенсорную кнопку рядом с символом .

Выбрать возможно между:

- вкл.
  Прибор заблокирован и обслуживание запрещено.
  На дисплее появляется .
- выкл.
  Прибор разблокирован и обслуживание разрешено.
  На дисплее появляется .

В дальнейшем можно продолжать пользоваться таймером.

Блокировка включения сохраняется также в случае перерыва в подаче электропитания.

Блокировка в работе

(в зависимости от модели)

Функция блокировки предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы.
Если активирована функция блокировки, то прибор блокируется спустя несколько секунд после начала процесса приготовления.

■ Для того, чтобы активировать блокировку, нажмите "вкл.".

- вкл.
  Во время процесса приготовления Вы должны нажимать сенсорные кнопки минимум 5 секунд, прежде чем они отреагируют.
- выкл.
  (Заводская настройка)
  Сенсорные кнопки сразу же реагируют на нажатие.

Единицы

Температура

- °C
  (Заводская настройка)
- °F

Торговля

- выкл.
  (Заводская настройка)
- Ярмарка
- Витрина
- Демонстрационный режим

Эти пункты меню позволяют проводить представление работы прибора без его нагрева.

При личной эксплуатации прибора эти установки Вам не понадобятся.

Если Вы случайно выбрали один из следующих пунктов меню и включили его, то Вы можете его отключить следующим образом:

– Ярмарка
  Выберите пункт меню "выкл" и следуйте указаниям и запросам на дисплее.

– Витрина
– Демонстрационный режим
  Коснитесь какой-либо сенсорной кнопки рядом с дисплеем и следуйте указаниям на дисплее.

Заводская настройка

- **Все установки**
  Все проведенные изменения будут сброшены на заводские настройки.
- **Персональные программы**
  Будут удалены только все персональные программы.
- **Главное меню**
  Происходит возврат на заводскую настройку только главного меню.
- **Рекомендуемые температуры**
  Будут сброшены на заводские настройки только измененные рекомендуемые температуры.

Стандартные блюда согласно EN 60350

Продукт	Противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температурав °C	Время приготовления в мин.	Предварительно нагреть прибор
Выпечка из заварного теста (8.4.1)	1 противень	Конвекция+	2	140 2)	30-50	нет
	2 противня 1)	Конвекция+	1, 3	140 2) 3)	30-50	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 2)	15-33	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция+	2	150 2)	28-40	нет
	2 противня	Конвекция+	1, 3	150 2) 3)	28-40	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	3	160 2)	23-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма ∅ 26 см	Конвекция+	2	170 2)	25-35	нет
	Разъемная форма ∅ 26 см	Верхний/нижний жар	3	180 2)	20-30	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма ∅ 26 см	Конвекция+	2	170 2)	80-100	нет
	Разъемная форма ∅ 26 см	Верхний/нижний жар	2	180 2) 4)	75-90	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	3	275	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на универсальном противне	Гриль	4	275	1 сторона: 10-15 2-я сторона: 10-16	да, 5 минут

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

2) Во время фазы нагрева не включайте режим быстрого нагрева, см. главу "Установки - Фаза нагрева - нормальная"

3) Выключите катализатор, см. главу "Установки - Катализатор - единократное выключение".

4) Включите после выбора режима работы и температуры функцию уменьшения пара.

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

Фронтальная панель прибора

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

Очистите фронтальную панель прибора, используя губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите панель насухо мягкой тряпочкой.

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

Избегайте повреждения поверхностей! Не используйте для их чистки

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

Принадлежности

Удалите все без исключения принадлежности из рабочей камеры, прежде, чем запустить процесс пиролиза. Это касается также боковых направляющих и дополнительно покупаемых принадлежностей.
Из-за высоких температур при проведении пиролиза принадлежности будут повреждены.

Противень, универсальный противень

На эмалированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Решетка, направляющие

На хромированные поверхности нанесено покрытие **PerfectClean**.

Поэтому при чистке решетки и направляющих необходимо следовать тем же указаниям по чистке и уходу, которые даны для эмали с покрытием PerfectClean. См. одноименную главу.

Пищевой термометр

Пищевой термометр можно вымыть в посудомоечной машине.

Телескопические направляющие FlexiClip

Телескопические направляющие FlexiClip не следует чистить в посудомоечной машине. Иначе специальная смазка телескопических направляющих будет смыта.

При чистке не допускается использовать

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

– средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,

– абразивные, жесткие губки и щетки, например, губки для кастрюль.

Внимательно проследите при чистке за тем, чтобы из телескопических направляющих не была смыта специальная смазка. Избегайте:

– замачивания в горячем растворе моющего средства,

– чистки с помощью спрея для духовых шкафов,

– чистки подшипников.

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

Многократное использование без промежуточной чистки может привести к повышенной трудоемкости чистки.

Нормальные загрязнения

Чистите поверхности прибора, используя чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите панель насухо мягкой тряпочкой.

Тщательно удалите остатки моющих средств, так как они снижают антипригарный эффект покрытия.

Сильные, застарелые загрязнения

При необходимости Вы можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды. Чистка будет облегчена, если Вы увлажните остатки раствором моющего средства и дадите им размягчиться в течение нескольких минут.

При необходимости Вы можете замочить ненадолго (ок. 10 минут) телескопические направляющие в растворе горячего моющего средства.

После чистки цвет телескопических направляющих может стать светлее или на них могут появиться пятна. Однако, это не оказывает отрицательного воздействия на потребительские качества направляющих.

