

Miele

Инструкция по эксплуатации и гарантия качества



Духовые шкафы с пиролизом SuperVision H 4681 BP KAT

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.


Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.



М.-Nr. 06 827 501

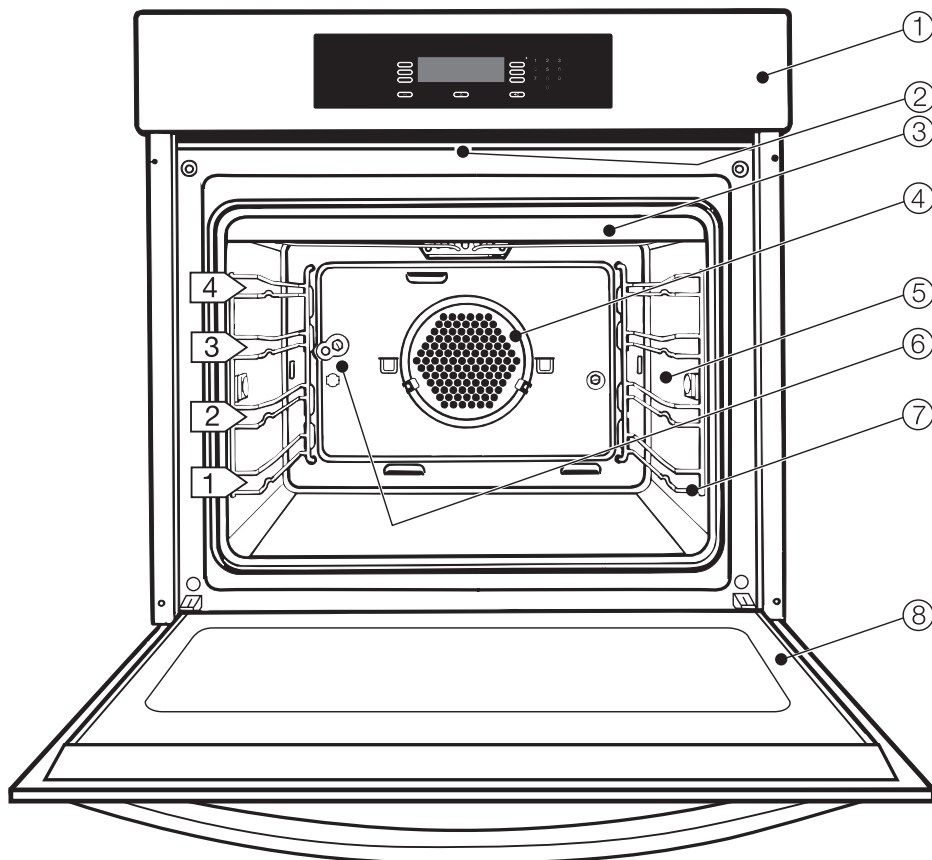
Содержание

Описание прибора	4
Внешний вид прибора	4
Панель управления	5
Оснащение	6
Принадлежности	8
Указания по автоматическим программам и выпеканию, жарению, запеканию на гриле	9
Ваш вклад в охрану окружающей среды	10
Указания по безопасности и предупреждения	11
Элементы управления	16
Сенсорные клавиши	16
Дисплей	16
Ввод прибора в эксплуатацию	18
Калибровка кислородного сенсора	18
Чистка прибора и первый нагрев	19
Ввод установок таймера	20
Системы нагрева / режимы работы	21
Управление духовым шкафом	24
Выбор режима работы	24
Выбор температуры	24
Изменение фазы нагрева	25
Предварительный нагрев духовки	25
Установка длительности, времени запуска и окончания приготовления	26
Использование остаточного тепла, энергосберегающая функция	26
Изменение или удаление введенных значений времени	26
Изменение режима работы	27
Процесс приготовления, охлаждающий вентилятор	27
Персональные программы	27
Изменение установок	29
Язык 	29
Текущее время	29
Индикация	29
Формат времени	29
Установка	29
Освещение	30
Главное меню	30
Катализатор	30

Дополнительная работа вентилятора	31
Пиролиз	31
Фаза нагрева	31
Рекомендуемые температуры	32
Дисплей	32
Звуковые сигналы	32
Функции безопасности	32
Включение функции Блокировка включения 	32
Использование блокировки включения	32
Единицы измерения	33
Торговля	33
Заводская настройка	33
Miele@home	33
Стандартные блюда / класс энергопотребления	34
Чистка и уход	35
Принадлежности	37
Противень, поддон для жира	37
Решетка, направляющие	37
Жироулавливающий фильтр	37
Пищевой термометр	37
Диагональный вращающийся вертел	37
Эмаль с покрытием PerfectClean	38
Духовка	40
Пиролитическая очистка духовки	40
Снятие дверцы	43
Демонтаж дверцы	44
Установка дверцы	46
Снятие боковых направляющих	47
Неисправности - что делать?	48
Сервисная служба	52
Сертификат (только для РФ)	52
Дополнительные принадлежности	53
Электроподключение	56
Встраивание духового шкафа	58
Miele@home SuperVision	59
Гарантия качества товара	62

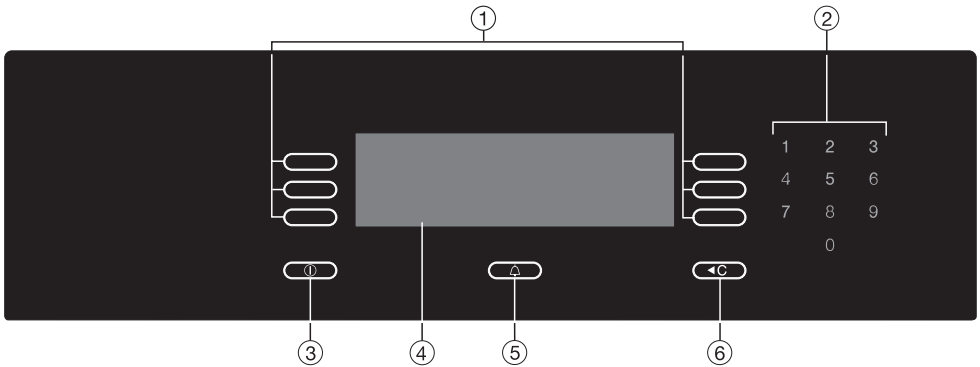
Описание прибора

Внешний вид прибора



- ① Панель управления
- ② Блокировка дверцы для проведения пироллиза, контактный выключатель
- ③ Нагревательный элемент "Верх. жар"/"Гриль" с потолочным листом
- ④ Воздухозаборник для вентилятора
- ⑤ Разъем для подключения пищевого термометра
- ⑥ Привод гриля
- ⑦ Боковые направляющие с четырьмя ярусами загрузки
- ⑧ Дверца

Панель управления



- ① Сенсорные клавиши для выбора пунктов меню на дисплее
- ② Цифровой блок
- ③ Сенсорная клавиша ① (ВКЛ/ВЫКЛ)
- ④ Дисплей
- ⑤ Сенсорная клавиша таймера Δ
- ⑥ Сенсорная клавиша \blacktriangleleft C (Clear)

Подробное описание Вы найдете в главе "Элементы управления".

Описание прибора

Оснащение

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,
- работу таймера,
- автоматическое включение и выключение процессов приготовления с использованием остаточного тепла,
- ввод "Персональных программ",
- автоматические программы,
- выбор индивидуальных настроек прибора.

Функции безопасности

Вы можете включить **блокировку включения**, чтобы предотвратить нежелательное использование прибора. Подробное описание Вы найдете в главе "Изменение установок прибора - Безопасность".

Защитное отключение срабатывает автоматически, если духовой шкаф работает в течение слишком длительного времени.

Этот период времени зависит от выбранного режима работы.

По истечении этого времени прибор выключится, и высветится сообщение о неполадке "Ошибка 55".

Прибор будет снова сразу готов к ра-

боте, если его выключить и снова включить.

Система охлаждения испарений

Как только духовой шкаф будет включен, автоматически начнет работу 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, у панели управления и на окружающей прибор мебели.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности

- направляющих,
 - противня,
 - поддона для жира и
 - решетки
- выполнены с покрытием PerfectClean.

Благодаря великолепному антипригарному эффекту этого покрытия предотвращается прилипание продукта к форме и облегчается чистка.

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

Функция самоочистки рабочей камеры (пиролиз)

Рабочая камера Вашего прибора может быть очищена с помощью режима "Пиролиз".

При этом прибор нагревается примерно до 460 °С. Имеющиеся загрязнения распадаются из-за воздействия высоких температур и превращаются в пепел.

К началу пиролитической очистки в целях безопасности дверца прибора блокируется.

Длительность процесса зависит от степени загрязненности прибора.

В целях безопасности дверца останется заблокированной до тех пор, пока температура в рабочей камере не опустится ниже 280 °С.

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

Кислородный сенсор

Этот сенсор управляет

- длительностью приготовления в автоматических программах. Соответствующая индикация высвечивается на дисплее.
- дополнительной работой охлаждающего вентилятора.

Катализатор

В систему охлаждения испарений духового шкафа встроен катализатор.

Он отфильтровывает жир из выходящих испарений и уменьшает запахи пищи.

Контактный выключатель в дверце

В правом шарнире дверцы находится контактный выключатель.

Если во время приготовления дверца прибора откроется, он автоматически отключит нагревательные элементы и, в зависимости от режима работы, вентилятор горячего воздуха.

Таким образом, уменьшаются потери тепла внутри духовки, когда, например, Вы поливаете жаркое.

Амортизатор дверцы

Амортизатор находится над правым шарниром дверцы. Он амортизирует удар дверцы, прежде чем она полностью закроется.

Охлаждаемая дверца

Дверца прибора изготовлена из 4 стеклянных панелей. Вверху и внизу имеются отверстия.

В процессе эксплуатации холодный воздух прогоняется вентилятором через дверцу, поэтому внешнее стекло остается прохладным, и до него можно дотрагиваться без опаски.

Дверцу прибора можно разбирать (например, для чистки).

Описание прибора

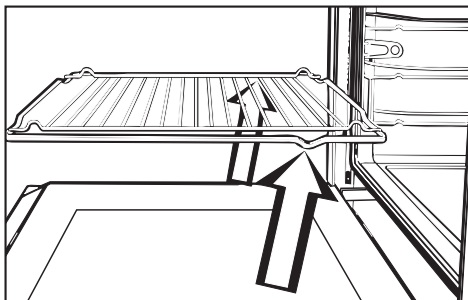
Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

Другие принадлежности Вы можете приобрести в фирменном магазине или сервисной службе фирмы Miele. Информацию об этих приобретаемых дополнительных принадлежностях Вы найдете в одноименной главе.

