

# Инструкция по эксплуатации и монтажу Духовой шкаф



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

# Содержание

---

|                                                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....                                         | <b>7</b>  |
| <b>Экологичность и защита окружающей среды</b> .....                                           | <b>16</b> |
| Советы по экономии электроэнергии .....                                                        | 17        |
| <b>Обзор</b> .....                                                                             | <b>19</b> |
| <b>Элементы управления</b> .....                                                               | <b>20</b> |
| Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. ....                                                               | 21        |
| Датчик приближения .....                                                                       | 21        |
| Сенсорные кнопки .....                                                                         | 22        |
| Сенсорный дисплей .....                                                                        | 23        |
| Символы .....                                                                                  | 24        |
| <b>Принцип управления</b> .....                                                                | <b>25</b> |
| Выбор пункта меню .....                                                                        | 25        |
| Пролистывание: .....                                                                           | 25        |
| Покинуть уровень меню .....                                                                    | 25        |
| Изменить значение или установку .....                                                          | 25        |
| Изменение установок в списке выбора .....                                                      | 25        |
| Ввод чисел с помощью цифрового ролика .....                                                    | 25        |
| Ввод чисел с помощью цифрового блока .....                                                     | 25        |
| Изменение установок с помощью сегментной шкалы .....                                           | 26        |
| Ввод букв .....                                                                                | 26        |
| Отображение контекстного меню .....                                                            | 26        |
| Перемещение записей .....                                                                      | 26        |
| Как открыть выпадающее меню .....                                                              | 26        |
| Индикация поля Помощник .....                                                                  | 27        |
| Активация MobileStart .....                                                                    | 27        |
| <b>Оснащение</b> .....                                                                         | <b>28</b> |
| Типовая табличка .....                                                                         | 28        |
| Комплект поставки .....                                                                        | 28        |
| Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..                           | 28        |
| Функции безопасности .....                                                                     | 32        |
| Поверхности с покрытием PerfectClean .....                                                     | 33        |
| Принадлежности, пригодные для пиролиза .....                                                   | 33        |
| <b>Ввод в эксплуатацию</b> .....                                                               | <b>34</b> |
| Miele@home .....                                                                               | 34        |
| Основные установки .....                                                                       | 35        |
| Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы .....                          | 36        |
| <b>Установки</b> .....                                                                         | <b>38</b> |
| Обзор установок .....                                                                          | 38        |
| Открытие меню «Установки» .....                                                                | 41        |
| Язык  ..... | 41        |
| Текущее время .....                                                                            | 41        |
| Дата .....                                                                                     | 42        |
| Освещение .....                                                                                | 42        |

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| Стартовый экран .....                                           | 42        |
| Дисплей .....                                                   | 42        |
| Громкость звука.....                                            | 43        |
| Единицы измерения.....                                          | 43        |
| Booster .....                                                   | 43        |
| Быстрое охлаждение (функция Taste Control) .....                | 43        |
| Поддержание тепла .....                                         | 44        |
| Рекомендуем. температуры .....                                  | 44        |
| Пиролиз .....                                                   | 45        |
| Остаточн. ход вентилятора .....                                 | 45        |
| Камера в рабочей камере.....                                    | 45        |
| Датчик приближения .....                                        | 46        |
| Безопасность.....                                               | 46        |
| Распознавание меб. фронта .....                                 | 47        |
| Miele@home .....                                                | 47        |
| Выполнить Сканирование и подключение.....                       | 48        |
| Дистанционное управление.....                                   | 48        |
| Активация MobileStart .....                                     | 48        |
| SuperVision .....                                               | 49        |
| RemoteUpdate .....                                              | 49        |
| Версия ПО.....                                                  | 50        |
| Правовая информация .....                                       | 50        |
| Демо-режим .....                                                | 50        |
| Заводские настройки.....                                        | 51        |
| Часы эксплуатации (всего) .....                                 | 51        |
| <b>Главное меню и подменю .....</b>                             | <b>52</b> |
| <b>Управление прибором.....</b>                                 | <b>54</b> |
| Простая эксплуатация .....                                      | 54        |
| Изменение значений и установок для процесса приготовления ..... | 54        |
| Измерение температуры и внутренней температуры .....            | 54        |
| Установка времени приготовления.....                            | 55        |
| Изменить время приготовления.....                               | 55        |
| Удалить время приготовления .....                               | 55        |
| Прерывание процесса приготовления .....                         | 55        |
| Предварительный нагрев рабочей камеры .....                     | 56        |
| Booster .....                                                   | 56        |
| Предварительный нагрев .....                                    | 57        |
| Быстрое охлаждение .....                                        | 58        |
| Поддержание тепла .....                                         | 58        |
| Crisp function .....                                            | 59        |
| Изменение режима работы.....                                    | 60        |

# Содержание

---

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Сигнал + таймер.....                                   | 60        |
| Использование функции Сигнал.....                      | 60        |
| Использование функции Таймер .....                     | 61        |
| <b>Полезно знать .....</b>                             | <b>63</b> |
| Конвекция с паром .....                                | 63        |
| Запуск процесса приготовления с Конвекция с паром..... | 63        |
| Выпарить остатки воды .....                            | 66        |
| Выпекание .....                                        | 67        |
| Рекомендации по выпеканию .....                        | 68        |
| Указания по таблицам приготовления .....               | 68        |
| Указания по режимам работы .....                       | 69        |
| Запекание.....                                         | 70        |
| Советы по запеканию.....                               | 70        |
| Указания по таблицам приготовления .....               | 70        |
| Указания по режимам работы .....                       | 71        |
| Беспроводной термощуп .....                            | 72        |
| Гриль .....                                            | 75        |
| Рекомендации по приготовлению на гриле.....            | 75        |
| Указания по таблицам приготовления .....               | 76        |
| Указания по режимам работы .....                       | 77        |
| Размораживание .....                                   | 77        |
| Сушка .....                                            | 78        |
| Подогрев посуды .....                                  | 79        |
| Подъём дрожжевого теста.....                           | 79        |
| Поддержание тепла .....                                | 79        |
| Низкотемпер. приготовление .....                       | 80        |
| Консервирование .....                                  | 82        |
| Замороженные продукты/готовые блюда .....              | 83        |
| Автоматич. программы .....                             | 84        |
| Категории .....                                        | 84        |
| Использование автоматических программ .....            | 84        |
| Указания по использованию .....                        | 85        |
| Поиск .....                                            | 85        |
| MyMiele.....                                           | 86        |
| Персональные программы .....                           | 86        |

|                                                                                            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Таблицы приготовления .....                                                                | 90         |
| Сдобное тесто .....                                                                        | 90         |
| Песочное тесто .....                                                                       | 91         |
| Дрожжевое тесто .....                                                                      | 92         |
| Творожно-сдобное тесто .....                                                               | 93         |
| Бисквитное тесто .....                                                                     | 93         |
| Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка .....                                      | 94         |
| Пикантные блюда .....                                                                      | 95         |
| Говядина .....                                                                             | 96         |
| Телятина .....                                                                             | 97         |
| Свинина .....                                                                              | 98         |
| Баранина, дичь .....                                                                       | 99         |
| Птица, рыба .....                                                                          | 100        |
| <b>Чистка и уход .....</b>                                                                 | <b>101</b> |
| Неподходящие моющие средства .....                                                         | 101        |
| Удаление обычных загрязнений .....                                                         | 102        |
| Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip) ..... | 103        |
| Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз .....                                             | 103        |
| Удаление накипи .....                                                                      | 106        |
| Дверца .....                                                                               | 109        |
| Снятие дверцы .....                                                                        | 109        |
| Разборка дверцы .....                                                                      | 110        |
| Установка дверцы .....                                                                     | 114        |
| Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip .....             | 114        |
| Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля .....                                                   | 115        |
| <b>Устранение проблем .....</b>                                                            | <b>117</b> |
| Указания на дисплее .....                                                                  | 117        |
| Непредсказуемое поведение .....                                                            | 119        |
| Неудовлетворительный результат .....                                                       | 122        |
| Необычные шумы .....                                                                       | 123        |
| <b>Сервисная служба .....</b>                                                              | <b>124</b> |
| Контактная информация для обращений в случае неисправностей .....                          | 124        |
| Гарантия .....                                                                             | 124        |
| Документы соответствия .....                                                               | 124        |
| <b>Монтаж .....</b>                                                                        | <b>126</b> |
| Размеры для встраивания .....                                                              | 126        |
| Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей .....                                  | 126        |
| Вид сбоку .....                                                                            | 127        |
| Подключения и вентиляция .....                                                             | 128        |
| Встраивание духового шкафа .....                                                           | 129        |
| Подключение к электросети .....                                                            | 130        |

# Содержание

---

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты .....</b> | <b>132</b> |
| Тестовые блюда согласно EN 60350-1.....                           | 132        |
| Класс энергоэффективности.....                                    | 133        |
| <b>Технические характеристики .....</b>                           | <b>134</b> |
| Заявление о соответствии.....                                     | 134        |
| Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль.....        | 134        |
| Авторские права и лицензии .....                                  | 135        |
| <b>Гарантия качества товара .....</b>                             | <b>136</b> |
| <b>Контактная информация о Miele .....</b>                        | <b>138</b> |

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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений. Замену может проводить только сертифицированный компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

► В данном духовом шкафу установлено 2 осветительных элемента класса энергоэффективности F.

### 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 горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

► 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.

► При нажатии сенсорной кнопки  дверца автоматически открывается полностью. При этом она может ударить, например, маленьких детей или животных.

При дистанционном открывании дверцы с помощью голосового помощника (наличие функции зависит от страны, в которой вы купили прибор) духовой шкаф издаёт сигнал. Когда вам нужно будет открыть дверцу, убедитесь, что в области её открывания нет ни людей, ни каких-либо предметов.

### 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► 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 сетевую 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).

► 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ 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 .
- ▶ 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

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

Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной плёнкой, для духовых шкафов. Для использования дна рабочей камеры в качестве места размещения посуды для её подогрева или приготовления пищи выбирайте 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.

► Опасность получения травм от водяного пара. При приготовлении с использованием пара и во время испарения остаточной воды образуется водяной пар, который может сильно ошпарить. Во время выполнения парового удара или выпаривания никогда не открывайте дверцу.

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

► 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

► 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.

► Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем запускать пиролиз.

► Опасность получения травм из-за вредных паров. При пиролизе возможно высвобождение паров, которые могут приводить к раздражению слизистой оболочки.

Не находитесь в кухне слишком долго во время пиролиза и следите за тем, чтобы на кухню не заходили дети и домашние животные. Во время пиролиза обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

► Боковые направляющие можно снять. Правильно установите боковые направляющие на место.

► 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. Гарантия 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.

► Используйте только термощуп Miele из комплекта поставки. Если термощуп выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным новым термощупом Miele.

► Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах. Не используйте термощуп в режимах гриля. Не храните термощуп в рабочей камере.

► Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности, не предназначенные для пиролиза. Перед процедурой пиролиза извлеките все непригодные для пиролиза принадлежности из рабочей камеры. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза (см. главу «Чистка и уход»).