Кроме этого, примите во внимание:

При выпекании пирогов с сочной начинкой, например, пирога со сливами, при неблагоприятных обстоятельствах возможно вытекание фруктового сока и налипание сока на телескопических направляющих, в результате чего их выдвигание будет затруднено или даже невозможно.
Используйте для чистки только описанные вспомогательные средства, а для чистки подшипников берите мягкую щетку.

Смазка телескопических направляющих

Вы можете нанести на направляющие смазочный материал, если он утратил свою силу и телескопические направляющие стали хуже скользить.

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

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

Эмаль с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean:

– Противень

– Универсальный противень

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

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

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

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

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

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

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

Чтобы не повредить поверхности с покрытием PerfectClean, не применяйте:

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

– средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей.

– стальное волокно.

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

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

– средство для посудомоечных машин.

– точечную очистку с применением механических средств.

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

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

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

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

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

При необходимости повторите шаги.

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

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

Описанные вспомогательные средства позволяют произвести основательную очистку поверхности.

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

Кроме этого, примите во внимание:

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

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

Рабочая камера

Рабочая камера покрыта темной **пиролитической эмалью**.

При такой эмали речь идет об особенно крепкой эмали с исключительно гладкой поверхностью с антипригарными свойствами.

Ручная очистка рабочей камеры

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

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

По всему контуру рабочей камеры находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между рабочей камерой и стеклом дверцы.
Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения возможно повреждение уплотнения.

Большинство загрязнений можно без труда удалить с помощью губчатой салфетки, мягкого моющего средства и теплой воды.

Не применяйте для чистки эмалированных покрытий жесткие щетки и губки, проволочные губки* или другие подобные средства. Иначе эмаль будет повреждена!

При использовании спреев для чистки духовых шкафов обязательно учитывайте рекомендации производителя средства.

* Можно использовать губки из стальной спирали, например, "Spontex Spirinett".

Для удобной чистки руками Вы можете

- снять дверцу,
- разобрать дверцу,
- вынуть телескопические направляющие FlexiClip,
- снять боковые направляющие,
- откинуть вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Пиролитическая очистка рабочей камеры

Прежде чем начинать процесс очистки, прочитайте и примите к сведению следующие указания:

Удаляйте из рабочей камеры грубые загрязнения, прежде чем начинать процесс пиролиза.

По всему контуру рабочей камеры находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между рабочей камерой и стеклом дверцы.
Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения возможно повреждение уплотнения.

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать процесс пиролитической очитски. Это относится также к телескопическим направляющим FlexiClip, боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям.
Высокие температуры при пиролизе приводят к повреждениям принадлежностей.

При пиролитической очистке фронтальная поверхность прибора нагревается сильнее, чем при обычной эксплуатации.
Поэтому не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролиза. Опасность получения ожогов!

В процессе пиролиза рабочая камера нагревается примерно до 400 °C. Имеющиеся загрязнения распадаются из-за воздействия высоких температур и превращаются в пепел.

Длительность процесса очистки зависит от степени загрязненности прибора.

К началу пиролитической очистки **дверца прибора** в целях безопасности **автоматически блокируется**.

Блокировка дверцы снимается по окончании процесса пиролиза только, когда температура в рабочей камере опускается ниже 280 °C.

Если режим "Пиролиз" будет включен по ошибке или процесс будет прерван, дверца разблокируется

– при температурах ниже прим. 280 °C немедленно,

– при температурах выше 280 °C только, когда температура в рабочей камере опустится ниже 280 °C.

Запуск пиролиза

- Выньте принадлежности из рабочей камеры.
- Вызовите режим "Пиролиз".
- Запустите на выполнение процесс пиролиза.

Дверца прибора блокируется.

Вы можете **отложить начало процесса пиролиза**, например, если Вы хотите пользоваться дешевым ночным тарифом на электроэнергию. Для этого:

- Вызовите пункт "Старт" и введите время отложенного старта.

Введенные данные можно изменить в любое время до момента старта.

В конце процесса пиролиза раздается звуковой сигнал, и на дисплее появляется указание "Процесс окончен".

■ Выключите прибор.

По окончании пиролиза остатки загрязнений (пепел), образование которых зависит от степени загрязненности духовки, можно легко удалить.

Удаляйте остатки загрязнений только, когда духовка остынет. Опасность получения ожогов!

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна, так как она чувствительна к воздействию. В результате трения при чистке прокладка может быть повреждена.

Большинство остатков загрязнений Вы можете собрать влажной салфеткой.
В зависимости от степени загрязненности на дверце прибора и планке под рабочей камерой в процессе пиролиза образуется заметный налет. Его можно удалить губкой для мытья посуды, стеклянным скребком или губкой из стальной спирали (Spontex Spirinett) и средством для мытья посуды.

Из-за выкипания сока от фруктов на поверхности могут образоваться стойкие пятна. Они не ухудшают качеств эмали. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.

Процесс пиролиза прерывается,

– если прибор будет выключен,

– если во время пиролиза будет выбран другой режим работы,

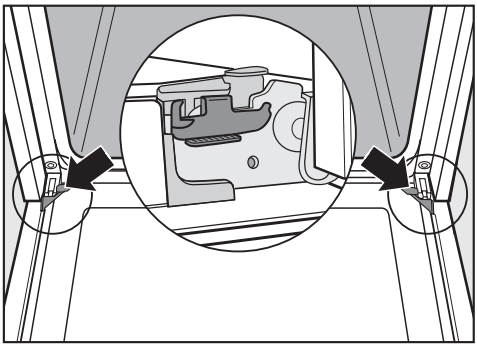
– при перебое в сети электропитания.