Противень, поддон для жира и решетка

На противне, поддоне для жира и решетке имеются выпуклые элементы, который препятствует выскальзыванию этих принадлежностей, если их выдвигают из духовки лишь частично.



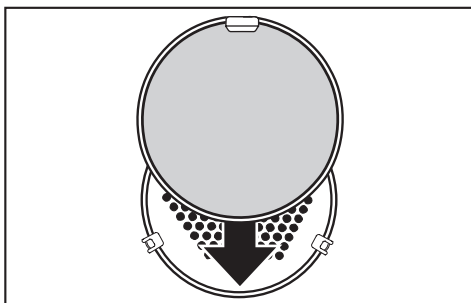
При установке следите за тем, чтобы выпуклые элементы находились сзади.

Только приподняв, Вы сможете полностью вынуть противень, поддон для жира и решетку из духовки.

Жироулавливающий фильтр

Жиропоглощающий фильтр необходимо закрепить перед воздухозаборным отверстием вентилятора в режимах работы:

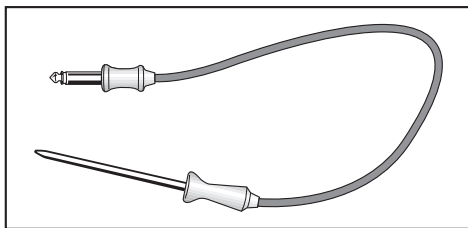
- "Конвекция+" и "Автоматика жарения" для приготовления на решетке и в открытой посуде (жаровне).
- "Гриль с обдувом".



Капельки жира в циркулирующем воздухе улавливаются жиропоглощающим фильтром. Духовой шкаф и пространство за тыльной стенкой сохраняются в чистоте более длительное время.

Жироулавливающий фильтр не используется при выпекании. Иначе увеличивается время выпекания.

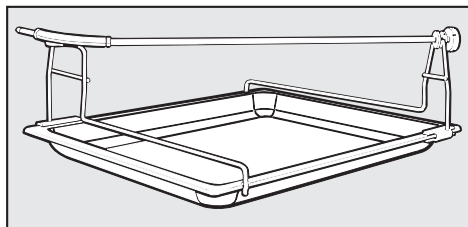
Пищевой термометр



Пищевой термометр вставляется в продукт, благодаря этому Вы можете следить за процессом приготовления, получая точные температурные данные.

Информация по применению содержится в отдельной брошюре с рекомендациями по выпеканию, жарению, запеканию на гриле и т. д., которая прилагается к инструкции по эксплуатации на Ваш прибор.

Вращающийся вертел для гриля



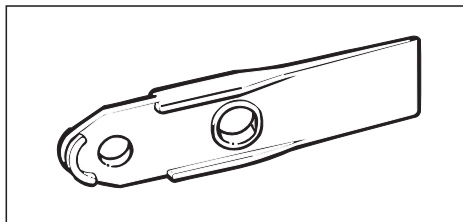
На вращающемся вертеле можно приготовить на гриле рулет или птицу.

Вращающийся вертел закрепляется на поддоне для жира. При задвигании на первый ярус загрузки вертел автоматически устанавливается на привод вращения. Благодаря вращению продукт подрумянивается равномерно со всех сторон.

Информация по применению содержится в отдельной брошюре с реко-

мендациями по выпеканию, жарению, запеканию на гриле и т. д., которая прилагается к инструкции по эксплуатации на Ваш прибор.

Монтажная лопатка



Монтажная лопатка используется для снятия плафонов галогенных ламп.

Указания по автоматическим программам и выпеканию, жарению, запеканию на гриле ...

Информация по выпеканию, жарению, запеканию на гриле, консервированию, размораживанию, приготовлению, а также соответствующие таблицы содержатся в отдельной брошюре "Рекомендации", которая дополнительно прилагается к инструкции по эксплуатации на Ваш прибор.

Вы также найдете в ней подробное описание автоматических программ с рецептами.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

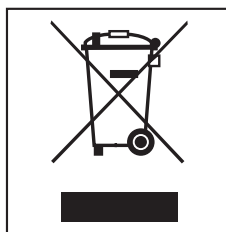
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

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



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

До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии. Информация об этом представлена в настоящей инструкции в главе "Указания по безопасности и предупреждения".

Указания по безопасности и предупреждения

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

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

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

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.

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

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

Техника безопасности

Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите

специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электроотоком).

Указания по безопасности и предупреждения

■ Эксплуатация прибора допускается только после его окончательного монтажа, чтобы исключить возможность контакта с токопроводящими деталями прибора.

■ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

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

■ 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.

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

■ Прибор считается отключенным от электросети, если 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 се-

тевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.

■ Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель.

Удлинители не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

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

Эксплуатация

Осторожно! Опасность получения ожога!

В области рабочей камеры возникают высокие температуры!

■ Не разрешайте детям прикасаться к прибору при его работе. Кожа у детей более чувствительно реагирует на высокие температуры, чем у взрослых.

Прибор нагревается у стекла дверцы, в области выхода испарений и у панели управления.

■ Используйте кухонные рукавицы, размещая и вынимая горячий продукт, а также при других действиях в области нагретой рабочей камеры.

При работе с использованием верхнего и нижнего жара, а также в режиме гриля, сильно нагреваются верхний нагревательный элемент и потолочный лист. Опасность получения ожога!

Указания по безопасности и предупреждения

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!

Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, прежде чем начинать пиролитическую очистку.

Это относится также к боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям, например, телескопической тележке и телескопическим направляющим.

Воздействие высоких температур, которые достигаются при пиролизе, может повредить принадлежности и даже разрушить материал телескопической тележки и телескопических направляющих.

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.

Не оставляйте пищевой термометр в рабочей камере прибора, если выбран режим "Гриль малый" или "Гриль большой".

Под воздействием высоких температур пластмасса может расплавиться.

Не пользуйтесь посудой из пластмассы. При высокой температуре такая посуда плавится. Могут возникнуть повреждения духового шкафа.

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

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

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые приборы. Это может привести к повреждению прибора. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

Следите за тем, чтобы никакие предметы не защемились между дверцей и духовкой.

Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в духовом шкафу. Так Вы предотвратите высыхание пищи. Кроме того, влага, выделяемая пищей, может привести к коррозии в приборе.

Указания по безопасности и предупреждения

■ Не выключайте прибор, 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 духовой шкаф. Повышение влажности воздуха приводит к образованию конденсата на панели управления или фронтальной панели мебели и образованию капель воды под столешницей.

Из-за конденсации пара возможно:

- повреждение окружающей прибор мебели или столешницы.
- возникновение коррозии в приборе.

Кроме этого, испарения могут осесть в катализаторе, что при следующем использовании прибора может вызвать образование запаха.

■ Выпекайте замороженные пироги или пиццу на решетке с бумагой для выпекания, а не на противне или поддоне для жира.

Противень или поддон могут настолько сильно деформироваться, что их извлечение в горячем состоянии будет крайне затруднено. С каждым последующим применением эта деформация будет увеличиваться.

Такие замороженные продукты, как: картофель фри, крокеты и т. п. - можно готовить на противне или поддоне для жира.

■ Никогда не наливайте воду непосредственно на противень, поддон для жира или в рабочую камеру, пока поверхности еще горячие. В ре-

зультате образования пара Вы можете получить сильные ожоги, а эмаль может повредить смена температур.

■ В режимах "Верхний / нижний жар", "Нижний жар" и "Интенсивное выпекание" никогда не кладите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу.

Не ставьте также сковородки, кастрюли, противни или поддон для жира на дно рабочей камеры.

При задвигании поддона для жира, изготовленного другим производителем, следите за тем, чтобы расстояние между нижним краем поддона и дном рабочей камеры составляло не менее 6 см.

При несоблюдении этих указаний будет возникать перегрев поверхности. В результате этого эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отделиться от поверхности.

■ В продаже имеются специальные экраны из плотной фольги, защищающие духовку от загрязнений и позволяющие сократить время на ее чистку. Использование защитных экранов значительно влияет на результаты приготовления при выпекании и жарении.

Вместе с тем возможно повреждение прибора (например, из-за концентрации тепла внутри прибора).

Общая информация

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

Указания по безопасности и предупреждения

■ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за высоких температур в духовке могут загореться находящиеся вблизи прибора легковоспламеняющиеся предметы.

■ Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени. Необходимое для этого время зависит от многих факторов, например, начальной температуры блюда, количества, вида и свойств продукта, изменений рецепта.

Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур ($> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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.

■ При пользовании электророзеткой вблизи духового шкафа следите за тем, чтобы его дверцей не заземлялись кабели питания других электроприборов.

Изоляция кабелей может быть повреждена. Опасность поражения электротоком!

■ Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.

Пар может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

■ Использование алкогольных напитков при выпекании или жарении:

Для приготовления продуктов в духовом шкафу часто используются алкогольные напитки, например, ром, коньяк, вино и т. д.

Алкоголь испаряется под воздействием высоких температур.

Имейте в виду, что при неблагоприятных обстоятельствах пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

Утилизация отслужившего прибора

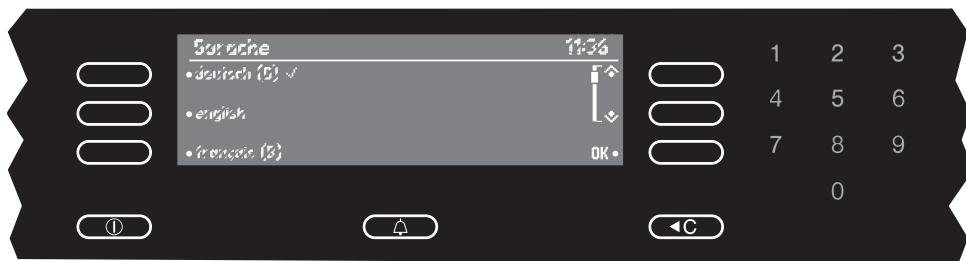
■ Отслуживший прибор следует привести в нерабочее состояние.

Для этого нужно вынуть сетевую вилку из розетки и отрезать сетевой кабель. Если это прибор со стационарным подключением к электросети, то отсоединение сетевого провода должен проводить специалист.

Таким образом Вы исключите вероятность несанкционированного пользования прибором.

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

Элементы управления



Управление прибором осуществляется с помощью дисплея и сенсорных клавиш.

Сенсорные клавиши

Рядом с дисплеем и под ним находятся электронные сенсорные клавиши, которые реагируют на касание их пальцем.

Каждое касание сенсорной клавиши подтверждается акустическим сигналом. Этот сигнал можно также выключить (см. главу "Изменение установок прибора - звуковые сигналы").