## Утилизация транспортной упаковки

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

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

## Утилизация прибора

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



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

## 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 ввели время для процесса приготовления, незадолго до окончания процесса нагрев рабочей камеры отключается самостоятельно. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

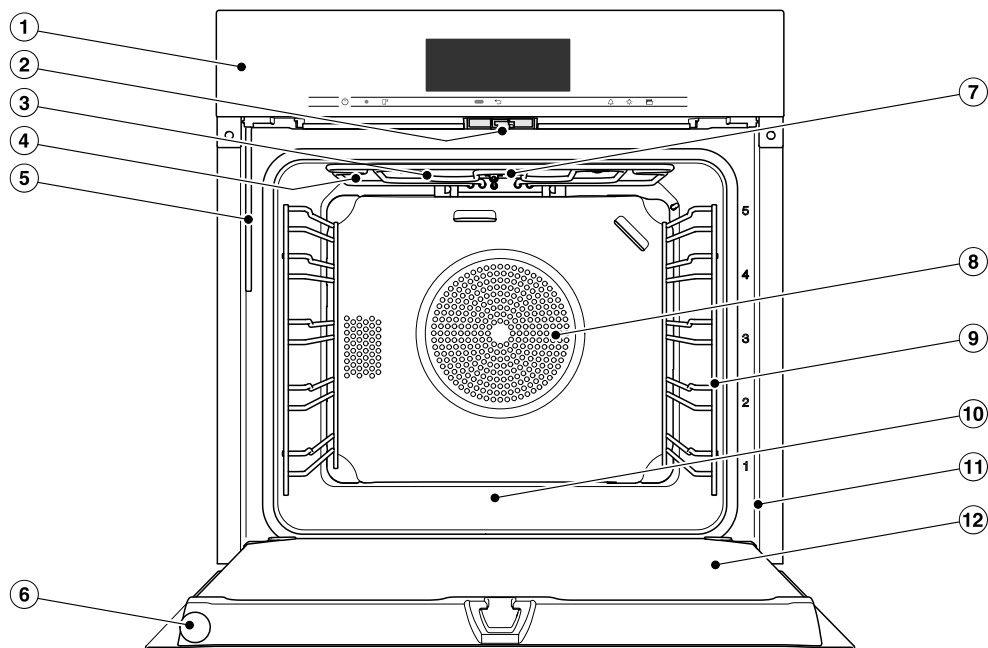
## Настройки

- Выберите для элементов управления настройку Дисплей | QuickTouch | Выкл., чтобы снизить энергопотребление.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку Освещение | Выкл. или «Вкл.» на 15 секунд. Подсветку рабочей камеры можно в любое время включить с помощью сенсорной кнопки .

## Энергосберегающий режим

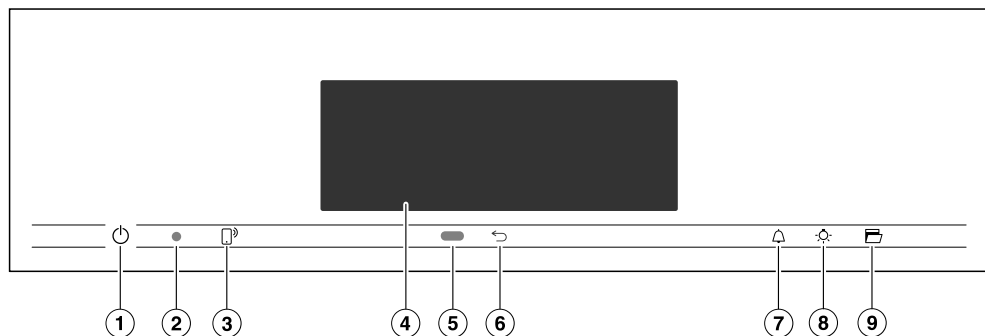
Для экономии электроэнергии духовой шкаф выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются никакие другие действия по управлению. Отображается текущее время суток либо дисплей темнеет (см. главу «Установки»).

## Духовой шкаф



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Замок дверцы
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля с приёмной антенной для беспроводного термощупа
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Всасывающая трубка для наполнения системы парообразования водой
- ⑥ Беспроводной термощуп
- ⑦ Камера
- ⑧ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑨ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑩ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑪ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑫ 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 Сенсорная кнопка   
Для управления духовым шкафом с мобильного устройства
- ④ Сенсорный дисплей  
Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑤ Датчик приближения  
Для включения подсветки рабочей камеры и дисплея, а также подтверждения звуковых сигналов при приближении
- ⑥ Сенсорная кнопка   
Для пошагового возвращения назад
- ⑦ Сенсорная кнопка   
Для установки таймера или предупреждающих сигналов
- ⑧ Сенсорная кнопка   
Для включения и выключения освещения рабочей камеры
- ⑨ Сенсорная кнопка   
Для открывания дверцы

### **Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.**

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

Эта кнопка включает и выключает духовой шкаф.

### **Датчик приближения**

Датчик приближения расположен под сенсорным дисплеем рядом с сенсорной кнопкой . Датчик приближения распознаёт, когда вы приближаете к сенсорному дисплею руку или другую часть тела.

Если вы активировали соответствующие установки, вы сможете включить подсветку рабочей камеры, включить духовой шкаф или подтвердить звуковые сигналы (см. главу «Установки», раздел «Датчик приближения»).

## Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание сопровождается звуковым сигналом. Вы можете отключить этот звуковой сигнал, выбрав установку Громкость звука | Звук нажатия кнопок | Выкл..

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

| Сенсорная кнопка                                                                    | Функция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Если вы хотите управлять духовым шкафом с помощью вашего мобильного устройства, вам необходимо настроить функцию Miele@home, включить установку Дистанционное управление и коснуться этой сенсорной кнопки. После этого загорится данная сенсорная кнопка и станет доступна функция MobileStart.</p> <p>Если эта сенсорная кнопка горит, духовым шкафом можно управлять со своего мобильного устройства (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).</p> |
|    | В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то вы можете в любой момент с помощью этой сенсорной кнопки настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу «Предупреждающий сигнал и таймер»).                                                                                                                                                                     |
|  | <p>С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.</p>                                                                                                                                                                                         |
|  | Нажатием этой сенсорной кнопки автоматически открывается дверца. Для закрывания прижмите дверцу рукой или прихваткой к фронтальной рамке до фиксации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

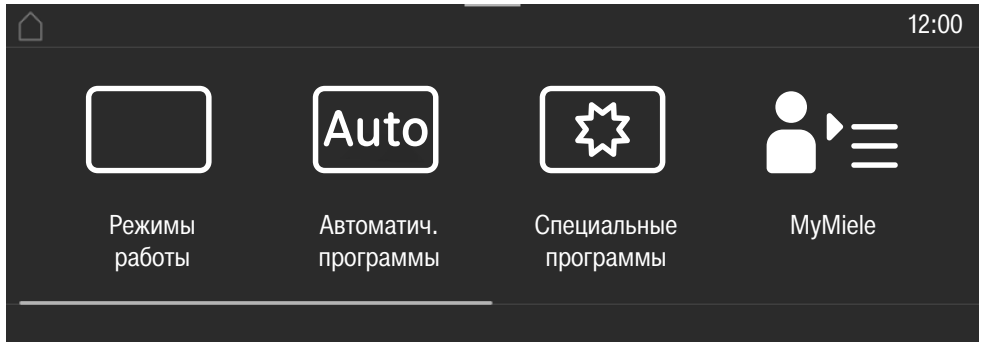
## Сенсорный дисплей

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

Прикасайтесь к сенсорному дисплею только пальцами.

Следите за тем, чтобы за дисплей не попадала вода.

Сенсорный дисплей состоит из нескольких областей.



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

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

Текущее время отображается справа в верхней строке. Вы можете установить текущее время касанием.

Также могут появиться другие символы, например, SuperVision

По верхнему краю верхней строки находится оранжевая линия, коснувшись которой вы можете открыть ниспадающее меню. С помощью этого меню в процессе приготовления вы можете включить или отключить определённые настройки.

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

**Внизу** в зависимости от меню появляются различные поля для управления, например, Таймер, сохранить или OK.

# Элементы управления

## 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> . |
|  | Указание на наличие вышестоящих пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не будут показываться в цепочке меню.                                |
|  | Предупреждающий сигнал                                                                                                                                 |
|  | Таймер                                                                                                                                                 |
|  | Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.                               |
|  | Включена блокировка включения или блокировка нажатия кнопок (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»). Управление заблокировано.                  |
|  | Внутренняя температура при использовании термощупа                                                                                                     |
|  | Дистанционное управление (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку Дистанционное управление   Вкл.)             |
|  | Функция SuperVision (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку SuperVision   Индикация SuperVision   Вкл.).      |

Для управления духовым шкафом используется сенсорный дисплей, в котором вы будете касаться нужных пунктов меню.

Каждое касание в ряду возможного выбора окрашивает соответствующие знаки (слово и/или символ) **оранжевым цветом**.

Кнопки для подтверждения шага управления выделены **зелёным** фоном (например, *OK*).

### Выбор пункта меню

- Коснитесь нужного поля или нужного значения на сенсорном дисплее.

### Пролистывание:

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану. Положите палец на сенсорный дисплей и проведите им в нужном направлении.

Полоса в нижней области покажет вашу позицию в актуальном меню.

### Покинуть уровень меню

- Коснитесь сенсорной кнопки  или символа ... I в цепочке меню.
- Коснитесь символа , чтобы перейти к стартовому экрану.

Все значения, которые вы ввели до этого момента и не подтвердили с помощью *OK*, не сохраняются.

### Изменить значение или установку

#### Изменение установок в списке выбора

Актуальная установка выделена оранжевым цветом.

- Коснитесь нужной установки.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

#### Ввод чисел с помощью цифрового ролика

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз, чтобы нужное значение находилось в центре.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется.

#### Ввод чисел с помощью цифрового блока

- Слегка коснитесь значения, находящегося посередине цифровой последовательности.

Появляется цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

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

С помощью стрелки вы удаляете последнюю введённую цифру.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется.

# Принцип управления

## 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, звуковые сигналы).

- Коснитесь соответствующего сегмента на сегментной шкале, чтобы изменить установку.
- Выберите **включить** или **выключить**, чтобы включить или выключить установку.
- Подтвердите выбор с помощью **OK**.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

## Ввод букв

Вы вводите буквы с помощью дисплейной клавиатуры. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.

**Совет:** С помощью символа **↵** вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- Коснитесь **сохранить**.

Название сохраняется.

## Отображение контекстного меню

В некоторых меню вы можете вызвать показ контекстного меню, например, для того чтобы переименовать персональные программы или переместить записи в MyMiele.

- Коснитесь персональной программы и удерживайте до тех пор, пока не откроется контекстное меню.
- Коснитесь сенсорного дисплея за пределами окна меню, чтобы закрыть контекстное меню.