Выключите прибор в двух последних случаях.

При температуре духовки ниже 280 °C блокировка дверцы вскоре снимается, дверцу можно снова открыть.
После этого Вы можете начать процесс пиролиза снова, если это нужно.

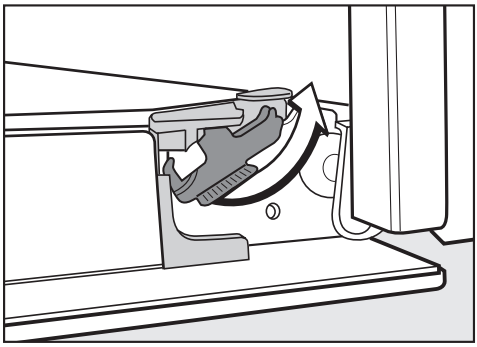
Снятие дверцы

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.



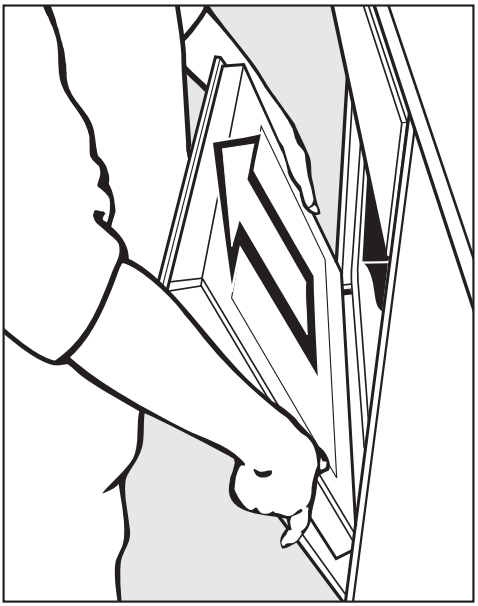
Прежде чем можно будет снять дверцу с этих держателей, необходимо сначала разблокировать фиксирующие скобы на обоих шарнирах дверцы.

- Полностью откройте дверцу.



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

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



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

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

При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

Разборка дверцы

Дверца прибора составлена из четырех пластин и имеет сверху и снизу отверстия.
Во время работы духового шкафа воздух пропускается через дверцу, так что внешняя пластина остается холодной.
Если в пространство между стеклами все же попали загрязнения, Вы можете разобрать дверцу, чтобы почистить внутреннюю сторону стекол.

При чистке стеклянных пластин учитывайте те же указания, что и для чистки фронтальной поверхности прибора.
Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают поверхность. Царапины могут могут привести к тому, что стекло разобьется.

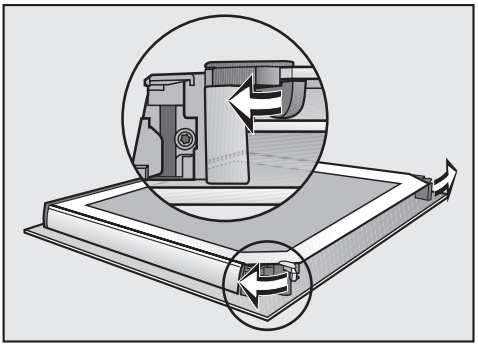
Не применяйте спрей для чистки духовых шкафов. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

Проследите за тем, чтобы после чистки стекла были установлены в правильном положении, так как каждая сторона стекла имеет разное покрытие. Сторона стекла, обращенная к рабочей камере, обладает теплоотражающим действием.

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

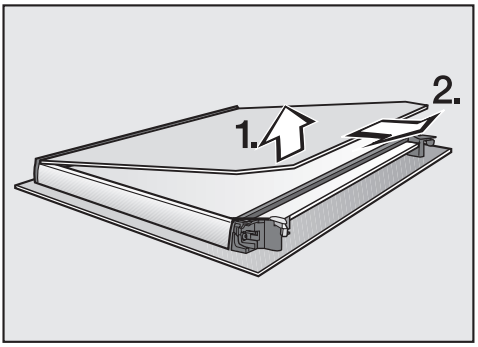
В каждом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

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

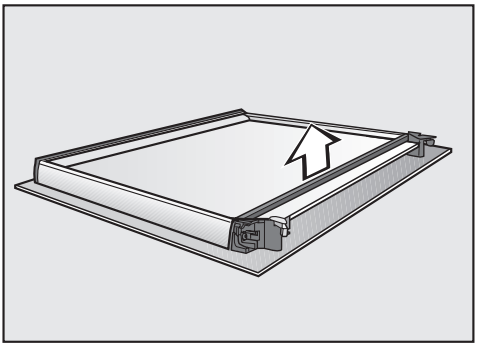


- Откройте стопоры дверных панелей, повернув их наружу.

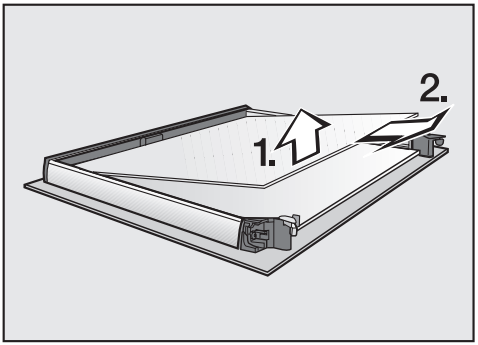
Теперь Вы можете вынуть внутреннюю и обе средние панели.