С помощью этих клавиш вызываются пункты меню ●, которые видны на дисплее.



При касании данной сенсорной клавиши прибор включается или выключается.



С помощью этой клавиши можно ввести установки для таймера.



С помощью данной клавиши отменяется последнее введенное значение.

Дисплей



Этот символ появляется вместе с пунктом меню или командой к какому-либо действию, например, словом "дальше", и относится к какой-либо сенсорной клавише. Нужную установку Вы выбираете касанием рядом стоящей клавиши. На дисплее высвечиваются максимум три пункта меню.



Если имеется более трех пунктов меню, то появляются стрелки. Касанием сенсорных клавиш, расположенных справа от стрелок, Вы можете "пролистать" меню.



После последнего пункта меню, который можно выбрать, появляется линия в виде штрихов.



+ и - предлагаются, когда требуется ввести значения времени или температуры. Одновременно появляется цифровой блок.



Выбранная установка обозначается галочкой.

i Для обозначенных **i** пунктов на дисплей выводится дополнительная информация по управлению. Эти сообщения Вы можете удалить подтверждением, выбрав "ОК".

Если **прибор выключен**, то дисплей будет темным или с индикацией текущего времени, если она включена.

При **включении прибора** на дисплее появляется **главное меню** с восемью подпунктами:

● Четыре режима работы

Их можно выбрать сразу же (например, режим Конвекция+).

● Все режимы работы

При вызове данного пункта меню появляются все имеющиеся режимы, включая освещение.

● Автоматические программы

Вы можете воспользоваться различными автоматическими программами. Обзор и описание программ Вы найдете в отдельной брошюре.

● Персональные программы

Здесь Вы сможете сохранить установки для часто используемых процессов приготовления, задав свое название рецепта.

● Установки

С помощью данного пункта меню можно изменить различные настройки прибора (см. главу "Изменение установок прибора").

● SuperVision

(дополнительно приобретаемая принадлежность)

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем XKM 2000 SV и зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

Здесь Вы можете вызвать индикацию SuperVision, см. главу "Miele@home SuperVision".

После выбора какого-либо **режима работы** (например, Конвекция+) появляются другие пункты меню, которые Вы можете настроить для процесса приготовления, например,

- температура
- длительность
- время запуска
- фаза нагрева

При вызове **подменю** (например, "Установки") открывается список пунктов следующего уровня.

С этого уровня вызовом какого-либо пункта Вы попадаете на следующий уровень меню.

Теперь Вы можете, например, выбрать нужный язык.

Выбранная установка обозначается символом ✓.

На уровень меню, расположенный выше, Вы попадете, подтвердив выбор пункта "ОК".

Ввод прибора в эксплуатацию

После подключения прибора к электросети он включается автоматически.

Сначала появится **приветствие** "Miele - Wellcome", затем прибор запросит выполнить некоторые основные настройки, которые необходимы для ввода прибора в эксплуатацию.

Следуйте указаниям на дисплее.

После приветствия появится сообщение об **установке языка**.

- Касайтесь сенсорной клавиши справа от стрелок так часто, пока на дисплее не появится нужный язык.
- Коснитесь сенсорной клавиши слева от нужного языка.

Выбранная установка отмечается галочкой ✓.

- Для подтверждения коснитесь сенсорной клавиши рядом со словом "дальше".

Появится запрос **формата времени**.

- Выберите формат и подтвердите его нажатием "дальше".

В заключение прибор запросит Вас установить **текущее время**.

Для этого Вы можете использовать сенсорные клавиши рядом с + и - или цифровой блок.

- Сначала введите значение часа, а после подтверждения с помощью пункта "дальше" - значение минут. При вводе значений с помощью цифрового блока минуты можно вводить сразу же после установки часов.

Затем появится запрос о том, должна ли быть на дисплее **индикация текущего времени** все время или только при использовании прибора.

- Выберите нужную установку.

После подтверждения с помощью пункта "дальше" высветится

– сообщение о том, что Ваш прибор оснащен для включения в систему Miele@home.

– сообщение о том, что первый ввод в эксплуатацию успешно проведен.

После подтверждения последнего сообщения с помощью "ОК" прибор будет готов к работе.

Калибровка кислородного сенсора

После ввода прибора в эксплуатацию начинается калибровка встроенного кислородного сенсора, управляющего выпеканием. На дисплее появляется соответствующее указание. Этот процесс длится примерно 5 минут.

При этом происходит согласование электроники духового шкафа и сенсора. Сенсор настраивается на условия, в которых выполняется работа прибора.

Это согласование повторяется регулярно, таким образом, на длительное время обеспечивается оптимальная работа сенсора.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите

- если имеются, наклейки с противня, поддона для жира или дна духового шкафа.
- если имеются, пробковые распорки, расположенные сбоку над духовым шкафом.
- если имеется, защитную пленку с фронтальной панели прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и ополосните их.
- **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.

- Коснитесь сенсорной клавиши ①.

Прибор включится, и на дисплее появится главное меню.

- Коснитесь сенсорной клавиши рядом со словом "Конвекция+".

Появится рекомендуемая температура 160 °С, выделенная светлым фоном.

- Установите максимальную температуру (250 °С). Для этого Вы можете использовать сенсорную клавишу рядом со знаком + или цифровой блок.

- Коснитесь сенсорной клавиши рядом с "ОК".

Как только ввод данных будет подтвержден, начнется нагрев духового шкафа.

Нагревайте пустой духовой шкаф не менее одного часа.

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

- Дождитесь, когда прибор остынет до комнатной температуры.

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


Закрывайте дверцу прибора, когда внутри духовки не останется влаги.

Ввод установок таймера


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

Вы можете задать максимальное время для таймера 59 минут.

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


- Коснитесь сенсорной клавиши .
- Введите время для таймера с помощью **+** или цифрового блока.
- Подтвердите значение выбором "ОК".

Вы можете следить за отсчетом времени на дисплее.

По истечении заданного времени раздастся **звуковой сигнал**, а рядом с символом "" будет мигать значение того момента времени, когда установленное время для таймера истекло.

Вы можете изменить звуковой сигнал, см. главу "Изменение установок прибора - звуковые сигналы".

Удаление установок таймера

- Вызовите функцию таймера и удалите установки клавишей  **C**.

Вы можете также с помощью сенсорной клавиши рядом со знаком **-** или цифрового блока установить время на 00:00.

Системы нагрева

Ваш прибор оснащен тремя нагревательными элементами:

- **Кольцевой нагревательный элемент** находится вместе с вентилятором за задней стенкой.
- **Нижний нагревательный элемент** находится под днищем рабочей камеры.
- **Верхний нагревательный элемент или нагревательный элемент гриля** находится под потолочной частью рабочей камеры.

В зависимости от режима работы нагревательные элементы используются в разных комбинациях.

Режимы работы

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

В главном меню Вы можете непосредственно вызвать четыре режима работы.

Эти режимы Вы можете изменить и настроить прибор на Ваши личные привычки в приготовлении, см. главу "Изменение установок прибора - главное меню".

В меню "Все режимы" можно вызвать все имеющиеся режимы работы, включая освещение.

Конвекция+

В этом режиме работы используется горячий поток воздуха, который возникает благодаря кольцевому нагревательному элементу и вентилятору.

Вентилятор всасывает воздух из рабочей камеры, направляет его на кольцевой нагревательный элемент и выдувает нагретый воздух через отверстия у кромки задней стенки обратно в рабочую камеру.

Благодаря потоку воздуха жар сразу же воздействует на продукт. Поэтому в этом режиме можно выбирать более низкие температуры, чем в режиме "Верхний/нижний жар".

Предварительный нагрев духовки требуется только в исключительных случаях (жарение ростбифа или филе, выпекание темных сортов хлеба).

Кроме того, в режиме "Конвекция+" можно одновременно готовить на нескольких уровнях загрузки.

Конвекция

В отличие от режима "Конвекция+" в этом режиме тепло создается верхним и нижним нагревательными элементами и распределяется с помощью вентилятора у задней стенки в рабочей камере.

Приготовление возможно только на одном уровне загрузки.

Системы нагрева / режимы работы

Автоматика жарения

В этом режиме тепло возникает благодаря работе кольцевого нагревательного элемента и вентилятора.

Во время фазы обжаривания духовой шкаф нагревается сначала до высокой температуры (230 °С), чтобы поры мяса быстрее закрылись.

Как только будет достигнута эта температура, происходит ее автоматическое снижение до установленного значения (температура для основного жарения).

Интенсивное выпекание

При интенсивном выпекании комбинируются режимы "Конвекция+" и "Нижний жар".

Этот режим используется при выпекании пирогов с сочной начинкой, например, творожного торта, пирога со сливами, Quiche Lorraine, а также пирогов с глазурью и не выпеченным заранее коржом, например, ватрушек.

Интенсивное выпекание не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.

Верхний/нижний жар

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Тепло проникает к продукту сверху и снизу.

Этот режим подходит для выпекания и жарения по традиционным рецептам и для приготовления суфле.

Предварительный подогрев духовки необходим только для

- выпекания пирогов или печенья с коротким сроком выпекания (примерно до 30 минут),
- выпекания нежного теста,
- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа, филе.

Верхний жар

Тепло возникает исключительно благодаря работе верхнего нагревательного элемента.

Этот режим подходит для приготовления пудингов, запекания овощей и подрумянивания блюд.

Нижний жар

Тепло возникает исключительно благодаря работе нижнего нагревательного элемента.

Выбирайте этот режим в конце выпекания, если необходимо, чтобы пирог сильнее подрумянился с нижней стороны.

Гриль малый

Внутренняя часть верхнего нагревательного элемента служит для работы прибора в режиме "Гриль". Через несколько минут после включения нагревательный элемент раскаляется и создает инфракрасное излучение, необходимое для гриля.

Данный режим особенно подходит для жарения на гриле плоских продуктов в небольшом количестве и запекания в маленьких формочках.

При запекании на гриле дверца прибора должна быть закрыта.

Гриль большой

Для этого режима используется весь верхний нагревательный элемент.

Поэтому данный режим подходит для жарения на гриле большого количества продуктов крупного размера и запекания в больших формах.

При запекании на гриле дверца прибора должна быть закрыта.

Гриль с обдувом

В этом режиме благодаря вентилятору, расположенному за задней стенкой, жар нагревательного элемента гриля распределяется по всему продукту. Установка температуры ниже, чем в режиме обычного гриля.

Этот режим особенно подходит для запекания продуктов большого диаметра, например, рулетов и птицы.

При запекании на гриле дверца прибора должна быть закрыта.

Запекание

При запекании используются кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Этот режим подходит для приготовления запеканок с хрустящей корочкой.

