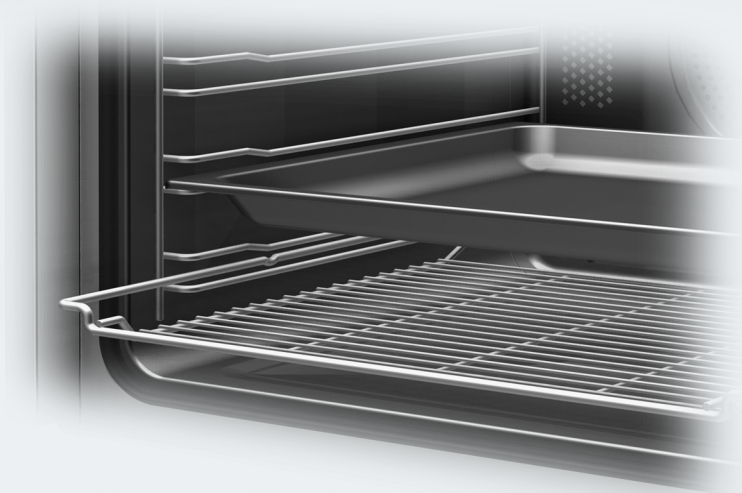


Инструкция по эксплуатации и монтажу Духовой шкаф



Настоящая инструкция по эксплуатации поможет вам при вводе в эксплуатацию и управлении прибором. Подробную информацию можно получить с помощью QR-кода.

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

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	4
Экологичность и защита окружающей среды	12
Советы по экономии электроэнергии	13
Обзор	15
Элементы управления	16
Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.	17
Дисплей	17
Сенсорные кнопки	17
Символы	19
Принцип управления	20
Выбор пункта меню	20
Изменение настройки в списке выбора	20
Изменение установок с помощью сегментной шкалы	20
Выбор режима работы или функции	20
Ввод чисел	21
Оснащение	22
Типовая табличка	22
Комплект поставки	22
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно..	22
Функции безопасности	27
Поверхности с покрытием PerfectClean	27
Ввод в эксплуатацию	28
Основные установки	28
Первый нагрев духового шкафа	29
Установки	30
Обзор установок	30
Открытие меню «Установки»	31
Главное меню и подменю	32
Управление прибором	33
Простая эксплуатация	33
Изменение значений и установок для процесса приготовления	33
Изменение температуры	33
Установка времени приготовления	34
Изменение настроенного времени приготовления	34
Удаление настроенного времени приготовления	35
Отмена процесса приготовления	35
Предварительный нагрев рабочей камеры	35
Booster	36
Таймер	36
Чистка и уход	38
Неподходящие моющие средства	38
Удаление обычных загрязнений	39

Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)	39
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip.....	40
Рабочая камера	41
Дверца	41
Устранение проблем	42
Указания на дисплее	42
Непредсказуемое поведение	43
Неудовлетворительный результат.....	45
Необычные шумы	45
Сервисная служба	46
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	46
Гарантия	46
Заказ печатной инструкции по эксплуатации	46
Документы соответствия	46
Монтаж	48
Размеры для встраивания.....	48
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей	48
Вид сбоку	49
Подключения и вентиляция.....	50
Встраивание духового шкафа	51
Подключение к электросети	52
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	54
Тестовые блюда согласно EN 60350-1.....	54
Класс энергоэффективности.....	55
Технические характеристики	56
Гарантия качества товара	57
Контактная информация о Miele	59

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке духового шкафа и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний и рекомендаций.

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

Надлежащее использование

► Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных бытовых условиях исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

► Духовой шкаф не предназначен для эксплуатации вне помещений. Эксплуатация прибора допускается только в условиях, которые соответствуют требованиям, предъявляемым к жилым помещениям. Все прочие способы применения недопустимы.

► Пользуйтесь духовым шкафом исключительно для выпекания, запекания, приготовления на гриле, разогрева, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Любые другие способы применения недопустимы.

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

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

- ▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износостойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений.
- ▶ В данном духовом шкафу установлен 1 осветительный элемент класса энергоэффективности G.

Если у вас есть дети

- ▶ Используйте функцию блокировки запуска, чтобы дети не смогли включить духовой шкаф в ваше отсутствие.
- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к духовому шкафу или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми лет могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать надежно и безопасно. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без вашего присмотра.
- ▶ Присматривайте за детьми, находящимися вблизи от духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с духовым шкафом.
- ▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Стекло дверцы духового шкафа, а также его панель управления и прорези для выхода нагретого воздуха из рабочей камеры нагреваются. Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время его работы.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте отсутствие видимых повреждений духового шкафа. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый духовой шкаф.
- ▶ Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электропитающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.
Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.
- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений духового шкафа. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многочисленные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Не разрешается эксплуатация данного духового шкафа на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство духового шкафа, опасно для вас и может привести к нарушениям его работы.
Никогда не вскрывайте корпус духового шкафа.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной компанией Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля, монтаж специального сетевого кабеля должен выполнять авторизованный специалист компании Miele.
- ▶ Если сетевой кабель повреждён, его замена на специальный сетевой кабель должна выполняться авторизованным специалистом компании Miele.
- ▶ При выполнении монтажа и техобслуживания, а также ремонта духовой шкаф должен быть полностью отключён от электросети, например, если не работает подсветка рабочей камеры. Для этого выполните следующие действия:
 - Выключите предохранители на электрощитке.
 - Либо полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке.
 - Либо извлеките сетевую вилку (при наличии) из розетки. Чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, тяните за вилку, а не за сетевой кабель.
- ▶ Для безупречной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных планок, демпферных уплотнителей и т.д.). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (регламентированная нормами температура в жилом помещении не должна превышать 25 градусов).

Указания по безопасности и предупреждения

► Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), то им можно пользоваться только при открытом положении мебельного фронта (дверцы). При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте мебельную дверцу только после того, как духовой шкаф полностью остынет.

Правильная эксплуатация

► Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, принадлежностями и продуктами питания.

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

► Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу духового шкафа закрытой, чтобы возможно появившееся пламя погасло. Прервите процесс, выключив прибор и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дыма не будет в рабочей камере.

► Предметы, расположенные вблизи включённого духового шкафа, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте духовой шкаф для обогрева помещений.

► Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте духовой шкаф без присмотра при использовании масел и жиров. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

► Если вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.

► Некоторые продукты питания быстро высыхают и могут самовозгораться из-за высокой температуры гриля.

Ни в коем случае не используйте режимы гриля для освежения черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте режимы работы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

Указания по безопасности и предупреждения

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

► При использовании остаточного тепла для поддержания продуктов в тёплом состоянии вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в духовом шкафу может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или шкафа для встраивания. Оставьте духовой шкаф включённым и установите минимально возможную температуру в выбранном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остаётся включённым.

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

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

Никогда не стелите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу или плёнку.

Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для её подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Конвекция Eco  без функции Booster.

► Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения предметов по дну. Если вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их непосредственно по дну (не таскайте).

► Опасность получения травм от водяного пара. Когда холодная жидкость льётся на горячую поверхность, образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие поверхности вследствие резкой смены температуры могут повредиться. Ни в коем случае не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие поверхности.

► Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой. Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Непригодная для духового шкафа пластмассовая посуда плавится при высоких температурах и может привести к повреждению духового шкафа или начать гореть. Используйте только пригодную для духового шкафа пластмассовую посуду. Соблюдайте указания изготовителя посуды.
- ▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Возможно повреждение духового шкафа.

Для поверхностей из нержавеющей стали:

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.
- ▶ Магниты могут стать причиной возникновения царапин. Не используйте стальные поверхности для крепежа магнитов.

Чистка и уход

- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.
- ▶ Боковые направляющие можно снять. Правильно установите боковые направляющие на место.
- ▶ Для облегчения очистки заднюю стенку с каталитической эмалью можно снять. Правильно установите на место заднюю стенку и никогда не используйте духовой шкаф без установленной задней стенки.

- ▶ Царапины могут привести к разрушению стекол дверцы. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.
- ▶ В странах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения насекомыми (например, чёрные тараканы). Содержите духовой шкаф и рабочую зону в чистоте. Гарантии не действует в отношении повреждений, возникающих из-за насекомых.

Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Формы для запекания Miele Гурмэ HUB 5000/HUB 5001 (при наличии) запрещается задвигать на уровень 1. Это приведёт к повреждению дна рабочей камеры. Из-за слишком малого расстояния возникнет перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться. Также запрещается задвигать формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там они не будут зафиксированы против выскальзывания. Старайтесь использовать уровень 2.

Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация прибора

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



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

Советы по экономии электроэнергии

Процессы приготовления

- По возможности используйте автоматические программы для приготовления блюд.
- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не нужны для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта раньше, чем указано.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Рекомендуются использовать матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, соответственно, меньше тепла воздействует на приготавливаемый продукт. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии. Установите время приготовления или используйте термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим Конвекция плюс . При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Конвекция Есо  — это инновационный режим, который подходит для малых объёмов, например замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Он позволяет готовить, экономя энергию и оптимально распределяя тепло. При приготовлении на одном уровне экономия составит до 30 % энергии при столь же хороших результатах. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режим Гриль с обдувом . При этом вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- По возможности готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые нельзя готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Использование остаточного тепла

- При приготовлении при температурах выше 140 °С в течение более 30 минут можно прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установленной. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если вы хотели бы очистить детали, покрытые каталитической эмалью, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

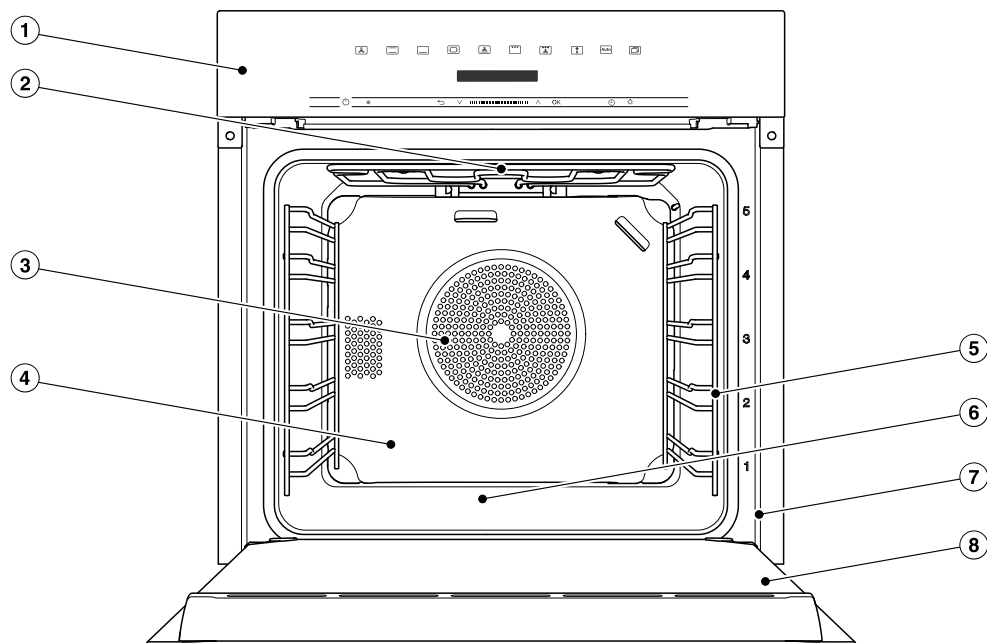
Установки

- Через элементы управления выберите настройку Дисплей | QuickTouch | Выкл., чтобы снизить расход электроэнергии.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку Освещение | Выкл. или «Вкл» на 15 секунд. Вы в любое время можете снова включить подсветку рабочей камеры сенсорной кнопкой .

Энергосберегающий режим

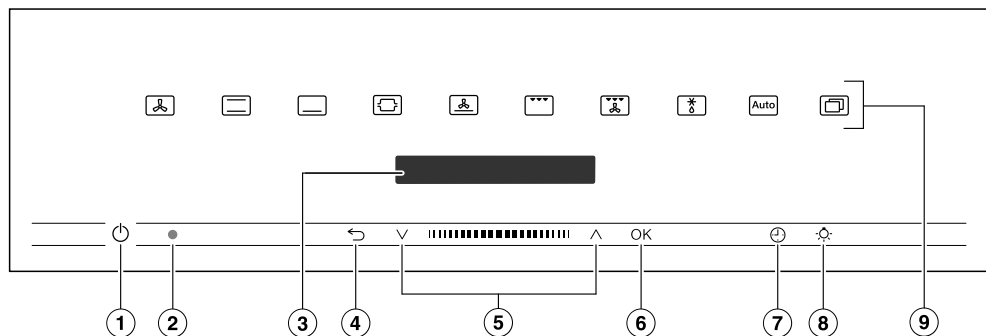
Для экономии электроэнергии духовой шкаф выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются никакие другие действия по управлению. Отображается текущее время суток либо дисплей темнеет (см. главу «Установки»).

Духовой шкаф



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② ТЭН верхнего жара/гриля
- ③ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ④ Задняя стенка с каталитической эмалью
- ⑤ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑥ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑦ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑧ Дверца

Элементы управления



- ① Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. в углублении
Для включения и выключения духового шкафа
- ② Место подключения оптического интерфейса
(только для сервисной службы Miele)
- ③ Дисплей
Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ④ Сенсорная кнопка
Для пошагового возвращения назад и отмены процесса приготовления
- ⑤ Область навигации с кнопками-стрелками и
Для пролистывания списков выбора и для изменения значений
- ⑥ Сенсорная кнопка **OK**
Для вызова функций и сохранения установок
- ⑦ Сенсорная кнопка
Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления
- ⑧ Сенсорная кнопка
Для включения и выключения освещения рабочей камеры
- ⑨ Сенсорные кнопки
Для выбора режимов работы, автоматических программ и настроек

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.  находится в углублении и реагирует на прикосновение пальца.

Эта кнопка включает и выключает духовой шкаф.

Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

После включения духового шкафа кнопкой Вкл./Выкл.  появляется главное меню с предложением Выбрать режим работы.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение пальцем. Каждое касание сопровождается звуковым сигналом. Звуковой сигнал можно отключить в меню Другие  | Установки | Громкость звука | Звук нажатия кнопок.

Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенном духовом шкафу, выберите установку Дисплей | QuickTouch | Вкл. .