## Перемещение записей

Вы можете изменить последовательность персональных программ или записей в MyMiele

- Коснитесь персональной программы и удерживайте до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите **переместить**.
- Удерживайте палец на выделенном поле и перетяните его на нужное место.

## Как открыть выпадающее меню

Во время приготовления можно включать и выключать установки, например, **Booster** или **Предварит. нагрев**, а также включать и выключать функцию **Wi-Fi** .

- Вытяните вниз выпадающее меню за оранжевую линию под заголовком.
- Выберите установку, которую надо изменить.

Активные установки выделены оранжевым цветом. Неактивные установки в зависимости от выбран-

ной цветовой схемы выделяются белым или чёрным цветом (см. главу « Установки », раздел « Дисплей »).

- Чтобы закрыть выпадающее меню, коснитесь сенсорного дисплея за пределами окна меню или просто сдвиньте выпадающее меню вверх.

### Индикация поля Помощник

У некоторых функций существует контекстная помощь. В нижней строке появляется надпись Помощник.

- Коснитесь Помощник, чтобы вызвать индикацию указаний с картинками и текстом.
- Коснитесь закрыть, чтобы вернуться к предыдущему меню.

### Активация MobileStart

- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart.

Горит сенсорная кнопка . Духовым шкафом можно управлять дистанционно через мобильное приложение Miele.

Прямое управление духовым шкафом имеет приоритет перед дистанционным управлением из приложения.

Функцией MobileStart можно пользоваться до тех пор, пока горит сенсорная кнопка .

## 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 противень
- 1 универсальный противень
- 1 решетка
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip
- Термощуп
- Шпатель
- шурупы для закрепления вашего духового шкафа в мебельной нише
- таблетки для удаления накипи и пластиковый шланг с присоской для удаления накипи из испарительной системы
- 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 прочитывать на фронтальной раме.

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

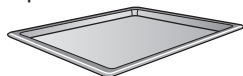
Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

Телескопические направляющие FlexiClip (при наличии) устанавливаются на нижней опоре.

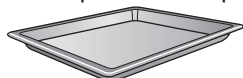
Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

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

Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



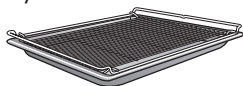
Решётка HBBR 72:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

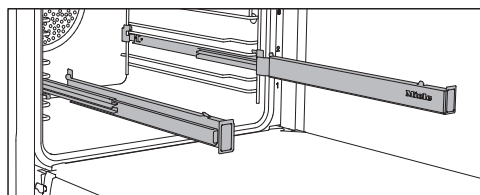
Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

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



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

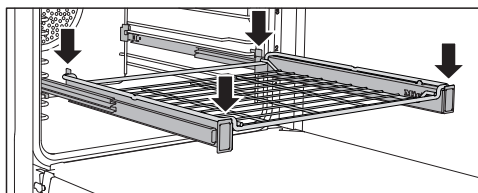
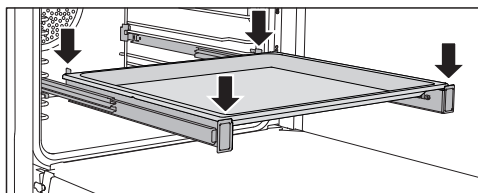
## Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72



Вы можете использовать телескопические направляющие FlexiClip на уровнях 1–4.

Полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip внутрь рабочей камеры до установки на них принадлежностей.

В этом случае принадлежности будут автоматически зафиксированы между выступами спереди и сзади и защищены от соскальзывания.



Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

## Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip



Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

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

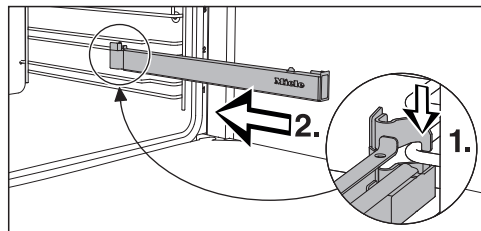
Перед монтажом и демонтажом телескопических направляющих FlexiClip дайте нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям остыть.

## Оснащение

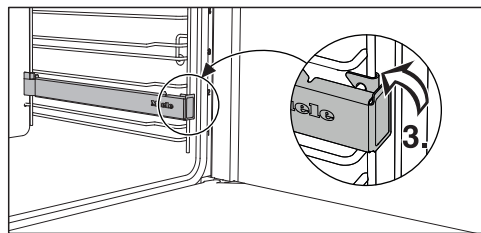
Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются между опорой одного уровня.

При установке телескопических направляющих FlexiClip надпись Miele должна располагаться с правой стороны.

Во время монтажа или демонтажа телескопических направляющих FlexiClip **не** раскладывайте их.



- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1.) и задвиньте её вдоль опоры в рабочую камеру (2.).

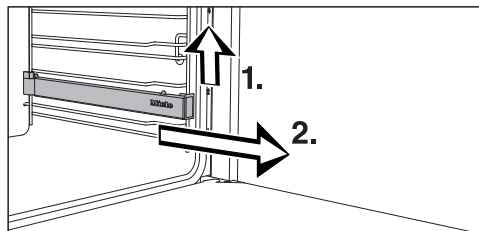


- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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

Для демонтажа телескопической направляющей FlexiClip выполните следующие действия.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую FlexiClip спереди (1.) и извлеките её вдоль опоры уровня (2.).

### Круглая форма для выпечки



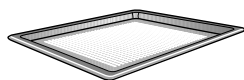
**Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1** хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

**Перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1** обеспечивает аналогичные возможности для использования, как и перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71.

Эмалированная поверхность обеих форм для запекания имеет покрытие PerfectClean.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания и установите на неё круглую форму для выпечки.

## Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71



Мелкая перфорация противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry совершенствует процессы приготовления:

- При приготовлении выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек улучшается подрумянивание с нижней стороны. Сначала раскатайте тесто на плоской рабочей поверхности, а затем поместите его на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.
- Картофель фри, крокеты и т. п. можно жарить без жира в потоке горячего воздуха (режим AirFry).
- При вялении/сушке оптимизируется циркуляция воздуха вокруг продуктов для сушки.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Аналогичные возможности для использования обеспечивает **перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBF 27-1**.

## Камень для выпечки HBS 70



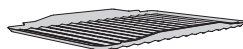
Камень для выпечки позволяет достичь оптимального результата выпечки для блюд, которые должны иметь поджаристое пропеченное дно, как, например, пицца, киш, хлеб, булочки,

пикантная выпечка и т. п.

Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Для размещения и снятия приготовляемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

## Жироулавливающий экран HGBB 71

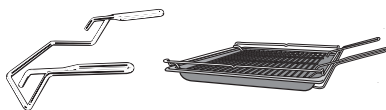


Жироулавливающий экран помещается в универсальный противень.

При приготовлении на гриле, в режиме AirFry или запекании экран предотвращает пригорание стекающего мясного сока, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

## Ручьятка для извлечения противней HEG



Ручьятка для извлечения облегчит выемку универсального противня, противня для выпечки и решётки.

## Формы для запекания Гурмэ HUB Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Гурмэ, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Как и решётка, они оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания.

Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

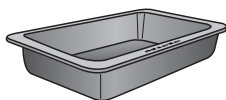
## Оснащение

Формы для запекания Гурмэ различаются по глубине. Ширина и высота при этом одинаковые.

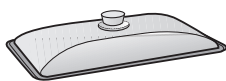
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

**Глубина: 22 см**

HUB 5000-M

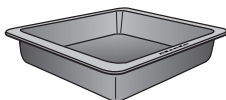


HBD 60-22

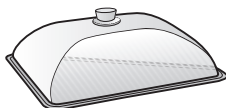


**Глубина: 35 см**

HUB 5001-XL\*

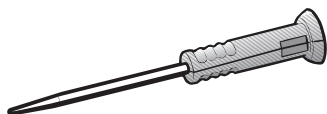


HBD 60-35



\* Подходит для индукционных панелей конфорок.

### Термощуп



Ваш духовой шкаф оснащён беспроводным термощупом, с помощью которого можно контролировать процессы приготовления с точным соблюдением температурного режима (см. главу «Запекания», раздел «Термощуп»). Термощуп хранится в дверце.

Если термощуп вставлен в гильзу для хранения не полностью, его можно повредить при закрытии двери.

После каждого использования полностью вставляйте термощуп в гильзу для хранения.

### Принадлежности для чистки и ухода

- Шпатель  
Шпателем вы можете, как рычагом, открыть дверцу при перебое в электроснабжении. Для этого вставьте шпатель у внешнего края дверцы в наклонном положении в зазор между панелью управления и дверцей.
- Таблетки от накипи, пластиковый шланг с держателем для удаления накипи из духового шкафа
- Универсальная салфетка из микрофибры Miele
- Средство для чистки духовых шкафов Miele

### Функции безопасности

- **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 необычно 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»).

- **Блокировка дверцы** для пиролиза  
В начале пиролиза дверца блокируется для обеспечения безопасности. Дверца вновь разблокируется только после того, как температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С.

### 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:

- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран

- Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry
- Круглая форма для выпечки

### Принадлежности, пригодные для пиролиза

Прочтите указания в главе «Чистка и уход».

Приведенные далее принадлежности могут оставаться в рабочей камере во время пиролиза.

- Боковые направляющие
- Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72
- Решётка

# Ввод в эксплуатацию

## Miele@home

Ваш духовой шкаф оснащён интегрированным модулем Wi-Fi.

Для использования Вам потребуется:

- сеть Wi-Fi
- приложение Miele
- учётная запись Miele. Учётную запись вы можете создать в приложении Miele.

Приложение Miele поможет вам установить соединение между духовым шкафом и домашней сетью Wi-Fi.

После того как вы подключите духовой шкаф к сети Wi-Fi, вы можете с помощью приложения выполнить, например, следующие действия:

- вызывать информацию о рабочем состоянии духового шкафа
- вызывать указания по выполняемым духовым шкафом процессам
- завершать выполняемые процессы приготовления

При подключении духового шкафа к сети Wi-Fi повышается расход электроэнергии, даже если духовой шкаф выключен.

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

## Доступность соединения Wi-Fi

Соединение Wi-Fi имеет такой же диапазон частот, что и другие приборы (например, микроволновые печи, игрушки с дистанционным управлением). Это может привести к временному или полному сбою соединения. Поэтому постоянная доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

## Доступность Miele@home

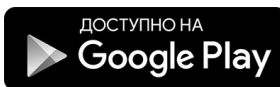
Использование мобильного приложения Miele зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте [www.miele.kz](http://www.miele.kz).

## Мобильное приложение Miele

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



## 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.

## Настройка функции Miele@home

На дисплее появляется **Установить Miele@home?**.

- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите **далее**.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите **пропустить**. Информацию о более поздней установке Вы найдете в главе «Установки», раздел «Miele@home».
- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите **нужный способ соединения**.

Дисплей прибора и приложение Miele помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

### Установка даты

- Установите поочередно день, месяц и год.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

### Установка текущего времени

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

## Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

## Ввод в эксплуатацию

### Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве духового шкафа могут возникнуть неприятные запахи. Для их устранения нагревайте шкаф в течение как минимум одного часа. Одновременно целесообразно запустить промывание испарительной системы.