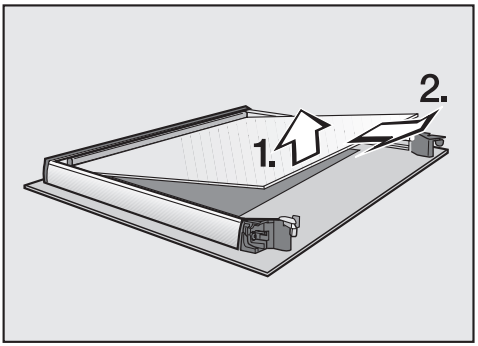
■ **Слегка** приподнимите внутреннюю панель дверцы и выньте ее из защитных планок.



■ Снимите уплотнитель.



■ Слегка приподнимите верх обеих средних панелей и выньте.



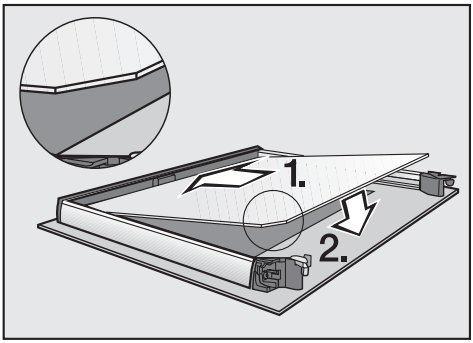
■ Слегка приподнимите низ обеих средних панелей и выньте.

■ Очистите уплотнение и стекла дверцы.
Используйте для этого чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

■ Соберите дверцу.

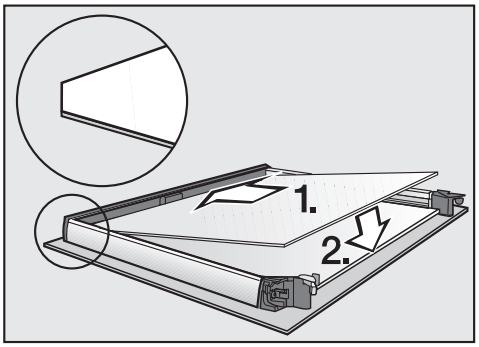
Обе средние панели одинаковые. Для контроля, что панели вставлены правильно, один из углов скошен сильнее других.

При установке нижних панелей угол, скошенный сильнее, должен находиться в левом стопоре.

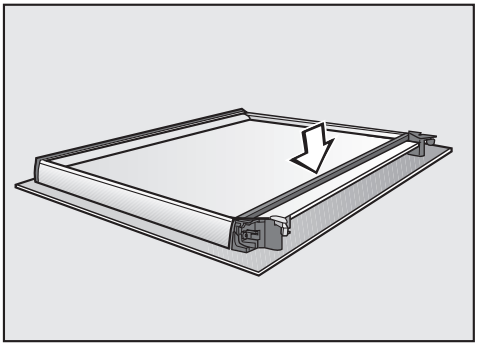


■ Вставьте низ обеих средних панелей. Угол, скошенный сильнее, должен находиться слева внизу.

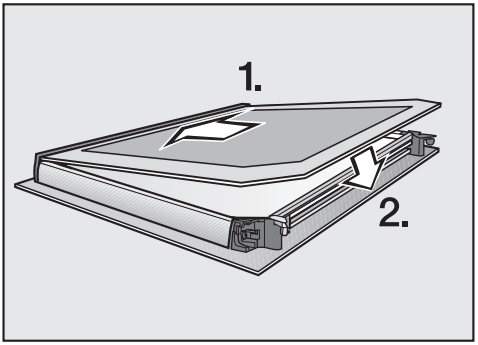
При установке верхних панелей углы, скошенные сильнее, должны находиться слева вверху.



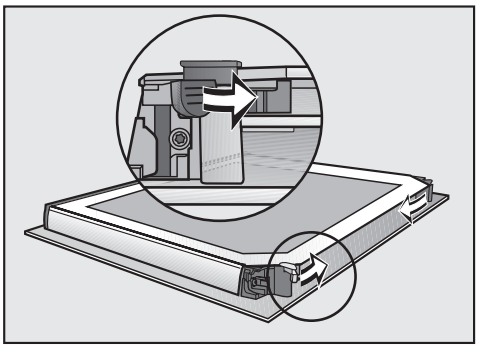
■ Вставьте верх обеих средних панелей. Углы, скошенные сильнее, должны находиться слева вверху.



■ Вставьте уплотнитель.

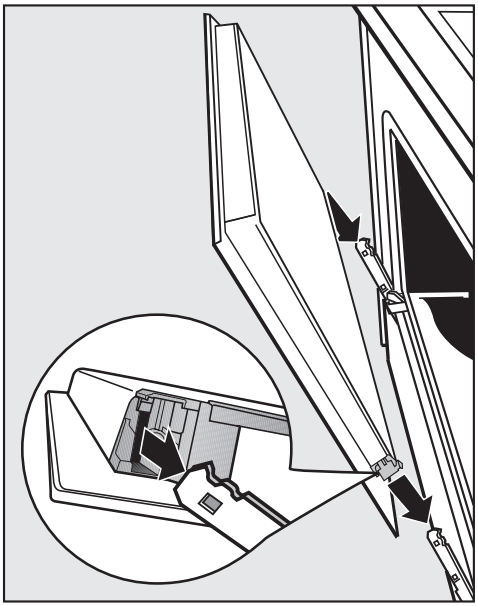


■ Вставьте внутренние панели дверцы в пластмассовые планки и вложите между стопоров.