Сенсорные кнопки над дисплеем

Информацию о режимах приготовления и дополнительных функциях вы найдёте в разделах «Главное меню и подменю», «Установки», «Автомат. программы» и «Специальные программы».

Совет:  Подробную информацию можно получить с помощью QR-кода на титульной странице.

Элементы управления

Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь сейчас, нажатием этой сенсорной кнопки можно перейти в вышестоящее меню или вернуться в главное. Если в это время выполняется приготовление, нажатием этой сенсорной кнопки можно прервать приготовление.
	В области навигации при помощи кнопок со стрелками или слайдером можно перемещаться по спискам выбора вверх или вниз. Пункт меню, который вы хотите выбрать, появится на дисплее. Значения и настройки можно изменять при помощи кнопок со стрелками или слайдера.
<i>OK</i>	Как только появится значение, указание или настройка, которую надо подтвердить, сенсорная кнопка <i>OK</i> загорится оранжевым цветом. Нажатием этой сенсорной кнопки можно запускать функции, например таймер, сохранять изменённые значения или настройки и подтверждать указания.
	Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.
	С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите прочтение этих сообщений с помощью сенсорной кнопки <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочкой отмечена текущая настройка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Блокировка запуска предотвращает случайное включение духового шкафа.

Принцип управления

Для управления духовым шкафом используется область навигации с кнопками-стрелками $\wedge$ и $\vee$ и слайдер .

Как только на дисплее появится значение или настройка, которые можно подтвердить, сенсорная кнопка **OK** загорится оранжевым цветом.

Выбор пункта меню

- Коснитесь кнопки со стрелкой $\wedge$ или $\vee$ или прокручивайте слайдер  направо или налево, пока не появится нужный пункт меню.

Совет: Если кнопку со стрелкой удерживать нажатой, список автоматически будет прокручиваться дальше до тех пор, пока кнопка не будет отпущена.

- Подтвердите выбор нажатием **OK**.

Изменение настройки в списке выбора

Текущая настройка отмечена галочкой .

- Коснитесь кнопки со стрелкой $\wedge$ или $\vee$ или прокручивайте слайдер  направо или налево, пока не появится нужное значение или нужная настройка.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь в вышестоящее меню.

Изменение установок с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки представлены в виде сегментной шкалы .

Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.

Если не заполнен ни один или только один сегмент, то выбрано минимальное значение или установка выключена (например, громкость).

- Касайтесь кнопок со стрелками $\wedge$ или $\vee$ или прокручивайте область  направо или налево, пока не появится нужная установка.
- Подтвердите выбор с помощью **OK**.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Выбор режима работы или функции

Сенсорные кнопки режимов работы и функций (например, Другие ) находятся над дисплеем (см. главу «Управление» и «Установки»).

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- При нахождении в режимах и функциях: установите нужные значения, например температуру.
- В Другие : Прокручивайте список до появления нужного пункта меню.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Смена режима

Во время приготовления можно переключаться на другой режим работы.

Сенсорная кнопка последнего выбранного режима горит оранжевым цветом.

- Нажмите сенсорную кнопку другого режима или функции.

Появится изменённый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового выбранного режима горит оранжевым цветом.

Пролистывайте в Другие  в списках выбора до появления нужного пункта меню.

Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

- Коснитесь кнопок со стрелками $\wedge$ или $\vee$ или проведите пальцем по слайдеру  вправо или влево, пока нужная цифра не будет выделена светлым фоном.

Совет: При удерживании кнопки со стрелкой, значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Оснащение

На задней стороне обложки указаны модели, описываемые в данной инструкции по эксплуатации и монтажу.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

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

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

Комплект поставки

- Инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями духового шкафа
- Книга рецептов для автоматических программ и режимов приготовления
- 1 решетка
- 1 противень
- 1 универсальный противень
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip
- шурупы для закрепления вашего духового шкафа в мебельной нише
- различные принадлежности

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Это оснащение зависит от модели.

Духовой шкаф всегда оснащается боковыми направляющими, универсальным противнем, а также решёткой для выпечки и запекания (кратко: решёткой).

Кроме того, в зависимости от модели ваш духовой шкаф может оснащаться дополнительными приведёнными далее принадлежностями.

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

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

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

Боковые направляющие

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

Обозначение уровней можно прочитать на фронтальной раме.

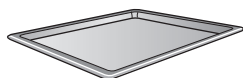
Каждый уровень состоит из 2 опор, расположенных одна над другой.

Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

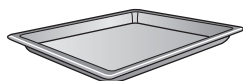
Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

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

Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решётка HBBR 71:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

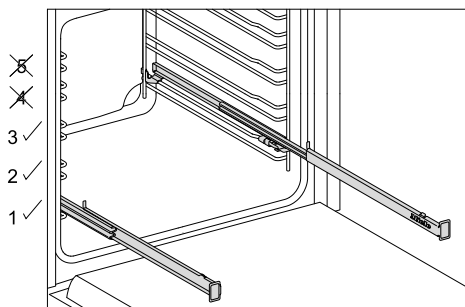
Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

По коротким сторонам этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он предотвращает полное выскальзывание из боковых направляющих принадлежностей, которые нужно выдвинуть только частично.



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

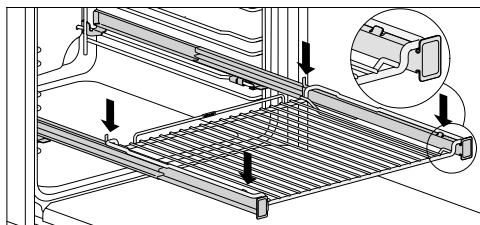
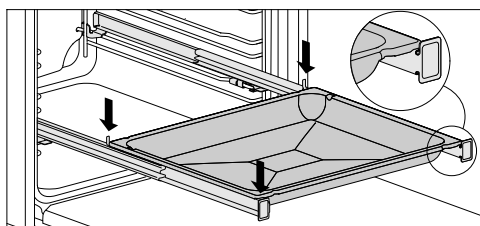
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C



Телескопические направляющие FlexiClip могут устанавливаться только на уровнях 1, 2 и 3.

Телескопические направляющие FlexiClip могут полностью выдвигаться из рабочей камеры, что обеспечивает хороший обзор готовящегося блюда.

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip до установки на них принадлежностей.



Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

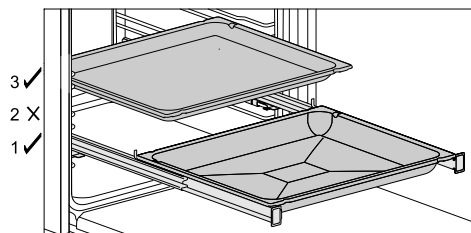
Оснащение

- Следите за тем, чтобы принадлежности всегда находились между передним и задним фиксирующими выступами телескопических направляющих.
- Всегда задвигайте решётку на телескопические направляющие поверхностью установки вниз.

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

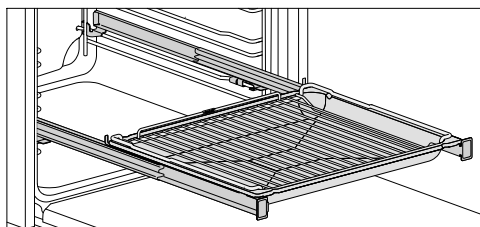
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Вы можете готовить пищу, одновременно используя несколько противней для выпечки, универсальных противней или решёток для выпечки и запекания.