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

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с духового шкафа и принадлежностей.
- Очистите рабочую камеру перед нагревом влажной салфеткой от пыли и остатков упаковки.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip на боковые направляющие и задвиньте все противни и решётку.
- Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .

Появляется главное меню.

- Выберите Режимы работы .
- Выберите Конвекция с паром .
- Выберите Конв. с паром и Конв. плюс .

Появится рекомендованная температура (160 °C).

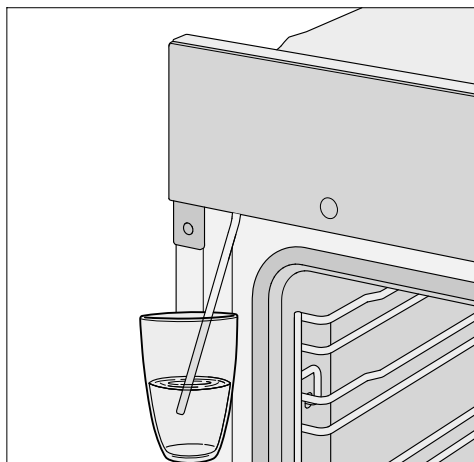
Включаются нагрев и подсветка рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения.

- Установите максимальную температуру (250 °C).

- Выберите дальше.
- Выберите автоматически.

Появится требование начала процесса всасывания воды.

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



- Опустите всасывающую трубку в ёмкость с водопроводной водой.
  - Подтвердите нажатием кнопки ОК.
- Начинается процесс всасывания. Фактически использованное количество воды может быть меньше, чем требуется, и в ёмкости может остаться вода.
- После всасывания воды уберите ёмкость и закройте дверцу.
- Вы услышите ещё раз короткий звук работающего насоса. Выполняется забор воды, оставшейся во всасывающей трубке.

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

Через некоторое время автоматически будет выполнен паровой удар.

 Опасность получения травм из-за горячего водяного пара.

Выходящий водяной пар очень горячий.

Во время парового удара не открывайте дверцу.

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.
- Удалите возможные остатки с защитного стекла камеры в верхней части рабочей камеры.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

# Установки

## Обзор установок

| Пункт меню                                                                             | Возможные настройки                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Язык  | ...   deutsch   english   ...<br>Местоположение                                                                                                                                                                                                                  |
| Текущее время                                                                          | Индикация<br>Вкл.   Выкл.*   Ночное отключение<br>Отображение<br>Аналоговое*   Цифровое<br>Формат времени<br>24 ч*   12 ч (am/pm)<br>Установить                                                                                                                  |
| Дата                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Освещение                                                                              | Вкл.<br>«Вкл.» на 15 секунд*<br>Выкл.                                                                                                                                                                                                                            |
| Стартовый экран                                                                        | Главное меню*<br>Режимы работы<br>Автоматическ. программы<br>Специальные программы<br>Персональные программы<br>MyMiele                                                                                                                                          |
| Дисплей                                                                                | Яркость<br><br>Фон<br>Светлый   Тёмный*<br>QuickTouch<br>Вкл.   Выкл.*                                                                                                          |
| Громкость звука                                                                        | Звуковые сигналы<br><br>Звук нажатия кнопок<br><br>Приветственная мелодия<br>Вкл.*   Выкл. |
| Единицы измерения                                                                      | Температура<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                          |

\* Заводская настройка

| Пункт меню                | Возможные настройки                                                                                                                                                                         |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Booster                   | Вкл. *<br>Выкл.                                                                                                                                                                             |
| Быстрое охлаждение        | Вкл. *<br>Выкл.                                                                                                                                                                             |
| Поддержание тепла         | Вкл.<br>Выкл. *                                                                                                                                                                             |
| Рекомендуем. температуры  |                                                                                                                                                                                             |
| Пиролиз                   | С рекомендациями<br>Без рекомендаций *                                                                                                                                                      |
| Остаточн. ход вентилятора | С управлением по времени<br>С управлением по температуре *                                                                                                                                  |
| Камера в рабочей камере   | Вкл.<br>Выкл. *                                                                                                                                                                             |
| Датчик приближения        | Вкл. освещ. при приближ.<br>Во время приготовления*   В дневн. время<br>вкл./приб. вкл.   Выкл.<br>Вкл. дисплей при приближ.<br>Вкл.   Выкл. *<br>Выкл. звук при приближ.<br>Вкл. *   Выкл. |
| Безопасность              | Блокировка включения <br>Вкл.   Выкл. *<br>Блокировка кнопок<br>Вкл.   Выкл. *                             |
| Распознавание меб. фронта | Вкл.<br>Выкл. *                                                                                                                                                                             |
| Miele@home                | Активировать<br>Деактивировать<br>Статус соединения<br>Настроить заново<br>в исх. состоян.<br>Установить                                                                                    |
| Дистанционное управление  | Вкл. *<br>Выкл.                                                                                                                                                                             |

\* Заводская настройка

## Установки

| Пункт меню                | Возможные настройки                                                                                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SuperVision               | Индикация SuperVision<br>Вкл.   Выкл.*<br>В режиме ожидания<br>Вкл.   Только при ошибках*<br>Список приборов<br>Показать прибор   Звуковые сигналы |
| RemoteUpdate              | Вкл.*<br>Выкл.                                                                                                                                     |
| Версия ПО                 |                                                                                                                                                    |
| Правовая информация       | Лицензии Open Source                                                                                                                               |
| Демо-режим                | Демо-режим<br>Вкл.   Выкл.*                                                                                                                        |
| Заводские настройки       | Установки прибора<br>Персональные программы<br>MyMiele<br>Рекомендуем. температуры                                                                 |
| Часы эксплуатации (всего) |                                                                                                                                                    |

\* Заводская настройка

## Открытие меню «Установки»

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

Вы находитесь в главном меню.

■ Выберите  Установки.

■ Выберите нужную установку.

Вы можете проверить или изменить настройки.

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

## Язык

Можно установить язык своей страны и ваше местоположение.

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

**Совет:** Если вы случайно выбрали незнакомый язык, выберите в главном меню . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

## Текущее время

### Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- Вкл.

Текущее время постоянно отображается на дисплее. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.

Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Вкл., все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу и датчик при-

ближения будет автоматически распознавать приближение к дисплею. Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Выкл., сначала нужно включить духовой шкаф, прежде чем им можно будет управлять.

- Выкл.

Выключенный дисплей позволяет экономить электроэнергию. Прежде чем управлять духовым шкафом, нужно его включить.

- Ночное отключение

Текущее время отображается на дисплее только с 5:00 до 23:00. В остальное время дисплей остаётся выключенным. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.

## Отображение

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

При цифровой индикации дополнительно появляется дата.

## Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 ч или 12 ч (am/pm)).

## Установить

Установите часы и минуты.

**Совет:** Если никакой процесс приготовления не выполняется, вы можете изменить текущее время, коснувшись индикации времени в верхней строке.

## Установки

После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется прикл. на 150 часов.

Если духовой шкаф подключён к сети Wi-Fi и авторизован в приложении Miele, то время синхронизируется по часовому поясу страны в приложении Miele.

### Дата

Установите дату.

Дата появляется у выключенного духового шкафа только при установке Текущее время | Отображение | Цифровое .

### Освещение

- Вкл.  
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- «Вкл.» на 15 секунд  
Подсветка рабочей камеры выключается во время процесса приготовления через 15 секунд. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.
- Выкл.  
Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

### Стартовый экран

По умолчанию при включении духового шкафа появляется главное меню. Вместо этого Вы можете в качестве стартового экрана выбрать, например,

непосредственно режимы работы или записи в меню MyMiele (см. главу «MyMiele»).

Изменённый стартовый экран появится только после повторного включения духового шкафа.

В главное меню можно перейти, нажав сенсорную кнопку  или выбрав путь меню в верхней строке.

### Дисплей

#### Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

-   
максимальная яркость
-   
минимальная яркость

#### Фон

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

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

#### QuickTouch

Выберите реакцию сенсорных кнопок и датчика приближения при выключенном духовом шкафе:

- Вкл.  
Если дополнительно выбрана установка Текущее время | Индикация | Вкл. или Ночное отключение, сенсорные кнопки и датчик приближения будут реагировать даже при выключенном духовом шкафе.

ченном духовом шкафу. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.

- Выкл.  
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки и датчик приближения реагируют только в том случае, если духовой шкаф включён, а также в течение определённого времени после выключения духового шкафа.

## Громкость звука

### Звуковые сигналы

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

Громкость звуковых сигналов отображается с помощью сегментной шкалы.

- ■■■■■■■■  
максимальная громкость
- □□□□□□  
Звуковые сигналы выключены

### Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при каждом выборе сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.

- ■■■■■■■■  
максимальная громкость
- □□□□□□  
Звук нажатия кнопок выключен

### Приветственная мелодия

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

## Единицы измерения

### Температура

Вы можете установить температуру в градусах по Цельсию (°C) или градусах по Фаренгейту (°F).

### Booster

Функция Booster используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

- Вкл.  
Во время фазы нагрева в ходе приготовления функция Booster включается автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/гриля, кольцевой нагреватель и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до нужной температуры.
- Выкл.  
Во время фазы нагрева в ходе приготовления пищи функция Booster выключена. Предварительный нагрев рабочей камеры осуществляется только относящимися к данному режиму нагревательными элементами.

Функцию Booster для процесса приготовления также можно включать и выключать из выпадающего меню.

## Быстрое охлаждение (функция Taste Control)

Функция Быстрое охлаждение позволяет быстро охладить приготовленную пищу и рабочую камеру по завершении приготовления.

Эта функция полезна, если вы, например, хотите сразу после приготовления блюда запустить автоматическую программу, для которой рабочая камера должна быть холодной.

## Установки

В сочетании с функцией Поддержание тепла вы можете поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления, при этом блюдо не будет продолжать готовиться.

- Вкл.

Функция Быстрое охлаждение включена. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткрывается. Вентилятор охлаждения быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

- Выкл.

Функция Быстрое охлаждение выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Вентилятор охлаждения охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

Вы можете включить или выключить функцию Быстрое охлаждение для процесса приготовления с помощью выпадающего меню.

Если духовой шкаф устанавливается за закрытым мебельным фасадом, соблюдайте указания главы «Установки», раздел «Распознавание меб. фронта».

### Поддержание тепла

С помощью функции Поддержание тепла можно поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления, при этом блюдо не будет продолжать готовиться. Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии на predetermined температуре в течение не более 2 часов (Установки | Рекомендуем. температуры | Поддержание тепла).

Функцию Поддержание тепла можно использовать только в сочетании с функцией Быстрое охлаждение.

- Вкл.

Функция Поддержание тепла включена. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткрывается. Вентилятор охлаждения быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру до предустановленной температуры. Как только заданная температура достигается, дверца вновь автоматически закрывается, чтобы поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии.

- Выкл.