■ Закройте стопоры дверных панелей, повернув их внутрь.

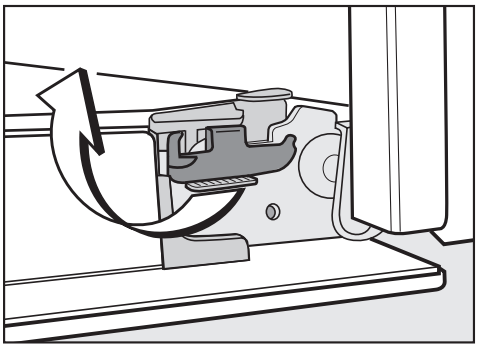
Установка дверцы.



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

■ Полностью откройте дверцу.

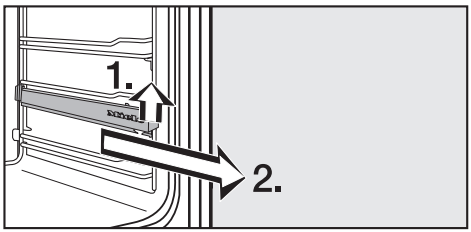


■ Вращательным движением защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

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

Снятие телескопических направляющих FlexiClip

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

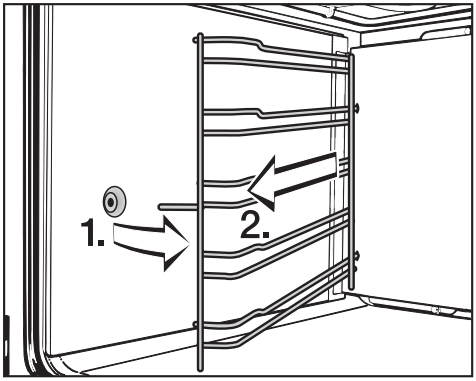


■ Приподнимите телескопические направляющие спереди и вытяните их вдоль распорок.

Установка направляющих выполняется, как это описано в главе "Оснащение". Устанавливайте детали как можно более тщательно.

Снятие боковых направляющих

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



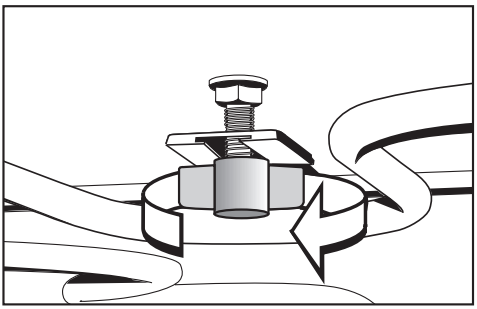
- Вытяните направляющие из креплений и выньте наружу.

Установка выполняется в обратной последовательности.
Устанавливайте детали как можно более тщательно.

Откидывание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

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

- Снимите боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку и откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Не нажимайте на нагревательный элемент с силой.
При чистке потолка рабочей камеры следите за тем, чтобы не повредить приемную антенну для пищевого термометра, находящуюся в центре нагревательного элемента.

Установка нагревательного элемента выполняется в обратной последовательности.

Проверьте, чтобы барашковая гайка была плотно затянута.

Устанавливайте детали как можно более тщательно.

Удаление накипи

Для удаления накипи используйте только прилагаемые таблетки для удаления накипи. Они были специально разработаны для оптимизации процесса удаления накипи. Эти таблетки Вы можете приобрести в фирменных магазинах и сервисной службе Miele.
Другие средства могут вызвать повреждения прибора.

Соблюдайте пропорции смешивания средства для удаления накипи. Иначе возможны повреждения прибора.

Сразу после удаления накипи вычистите рабочую камеру, чтобы удалить все остатки от процесса удаления накипи.

Момент времени для удаления накипи

В любое время Вы можете запустить процесс удаления накипи.

После определенного числа приготовлений пищи Вам автоматически будет предложено удалить накипь из прибора, чтобы гарантировалась его безупречная работа.

Процесс удаления накипи (обзор)

Процесс удаления накипи длится ок. 90 минут и выполняется в несколько этапов:

① подготовка процесса удаления накипи

② всасывание жидкого средства для удаления накипи

③ фаза действия

④ промывание 1

⑤ промывание 2

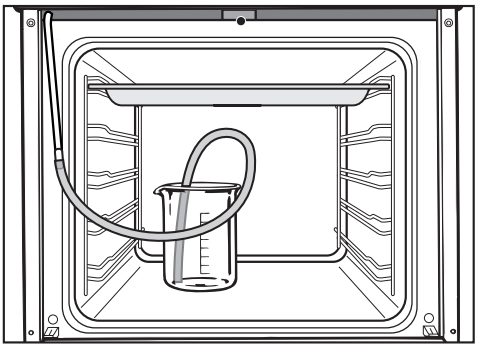
⑥ промывание 3

⑦ испарение оставшейся воды

Подготовка процесса удаления накипи

- Растворите одну таблетку для удаления накипи, примерно, в 600 мл холодной водопроводной воды.
- Вставьте универсальный противень на самый верхний уровень загрузки, чтобы собрать удаляющую накипь жидкость после использования.