- Задвиньте противень для выпечки, универсальный противень или решётку для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip — один свободный уровень.

Вы можете использовать универсальный противень с решёткой для выпечки и запекания, расположенной сверху, на телескопических направляющих FlexiClip.



- Задвиньте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip. При задвигании решётка для выпечки и запекания автоматически скользит между опорами над телескопическими направляющими FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip — один свободный уровень.

Установка телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

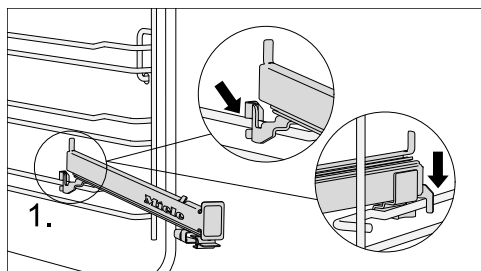
Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

Лучше всего устанавливать телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1. Таким образом их можно использовать для всех блюд, которые необходимо готовить на уровне 2.

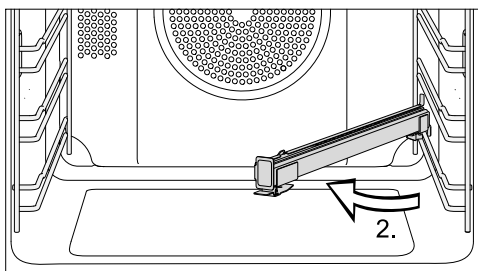
Боковые направляющие на каждом уровне приготовления состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

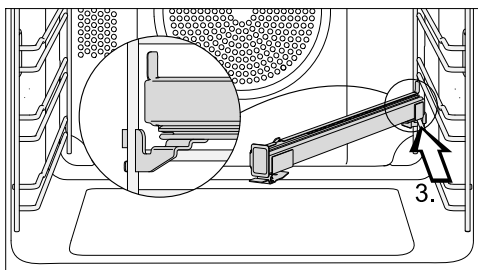
При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.



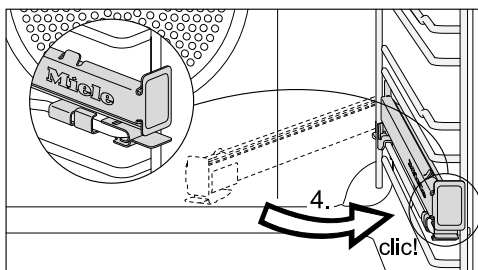
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в центр рабочей камеры (2).



- Сдвиньте телескопическую направляющую FlexiClip по диагонали вдоль верхней опоры назад до упора (3).



- Отведите телескопическую направляющую FlexiClip назад и зафиксируйте её на верхней опоре до слышимого щелчка (4).

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

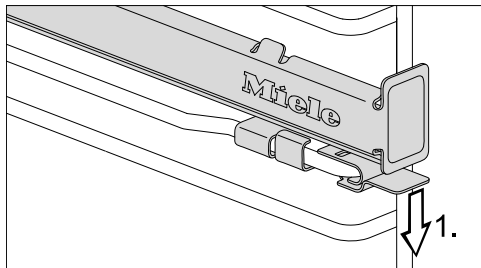
Оснащение

Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

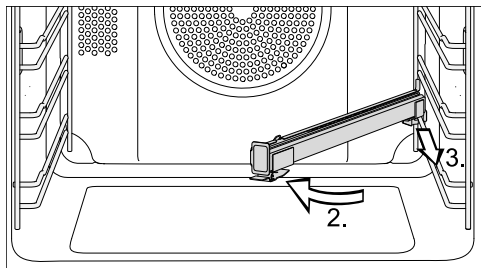
⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей. Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Нажмите на пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1.).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в середину рабочей камеры (2) и вытяните её вперед вдоль верхней опоры (3).

- Приподнимите телескопическую направляющую FlexiClip с опоры и выньте её.

Принадлежности каталитически эмалированные

Поверхности, покрытые каталитической эмалью, самостоятельно очищаются от масляных и жировых загрязнений при высоких температурах.

- Боковые панели

Боковые панели вставляются за боковыми направляющими и защищают стенки рабочей камеры от загрязнений.

- Задняя стенка

Закажите эту запчасть, если каталитическая эмаль утратила свои свойства из-за неправильного обращения или очень сильного загрязнения.

При заказе укажите номер модели вашего духового шкафа.

Функции безопасности

Совет:  Подробную информацию можно получить с помощью QR-кода на титульной странице.

- **Блокировка запуска** 
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Блокировка кнопок**
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Охлаждающий вентилятор**
(см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»)
- **Защитное отключение**
Защитное отключение автоматически активируется, если духовой шкаф эксплуатируется в течение обычно длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.
- **Вентилируемая дверца**
Конструкция дверцы состоит из стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем. При работе прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается холодной.
Для проведения очистки можно демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).

Поверхности с покрытием PerfectClean

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

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

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

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

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло. Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистке.

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Рабочая камера
- Боковые направляющие
- Решётка
- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry
- Круглая форма для выпечки

Ввод в эксплуатацию

Основные установки

Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).



Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При работе духовой шкаф нагревается.

Используйте духовой шкаф только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

После подключения духового шкафа к электросети он включается автоматически.

Установка языка

- Выберите нужный язык.

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

Установка местоположения

- Выберите местоположение.

Установка текущего времени

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

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Первый нагрев духового шкафа

При первом нагреве духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Для их устранения нагревайте духовой шкаф в течение как минимум одного часа.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с духового шкафа и принадлежностей.
- Перед нагреванием очистите рабочую камеру от пыли и остатков упаковки при помощи влажной салфетки.
- Смонтируйте телескопические направляющие FlexiClip (при наличии) на боковых направляющих и задвиньте внутрь все противни, а также решётку для выпечки и запекания.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .

Появляется **Выбрать режим работы.**

- Выберите **Конвекция плюс** .

Появится рекомендованная температура (160 °C).

Включаются нагрев и подсветка рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Установите максимальную температуру (250 °C).
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Нагревайте духовой шкаф минимум один час.

- Выключите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл.  не раньше чем через один час.

Чистка рабочей камеры после первого нагрева

 **Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.**

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

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

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Установки

Совет:  Подробную информацию можно получить с помощью QR-кода на титульной странице.

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	... deutsch english ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. Выкл.* Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить
Освещение	Вкл. «Вкл» на 15 секунд* Выкл.
Дисплей	Яркость  QuickTouch Вкл. Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии Вкл.* Выкл.
Единицы измерения	Температура °C* °F
Booster	Вкл. * Выкл.
Рекоменд. температуры	
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ. * с управл. по времени
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл. Выкл.* Блокировка запуска  Вкл. Выкл.*
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Заводская настройка

Открытие меню «Установки»

В меню Другие  | Установки можно изменить заводские установки своего духового шкафа и настроить его с учётом личных потребностей.

- Выберите Другие .
- Выберите Установки .
- Выберите нужную установку.

Вы можете проверить или изменить настройки.

Изменять настройки можно только тогда, когда не выполняется процесс приготовления.