Функция Поддержание тепла выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Вентилятор охлаждения охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

Вы можете включить или выключить функцию Поддержание тепла для процесса приготовления с помощью выпадающего меню.

Если духовой шкаф устанавливается за закрытым мебельным фасадом, соблюдайте указания главы «Установки», раздел «Распознавание меб. фронта».

### Рекомендуем. температуры

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

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

- Выберите нужный режим работы. Появляется рекомендованная температура и одновременно диапазон, в котором вы можете её изменить.
- Измените рекомендованную температуру.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Также вы можете изменить рекомендованную температуру для функции Поддержание тепла .

### Пиролиз

Вы можете настроить, будет ли появляться рекомендация по проведению пиролиза (С рекомендациями) или нет (Без рекомендаций).

### Остаточн. ход вентилятора

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

- С управлением по температуре  
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °C.
- С управлением по времени  
Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

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

Если вы используете функцию поддержания тепла блюд, то при установке С управлением по времени повышается влажность воздуха, что ведёт к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке С управлением по времени не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

### Камера в рабочей камере

После выбора настройки Камера в рабочей камере | Вкл. во время процесса приготовления можно получать изображения из рабочей камеры на мобильное устройство.

Для этого необходимо предварительно установить приложение Miele на мобильное устройство и иметь систему Miele@home (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).

Когда дверца закрыта, фотокамера регулярно делает снимок продукта, который установлен на самый верхний из используемых уровней. Подсветка рабочей камеры включена в течение всего процесса приготовления, чтобы обеспечить оптимальное качество передаваемых изображений. При необходимости можно корректировать настройки процесса приготовления через приложение Miele.

## Датчик приближения

Датчик приближения распознаёт, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею руку или другую часть тела.

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

### Вкл. освещ. при приближ.

- Во время приготовления  
Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею во время процесса приготовления, включается подсветка рабочей камеры. Подсветка рабочей камеры снова автоматически выключается через 15 секунд.
- В дневн. время вкл./приб. вкл.  
Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею, включается подсветка рабочей камеры. Подсветка рабочей камеры снова автоматически выключается через 15 секунд.
- Выкл.  
Датчик приближения не реагирует, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею. Включите подсветку рабочей камеры выбором сенсорной кнопки  на 15 секунд.

### Вкл. дисплей при приближ.

- Вкл.  
Если отображается время, духовой шкаф включится и появится главное меню, как только вы приблизитесь к сенсорному дисплею.
- Выкл.  
Датчик приближения не реагирует на ваше приближение к сенсорному дисплею. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. .

## Выкл. звук при приближ.

- Вкл.  
Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею, звуковые сигналы выключаются.
- Выкл.  
Датчик приближения не реагирует, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею. Выключите звуковые сигналы вручную.

## Безопасность

### Блокировка включения

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

При активированной блокировке запуска вы можете сразу установить предупреждающий сигнал и таймер, а также использовать функцию MobileStart.

Блокировка запуска остаётся включенной также после перебора в электроснабжении.

- Вкл.  
Блокировка запуска активируется. Прежде чем вы сможете использовать духовой шкаф, включите его и коснитесь символа  минимум 6 секунд.
- Выкл.  
Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

### Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное завершение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее через

несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы за исключением кнопки Вкл./Выкл. .

- Вкл.  
Блокировка кнопок активирована. Нажмите кнопку *OK* и удерживайте её нажатой минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать блокировку кнопок.
- Выкл.  
Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание при выборе.

### Распознавание меб. фронта

- Вкл.  
Активирована функция распознавания мебельного фронта. Благодаря датчику приближения духовой шкаф автоматически распознаёт, закрыта ли мебельная дверца.  
После закрытия мебельной дверцы духовой шкаф выключается автоматически спустя определённое время.
- Выкл.  
Функция распознавания мебельного фронта деактивирована. Духовой шкаф не будет распознавать, закрыта ли мебельная дверца.

Если духовой шкаф встроен за мебельным фронтом (например, дверцей), вследствие застоя нагретого и влажного воздуха могут быть повреждены духовой шкаф, окружающая мебель и пол.

При пользовании духовым шкафом оставляйте мебельную дверцу открытой.

Закрывайте мебельную дверцу только после того, как духовой шкаф полностью остынет.

### Miele@home

Духовой шкаф поддерживает систему Miele@home и оснащён функцией SuperVision.

Духовой шкаф поставляется с интегрированным коммуникационным модулем Wi-Fi и может работать в беспроводных сетях.

У вас есть несколько возможностей подключения своего духового шкафа к сети Wi-Fi. Мы рекомендуем подключить духовой шкаф к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele или через WPS.

- Активировать  
Эта настройка отображается только в том случае, если деактивирована система Miele@home. Функция WLAN снова включается.
- Деактивировать  
Эта установка отображается только в том случае, если система Miele@home активирована. Система Miele@home остаётся настроенной; функция WLAN выключается.
- Статус соединения  
Эта установка отображается только в том случае, если система Miele@home активирована. На дис-

## Установки

плее появляется такая информация, как качество приёма сигнала сети Wi-Fi, имя сети и IP-адрес.

### - Настроить заново

Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Вы сбрасываете сетевые настройки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.

### - В ИСХ. СОСТОЯН.

Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция WLAN выключается, и соединение с сетью Wi-Fi сбрасывается на заводские установки. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать систему Miele@home.

Сбросьте сетевые настройки духового шкафа в случае его утилизации или продажи, а также при вводе в эксплуатацию использовавшегося ранее духового шкафа. Только так можно обеспечить удаление личных данных и блокировку доступа к духовому шкафу для бывшего владельца.

### - Установить

Эта настройка отображается только в том случае, если соединение с сетью Wi-Fi ещё не установлено. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать систему Miele@home.

## Выполнить Сканирование и подключение

Первичный ввод в эксплуатацию выполнен без настройки системы Miele@home.

### ■ Отсканируйте QR-код.

Если вы установили приложение Miele@mobile и у вас есть учётная запись пользователя, будет выполнен переход непосредственно к подключению.

Если вы ещё не установили приложение Miele@mobile, вы будете направлены в Apple App Store® или Google Play Store™.

### ■ Установите приложение Miele@mobile и создайте учётную запись пользователя Miele.

### ■ Отсканируйте QR-код повторно.

Дальнейшие шаги вам подсказет приложение Miele@mobile.



## Дистанционное управление

Если вы установили на своём мобильном устройстве приложение Miele, у вас есть функция Miele@home и вы активировали дистанционное управление (Вкл.), вы можете пользоваться функцией MobileStart, например, чтобы просматривать указания по текущим процессам приготовления в духовом шкафу или чтобы завершать текущие процессы приготовления.

Для подключённого к сети духового шкафа в режиме ожидания требуется макс. 2 Вт.

### Активация MobileStart

### ■ Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart.

Горит сенсорная кнопка . Духовым шкафом можно управлять дистанционно через мобильное приложение Miele.

Прямое управление духовым шкафом имеет приоритет перед дистанционным управлением из приложения.

Функцией MobileStart можно пользоваться до тех пор, пока горит сенсорная кнопка .

## SuperVision

Духовой шкаф поддерживает функцию Miele@home и оснащён функцией SuperVision для контроля за другими бытовыми приборами, входящими в сеть Miele@home.

Функцию SuperVision можно активировать только в том случае, если настроена система Miele@home.

### Индикация SuperVision

- Вкл.  
Функция SuperVision включена.  
Символ  появляется сверху справа на дисплее.
- Выкл.  
Функция SuperVision выключена.

### В режиме ожидания

Функция SuperVision доступна также в «спящем» режиме. Условием является включённое состояние индикации текущего времени (Установки | Текущее время | Индикация | Вкл.).

- Вкл.  
Активные приборы, которые зарегистрированы в системе Miele@home, всегда выводятся на индикацию.
- Только при ошибках  
Отображаются исключительно неполадки активных бытовых приборов.

### Список приборов

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

- Показать прибор
  - Вкл.  
Функция SuperVision включена для этого прибора.
  - Выкл.  
Функция SuperVision выключена для этого прибора. Прибор остаётся зарегистрированным в системе Miele@home. Неполадки отображаются, даже если функция SuperVision для этого прибора отключена.
- Звуковые сигналы  
Вы можете выбрать, включены ли звуковые сигналы для этого прибора (Вкл.) или отключены (Выкл.).

### RemoteUpdate

Пункт меню RemoteUpdate отображается и доступен для выбора только в том случае, если выполнены условия для использования функции Miele@home (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию», раздел «Miele@home»).

С помощью функции RemoteUpdate (удалённое обновление) можно обновлять программное обеспечение

духового шкафа. Если для вашего духового шкафа доступно обновление, оно будет загружено автоматически. Установка обновления не происходит автоматически; его запуск необходимо выполнять вручную.

Если обновление не устанавливается, духовым шкафом можно пользоваться как обычно. Тем не менее компания Miele рекомендует устанавливать обновления.

### Включение/Выключение

В заводской настройке функция Remote Update включена. Доступное обновление загружается автоматически, вам необходимо запустить его вручную.

Выключите RemoteUpdate, если вы хотите, чтобы обновления не загружались автоматически.

### Выполнение обновлений RemoteUpdate

Информация о содержании и объёме обновления предоставляется в мобильном приложении Miele.

Если доступно обновление, на дисплее вашего духового шкафа появляется сообщение об этом.

Вы можете сразу установить обновление или отложить установку на более поздний срок. Тогда при каждом включении духового шкафа на его дисплее будет появляться напоминание.

Если вы не хотите устанавливать обновление, выключите функцию RemoteUpdate.

Обновление может длиться несколько минут.

При установке RemoteUpdate нужно обратить внимание на следующее:

- Если сообщение не пришло, обновление отсутствует.
- Установленное обновление нельзя отменить.
- Не выключайте духовой шкаф во время выполнения обновления. В противном случае процесс установки прервётся и обновление не установится.
- Некоторые обновления программного обеспечения могут проводиться только специалистами сервисной службы Miele.

### Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

### Правовая информация

В пункте Лицензии Open Source вы найдёте обзор всех интегрированных компонентов лицензии Open-Source.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

### Демо-режим

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

### Демо-режим

Если вы включите духовой шкаф при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение **Активирован демо-режим. Прибор не нагревается**.

- Вкл.  
Демонстрационный режим будет включён, если вы будете касаться **OK** в течение минимум 4 секунд.
- Выкл.  
Демонстрационный режим будет выключен, если вы будете касаться **OK** в течение минимум 4 секунд. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

### Заводские настройки

- Установки прибора  
Все ваши установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы  
Все персональные программы удаляются.
- MyMiele  
Все записи MyMiele удаляются.
- Рекомендуем. температуры  
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

### Часы эксплуатации (всего)

Выбрав **Часы эксплуатации (всего)**, вы сможете просмотреть общее количество часов эксплуатации вашего духового шкафа.