Размораживание

Для размораживания используются кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

В этом режиме можно бережно разморозить замороженные продукты.

Размораживание может проводиться при температуре от 25 до 50 °C.

Освещение

В этом режиме можно отдельно включить освещение рабочей камеры. Это целесообразно, если Вы, например, хотите очистить рабочую камеру и снять дверцу.

Пиролиз

В этом режиме происходит самоочистка рабочей камеры.

Включаются все нагревательные элементы и вентилятор, и прибор нагревается прим. до 460 °C. Имеющиеся загрязнения разрушаются под воздействием высоких температур.

После завершения процесса очистки остатки загрязнений (пепел) можно легко удалить.

Управление духовым шкафом

Выбор режима работы

- Включите прибор.
- Выберите нужный режим работы.

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

- температура
- длительность
- время запуска
- конец
- фаза нагрева
- изменить режим работы
- сохранить

Пункт меню "сохранить" появляется только, если задается длительность процесса. Таким образом, Вы можете сохранить процесс приготовления как собственную программу.

Выбор температуры

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

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

Конвекция+	160 °C
Конвекция	160 °C
Автоматика жарения*	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
Запекание	190 °C

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

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

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

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям, см. главу "Изменение установок - рекомендуемые температуры".

Выбранную температуру можно изменить в любое время, вызвав поле "изменить" и выбрав пункт "температура".

Изменение фазы нагрева

В режимах Конвекция+, Автоматика жарения и Верхний/нижний жар появляется пункт меню "Фаза нагрева".

В этих режимах в соответствии со стандартной настройкой имеется **быстрый нагрев**.

Во время фазы нагрева одновременно включаются верхний и кольцевой нагревательный элементы, а также вентилятор. Благодаря этому в приборе как можно быстрее устанавливается нужная температура.

При выпекании некоторых изделий (бисквит, мелкая выпечка, пицца) необходимо выключать быстрый нагрев, иначе их подрумянивание сверху будет слишком сильным.

Чтобы **выключить быстрый нагрев для одного процесса приготовления**, вызовите пункт меню "Фаза нагрева", а затем выберите "обычн."

Вы можете **выключить быстрый нагрев на длительное время**, см. главу "Изменение установок - фаза нагрева".

Предварительный нагрев духовки

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

Лишь в некоторых случаях Вам потребуется предварительно прогреть духовку.

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 (бисквит),
- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, выключайте во время фазы предварительного нагрева функцию быстрого нагрева. Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро поджариваться сверху.

Управление духовым шкафом

Установка длительности, времени запуска и окончания приготовления

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

● Длительность

Здесь Вы вводите время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени духовка автоматически выключится. Максимальное время, которое можно задать, составляет 12 часов.

● Время запуска

● Конец

С помощью пунктов "Время запуска" и "Конец" Вы задаете время, когда процесс приготовления должен начаться или окончиться.

Для **автоматического выключения процесса приготовления** задайте его длительность или время окончания.

Для **автоматического включения и выключения процесса приготовления** используйте пункты меню

- Длительность и Конец
- Время запуска и Длительность или
- Время запуска и Конец

Незаданное значение времени рассчитывается автоматически.

Как только будут заданы значения времени для процесса приготовления, Вы можете сохранить его как

"персональную программу" (см. главу "Персональные программы").

До включения нагрева духового шкафа на дисплее высвечивается **время запуска**.

При выполнении процесса на дисплее можно проследить только за **подъемом температуры** до заданного значения, а затем за **остаточным временем**.

По завершении процесса появляется надпись "Процесс окончен" и раздается звуковой сигнал.

Использование остаточного тепла, энергосберегающая функция

Незадолго до окончания процесса приготовления с управлением по времени нагрев духового шкафа автоматически выключается. На дисплее появляется надпись "Энергоэконом. фаза".

Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор горячего воздуха продолжают работать.

Изменение или удаление введенных значений времени

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

Для удаления значений времени введите 00:00.

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Изменение режима работы

В данном пункте меню можно изменить выбранный режим работы.

Введенные значения времени сохраняются.

Процесс приготовления, охлаждающий вентилятор

Как только все установки для процесса приготовления будут приняты электроникой прибора,

- начнется нагрев духовки.
- включится охлаждающий вентилятор.

Выключите прибор по окончании приготовления.

По окончании приготовления с управлением по времени духовка выключится автоматически, и появится сообщение "Процесс окончен".

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

Его выключением управляет сенсор.

Эту заводскую настройку Вы можете изменить, см. главу "Изменение установок прибора - дополнительная работа вентилятора".

Персональные программы

До 30 часто используемых рецептов приготовления Вы можете сохранить, задав собственное название программы, и затем вызывать в меню "Персональные программы".

Используйте для этого

- во время или после истечения процесса приготовления с управлением по времени **пункт меню "сохранить"** и задайте название программы.
- **меню "Персональные программы"**.

Если персональные программы уже сохранены, то в Вашем распоряжении будут следующие пункты подменю:

● **выбрать**

Здесь Вы можете вызвать все персональные программы и запустить их выполнение.

● **создать**

Здесь можно создать персональные программы.

● **изменить**

Существующие программы выводятся на дисплей и могут быть изменены.

● **удалить**



Существующие программы можно удалить.

Управление духовым шкафом

Создание персональных программ

- Вызовите 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".
- Если Вы не работаете с пищевым термометром, то Вы можете добавить дальнейшие этапы приготовления. Например, если после первого режима работы должен использоваться еще один. Порядок действий при этом будет таким же, как описано выше.
- Затем выберите нужный уровень загрузки в рабочей камере.

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

- Выберите буквы или цифры, прикасаясь к сенсорным клавишам, расположенным 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 "ОК".


Вызов персональных программ


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


Вы можете также сохранить Ваши персональные программы в главном меню, см. главу "Изменение установок - главное меню".

На заводе-изготовителе для Вашего прибора были заданы установки.

Чтобы их изменить, действуйте следующим образом:

- Включите прибор.
- Вызовите меню "Установки ".
- Вызовите нужное подменю.


Действующие установки отмечены галочкой .

Если в подменю в течение примерно 20 секунд не выполняется выбор какого-либо пункта, то индикация возвращается в меню "Установки .

Язык

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

После выбора 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

Индикация

Если Вы выберете "вкл", то текущее время будет высвечиваться длительное время.

Если Вы выберете "включить на 60 секунд", то дисплей погаснет через 60 секунд. Текущее время будет отсчитываться в фоновом режиме. Оно высветится снова на 60 секунд, если Вы включите и выключите прибор.

Формат времени

Индикация текущего времени может быть в формате 24 или 12 часов.

Установка

Текущее время может быть установлено только в том случае, если не выполняется процесс приготовления.

- В меню "Установки" вызовите подпункт "Текущее время-установить".
- Введите текущее время с помощью **+** или **-**: сначала введите значение часа, а после подтверждения с помощью "ОК" - значение минут. При вводе значений с помощью цифрового блока минуты можно вводить сразу же после установки часов.

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".

Изменение установок

Освещение

Освещение рабочей камеры можно настроить так, что оно останется включенным во время процесса приготовления или выключится через 15 секунд.

При выборе последней установки Вы можете снова включить освещение на 15 секунд касанием одной из сенсорных клавиш рядом с дисплеем.

Главное меню

Первые четыре пункта главного меню Вы можете запрограммировать для вызова режимов работы или персональных программ, т.е. тех, которые Вы используете чаще, чем установленные режимы работы.

Каждый пункт меню предлагается Вам как отдельная позиция, и его можно изменить. При этом Вы можете выбирать нужные программы из списка режимов работы и собственных программ.

Для перехода к нужной позиции подтвердите пункт "далее", даже если не выполнялись никакие изменения.

Катализатор

В соответствии с заводской установкой катализатор включен во всех режимах, кроме режима запекания.

Катализатор будет

- включен также в режиме запекания при установке "вкл".
- выключен для следующего процесса приготовления при установке "выключить 1 раз", но только в том случае, если достигнута температура более 150 °С. В ином случае установка сохранится также и для следующего процесса приготовления.
- снова настроен, как при исходном состоянии прибора, при установке "Заводская настройка".

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.

Выключение охлаждающего вентилятора осуществляется с помощью сенсора.

Вы можете изменить эту заводскую установку, и вентилятор будет выключаться с управлением по температуре, т.е. когда в рабочей камере температура будет ниже 70 °С, или с управлением по времени, т.е. примерно 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

Через определенное время на дисплее прибора появится надпись, рекомендуемая проведение пиролитической очистки. Вы можете выключить эту функцию напоминания. Для этого подтвердите опцию "без рекомендации".

Фаза нагрева

Быстрый нагрев во время фазы нагрева в режимах Конвекция+, Верхний/нижний жар и Автоматика жарения

- включен при установке "быстр.". Во время фазы нагрева на это будет указывать надпись "Фаза быстр. нагрева".
- выключен при установке "обычн.". Пункт меню "Фаза нагрева" не будет высвечиваться после выбора режима работы.

Запуск

Запуск процесса приготовления происходит автоматически примерно через 20 секунд после ввода параметров или может выполняться (подтверждаться) вручную.

При выборе установки "вручную" при каждом процессе приготовления будет высвечиваться слово "Запуск", и его необходимо будет подтвердить.

Изменение установок

Рекомендуемые температуры

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

- Вызовите режим работы и измените температуру в указанном диапазоне.

Дисплей

Контрастность и яркость дисплея можно изменить.

Звуковые сигналы

Звуковые сигналы можно изменить по громкости, мелодии и длительности.


Вы можете установить различные мелодии для сигнала таймера и сигнала, звучащего по окончании приготовления.

Кроме этого, можно включить или выключить **подтверждающий сигнал**, который звучит при каждом касании сенсорной клавиши.


Функции безопасности

В соответствии с заводской настройкой функция блокировки включения выключена. Вы можете использовать ее только после ее активизации.


Благодаря блокировке включения предотвращается случайное включение духового шкафа.


Если блокировка включения активизирована (установка "допускается"), то у выключенного прибора высвечивается символ .

Включение функции Блокировка включения


- Вызовите подменю "Безопасность".
- Вызовите "Блокировка включения  и подтвердите "допускается".
- Выключите прибор.

Использование блокировки включения

- Вызовите символ  и подтвердите "вкл".

Символ  указывает на то, что блокировка включена. Вы можете, однако, по-прежнему пользоваться таймером.

После перерыва в электропитании прибора блокировка включения остается в активном состоянии.

Для выключения блокировки вызовите символ  и подтвердите "выкл".

Единицы измерения

Индикация температур может быть в °C или °F, индикация веса - в кг или фунтах.