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Конвекция плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар 	180 °C	30–280 °C
Нижний жар 	190 °C	100–280 °C
Автоматика жарения 	160 °C	100–230 °C
Интенсивное выпекание 	170 °C	50–250 °C
Гриль большой 	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом 	200 °C	100–260 °C
Размораживание 	25 °C	25–50 °C
Автомат. программы 		
Другие 		
Конвекция Eco	190 °C	100–250 °C
Установки 		
Часы эксплуатации		

Совет:  Используйте QR-код на титульной странице, чтобы в главе «Полезно знать» получить информацию по следующим вопросам:

- Выпекание
- Обжаривание
- Гриль
- Размораживание
- Консервирование
- Вяление
- Низкотемпературное приготовление
- Подогрев посуды
- Приготовление замороженных продуктов и готовых блюд
- Автоматические программы
- Таблицы приготовления

Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.

- Выберите нужный режим работы.

Сначала появится режим, а затем будет показана рекомендованная температура.

- При необходимости измените рекомендованную температуру.

Рекомендованная температура применяется в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить и позже при помощи кнопок со стрелками.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Отобразится реальная температура, и начнётся фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

- После окончания процесса приготовления нажмите сенсорную кнопку выбранного режима, чтобы завершить процесс.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

- Выключите духовой шкаф.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

Как только запускается процесс приготовления, вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса.

В зависимости от режима приготовления вы можете изменить следующие установки:

- Температура
- Время приг.
- Готовность в
- Запуск в

Изменение температуры

С помощью Другие  | Установки  | Рекоменд. температуры можно изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Нажмите кнопку со стрелкой $\wedge$ или $\vee$ или проведите вправо или влево по слайдеру .

На дисплее появится заданная температура.

- Измените заданную температуру при помощи области навигации.

Управление прибором

Температура изменяется с шагом в 5 °С.

■ Подтвердите нажатием **OK**.

Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдет много времени.

Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

При выпекании тесто может высохнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства.

По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и осуществили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

Когда вы вводите **Время приг.**, **Готовность в** или **Запуск в** с помощью сенсорной кнопки , вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

- **Время приг.**

Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.

- **Готовность в**

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

- **Запуск в**

Эта функция появляется в меню, только если вы установили **Время приг.** или **Готовность в**. С помощью **Запуск в** вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

■ Нажмите сенсорную кнопку .

■ Установите нужное время.

■ Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

■ Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима приготовления.

Изменение настроенного времени приготовления

■ Нажмите сенсорную кнопку .

■ Выберите нужное время.

■ Подтвердите нажатием **OK**.

■ Выберите **изменить**.

■ Измените настроенное время.

■ Подтвердите нажатием **OK**.

■ Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

Удаление настроенного времени приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Выберите удалить.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

Если удалить Время приг., настроенное время для Готовность в и Запуск в тоже удалится.

Если вы удаляете Готовность в или Запуск в, процесс приготовления запускается с установленным временем.

Отмена процесса приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку выбранного режима или сенсорную кнопку .
- Если появляется Отменить процесс, подтвердите нажатием *OK*.

Затем выключите нагрев и освещение рабочей камеры. Установленное время приготовления будет удалено.

Появляется главное меню.

Предварительный нагрев рабочей камеры

Функция *Booster* служит для быстрого разогрева рабочей камеры в некоторых режимах приготовления.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

- В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах работы необходимо предварительно нагреть рабочую камеру:
 - Тёмное тесто для приготовления хлеба, а также ростбиф и филе в рабочих режимах Конвекция плюс , и Верхний/нижний жар 
 - Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме Верхний/нижний жар  (без функции *Booster*)

Управление прибором

Booster

Функция **Booster** используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

По умолчанию эта функция включена для следующих режимов (Другие  | Установки  | **Booster** | Вкл.):

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар 
- Автоматика жарения 

Если выбрана температура больше 100 °C и включена функция **Booster**, рабочая камера будет нагреваться до выбранной температуры с применением быстрой фазы нагрева. При этом одновременно включатся нагревательные элементы верхнего жара/гриля, кольцевой нагреватель и вентилатор.

Нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции **Booster** слишком быстро подрумянивается.

Для таких продуктов выключайте функцию **Booster**.

Выключение функции **Booster** для процесса приготовления

- Выберите настройку **Booster** | Выкл., прежде чем выбирать нужный режим.

Во время фазы нагрева функция **Booster** выключена. Предварительный нагрев рабочей камеры осуществляется только относящимися к данному режиму нагревательными элементами.

Если после этого вы снова захотите запустить процесс приготовления с функцией **Booster**, выберите настройку **Booster** | Вкл., чтобы снова включить функцию.

Таймер

Использование функции Таймер

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

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

- Вы можете установить таймер максимум на 59 минут и 59 секунд.

Установка времени таймера

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл., включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда время таймера будет отображаться при выключенном духовом шкафе.

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

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Если в это время происходит процесс приготовления, выберите Таймер.

Появляется указание Установить 00:00 мин.

- При помощи области навигации установите 06:20.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Время таймера сохраняется.

Если духовой шкаф выключен, то вместо текущего времени отображается  и отсчёт времени таймера.

Если одновременно выполняется процесс приготовления **без** настроенного времени приготовления, символ  и отсчёт времени таймера появятся сразу после достижения настроенной температуры.

Если в это время выполняется процесс приготовления **с** настроенным временем приготовления, таймер будет работать на заднем плане, так как время приготовления отображается на дисплее в первую очередь.

Если вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.

По истечению времени таймера мигает , отсчёт времени идёт по возрастанию и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Подтвердите с помощью *ОК*, если необходимо.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите *Таймер*.
- Выберите *изменить*.
- Подтвердите с помощью *ОК*.

Появляется время таймера.

- Измените время таймера.
- Подтвердите с помощью *ОК*.

Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите *Таймер*.
- Выберите *удалить*.
- Подтвердите с помощью *ОК*.

Время таймера удаляется.

Чистка и уход

Совет:  Подробную информацию можно получить с помощью QR-кода на титульной странице.

 **Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей.

Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед чисткой нагревательных элементов, рабочей камеры и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

 **Опасность** получения травм вследствие поражения электрическим током.

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

Категорически запрещается использовать устройство для чистки струей пара.

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

Все поверхности чувствительны к царапинам. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Смывайте остатки моющих средств как можно быстрее.

Неподходящие моющие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при очистке следующие моющие средства:

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щёлочи, кислоты или хлориды
- моющие средства для растворения накипи на фронтальной панели
- абразивные моющие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для матовых стеклянных поверхностей
- моющие средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- Меламиновые очистители для удаления загрязнений
- острые металлические скребки (например, металлический шпатель)
- проволочные мочалки
- губки из нержавеющей стали на матовых поверхностях и телескопических направляющих FlexiClip

- средство для очистки духовых шкафов
Исключение: разрешается использовать только для поверхностей с покрытием PerfectClean
- средства для точечной очистки с применением механических средств

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

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

Рекомендации по удобной очистке:

- Снимите дверцу.
- Снимите боковые направляющие с телескопическими направляющими FlexiClip (при наличии).
- Снимите заднюю стенку с каталитической эмалью.
- Откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Удаление обычных загрязнений

Удаление обычных загрязнений

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой. Эта чистка особенно важна при уходе за деталями с покрытием

PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.

- Затем мягкой тканью вытирайте насухо все поверхности.

Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие цветные или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и средствами для мытья посуды вручную.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных чистящих средств, грубых щёток и губок, а также средств для чистки духовых шкафов.

Демонтируйте детали с каталитической эмалью, прежде чем использовать такие средства.

Чистка и уход

Использование средства для чистки духовых шкафов

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности.

Если спрей попадает в промежуточные полости и отверстия, при последующем приготовлении возникают резкие запахи.

Не наносите спрей на верхнюю часть рабочей камеры.

Не наносите спрей в промежуточные полости и отверстия в боковых стенках и в задней стенке рабочей камеры.

- Оставьте средство для чистки духовых шкафов для воздействия согласно указаниям на упаковке.

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

- Дополнительно вы можете использовать после воздействия средства жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается во время очистки в посудомоечной машине, что ухудшает свойства выдвижения.

Никогда не очищайте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипания шарикоподшипников из-за вытекания фруктового сока поступайте следующим образом:

- Ненадолго (примерно на 10 минут) замочите телескопические направляющие FlexiClip в горячем моющем растворе. При необходимости вы можете дополнительно использовать жёсткую сторону стандартной губки для мытья посуды. Шариковые подшипники вы можете очистить мягкой щёткой.

После очистки могут оставаться выцветшие следы или осветления, которые не влияют на свойства эксплуатации.

Рабочая камера

Стенки, дно и верхняя часть рабочей камеры имеют покрытие PerfectClean. Задняя стенка рабочей камеры покрыта каталитической эмалью.

В зависимости от степени загрязнения можно очистить рабочую камеру следующим образом:

- Лёгкие загрязнения: очистка стенок, дна и верхней части рабочей камеры вручную
- Загрязнения от приправ, сахара и подобных продуктов: ручная очистка снятой задней стенки рабочей камеры
- Загрязнения от масла или жира: каталитическая очистка установленной задней стенки рабочей камеры

Дверца

Дверца весит около 9 кг.

Дверца представляет собой открытую систему из 3 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Для очистки стёкол дверцы выполните следующие действия:

1. Снимите дверцу.
2. Разберите дверцу.
3. Очистите стёкла дверцы.
4. Соберите дверцу.
5. Установите дверцу.

Устранение проблем

Большинство неисправностей вы можете устранить самостоятельно. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы Miele.

На сайте www.miele.com/service можно найти дополнительную информацию о том, как устранять неисправности самостоятельно.



Указания на дисплее

Проблема	Причина и устранение
Дисплей темный.	Вы выбрали установку Текущее время Индикация Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафу дисплей темный. ■ Сразу после включения духового шкафа появляется главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку Текущее время Индикация Вкл..
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
При включении на дисплее появляется  Блокировка запуска	Включена блокировка запуска . ■ Подтвердите нажатием кнопки OK. Появится Удерж. кнопку «OK» 6 с.. ■ Отключите блокировку запуска для одного процесса приготовления, нажав сенсорную кнопку OK и удерживая её не менее 6 секунд. ■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Безопасность Блокировка запуска  Выкл..
12:00 высвечивается на дисплее.	Электроснабжение было отключено более 150 часов. ■ Установите текущее время и дату заново.

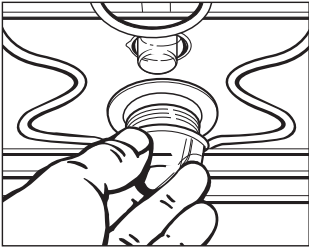
Проблема	Причина и устранение
На дисплее появляется Неисправность в сети .	Электроснабжение было кратковременно нарушено. Поэтому процесс приготовления прервался. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Снова запустите процесс приготовления.
На дисплее появляется Макс. длит-сть работы .	Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение. ■ Подтвердите нажатием ОК . После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.
Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.	Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.

Непредсказуемое поведение

Проблема	Причина и устранение
Сенсорные кнопки не работают.	Вы выбрали установку Дисплей QuickTouch Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафе сенсорные кнопки не работают. ■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки работали даже при выключенном духовом шкафе, выберите установку Дисплей QuickTouch Вкл..
	Духовой шкаф не подключён к электросети. ■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли автомат защиты внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.
	Возникла проблема в системе управления. ■ Нажимайте кнопку Вкл./Выкл.  до отключения дисплея и перезапуска духового шкафа.
Вы не слышите звуковой сигнал.	Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость. ■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью установки Громкость звука Звуковые сигналы .

Устранение проблем

Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает. ■ Отключите демонстрационный режим с помощью установки Торговля Демо-режим Выкл.
Духовой шкаф выключился автоматически.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определённого времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.
Телескопические направляющие FlexiClip тяжело задвигаются и выдвигаются.	В шариковых подшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки. ■ Смажьте шарикоподшипники специальной смазкой Miele. Только специальная смазка Miele предназначена для высоких температур в рабочей камере. Другие смазки могут затвердеть при нагревании и приклеить телескопические направляющие FlexiClip. Вы можете приобрести специальную смазку Miele в точке продаж Miele или сервисной службе Miele.
Подсветка рабочей камеры выключается спустя небольшое время.	Вы выбрали установку Освещение «Вкл» на 15 секунд. ■ Если вы хотите включить подсветку рабочей камеры на время всего процесса приготовления, выберите установку Освещение Вкл..
Подсветка рабочей камеры выключена.	Вы выбрали установку Освещение Выкл.. ■ Включите подсветку рабочей камеры на 15 секунд, нажав на сенсорную кнопку . ■ При желании выберите настройку Освещение Вкл. или «Вкл» на 15 секунд.

Проблема	Причина и устранение
Освещение рабочей камеры не включается. 	Галогенная лампа неисправна. ⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой. Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки вручную дайте ей сначала остыть. ■ Отключите духовой шкаф от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите автомат защиты на электрощитке. ■ Выверните плафон лампы вращением на четверть оборота влево и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса. ■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9). ■ Снова вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус и закрепите его вращением вправо. ■ Снова подключите духовой шкаф к электросети.

Неудовлетворительный результат

Проблема	Причина и устранение
На каталитической эмали присутствуют загрязнения цвета ржавчины.	Загрязнения от приправ, сахара и подобных продуктов не удаляются в процессе каталитической очистки. ■ Снимите детали с каталитической эмалью и удалите загрязнения с помощью тёплой воды, жидкого средства для мытья посуды вручную и мягкой щётки.

Необычные шумы

Проблема	Причина и устранение
По завершении процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	Вентилятор охлаждения остаётся включённым по завершении процесса приготовления.

Сервисная служба

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте <https://www.miele.kz/domestic/service-21.htm>.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке.

Эту информацию вы найдёте на типовой табличке, которая видна при открытой дверце на фронтальной раме.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Заказ печатной инструкции по эксплуатации

Вы можете бесплатно заказать в компании Miele печатную инструкцию по эксплуатации с подробной информацией.

Все контактные данные Miele указаны в конце данного документа. Укажите номер модели и фабричный номер на типовой табличке.