Чтобы не держать сосуд с приготовленной жидкостью для удаления накипи под наполнительной трубкой рукой, к Вашему прибору прилагается пластиковый шланг с держателем (вакуумной присоской).



- Закрепите конец пластикового шланга на наполнительной трубке. Вставьте другой его конец в жидкость для удаления накипи и закрепите шланг в сосуде с помощью держателя.
- Закройте дверцу.

Проведение процесса удаления накипи

- Вызовите пункт меню "Удаление накипи".
- Запустите процесс всасывания касанием сенсорной кнопки OK.

По сегментному индикатору можно следить за этим процессом. Во время этого процесса хорошо слышна работа насоса.

Фактически всосанного количества жидкости может быть меньше, чем было приготовлено, поэтому часть жидкости остается в сосуде. Тем не менее долейте еще около 300 мл воды, так как система в процессе удаления накипи всасывает еще немного жидкости.

После всасывания жидкости для удаления накипи

– высвечивается "Фаза действия". Эта фаза длится, примерно, 60 минут.

– можно будет следить за остатком времени фазы действия.

Приблизительно каждые пять минут система всасывает еще немного жидкости для удаления накипи; в этот момент слышны шумы работающего насоса.

В течение всего процесса освещение рабочей камеры и охлаждающий вентилятор остаются включенными.

После процесса удаления накипи нужно очистить испарительную систему от остатков жидкости для удаления накипи.

Соответствующие указания появляются на дисплее.

Для очистки через испарительную систему прокачивается трижды по 1 л водопроводной воды, которая собирается в универсальном противне.

- Выньте универсальный противень с собранной жидкостью, вылейте ее и снова вставьте противень на самый верхний уровень загрузки.
- Выньте конец пластикового шланга из сосуда, в сосуд налейте, примерно, 1 л чистой воды, поставьте его в рабочую камеру и снова закрепите шланг в сосуде.
- Запустите первый процесс промывания.
- Повторите этот процесс еще два раза.

Выливайте жидкость из универсального противня перед вторым и третьим процессами промывания.

После третьего процесса промывания проводится удаление оставшейся воды из испарительной системы.

Перед испарением оставшейся воды выньте из рабочей камеры пластиковый шланг и сосуд.

Для работы режима "Испарение оставшейся воды" прибор нагревается. За оставшимся временем можно следить на дисплее.

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

- Выньте из рабочей камеры универсальный поддон с собранной жидкостью и в заключение очистите остывший прибор от возможного конденсата и остатков средства для удаления накипи.

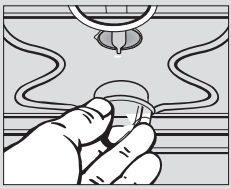
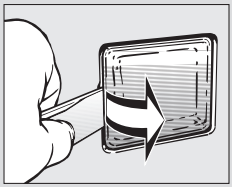
Закрывайте дверцу прибора, только когда рабочая камера полностью высохнет.

Неполадки и неисправности

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации.
Нижеследующий обзор поможет Вам в этом.
Если Вы не сможете найти здесь причины помех в работе и устранить их, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу.

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

Проблема	**Причина и устранение**
Дисплей не горит.	– Проверьте, может индикация текущего времени настроена таким образом, что она не должна отображаться (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация"). – Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то при необходимости обратитесь к электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	– Проверьте, не активирована ли блокировка включения. – Проверьте, не включили ли Вы "Режим презентации" (см. главу "Установки - Торговля"). – Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. При необходимости обратитесь к электрику или в сервисную службу.
По завершении программы слышен звук работающего прибора.	После завершения процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным. (см. главу "Установки – Дополнительная работа вентилятора).
Дверцу прибора нельзя открыть после проведения пиролиза.	Выключите прибор. Если запор дверцы не отпирается, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина и устранение
Неисправно верхнее освещение рабочей камеры. 	■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите. ■ Освободите плафон лампы, повернув его на четверть оборота влево, и выньте вниз из корпуса. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Вставьте плафон обратно в корпус и закрепите, повернув направо. ■ Подключите прибор к сети электропитания.
Неисправно боковое освещение рабочей камеры. 	■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите. ■ Снимите боковые направляющие. ■ Освободите с помощью прилагаемого ключа плафон лампы из рамы. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Вставьте плафон лампы в держатель и установите боковые направляющие. ■ Подключите прибор к сети электропитания.
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.	– Проверьте, правильно ли установлена температура. – Проверьте, возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.
Пирог / выпечка неровно подрумянились.	Известная неравномерность в подрумянивании имеется всегда. При очень сильном различии проверьте правильность выбора температуры и уровня загрузки. В режиме Верхний/нижний жар играют также роль материал и цвет формы для выпечки. Светлые, полированные формы для этого режима подходят не очень хорошо.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
На дисплее появляется указание. "Макс. длительность эксплуатации достигнута".	Была активирована функция автоматического отключения. Прибор готов снова к работе, если Вы его выключите и снова включите.
Прибор самостоятельно выключился после одного процесса приготовления.	Из соображений экономии электроэнергии духовой шкаф автоматически выключается, если после окончания автоматической программы или процесса приготовления с использованием автоматики выключения в течение некоторого определенного времени не происходит дальнейших действий по управлению прибором. Прибор снова готов к работе после его включения.
На дисплее высвечивается код ошибки: F + цифры	При следующих кодах ошибки Вы можете действовать самостоятельно: – **F 23**: Температура пиролиза не была достигнута. Причиной этого может быть слишком сильное загрязнение рабочей камеры. Выключите прибор и удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем снова запустить процесс пиролиза. Если снова появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу. – **F 32**: Замок дверцы для блокировки при пиролизе не закрывается. Прервите процесс пиролиза, повернув переключатель режимов на "0", и начните его снова. Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу. – **F 33**: Замок дверцы для блокировки при пиролизе не открывается. Прервите процесс пиролиза, повернув переключатель режимов на "0", и начните его снова. Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу. При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.