## 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  |
| Конвекция с паром              |                          |            |
| Конв. с паром и Авт. жарения   | 160 °C                   | 130–230 °C |
| Конв. с паром и Конв. плюс     | 160 °C                   | 130–250 °C |
| Конв. с паром и Инт. выпек.    | 170 °C                   | 130–250 °C |
| Конв. с паром и Верх./ниж. ж.  | 180 °C                   | 130–280 °C |
| Интенсивное выпекание          | 170 °C                   | 50–250 °C  |
| Автоматика жарения             | 160 °C                   | 100–230 °C |
| Нижний жар                     | 190 °C                   | 100–280 °C |
| Верхний жар                    | 190 °C                   | 100–250 °C |
| Гриль большой                  | 240 °C                   | 200–300 °C |
| Гриль малый                    | 240 °C                   | 200–300 °C |
| Гриль с обдувом               | 200 °C                   | 100–260 °C |
| Конвекция Есо                | 190 °C                   | 100–250 °C |
| Автоматич. программы         |                          |            |

## Главное меню и подменю

| Меню                                                                                                                                                                        | Рекомендованное значение | Область   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
| Специальные программы                                                                      |                          |           |
| Размораживание                                                                                                                                                              | 25 °C                    | 25–50 °C  |
| Сушка                                                                                                                                                                       | 60 °C                    | 30–70 °C  |
| Подогрев посуды                                                                                                                                                             | 80 °C                    | 50–100 °C |
| Подъём дрожжевого теста                                                                                                                                                     |                          |           |
| Подъём теста 15 минут                                                                                                                                                       | —                        | —         |
| Подъём теста 30 минут                                                                                                                                                       | —                        | —         |
| Подъём теста 45 минут                                                                                                                                                       | —                        | —         |
| Низкотемпер. приготовление                                                                                                                                                  | 100 °C                   | 80–120 °C |
| Поддержание тепла                                                                                                                                                           | 75 °C                    | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                          |           |
| Персональные программы                                                                     |                          |           |
| Установки                                                                                  |                          |           |
| Чистка и уход                                                                              |                          |           |
| Удаление накипи                                                                                                                                                             |                          |           |
| Пиролиз                                                                                                                                                                     |                          |           |

# Управление прибором

## Простая эксплуатация

- Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

- Поместите продукт в рабочую камеру.

- Выберите Режимы работы .

- Выберите нужный режим работы.

Появляется индикация режима работы и рекомендованной температуры.

- При необходимости измените рекомендованную температуру.

Рекомендованная температура применяется в течение нескольких секунд. Можно изменить температуру позднее, выбрав индикацию температуры.

- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Отображается заданная и фактическая температура, начинается фаза нагрева.

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

- После приготовления выберите завершить.

- 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
- Длительность
- Готовность в
- Запуск в
- Booster
- Предварительный нагрев
- Быстрое охлаждение
- Поддержание тепла
- Crisp function

## Измерение температуры и внутренней температуры

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

Внутренняя температура  появляется только в том случае, если вы пользуетесь термощупом (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

- Коснитесь индикации температуры.

- При необходимости измените температуру и внутреннюю температуру .

- Подтвердите нажатием *OK*.

Процесс приготовления продолжится 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.

Вводом Длительность, Готовность в или Запуск в вы можете автоматически включить или включить/выключить пароварку.

- Длительность  
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 Длительность или Готовность в. С помощью Запуск в вы задаёте время, когда процесс приготовления должен

запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

- Выберите ⌚ или Таймер.
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

### Изменить время приготовления

- Выберите ⌚, ввод времени или Таймер.
- Выберите нужное время и измените его.
- Подтвердите с помощью *OK*.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

### Удалить время приготовления

- Выберите ⌚, ввод времени или Таймер.
- Выберите нужное время.
- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Если удалить Длительность, то установленное время для Готовность в и Запуск в также удалится.

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

### Прерывание процесса приготовления

Если вы прерываете процесс приготовления, нагрев и подсветка рабочей камеры выключаются. Установленное время приготовления удаляется.

Если функция Быстрое охлаждение включена, то дверца автоматически приоткрывается, по окончании процесса приготовления, а вентилятор охлаждения быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

С помощью закрыть можно вернуться назад в главное меню.

### Прервать процесс без установленного времени приготовления.

- Выберите завершить.

Появляется главное меню.

### Прервать процесс с установленным временем приготовления

- Выберите Отменить.

Появляется Прервать процесс? .

- Выберите да.

Появляется главное меню.

### Предварительный нагрев рабочей камеры

Функция Booster предназначена для быстрого нагрева рабочей камеры в некоторых режимах работы.

Функцию Предварительный нагрев можно использовать в любом режиме работы. Ее необходимо включать перед каждым процессом приготовления.

Отсчёт установленного времени приготовления начинается только после достижения заданной температуры и размещения в рабочей камере приготовляемого блюда.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых видах приготовления.

- В большинстве случаев установите продукт в холодную рабочую камеру, чтобы использовать тепло уже во время нагрева.
- Выполняйте предварительный нагрев в следующих видах приготовления и режимах работы:

- тёмное тесто для хлеба, ростбифы и филе в режимах работы Конвекция плюс , Конвекция с паром  и Верхний / нижний жар ;
- пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут), а также чувствительное тесто (например, бисквит) в режиме работы Верхний / нижний жар  (без функции Booster).

### Booster

Функция Booster используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

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

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 
- Автоматика жарения 
- Конвекция с паром 

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 вентилятор.

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

Для таких продуктов выключайте функцию **Booster**.

### Включение и выключение **Booster** для процесса приготовления

Если выбрана установка **Booster** | Вкл. , для процесса приготовления функцию можно выключить отдельно.

Таким образом, эту функцию можно включить для процесса приготовления отдельно, если выбрана установка **Booster** | Выкл. .

Пример: выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.

Вы хотите выключить функцию **Booster** для этого процесса приготовления.

■ Вытяните вниз выпадающее меню.

**Booster** выделено оранжевым цветом.

■ Выберите **Booster** .

**Booster** в зависимости от цветовой схемы выделяется белым или чёрным цветом.

■ Закройте выпадающее меню.

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

### Предварительный нагрев

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

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

Если вы установили время приготовления, оно начнёт отсчитываться только после достижения заданной температуры и помещения продукта в духовой шкаф.

Запустите процесс приготовления сразу, не откладывая время запуска.

### Включение Предварительный нагрев

Функцией Предварительный нагрев можно пользоваться в любом режиме, эта функция должна включаться отдельно для каждого процесса приготовления.

Пример: выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.

Вы хотите включить функцию Предварительный нагрев для этого процесса приготовления.

■ Вытяните вниз выпадающее меню.

Предварительный нагрев в зависимости от цветовой схемы выделяется белым или чёрным цветом.

■ Выберите Предварительный нагрев .

Предварительный нагрев выделено оранжевым цветом.

■ Закройте выпадающее меню.

Появляется сообщение Поместить блюдо в прибор в с указанием времени. Рабочая камера нагревается до установленной температуры.

■ Поместите продукт в рабочую камеру, как только появится соответствующий запрос.

■ Подтвердите нажатием **OK**.

## Быстрое охлаждение

Функция Быстрое охлаждение позволяет быстро охладить приготовленную пищу и рабочую камеру по завершении приготовления.

### Включение или выключение Быстрого охлаждения для процесса приготовления

После выбора настройки Быстрое охлаждение | Вкл. можно выключить функцию для одного процесса приготовления в индивидуальном порядке.

Соответственно, можно включить функцию для одного процесса приготовления в индивидуальном порядке, выбрав настройку Быстрое охлаждение | Выкл..

Пример: Вы выбрали режим приготовления и необходимые настройки, например температуру. Вы хотите выключить функцию Быстрое охлаждение для этого процесса приготовления.

■ Потяните выпадающее меню вниз.

Быстрое охлаждение выделяется оранжевым цветом.

■ Выберите Быстрое охлаждение.

Быстрое охлаждение в зависимости от цветовой схемы выделяется чёрным или белым цветом.

Если функция Поддержание тепла также включена, появляется Быстрое охлаждение выключено. Поэтому поддержание тепла блюд невозможно..

■ При необходимости подтвердите сообщение нажатием **ОК**.

■ Закройте выпадающее меню.

Функции Быстрое охлаждение и Поддержание тепла выключены. По окончании процесса приготовления дверца

остаётся закрытой. Вентилятор охлаждения охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

## Поддержание тепла

С помощью функции Поддержание тепла можно поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления, при этом блюдо не будет продолжать готовиться.

Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии на предварительно заданной температуре (см. главу «Установки», раздел «Рекомендуем. температуры»).

При использовании термощупа температура в рабочей камере для сохранения тепла примерно на 20 °C превышает внутреннюю температуру.

Функцию Поддержание тепла можно использовать только в сочетании с функцией Быстрое охлаждение.

После выбора настройки Поддержание тепла | Вкл. можно выключить функцию для одного процесса приготовления в индивидуальном порядке.

Соответственно, можно включить функцию для одного процесса приготовления в индивидуальном порядке, выбрав настройку Поддержание тепла | Выкл..

### Включение Поддержания тепла для процесса приготовления

Пример: Вы выбрали режим приготовления и необходимые настройки, например температуру.

Вы хотите включить функцию Поддержание тепла для этого процесса приготовления.

- Потяните выпадающее меню вниз.

Поддержание тепла в зависимости от цветовой схемы выделяется чёрным или белым цветом.

- Выберите Поддержание тепла.

Если функция Быстрое охлаждение также выключена, появляется Для поддержания тепла требуется быстрое охлаждение. Функция активируется..

- При необходимости подтвердите сообщение нажатием **ОК**.

Поддержание тепла и Быстрое охлаждение выделены оранжевым цветом.

- Закройте выпадающее меню.

Функции Поддержание тепла и Быстрое охлаждение включены. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткрывается. Вентилятор охлаждения быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру до предустановленной температуры.

Как только заданная температура достигается, дверца вновь автоматически закрывается, чтобы поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии.

### **Выключение Поддержание тепла для процесса приготовления**

Пример: Вы выбрали режим приготовления и необходимые настройки, например температуру.

Вы хотите выключить функцию Поддержание тепла для этого процесса приготовления.

- Потяните выпадающее меню вниз.

Поддержание тепла выделяется оранжевым цветом.

- Выберите Поддержание тепла.

Поддержание тепла в зависимости от цветовой схемы выделяется чёрным или белым цветом.

Настройка для функции Быстрое охлаждение не изменяется.

- Закройте выпадающее меню.

Функция Поддержание тепла выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Вентилятор охлаждения охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

### **Crisp function**

Функция Crisp function (уменьшение влажности) подходит для приготовления кишей, пиццы, открытых пирогов с сочной начинкой и маффинов. Эта функция особенно хорошо подходит для получения хрустящей корочки у приготавливаемой птицы.

### **Включение Crisp function**

Функцией Crisp function можно пользоваться в любом режиме, эта функция должна включаться отдельно для каждого процесса приготовления.

Выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.

Вы хотите включить функцию Crisp function для этого процесса приготовления.