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/EC)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

Документы соответствия

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.AЯ46.B.03595/19 с 11.04.2019 по 10.04.2024

Декларация соответствия

ЕАЭС N RU Д-DE.PA02.B.81408/25 с 13.03.2025 по 12.03.2030

Соответствует требованиям

Технических регламентов Таможенного Союза (а в настоящее время - Евразийского экономического союза ЕАЭС)

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускает-

ся подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

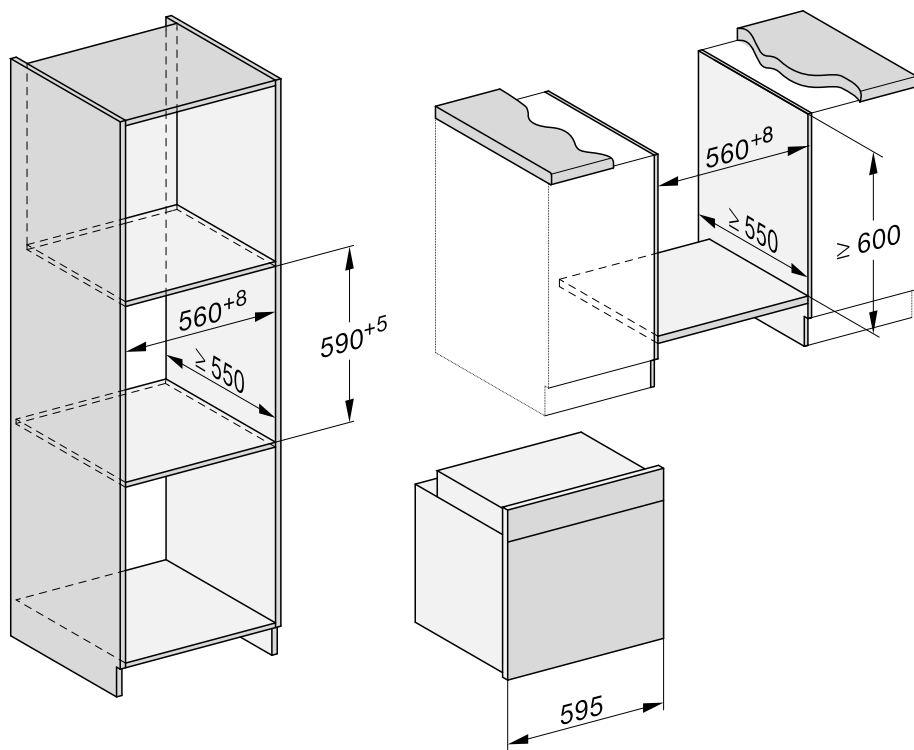
Монтаж

Размеры для встраивания

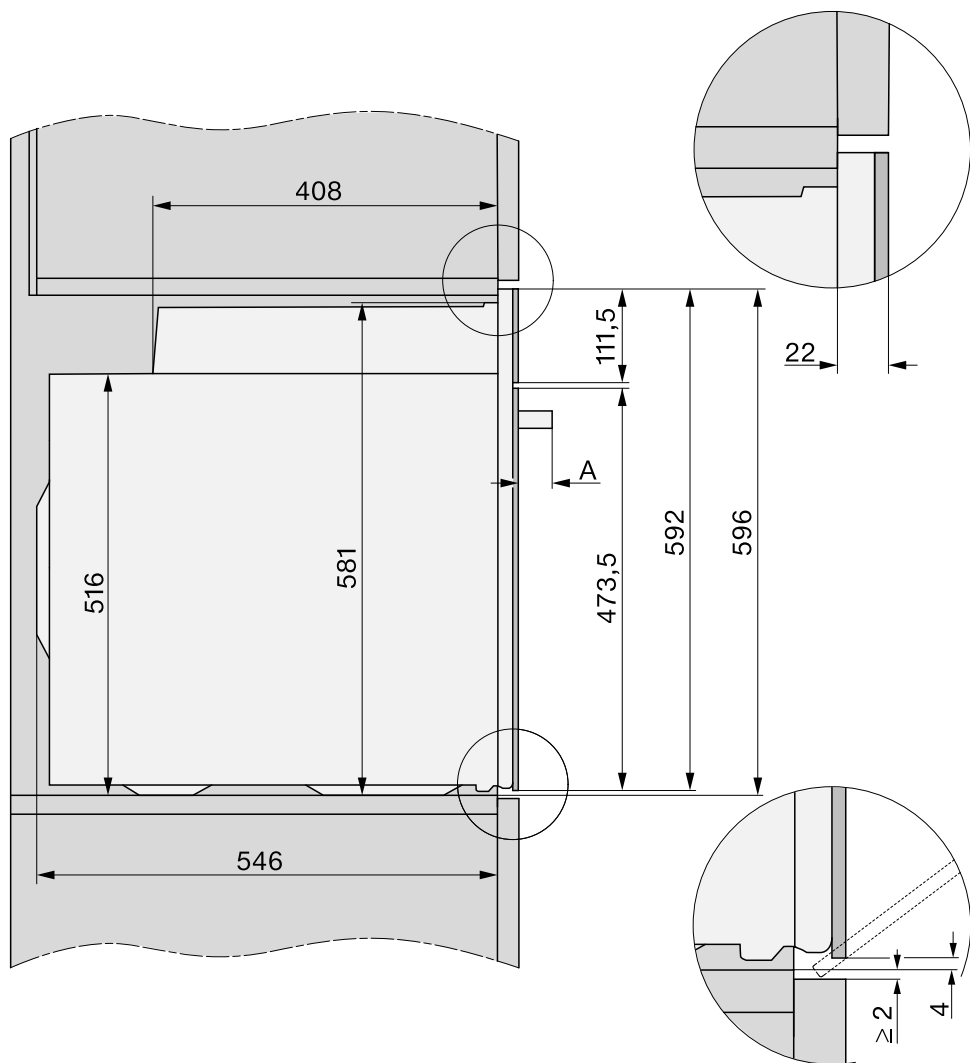
Указания размеров приведены в мм.

Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

Если духовой шкаф должен быть встроен под панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок.



Вид сбоку

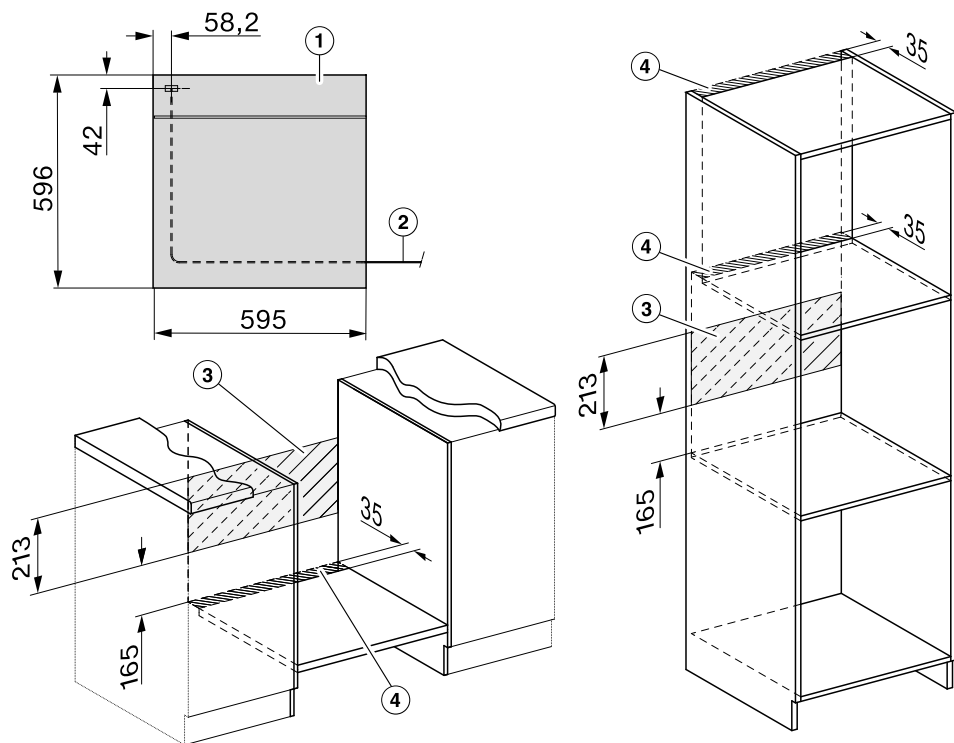


A H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм

Монтаж

Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина = 1 500 мм
- ③ Не выполнять подключения в этой области
- ④ Вырез для вентиляции мин. 150 см²

Встраивание духового шкафа

Используйте духовой шкаф только во встраиваемом виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

Для исправной работы духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).