Торговля

Этот пункт меню позволяет демонстрировать приборы в специализированных магазинах без нагрева. Для личного применения эта установка Вам не понадобится.

После вызова данного пункта меню на короткое время появляется соответствующее указание. После этого демо-режим можно включить или выключить.

Заводская настройка

При выборе пункта

- "Все установки"
все измененные установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- "Персональные программы"
все сохраненные персональные программы удаляются.
- "Главное меню"
происходит возврат в исходное состояние только главного меню.
- "Рекоменд. температуры"
восстанавливается исходное состояние только для измененных рекомендуемых температур.

Miele@home

(Дополнительно приобретаемые принадлежности)

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем XKM 2000 SV.

Установка

Этот пункт меню появляется только для первой установки системы Miele@home. Подробное описание Вы найдете в руководстве "Miele@home", которое прилагается к коммуникационному модулю XKM 2000 SV.

SuperVision

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

Описание возможных установок Вы найдете в главе "Miele@home SuperVision - Установки".

Стандартные блюда / класс энергопотребления

Стандартные блюда согласно EN 60350

Продукт	Противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °С	Время приготовления в мин.	Предварительно нагреть прибор
Мелкая выпечка (8.4.1)	1 противень	Конвекция+	1	140 ²⁾	25-45	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция+	1, 3	140 ²⁾	25-45	нет
	3 противня ¹⁾	Конвекция+	1, 2, 4	140 ²⁾	25-45	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	15-30	да
Небольшие кексы (8.4.2)	1 противень	Конвекция+	1	160 ²⁾	25-35	нет
	2 противня ¹⁾	Конвекция+	1, 3	160 ²⁾	25-35	нет
	1 противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	25-35	да
Бисквитный торт (8.5.1)	Разъемная форма Ø 26 см	Конвекция+	1	170 ²⁾	30-40	нет
	Разъемная форма Ø 26 см	Верхний/нижний жар	1	180 ²⁾	20-35	да
Закрытый яблочный пирог (8.5.2)	Разъемная форма Ø 20 см	Конвекция+	1	160 ²⁾	105-125	нет
	Разъемная форма Ø 20 см	Интенсивная выпечка	1	160 ²⁾	95-115	нет
	Разъемная форма Ø 20 см	Верхний/нижний жар	1	180 ²⁾	90-120	нет
Поджаривание тостов (9.1)	Решетка	Гриль	3	275	5-8	нет
Приготовление на гриле бифштексов (9.2)	Решетка на поддоне для жира	Гриль	4	275	1 сторона: 10-15 2-я сторона: 5-10	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) Выключить быстрый нагрев во время фазы нагрева.

Класс энергопотребления согласно EN 50304

По норме EN 50304 приборам присвоен класс энергопотребления **A**. Этот класс относится к данным измерений при работе в режиме "Запекание".

Передняя панель прибора

Рекомендуется после каждого использования прибора проводить чистку

- ручки дверцы,
- планок с внутренней стороны дверцы.

Иначе при неблагоприятных обстоятельствах жир и другие загрязнения нельзя будет больше удалить, и могут возникнуть пятна.

- Очищайте все внешние поверхности только с помощью губчатой салфетки, моющего средства и теплой воды.
- В заключение протирайте поверхности насухо мягкой салфеткой.

При чистке любых стеклянных поверхностей не применяйте никакие абразивные средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают такие поверхности.

Кроме того, учитывайте следующие указания по чистке поверхностей Вашего прибора из стекла и нержавеющей стали или алюминия, чтобы избежать образования на них царапин или изменения оттенка.

Стеклянные поверхности

На стеклянных поверхностях могут легко образовываться царапины.

Не допускается использовать

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- острые металлические скребки,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Чистка и уход

Приборы с алюминиевыми поверхностями

Алюминий - это "живой" материал. Угол зрения, направление света и окружающая среда влияют на отражающую способность алюминия и тем самым определяют внешний вид прибора.

Алюминиевые поверхности могут изменять цвет или в целом внешний вид при продолжительном воздействии на них загрязнений. Поэтому удаляйте загрязнения немедленно.

На алюминиевых поверхностях легко возникают царапины и порезы.

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для удаления накипи,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Приборы с поверхностями из нержавеющей стали

На поверхностях из нержавеющей стали легко возникают царапины и порезы.

Для чистки пригодны неабразивные средства для чистки нержавеющей стали.

Не допускается использовать

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок и пасту,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств.
- В продаже существуют специальные средства по уходу за поверхностями из нержавеющей стали (например, Neoblack; можно приобрести в сервисной службе Miele), которые предотвращают быстрое новое загрязнение. Аккуратно наносите средство тонким слоем с помощью мягкой салфетки.

Принадлежности

Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, прежде чем начинать пиролитическую очистку. Это относится также к боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям, например, телескопической тележке и телескопическим направляющим. Воздействие высоких температур, которые достигаются при пироллизе, может повредить принадлежности и даже разрушить материал телескопической тележки и телескопических направляющих.

Противень, поддон для жира

На эмалированную поверхность этих принадлежностей нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Решетка, направляющие

На хромированную поверхность этих принадлежностей 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.

Жирулавливающий фильтр

Чистите фильтр в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

При чистке фильтра в посудомоечной машине результат будет лучше, если фильтр будет находиться в горизонтальном положении.

В зависимости от используемого моющего средства для посудомоечной машины, на фильтре могут образоваться стойкие пятна, которые однако не будут влиять на его качества.

Жирулавливающий фильтр, в отличие от других принадлежностей, можно также чистить с помощью пироллиза.

Вследствие пиролитической очистки фильтр может изменить свой цвет на длительное время. Это однако не скажется отрицательно на его качествах.

Пищевой термометр

Пищевой термометр разрешается лишь протирать влажной салфеткой.

Запрещается класть пищевой термометр в воду или мыть в посудомоечной машине, так как при этом он будет поврежден.

Диагональный вращающийся вертел

Мойте в горячей воде с добавлением моющего средства.

Более твердые загрязнения можно удалить с помощью неабразивного средства для чистки нержавеющей стали.

Чистка и уход

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности

– противня,
– поддона для жира
имеют уникальное покрытие
PerfectClean.

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**.

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сопоставим с уходом за стеклом. Если Вы не уверены в том, можно ли применять какое-либо чистящее средство для ухода за PerfectClean, подумайте, можно ли почистить этим средством оконные стекла без нанесения повреждений. Вы можете резать и разделять приготавливаемый продукт на поверхностях с PerfectClean так же, как и на обычных эмалированных противнях.

Перед проведением чистки дайте духовому шкафу остыть. Опасность получения ожогов!

При **нормальной степени загрязненности** рекомендуется чистить поверхности с покрытием PerfectClean губкой для мытья посуды, горячей водой и средством для мытья посуды. Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.

При необходимости Вы также можете использовать жесткую сторону губки для мытья посуды.

В заключение тщательно ополосните детали чистой водой. Капли воды должны легко скатываться с поверхности. Остатки моющих средств препятствуют этому.

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

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовок и дайте ему действовать несколько минут (прим. 10 минут). Если необходимо, после этого Вы можете потереть поверхности с нанесенным спреем жесткой стороной губки для мытья посуды.

При необходимости повторите эту процедуру.

После использования спрея для чистки духовки протрите поверхности влажной салфеткой и вытрите их насухо.

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

С помощью описанных чистящих средств можно всегда очистить поверхность тщательно и без нанесения повреждений.

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.

Многочисленная эксплуатация прибора без проведения регулярной очистки может существенно осложнить процесс чистки.

Во избежание значительных повреждений поверхностей с покрытием PerfectClean не применяйте:

- абразивные чистящие средства, например, абразивные порошки и жидкую пасту,
- средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок,
- проволочные мочалки,
- царапающие губки, например, губки для чистки кастрюль или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- спрей для чистки духовки на поверхностях с покрытием PerfectClean при их сильном нагреве или длительном воздействии средства,
- очистку в посудомоечной машине.

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

Кроме этого, примите во внимание:

- Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая.
- Из-за выкипания сока от фруктов могут образоваться стойкие пятна. После процесса жарения также могут образоваться стойкие матовые пятна в поддоне для жира. Однако они не оказывают отрицательного влияния на свойства покрытия. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна.
Применяйте только описанные выше средства для чистки.

Чистка и уход

Духовка

Внутреннее пространство духовки, задняя стенка и потолочный лист покрыты темной **пиролитической эмалью**.

Это специальным образом закаленная эмаль с очень гладкой поверхностью, обладающая антипригарным эффектом.

С такой поверхности можно легко удалить большинство загрязнений после выпекания и жарения с помощью губчатой салфетки, мягкого моющего средства и теплой воды.

Перед чисткой дайте духовому шкафу сначала остыть.
Опасность получения ожогов!

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 "Spontex Spirinett".

Пиролитическая очистка духовки

Через определенное время на дисплее прибора появится надпись, рекомендуемая проведение пиролитической очистки. Вы можете выключить эту функцию напоминания (см. главу "Изменение установок - пиролит").

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

Удаляйте из духовки грубые загрязнения, прежде чем начинать процесс пиролитической очистки.

По всему контуру духовки находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между духовкой и стеклом дверцы.

Это уплотнение чувствительно к воздействию, поэтому по возможности не чистите его. В результате трения возможно повреждение уплотнения.

Выньте все принадлежности из духовки, прежде чем начать процесс пиролитической очистки. Это относится также к боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям, например, телескопической тележке и телескопическим направляющим.

Высокие температуры при пиролитической очистке приводят к повреждениям принадлежностей, и даже разрушению тележки и телескопических направляющих.

При пиролитической очистке фронтальная поверхность прибора нагревается сильнее, чем при обычной эксплуатации.

Поэтому не разрешайте детям прикасаться к прибору во время пиролитической очистки. Опасность получения ожогов!

При проведении пиролиза духовой шкаф нагревается примерно до 460 °С. Имеющиеся загрязнения превращаются в пепел под воздействием высоких температур.

Длительность процесса очистки зависит от степени загрязненности прибора.

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

Блокировка дверцы снимается по окончании процесса пиролиза только, когда температура в духовке опускается ниже 280 °С.

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

- при температурах ниже прим. 280 °С немедленно.
- при температурах выше 280 °С только, когда температура в духовке опустится ниже 280 °С.

Запуск пиролиза

- Выньте принадлежности из духовки.
- 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.

Чистка и уход

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 духовкой в процессе пиролиза образуется заметный налет. Его можно удалить губкой для мытья посуды или губкой из стальной спирали (Spontex Spirinett) и средством для мытья посуды или, например, средством Stahlfix.

Налет, образующийся с внутренней стороны дверцы, можно также удалить скребком для стекла.