- Вытяните вниз выпадающее меню.

Crisp function в зависимости от цветовой схемы выделяется белым или чёрным цветом.

- Выберите Crisp function .

Crisp function выделено оранжевым цветом.

- Закройте выпадающее меню.

# Управление прибором

Функция Crisp function включена.

## Изменение режима работы

При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

- Выберите символ выбранного режима приготовления.
- Если вы установили время приготовления, подтвердите сообщение Прервать процесс? с помощью да.
- Выберите новый режим работы.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

- Установите значения для процесса приготовления и подтвердите нажатием ОК.

## Сигнал + таймер

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

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

## Использование функции Сигнал

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

## Настройка предупреждающего сигнала

Если выбрана установка Дисплей | QuickTouch | Выкл., включите духовой шкаф, чтобы настроить предупреждающий сигнал. Время предупреждающего сигнала будет отображаться при выключенном духовом шкафе.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите  Сигнал.
- Установите время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью закрыть.

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

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

В настроенное время для предупреждающего сигнала  мигает рядом с временем на дисплее и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку  или выберите настроенное время для предупреждающего сигнала на дисплее.

Акустический и оптический сигналы включаются.

### Изменение предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее или выберите сенсорную кнопку  и затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

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

Измененное время предупреждающего сигнала сохраняется и высвечивается на дисплее.

### Удаление предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее или выберите сенсорную кнопку  и затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью .

Предупреждающий сигнал удаляется.

### 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.

**Совет:** В режиме приготовления с использованием пара включите таймер для напоминания о том, что в определённое время нужно вручную запустить паровые удары.

### 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 .
- Выберите  Таймер .
- Установите таймер.
- Подтвердите с помощью .

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

## Управление прибором

---

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

По истечении времени таймера мигает , отсчёт времени идет по возрастанию и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку  или выберите нужное время таймера на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

### Изменение времени таймера

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

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время таймера.
- Подтвердите с помощью закрыть.

Изменённое время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по минутам. Время таймера короче чем 10 минут отсчитывается по секундам.

### Удаление времени таймера

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

Появляется установленное время таймера.

- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью закрыть.

Время таймера удаляется.

## Конвекция с паром

Ваш духовой шкаф оборудован испарительной системой для приготовления с использованием пара. При выпекании, запекании или приготовлении в режиме Конвекция с паром  оптимизированная подача пара и направление воздуха гарантируют равномерное приготовление и подрумянивание.

Вы можете комбинировать использование пара с различными вариантами нагрева.

- Конв. с паром и Авт. жарения 
- Конв. с паром и Конв. плюс 
- Конв. с паром и Инт. выпек. 
- Конв. с паром и Верх./ниж. ж. 

После выбора нужного режима настройте температуру и задайте вид и количество паровых ударов (автоматически, ручную или с таймером).

Через всасывающую трубку слева под панелью управления выполняется всасывание свежей водопроводной воды в испарительную систему.

Использование других жидкостей, кроме воды, ведёт к повреждению духового шкафа.

В процессах приготовления с использованием пара необходимо использовать только водопроводную воду.

В процессе приготовления вода подаётся в рабочую камеру в форме пара. Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу верхней части рабочей камеры.

## Подходящие для приготовления продукты

Паровой удар длится около 5–8 минут. Количество и момент времени для паровых ударов подбираются в зависимости отготавливаемых продуктов.

- Наиболее оптимальный процесс подъёма **дрожжевого теста** обеспечивается с помощью парового удара в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** лучше поднимаются при паровом ударе в начале выпекания. Корочка становится более блестящей, если в конце процесса приготовления выполняется ещё один паровой удар.
- При **запекании жирного мяса** паровой удар в начале процесса приготовления обуславливает лучшее вытапливание жиров.

Приготовление с использованием пара не подходит для тех видов теста, которые содержат очень большое количество влаги, например белковой выпечки. Здесь при выпекании должен происходить процесс сушки.

**Совет:** Для справки используйте прилагаемые рецепты или приложение Miele.

## Запуск процесса приготовления с Конвекция с паром

Выступление влаги на внутренней поверхности стекла во время парового удара является нормой. Этот осадок испаряется в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы .

## Полезно знать

- Выберите Конвекция с паром .
- Выберите нужный режим работы с использованием пара.  
Процессы приготовления запускаются одновременно со всеми видами нагрева.

На дисплее появляется рекомендуемая температура.

### Установка температуры

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Выберите дальше.
- При необходимости включите функцию Предварительный нагрев через выпадающее меню.

Появляется окно выбора для запуска паровых ударов.

### Выбор паровых ударов

- Выберите автоматически, вручную или с таймером.
  - автоматически  
Духовой шкаф автоматически выполняет 1 паровой удар после фазы нагрева.
  - вручную  
Вы самостоятельно активируете 1, 2 или 3 паровых удара через сенсорный дисплей.
  - с таймером  
Вы задаёте время запуска паровых ударов. Духовой шкаф запускает 1, 2 или 3 паровых удара в соответствии с установленным временем.

Если вы хотите приготовить продукт, например хлеб или булочки, в предварительно нагретой рабочей камере, рекомендуется запускать паровые удары вручную и включить функцию Предварительный нагрев. Выполните первый паровой удар сразу же после размещения продукта в духовом шкафу.

При выборе более чем одного парового удара второй паровой удар может быть выполнен только после того, как температура рабочей камеры достигнет не менее 130 °C.

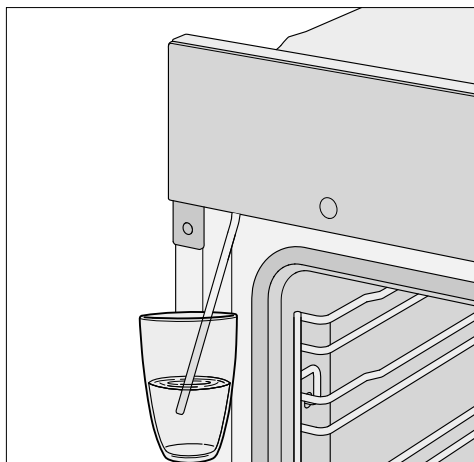
Если вы хотите использовать функцию Предварительный нагрев, учитывайте фазу нагрева для ручных и управляемых по времени паровых ударов (см. главу «Управление», раздел «Предварительный нагрев»).

- Выберите количество паровых ударов (только при вручную или с таймером).
- Настройте время запуска паровых ударов при необходимости.
- Выберите дальше.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

### Подача воды и запуск процесса всасывания

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



- Опустите всасывающую трубку в ёмкость с водопроводной водой.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Начинается процесс всасывания.

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

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

- После всасывания воды уберите ёмкость и закройте дверцу.

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

Включатся нагрев рабочей камеры, а также вентилятор охлаждения. Будет отображена заданная и фактическая температура.

Рост температуры можно отслеживать. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

Если вы выбрали с таймером, то время до запуска паровых ударов можно проверять с помощью **i** Информация.

### Запуск паровых ударов

**!** Опасность получения травм от водяного пара.

Водяной пар может сильно ошпарить.

Кроме того, осаждение водяного пара на панели управления ведет к замедлению реакции на нажатие сенсорных кнопок и сенсорного дисплея.

Не открывайте дверцу во время паровых ударов.

### автоматически

После фазы нагрева автоматически запускается паровой удар.

Вода испаряется в рабочую камеру и появляется Паровой удар.

После парового удара Паровой удар исчезает.

- Доведите продукт до готовности.

### вручную

Вы можете запускать паровые удары, как только появляется Паровой удар, а Запуск отображается на зелёном фоне.

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

## Полезно знать

**Совет:** При выборе момента паровых ударов ориентируйтесь на данные рецептов в прилагаемой книге или в приложении Miele. Для напоминания о времени парового удара используйте функцию Таймер .

■ Выберите Запуск.

Запускается паровой удар. Функция Запуск деактивирована.

■ Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов, как только Запуск отбражается на зелёном фоне.

После последнего парового удара Запуск деактивируется.

■ Доведите продукт до готовности.

### с таймером

Духовой шкаф запускает соответствующий паровой удар в установленное время.

Когда паровой удар запущен, появляется Паровой удар.

После последнего парового удара Паровой удар исчезает.

■ Доведите продукт до готовности.

### Выпарить остатки воды

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

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

При следующем запуске Конвекция с паром  или автоматической программы с использованием пара появляется Выпарить остатки воды.

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

 **Опасность получения травм от водяного пара.**

Водяной пар может сильно ошпарить.

Не открывайте дверцу во время паровых ударов.

В зависимости от имеющегося количества воды выпаривание остаточного количества воды может занимать до 30 минут.

Рабочая камера нагревается, и оставшаяся вода испаряется. В результате влага осаждается в рабочей камере и на дверце.

■ После остывания рабочей камеры обязательно удаляйте осадки в рабочей камере и на дверце.

### Немедленное проведение выпаривания остатков воды

 **Опасность получения травм от водяного пара.**

Водяной пар может сильно ошпарить.

Не открывайте дверцу во время паровых ударов.

- Выберите режим работы или автоматическую программу с использованием пара.

Появится запрос Испарить оставш. воду?.

- Выберите да.

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

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

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

По окончании выпаривания остатков воды на дисплее появится Готово.

- Выберите закрыть.

Вы можете выполнить процесс приготовления в каком-либо режиме или какой-либо автоматической программе с использованием пара.

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

### Пропуск выпаривания остатков воды

При очень неблагоприятных обстоятельствах во время последующего всасывания вода из системы испарения может пролиться в рабочую камеру вследствие переполнения.

По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

- Выберите режим работы или автоматическую программу с использованием пара.

Появится Испарить оставш. воду?.

- Выберите пропустить.

Вы можете выполнить процесс приготовления в каком-либо режиме или в автоматической программе с использованием влажности.

При следующем выборе режима или автоматической программы с использованием пара, а также при выключении духового шкафа на дисплее снова появится напоминание о необходимости выпаривания остатков воды.

### Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

### Рекомендации по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен быть отсрочен задолго до его начала при использовании таймера. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным и выпечка пропечётся равномерно.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие открытые пироги в универсальном противне.

### Использование бумаги для выпечки

Принадлежности Miele, такие как универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Оснащение»). Обычно поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать или выстилать бумагой для выпечки.

- Используйте бумагу для щёлочной выпечки, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Это тесто легко прилипает из-за большого содержания яичного белка.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

### Указания по таблицам приготовления

#### Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. Разумеется, при более высоких температурах время выпекания сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

#### Выбор времени приготовления

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

- Спустя наиболее короткое время из интервала всегда проверяйте готовность блюда. Проколите тесто деревянной палочкой.

Если тесто не налипает на палочку, значит продукт готов.

## Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

### Использование режима Автоматич. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

### Использование режима Конвекция плюс

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Используйте этот режим работы, если хотите готовить одновременно на нескольких уровнях.

- 1 уровень: разместите приготовляемый продукт на уровне 2.
- 2 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3 или 2+4.
- 3 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3+5.