При встраивании обязательно учитывайте следующее.

Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене.

Не монтируйте демпфирующие планки на боковых стенках мебельной ниши.

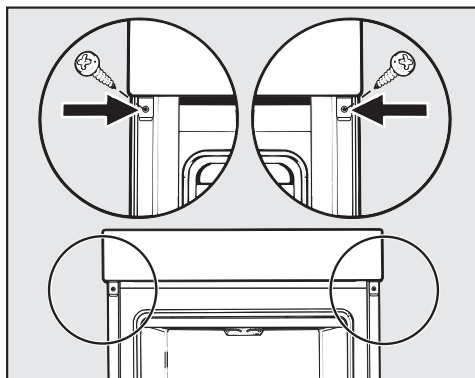
- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверцу можно повредить, если переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

Используйте для переноски скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием снять дверцу и извлечь принадлежность. Духовой шкаф легче задвинется в корпус, будет исключена случайная переноска за ручку дверцы.

- Задвиньте духовой шкаф в корпус и выровняйте его.
- Откройте дверцу, если вы её не сняли.



- Прикрепите духовой шкаф прилагаемыми винтами к боковым панелям корпуса.
- Установите дверцу на место, если вы её сняли.

Подключение к электросети



Опасность получения травм!
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственности не несёт.

Подключение к электросети должны выполнять только квалифицированные специалисты-электрики, которые знают и соблюдают действующие в стране предписания и дополнительные инструкции местных предприятий электроснабжения.

Подключение должно осуществляться только к стационарной электропроводке с заземлением, выполненной согласно действующим нормам VDE 0100.

Рекомендовано **Подключение к розетке** (согласно VDE 0701), так как оно упрощает процесс отключения прибора от электросети в рамках сервисного обслуживания.

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

В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле (EN 60335).

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стороне рабочей камеры. Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращениях в компанию Miele всегда указывайте следующее:

- Наименование модели
- Заводской номер
- Параметры подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность)

При изменении подключения или замене сетевого кабеля должен использоваться только кабель типа H 05 VV-F с подходящим поперечным сечением.

Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация прибора от автономного или не синхронизированного с сетью электроснабжающего оборудования (например, автономные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации в данном случае является соответствие системы электроснабжения требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Работоспособность и принцип действия защитных мер, предусмотренных в домашней электропроводке и данном изделии Miele, должны быть гарантированы в том числе при эксплуатации в островном режиме и режиме без синхронизации сети. В противном случае их следует при установке заменить на равнозначные, как это описано, например, в последней редакции правил применения VDE-AR-E 2510-2.

Духовой шкаф

Духовой шкаф имеет 3-жильный соединительный провод с вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя составляет 16 А. Подключение может быть выполнено только к правильно смонтированной розетке с защитным контактом заземления.

Максимальная общая потребляемая мощность: см. типовую табличку.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,5 кВт

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

ПОМНИТЕ! Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

Тестовые блюда согласно EN 60350-1

Тестовые блюда (принадлежности)		[°C]		 ^{5 6}		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Небольшие кексы (1 противень для выпечки ¹)		150	—	1	2	25–35
		160 ⁴	—	2	3	20–30
Небольшие кексы (2 противня для выпечки ¹)		150 ⁴	—	1+3 ⁷	1+3	25–35
Отсадное печенье (1 противень для выпечки ¹)		140	—	1	2	35–45
		160 ⁴	—	2	3	20–30
Отсадное печенье (2 противня для выпечки ¹)		140	—	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания ¹ , разъёмная форма ² , Ø 20 см)		160	—	1	2	80–100
		180	—	1	1	80–90
Бисквит на воде (решётка для выпечки и запекания ¹ , разъёмная форма ² , Ø 26 см)		180	—	1	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	—	1	2	25–45
Тосты (решётка для выпечки и запекания ¹)		300	—	—	3	5–8
Бургеры (решётка для выпечки и запекания ¹ на уровне 4 и универсальный противень ¹ на уровне 1)		300 ⁵	—	—	4	15–25 ⁹

 Режим работы,  температура,  Booster, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Гриль большой,  вкл., — выкл.

¹ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.

² Используйте тёмную матовую разъёмную форму.

Поставьте разъёмную форму по центру решётки для выпечки и запекания.

³ В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время.

⁴ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

⁵ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

⁶ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).

⁷ Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.

⁸ Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

⁹ По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Класс энергоэффективности

Согласно Приказу Минпромторга России от 06 ноября 2018 г. № 4404, электрические духовые и жарочные шкафы бытовые объёмом более 65 литров входят в перечень исключений из категорий товаров, на которые распространяется требование о наличии информации о классе энергетической эффективности в технической документации, в их маркировке и на этикетках.

Емкость духового шкафа - 76 л.

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Конвекция Есо .
- Выберите настройку Освещение | «Вкл» на 15 секунд (см. главу «Установки», раздел «Освещение»).
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.
Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например телескопические направляющие FlexiClip, или детали, покрытые каталитической эмалью, например боковые стенки или потолочный лист.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта.
В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.
Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора этой неполадки не возникает.

Технические характеристики

Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени отключена	макс. 0,3 Вт
---	--------------

Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени включена	макс. 0,8 Вт
--	--------------

Время до автоматического перехода в выключенное состояние	20 мин
---	--------

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

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

Сервисные центры Miele

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

- **для Казахстана:** www.miele.kz
- **для Украины:** www.miele.ua

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

Контактная информация о Miele

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

Республика Казахстан

ТОО « Миле »
050000, г. Алматы, ул. Абиш Кекилбайұлы, 34, 1-04
Тел. (727) 313 23 00
Факс (727) 311 10 42
Горячая линия 8-800-080-53-33
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

Украина

ООО « Миле »
01033 Киев, Украина
ул. Короленковская, д. 4
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)
(044) 496 03 00
E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортёры:

ТОО "Миле"

Казахстан

город Алматы

Бостандыкский район

улица Абиш Кекилбайұлы, дом 34, 1-04

почтовый индекс 050000

Тел. +7 (727) 313-23-00

Факс +7 (727) 311 10 42

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»

01033 Киев, Украина

ул. Короленковская, д. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



EAC

H 7260 B

ru-KZ

M.-Nr. 11 190 571 / 02 / 001