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

Процесс пиролиза прерывается,

– при слишком сильной загрязненности духовки.

На дисплее появится индикация: "Ошибка - 23".

Удалите грубые загрязнения из духовки, прежде чем снова начать процесс пиролиза.

– если прибор будет выключен.

– при перерыве в подаче электроточка.

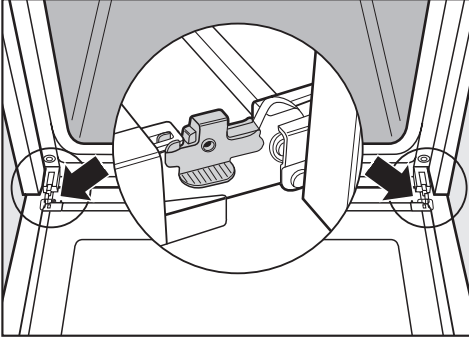
В этом случае выключите прибор.

При температуре в духовке ниже 280 °C дверца будет разблокирована примерно через 30 секунд и ее можно будет снова открыть.

После этого при необходимости Вы сможете начать процесс пиролитической очистки снова.

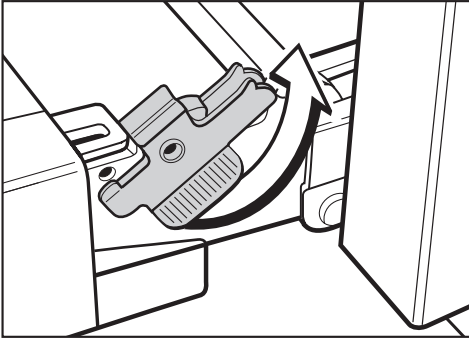
Снятие дверцы

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.



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

- Полностью откройте дверцу.



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

- Затем закройте дверцу до упора.

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



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

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

При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

Чистка и уход

Демонтаж дверцы

Если в пространстве между стеклами образуется немного конденсата, Вы можете разобрать дверцу и почистить ее.

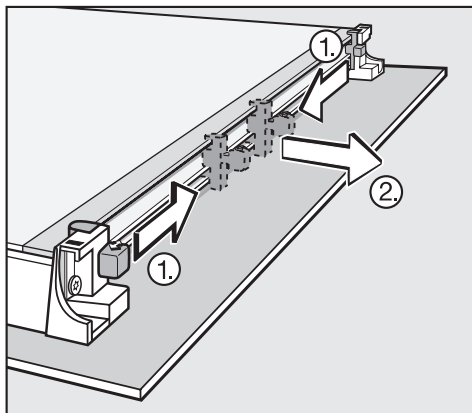
При чистке любых стеклянных поверхностей не применяйте никакие абразивные средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают такие поверхности.

Не применяйте спреи для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

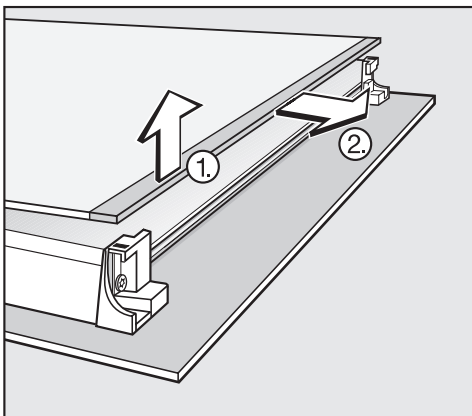
- В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.
- Положите дверцу на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.

Дверца Вашего прибора состоит из четырех стеклянных панелей.

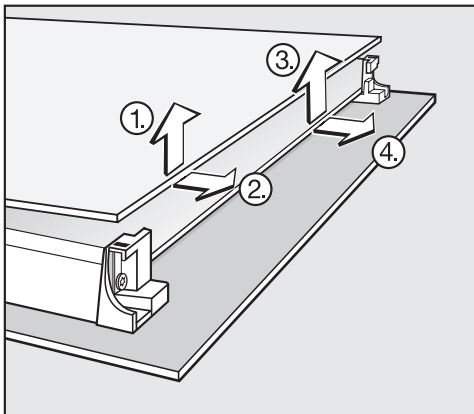
Рядом с направляющими шарниров дверцы находятся проставки. Они удерживают отдельные панели дверцы в нужном положении.



- Передвиньте обе проставки к центру дверцы и снимите их. В случае затруднения слегка приподнимите средние панели. После этого будет легко двигать проставки.



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



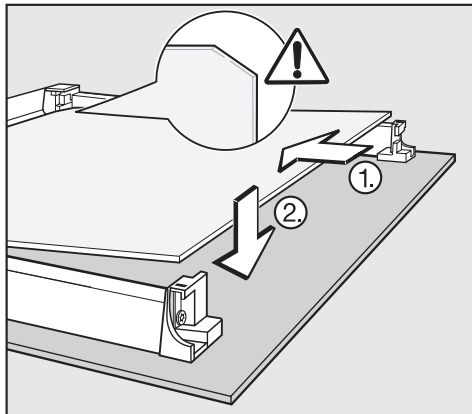
■ **Слегка** приподнимите поочередно средние панели и выньте их.

■ Почистите каждую стеклянную панель.

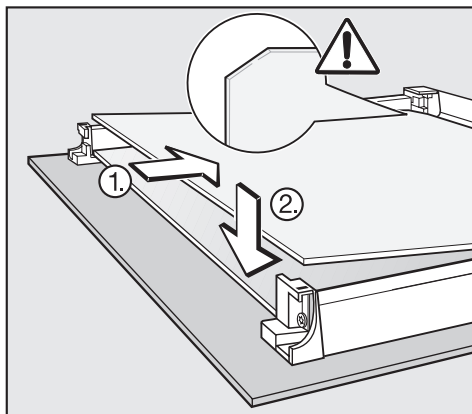
Оставляйте панели в надежном месте, где они не могут разбиться.

При сборке сначала устанавливаются средние панели. Они идентичны, и у каждой панели не хватает уголка.

Этот отсутствующий уголок должен находиться при установке первой панели справа, второй панели - слева.

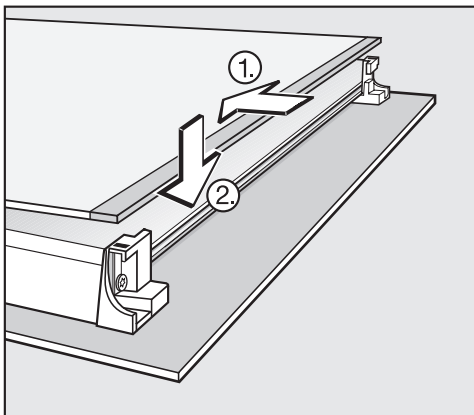


■ Вставьте первую среднюю панель. Позиция **уголка - вверху справа**.

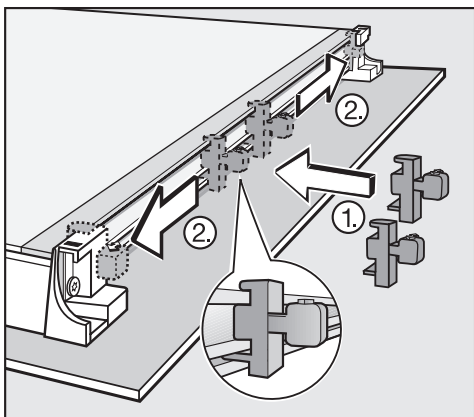


■ Вставьте вторую панель. Позиция **уголка - вверху слева**.

Чистка и уход



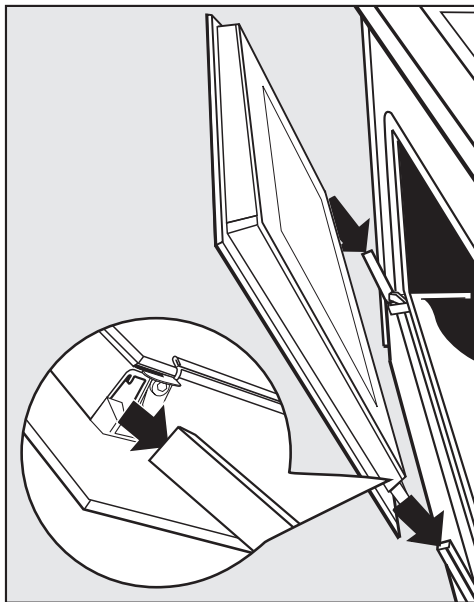
- В заключение вставьте внутреннюю панель с черной отпечатанной полосой. При этом полоса должна быть направлена к средним панелям.



- Слегка приподнимите верхнюю из двух средних панелей, вставьте проставки между панелями и затем снова введите их в пазы рядом с направляющими шарниров дверцы.

Прежде чем снова устанавливать дверцу в прибор, проверьте, прочно ли сидят внутренние панели в держателях и не могут ли они выпастить и разбиться.

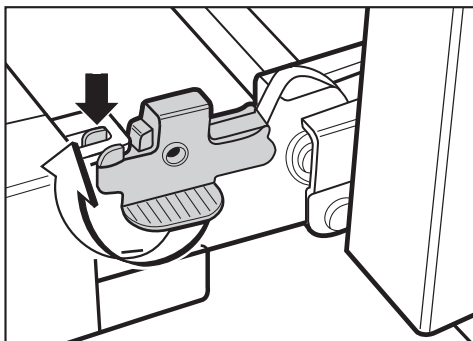
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.

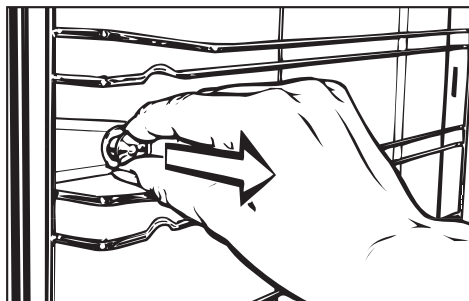


- Обе фиксирующие скобы снова заблокируйте вращательным движением. Для этого поверните скобы до упора в горизонтальное положение. При этом выступ у скобы должен войти в накладку у дверцы.

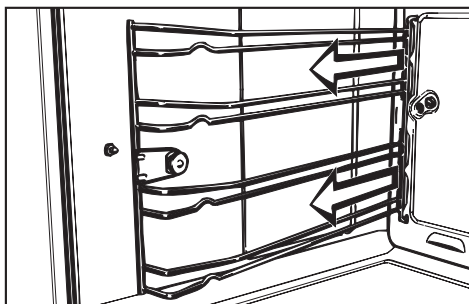
После проведения чистки фиксирующие скобы должны быть обязательно снова заблокированы, так как иначе дверца отделится от держателей и может быть повреждена.