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

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

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

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

Сертификат (только для РФ)

РОСС.DE.АЮ64.В16826
с 21.12.2007 по 20.12.2010

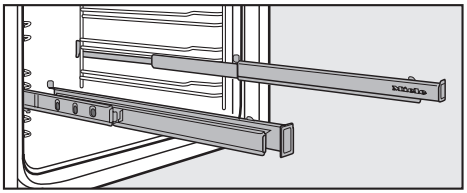
Соответствует требованиям

ГОСТ Р МЭК 60335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В ассортименте Miele имеется ряд согласованных с Вашим прибором принадлежностей и средств для чистки и ухода.
Эти продукты Вы можете заказать по Интернету или приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Телескопические направляющие FlexiClip



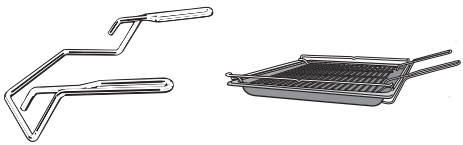
Дополнительно к телескопическим направляющим FlexiClip, которые входят в комплект поставки, Вы можете смонтировать в рабочей камере дополнительные телескопические направляющие FlexiClip.

Противень, универсальный противень, решетка

Дополнительно к принадлежностям, которые входят в комплект поставки, Вы можете заказать еще принадлежности.

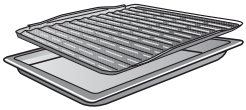
При заказе обязательно указывайте название модели Вашего прибора.

Устройство для извлечения противней



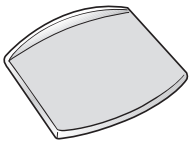
Это устройство облегчит Вам извлечение универсального противня, противня и решетки из прибора.

Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в универсальный противень.
При жарении или запекании в гриле он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.
На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

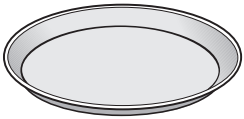
Камень для выпечки



При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п.
Камень для выпечки состоит из огнеупорной керамики, глазированной сверху.
Он кладется на решетку.
Для раскладывания и вынимания выпечки прилагается специальная лопаточка из необработанной древесины.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Форма для пиццы

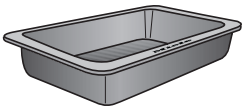


Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.
На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

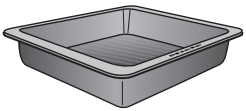
Жаровня

В отличие от других жаровен эту жаровню можно задвигать непосредственно в направляющие духового шкафа. Так же, как и у универсального противня, сзади на ее поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть жаровню из духового шкафа.
На поверхность жаровни нанесено антипригарное покрытие.
Можно приобрести жаровни, которые имеют две разных глубины.
Пожалуйста, при покупке указывайте соответствующее обозначение модели:

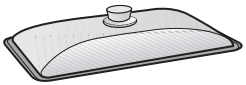
– HUB 5000-M (глубина: 22 см)

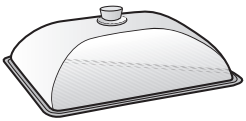


– HUB 5000-XL (глубина: 35 см)



Крышка для жаровни





Отдельно можно заказать для жаровни крышку.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей жаровни.

Салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Чистящее средство для духовых шкафов очень хорошо подходит для удаления сильно пригоревших загрязнений. Нагрева рабочей камеры при этом не требуется.

Электроподключение

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

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

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

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

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

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

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора на фронтальной раме.

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Дополнительно для Украины

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Духовой шкаф

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

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

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Технические характеристики

Общая потребляемая мощность: 3,7 kW max.

Напряжение питания: 230 V, 50 Hz

Предохранитель: 16 A

Класс энергетической эффективности согласно EN 50304

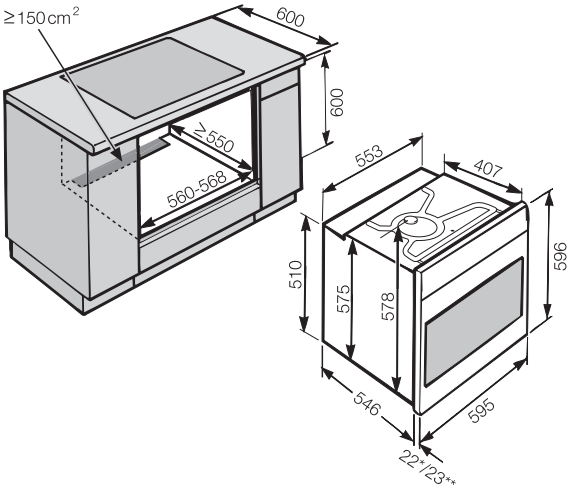
Для приборов по EN 50304 установлен класс энергетической эффективности **A**.
Измеренные данные относятся к режиму "Конвекция Плюс" без встроенных направляющих FlexiClip. Во время измерения необходимо выключить катализатор, см. главу "Установки - Катализатор - единократное выключение".