Снятие боковых направляющих

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



- Вытяните фиксирующие клипсы.



- Снимите боковые направляющие.

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

Неисправности - что делать?

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.

Вы можете, однако, устранить следующие неисправности самостоятельно:

Что делать, если ...

... духовка не нагревается?

Проверьте,

- активизирована ли блокировка включения.
- сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.

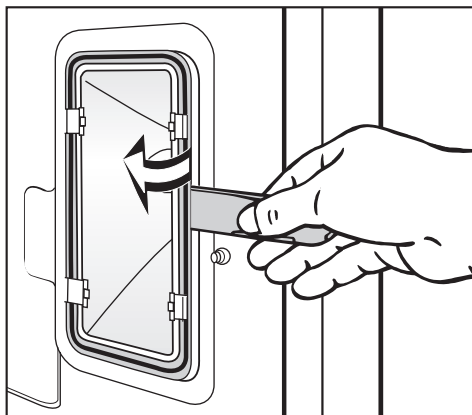
... нагрев работает, но не включается подсветка духовки?

Галогенная лампа не исправна.

Таким образом Вы можете заменить лампу:

- Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите.
- Снимите боковые направляющие.

- Накройте дно духовки кухонным полотенцем, чтобы предохранить эмалированное покрытие от повреждений в случае падения лампы при замене.



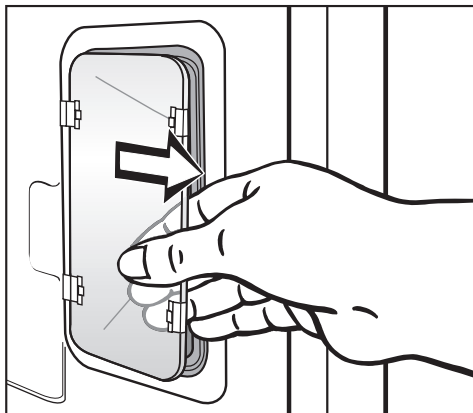
- Высвободите плафон лампы из рамки с помощью монтажной лопатки.

Плафон лампы держится двумя металлическими скобками, которые закреплены на отражателе.

Не отгибайте эти металлические скобки в стороны, так как они могут сломаться или повредить отражатель.

Возможно, что при монтаже плафон лампы не встанет правильно в рамку.

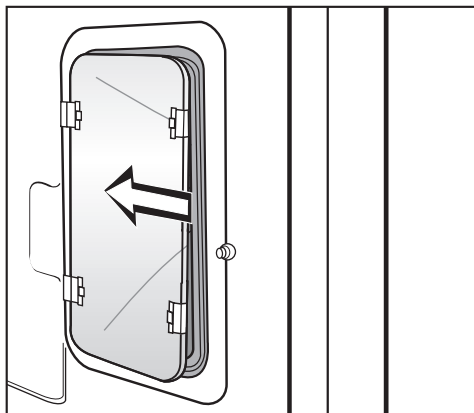
Неисправности - что делать?



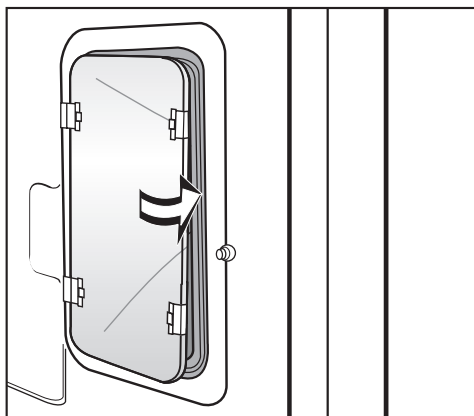
- Выньте плафон лампы из задних металлических скобок.
- Выньте неисправную галогенную лампу.

Рекомендуется при покупке новой лампы иметь при себе старую, чтобы не ошибиться в типе и форме лампы (12 В, 20 Вт, термостойкость до 300 °С, цоколь G4, фирма Osram, тип 64428).

Не беритесь руками непосредственно за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя.

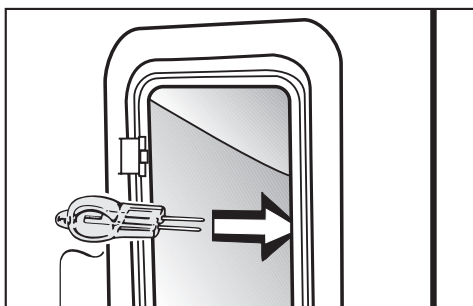


- Задвиньте плафон лампы выемками сзади в металлические скобки.



- Прижмите переднюю сторону плафона в раму.
- Вставьте боковые направляющие.

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



- Вставьте новую лампу в горизонтальном положении.

Неисправности - что делать?

... при открывании дверцы духового шкафа во время эксплуатации не слышно звука работающего прибора?

Это не поломка!

Если во время приготовления пищи дверца духового шкафа будет открыта, то контактный выключатель в дверце выключит нагрев и, в зависимости от выбранного режима, также вентилятор горячего воздуха.

... по завершении программы слышен звук работающего прибора?

Это не неисправность!

Чтобы после отключения духовки в рабочей камере, а также на панели управления или окружающей мебели не образовался конденсат, некоторое время продолжает работать охлаждающий вентилятор.

Температура понизится быстрее, если дверца духовки будет полностью или частично открыта.

... пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки?

Проверьте,

- правильно ли установлена температура выпекания.
- возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости, яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.

- установлен ли при выпекании в режиме **КОНВЕКЦИЯ +** или **ИНТЕНСИВНАЯ ВЫПЕЧКА** жироулавливающий фильтр перед вентилятором. В этом случае время выпекания увеличивается примерно на 10 - 15 минут.

... пирог / выпечка неровно подрумянились?

Определенное различие в подрумяивании всегда существует.

При большой неравномерности подрумяивания проверьте:

в режиме **КОНВЕКЦИЯ+**:

- не слишком ли высока установленная температура.
- установлен ли жироулавливающий фильтр перед вентилятором.
- правильно ли был выбран ярус загрузки.

в режиме **ВЕРХНИЙ / НИЖНИЙ ЖАР**:

- из какого материала и какого цвета форма для выпечки. Светлые, блестящие формы не рекомендуется использовать для выпечки.
- правильно ли был выбран ярус загрузки.

... на дисплее появляется сообщение о неисправности?

Индикация **неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно**, появляется с надписью "Учитывайте указания инструкции по эксплуатации".

Ошибка 23:

Температура пиролиза (прим. 460 °C) не была достигнута.

Причиной этого может быть слишком сильное загрязнение рабочей камеры. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем снова запустить процесс пиролиза.

Если сообщение об ошибке снова появится, обратитесь в сервисную службу.

Ошибка 32:

Замок дверцы (пиролиз) не закрывается.

Прервите процесс пиролиза, выключив прибор, и начните его снова. Если сообщение об ошибке снова появится, обратитесь в сервисную службу.

Ошибка 33:

Замок дверцы (пиролиз) не открывается.

Прервите процесс пиролиза, выключив прибор, и начните его снова. Если замок дверцы не будет разблокирован, обратитесь в сервисную службу.

Ошибка 54:

Пищевой термометр не исправен. Как только Вы вытащите пищевой термометр из гнезда, индикация неисправности погаснет.

Ошибка 55:

Духовой шкаф во время работы автоматически выключился. Защитное отключение срабатывает, если духовой шкаф работает в течение необычно долгого срока. Продолжительность этого срока зависит от установленного режима работы.

Духовой шкаф будет сразу готов к работе, если Вы выключите и снова включите его. Параметры процесса приготовления необходимо задать снова.

При возникновении **неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно**, появляется указание "Обратитесь в сервисную службу Miele".

Сервисная служба

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)

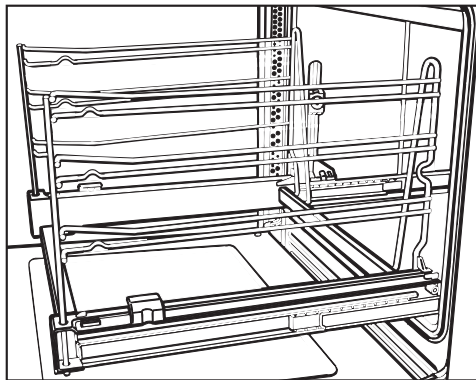
РОСС.DE.АЯ46.В06350
С 15.05.06 по 14.05.2009

Соответствует требованиям
ГОСТ Р МЭК 335-2-6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Дополнительные принадлежности

Эти принадлежности Вы можете приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Телескопическая тележка

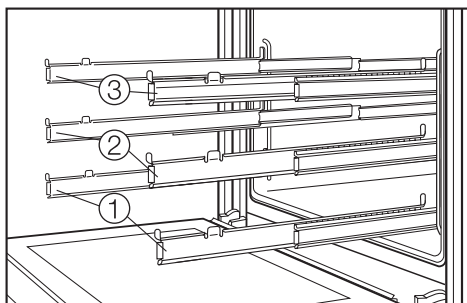


Телескопическую тележку с четырьмя уровнями загрузки можно полностью выдвинуть из духовки.

Таким образом, обеспечивается оптимальный обзор приготавливаемого блюда на каждом уровне.

Телескопическая тележка ни в коем случае не должна оставаться в приборе во время проведения пиролизической очистки. Из-за воздействия высоких температур смазочный материал направляющих тележки сгорает, что может привести к ее неисправности.

Телескопические направляющие



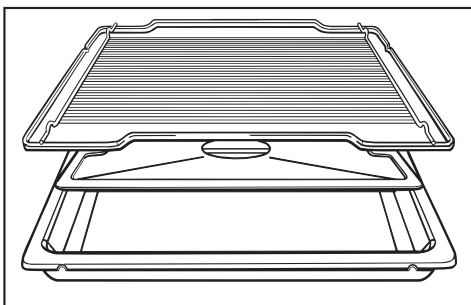
Телескопические направляющие образуют три яруса загрузки.

Каждый ярус может быть полностью выдвинут из духового шкафа, что обеспечивает оптимальный обзор приготавливаемого блюда.

Телескопические направляющие ни в коем случае не должны оставаться в приборе во время проведения пиролизической очистки. Из-за воздействия высоких температур смазочный материал направляющих сгорает, что может привести к их неисправности.