Чертежи для встраивания

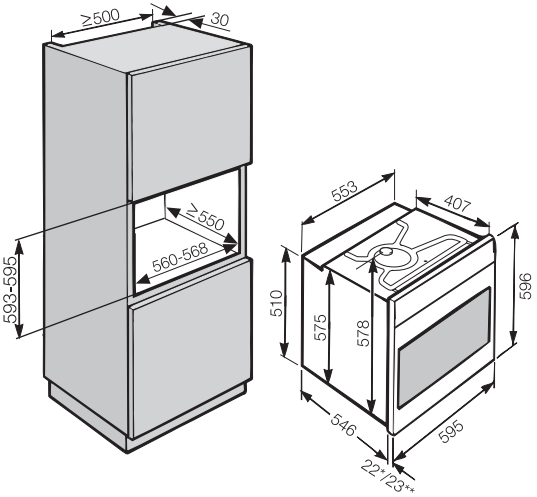
Указанные размеры приводятся в "мм".

Размеры прибора и ниши в шкафу

Встраивание в шкаф под столешницей

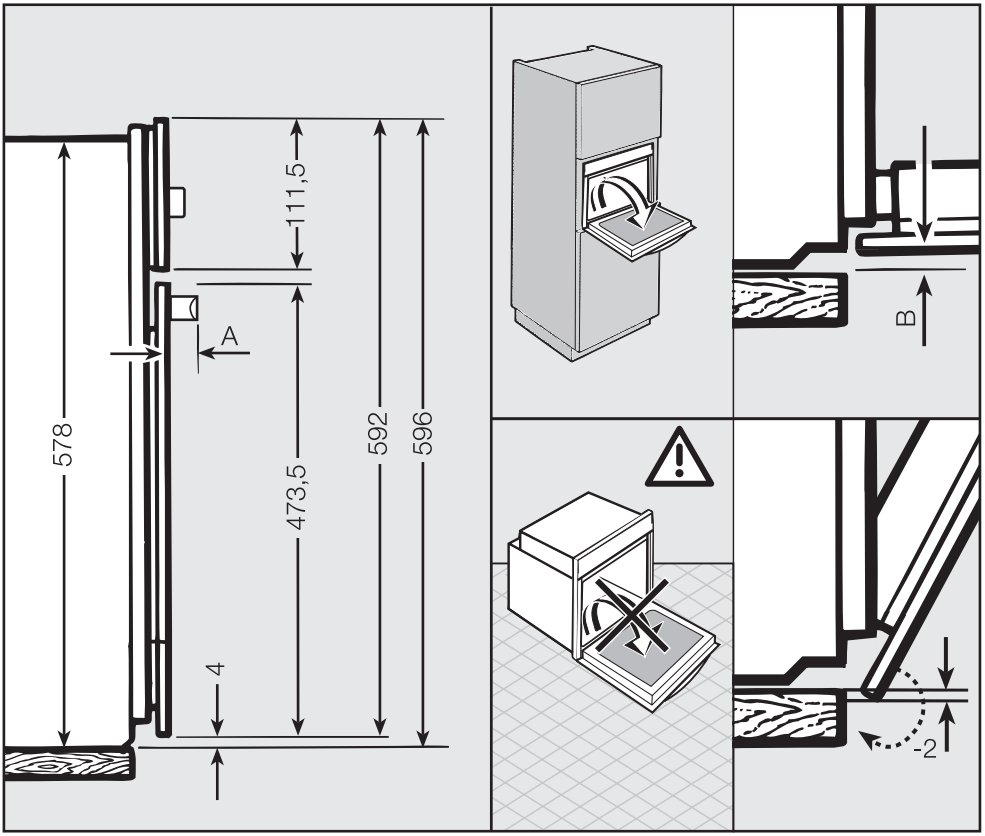


Встраивание в высокий шкаф



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

Детальные размеры фронтальной поверхности прибора



A H 5681: 47,5
H 5688: 45,0

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

Встраивание духового шкафа

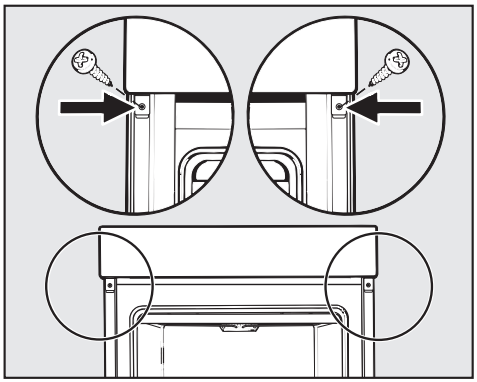
⚠ Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии.

Не следует препятствовать поступлению охлаждающего воздуха к прибору!
Поэтому при встраивании не допускается
– установка в нише шкафа задней стенки;
– чтобы полка, на которую устанавливается прибор, прилегала к стене;
– установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши мебельного шафа.

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

Обесточьте сетевую розетку.

- Подключите духовой шкаф к сети электропитания.
- Задвиньте духовой шкаф в мебельный шкаф и выровняйте.



- Прибор можно эксплуатировать только во встроенном состоянии. Не следует монтировать термозащитные планки на боковых стенках шкафа для встраивания. Эти планки препятствуют подводу холодного воздуха к прибору!

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

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

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

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

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

Гарантия качества товара

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

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

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

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

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

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

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

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

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

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

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____
ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____
Подпись покупателя

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

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

АЮ64

Право на изменения сохраняется / 22 / 0611

M.-Nr. 07 652 971 / 00

(H 5681 BP, H 5688 BP)

CE