Дополнительные принадлежности

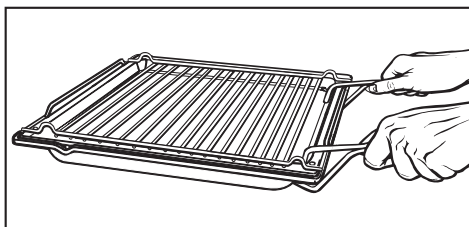
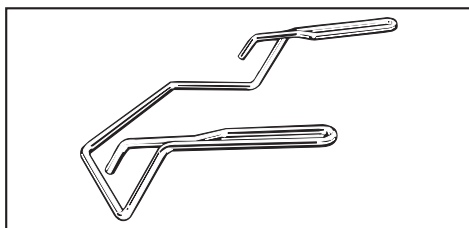
Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в поддон для жира.

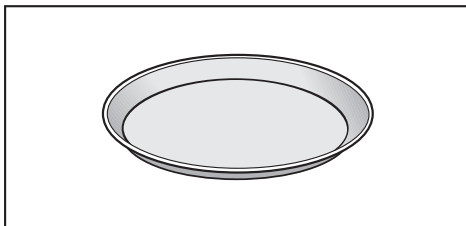
При жарении или запекании в гриле на решетке он предотвращает сторание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

Устройство для извлечения противней



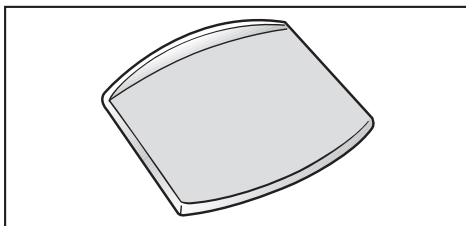
Это устройство облегчит Вам извлечение поддона для жира, противня и решетки из прибора.

Форма для пиццы



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

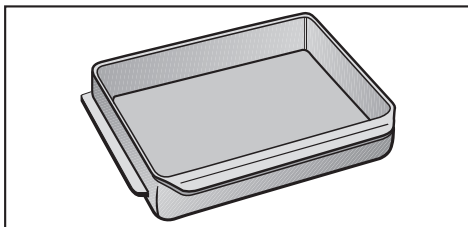
Камень для выпечки



При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п. Материал камня - это глазурированный шамот, обладающий способностью аккумулировать тепло. Камень кладется на решетку.

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

Универсальный противень



В отличие от других противней этот противень можно задвигать непосредственно на направляющие духовки. Так же, как и у обычного противня для выпечки, сзади на его поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть противень из духовки. На поверхность противня нанесено антипригарное покрытие. На выбор имеются универсальные противни глубиной 22 или 35 см. Подходящие по размеру крышки можно приобрести отдельно.

Miele@home

С помощью системы Miele@home Вы сможете в любое время запросить информацию о работе Вашего прибора, например, о текущем процессе приготовления (температура, отсрочка старта, остаточное время приготовления,...).

Поскольку Ваш прибор оснащен функцией **SuperVision**, Вы будете видеть информацию обо всей зарегистрированной в системе Miele@home бытовой технике.

Для того чтобы Вы могли пользоваться такой возможностью, Ваш прибор должен быть дооснащен **коммуникационным модулем** (XKM 2000 SV). Все приборы, которые могут быть зарегистрированы в системе Miele@home, также должны быть оснащены коммуникационным модулем.

Благодаря еще одной системе, используемой для индикации информации (**InfoControl**), Вы сможете запрашивать информацию о приборах.

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 для пользователя розетка более не доступна или предусмотрено **стационарное подключение**, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса.

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

Для повышения безопасности рекомендуется включать в цепь питания прибора устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на типовой табличке, которая видна при открытой дверце прибора под рабочей камерой. Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Дополнительно для Украины

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Духовой шкаф

Духовой шкаф оснащен соединительным трехжильным проводом длиной 1,5 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.

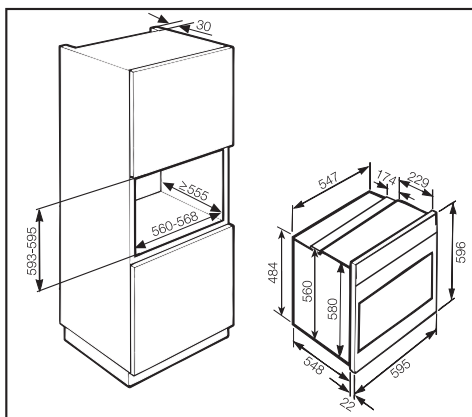
Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Встраивание духового шкафа

Не допускается ограничение поступления охлаждающего воздуха к прибору!

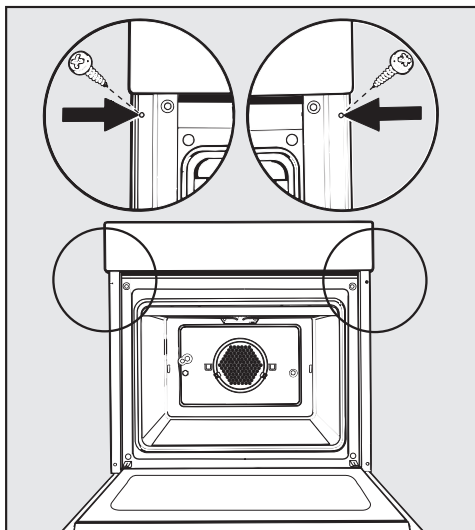
Поэтому при встраивании прибора проследите, чтобы

- в мебельном шкафу не было задней стенки.
- наверху, в мебельном шкафу, имелось вентиляционное отверстие.
- по бокам мебельного шкафа не монтировались планки термозащиты.



Обесточьте розетку.

- Подключите духовой шкаф к электросети.
- Задвиньте прибор в нишу до упора и выровняйте его.



- Откройте дверцу прибора и прикрепите духовку с помощью 2 шурупов к боковым стенкам шкафа.

Прибором можно пользоваться только после его окончательного встраивания.

В системе может быть зарегистрировано максимум 11 бытовых приборов. А именно:


- до трех стиральных машин,
- до трех сушильных машин,
- до двух посудомоечных машин,
- до трех холодильников и/или морозильников.

При регистрации нескольких приборов одного типа они обозначаются порядковыми номерами, например, стиральная машина 1, стиральная машина 2.

Индикация SuperVision

На дисплее выводится информация о всех зарегистрированных приборах. Кроме того, появляются данные о рабочем состоянии прибора, а также времени запуска, продолжительности процесса или остаточном времени.

Выбрав в качестве прибора для индикации "духовой шкаф", Вы попадаете в индикацию духового шкафа.

Сообщения об ошибках обозначаются символом , а также при этом звучит акустический сигнал.

В **конце выполнения программы** зарегистрированного бытового прибора автоматически появляется индикация SuperVision, и звучит акустический сигнал.

Если Вы хотели бы вызвать индикацию SuperVision . . .

. . . и духовой шкаф включен:

- Выберите в главном меню "SuperVision".

. . . и духовой шкаф работает, так как выполняется выбранный процесс или процесс был выбран предварительно:

- Выберите на дисплее пункт меню "SuperVision".


Если началось выполнение автоматической программы, то сначала на дисплее высвечивается лишь пункт "сохранить как". Через некоторое время он сменится на "SuperVision".

. . . и духовой шкаф выключен:

Если ни один зарегистрированный прибор не используется, то появляется текущее время. Как только зарегистрированный прибор будет включен, автоматически появится индикация SuperVision.

Индикация SuperVision может быть также выключена или настроена так, что будут показаны только сообщения о неполадках (см. главу "Установки - варианты индикации").

Установки

В меню "Установки"  - Miele@home" Вы можете выбрать или изменить следующие пункты подменю:

Этот пункт меню появляется только в том случае, если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем XKM 2000 SV и зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

Вы можете выбрать или изменить следующие пункты подменю:

Варианты индикации

– показывать SuperVision
Индикация SuperVision появляется автоматически.

– индикация только при неполадках
Будут показаны только сообщения о неполадках зарегистрированного в системе прибора.

– без индикации
Нет ни автоматической индикации SuperVision, ни возможности ее выбрать.

Зарегистрированные в системе приборы

Приводится список зарегистрированных приборов с описанием:

- Прибор для индикации
- есть соединение:
Прибор подключен.
- нет соединения:
Прибор отключен от сети.

Зарегистрировать другой прибор

Приборы, для которых возможна коммуникация в системе Miele@home, а также приборы для индикации можно зарегистрировать в системе дополнительно.

Поиск приборов

Идет поиск всех зарегистрированных в системе Miele@home приборов, и приводится их перечень.

Отменить регистрацию имеющегося прибора

Отменяется регистрация в системе Miele@home приборов, для которых возможна коммуникация в системе Miele@home, а также приборов для индикации.

Одинаковое текущее время для всех приборов

Значение текущего времени передается в прибор и автоматически устанавливается в нем (данная функция у прибора должна быть включена). Эту функцию можно отключить. Если в системе Miele@home зарегистрирован другой прибор для индикации и он является датчиком времени, то эта функция автоматически выключается у прибора SuperVision.

Выключение SuperVision

Если прибор с SuperVision больше не должен входить в систему Miele@home, то его можно отключить.

Неисправности - что делать . . . ?

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
<p>Коммуницируемые бытовые приборы не появляются в списке зарегистрированных приборов.</p>	<p>Не была выполнена регистрация у коммуницируемого бытового прибора.</p>	<p>■ Повторить процесс регистрации у духового шкафа SuperVision и у бытового прибора. Описание "Регистрации дополнительных бытовых приборов" Вы найдете в инструкции по установке "Miele@home".</p>
	<p>При последующем монтаже духового шкафа SuperVision произошла неполадка.</p>	<p>■ Выбрать у прибора для индикации функцию "Поиск приборов".</p>
<p>Пункт меню SuperVision не приведен в главном меню.</p>	<p>Духовой шкаф SuperVision не зарегистрировался в системе Miele@home.</p>	<p>■ Повторить процесс регистрации.</p>
	<p>При последующем монтаже духового шкафа SuperVision произошла неполадка.</p>	<p>■ Выбрать у прибора для индикации функцию "Поиск приборов".</p>

Невозможно устранить неполадку.

Поставьте об этом в известность сервисную службу Miele (телефон и адрес указаны в инструкции по эксплуатации).

Другие сообщения о неполадке

Сообщения о неполадке, которые возникают при установке системы Miele@home или при регистрации и ее отмене для коммуницируемых приборов / приборов для индикации, Вы найдете в руководстве по установке Miele@home.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца, но не более 36 месяцев со дня его производства. 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 соблюдению 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.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции, по регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за изделием;
- расходные материалы (фильтры, мешки-пылесборники и т.п.).

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

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

8 800 501 25 50

Факс (044) 590 26 210

E-mail: service@miele.ua

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

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

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Импортер:

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

ООО "Миле"
Украина
04070 Киев, ул. Спасская, 30А
Телефон: (044) 496 0300
Телефакс: (044) 494 2285

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

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



АЯ46