## Рекомендации

- Если вы готовите одновременно на нескольких уровнях, устанавливайте универсальный противень на самый нижний из них.
- Выпекайте влажную выпечку или пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

### Использование режима Конвекция с паром

Используйте этот режим работы с нужным вам режимом нагрева для приготовления с использованием пара.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

### Использование режима Интенсивное выпекание

Используйте этот режим работы для выпекания пирогов с сочной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки.

- Разместите пирог на уровне 1 или 2.

### Использование режима Верхний / нижний жар

Очень хорошо подходят матовые и тёмные формы для выпечки из чёрной жести, тёмной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы и формы с покрытием.

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 1 или 2.

### Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для энергосэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

### Запекание

#### Советы по запеканию

- Вы можете использовать любую посуду из термостойкого материала, например формы для запекания, кастрюлю для жаркого, стеклянную форму, рукав или пакет для запекания, глиняную посуду, универсальный противень, решётку и/или брызгозащитный экран (при наличии) на универсальном противне.
- **Предварительный нагрев** рабочей камеры требуется только при приготовлении ростбифа и филе. В большинстве случаев предварительный нагрев не требуется.
- Для запекания мяса используйте **закрытую посуду**, например форму для запекания. Мясо останется сочным внутри. Рабочая камера будет чище, чем при запекании на решётке. Образуется достаточное количество сока для приготовления соуса.
- Если вы используете **рукав или пакет для запекания**, учитывайте указания на упаковке.
- Если вы используете для запекания **решётку** или **открытую посуду**, то нежирное мясо можно смазать жиром, обложить или нашинговать ломтиками сала.
- **Приправьте** мясо и положите его в ёмкость для приготовления. Распределите по нему кусочки масла или маргарина или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте ок. 1/8 л воды.

- Во время запекания не добавляйте слишком много жидкости. Это мешает **подрумяниванию** мяса. Мясо подрумянится в конце приготовления. Мясо приобретёт более интенсивный коричневый цвет, если спустя примерно половину времени приготовления снять с посуды крышку.
- По окончании процесса приготовления извлеките продукт из рабочей камеры, накройте его и **оставьте** на 10 минут. Тогда при разрезании из него будет вытекать меньше сока.
- Кожица **птицы** будет хрустящей, если за 10 минут до окончания приготовления смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

#### Указания по таблицам приготовления

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и время приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах используемых ёмкостей, кусков мяса и личные предпочтения.

#### Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.
- В режимах Конвекция плюс , Конвекция с паром  и Автоматика жарения  выбирайте температуру примерно на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний / нижний жар .
- Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем указано в таблице. Процесс запекания будет длиться

немного дольше, но мясо приготовится равномернее и корочка не будет слишком толстой.

- Для запекания на решётке выберите температуру примерно на 10 °C ниже, чем для запекания в закрытой посуде.

## Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, то значения времени в таблице приготовления даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.

- Длительность приготовления можно определить, умножив высоту вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:

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

- Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

## Рекомендации

- Время приготовления замороженного мяса увеличивается примерно на 20 минут на каждый килограмм.
- Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

## Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Выбирайте режим Нижний жар  в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Не используйте режим Интенсивное выпекание  для запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком темным.

## Использование режима Автоматич. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

## Использование режима Конвекция плюс или Автоматика жарения

Эти режимы работы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для запекания ростбифа и филе.

В режиме работы Конвекция плюс  можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

В режиме работы Автоматика жарения  рабочая камера на этапе обжарки сначала нагревается до высокой температуры (ок. 230 °C). Как только эта температура достигнута, духовой шкаф самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

## Использование режима Конвекция с паром

Используйте этот режим работы с нужным вам режимом нагрева для приготовления с использованием пара.

## Полезно знать

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

### Использование режима Верхний / нижний жар

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

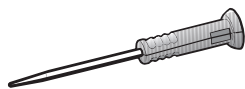
- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

### Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

### Беспроводной термощуп



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

#### Принцип действия

Металлический наконечник термощупа вставляется в продукт полностью до ручки. В металлическом наконечнике расположен температурный датчик, который измеряет так называемую внутреннюю температуру продукта во время приготовления.

Температурный датчик находится примерно в 2 см от наконечника термощупа. Воткните металлический наконечник в продукт таким образом, чтобы датчик находился посередине (см. главу «Важные указания по использованию»).

Повышение внутренней температуры продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно отрегулировать в пределах до 99 °C. Данные по продуктам и соответствующим внутренним температурам вы найдёте в таблицах приготовления в конце этого документа.

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

Передача значений внутренней температуры в электронный блок духового шкафа осуществляется посредством радиосигналов между передатчиком в ручке термощупа и приёмной антенной в задней стенке после того, как продукт со вставленным термощупом помещается в рабочую камеру.

Беспрепятственная передача радиосигнала обеспечивается только при закрытой дверце. Если во время приготовления открыть дверцу, например, чтобы полить жаркое, радиосигнал прерывается. Передача возобновляется только после закрывания дверцы. Текущая внутренняя температура отобразится на дисплее через несколько секунд.

Температурный датчик выходит из строя при температурах свыше 100 °С. Если датчик находится внутри продукта, то опасность повреждения отсутствует, поскольку максимально возможная внутренняя температура составляет 99 °С.

Если вы не используете термощуп, не оставляйте его лежать в рабочей камере во время приготовления, а всегда вставляйте в специальную гильзу для хранения в дверце.

### Возможности использования

В некоторых автоматических и специальных программах вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа.

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

- Автоматика жарения 
- Конвекция плюс 
- Интенсивное выпекание 
- Верхний / нижний жар 
- Конв. с паром и Авт. жарения 
- Конв. с паром и Конв. плюс 
- Конв. с паром и Инт. выпек. 
- Конв. с паром и Верх./ниж. ж. 

### Важные указания по использованию

Для обеспечения безупречной работы обратите внимание на следующие указания.

Металлический наконечник термощупа может обломиться.

Не используйте термощуп для перемещения продукта.

- Не используйте для приготовления высокую и узкую посуду из металла, так как она может ослабить радиосигналы.
- При использовании беспроводного термощупа не размещайте над ним металлические предметы, например крышки форм, алюминиевую фольгу или решётку для выпечки и запекания и универсальный противень на расположенных выше уровнях приготовления. Можно использовать стеклянные крышки.
- Не используйте одновременно другой термощуп из металла.
- Не кладите ручку термощупа в жидкость от продукта, на сам продукт или на край посуды для приготовления.
- Вы можете положить мясо в форму для запекания или, в зависимости от режима, на решётку для выпечки и запекания или стеклянный поддон.
- Металлический наконечник термощупа должен быть полностью вставлен в продукт по ручку, чтобы температурный датчик доставал приблизительно до середины. При этом его ручка должна быть направлена под наклоном вверх, а не располагаться горизонтально в направлении углов рабочей камеры или дверцы.
- При приготовлении птицы для установки металлического наконечника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.

## Полезно знать

- Металлический наконечник не должен задевать кость или быть воткнут в жировую прослойку. Если наконечник соприкасается с жировой тканью или костью, это может привести к преждевременному отключению прибора.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблицах приготовления.
- При использовании алюминиевой фольги, рукава или пакета для запекания воткните термощуп через плёнку до середины продукта. При этом учитывайте указания производителя фольги.
- В очень плоский продукт, например рыбу, термощуп можно вставить только почти горизонтально. Поэтому готовьте очень плоские продукты в посуде из стекла или керамики, поскольку стенки металлической посуды могут быть помехой для радиосигналов.

Если термощуп во время приготовления перестал распознаваться, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Измените положение термощупа внутри продукта.

### Использование термощупа

- Извлеките термощуп из гильзы для хранения в дверце.
- Вставьте металлический наконечник термощупа полностью в продукт до ручки.

Если необходимо приготовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте термощуп в самый высокий кусок мяса.

Ручка должна быть направлена под наклоном вверх.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости настройте температуру и внутреннюю температуру.

В автоматических программах значения внутренней температуры уже заданы.

Следуйте указаниям на дисплее.

Процесс приготовления закончится сразу по достижении внутренней температуры.



Опасность травмирования из-за горячих поверхностей.

Ручка термощупа может нагреться. Вы можете обжечься при контакте с ручкой.

Надевайте кухонные рукавицы при извлечении термощупа.

**Совет:** Если продукт при достижении внутренней температуры по степени готовности ещё не соответствует вашим пожеланиям, воткните термощуп в другое место и повторите процесс.

### Отложенный запуск процесса приготовления с использованием термощупа

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени.

- Выберите Запуск в .

Время окончания приготовления можно оценить приблизительно, так как длительность приготовления с термо-

щупом примерно соответствует длительности приготовления без термощупа.

Настройка Длительность и Готовность в недоступна, так как общее время приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

### Индикация остаточного времени

Если в каком-либо процессе приготовления установленная температура будет превышать 140 °C, то через определённое время отобразится расчёт оставшейся длительности приготовления (остаточное время).

Остаточное время рассчитывается, исходя из установленной температуры приготовления, установленной внутренней температуры и динамики поёма внутренней температуры.

Отображаемое вначале остаточное время является приблизительным. Так как во время процесса приготовления остаточное время рассчитывается непрерывно, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Вся информация по остаточному времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура или если будет выбран другой режим. Если дверца была открыта некоторое время, остаточное время рассчитывается снова.

### Гриль



Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

Если вы готовите на гриле при открытой дверце, горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

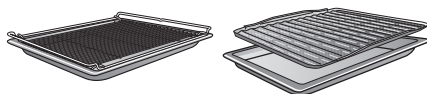
### Рекомендации по приготовлению на гриле

- При использовании режима «Гриль» необходим предварительный нагрев. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля примерно 5 минут при закрытой дверце.
- Ополосните мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае из него вытечет сок.
- Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие масла или жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.

## Полезно знать

- Очистите и посолите плоскую рыбу или ломтики рыбы. Вы также можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.
- Используйте универсальный противень с расположенной на нём решёткой для выпечки и запекания или брызгозащитным экраном (при наличии). Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд. Для приготовления на гриле смажьте решётку для выпечки и запекания или брызгозащитный экран маслом с помощью кисточки и положите на неё продукты.

Не используйте противень для выпечки.



### Указания по таблицам приготовления

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и время приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и личные предпочтения.
- Проверяйте готовность продукта спустя короткое время (из указанного диапазона).

### Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.

### Выбор уровня приготовления

- Выбирайте уровень приготовления в зависимости от толщины приготовляемого продукта.
- Плоский продукт размещайте на уровне 3 или 4.
- Продукт большей толщины размещайте на уровне 1 или 2.

### Выбор времени приготовления

- Для приготовления на гриле плоских ломтиков мяса или рыбы требуется ок. 6–8 минут для каждой стороны. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления не будет.
- Всегда проверяйте готовность приготовляемого продукта раньше, чем указано в рецепте.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.

#### - «с кровью»

Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.

#### - **средняя прожарка**

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

#### - **полная прожарка**

Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.

**Совет:** Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. Так его поверхность не станет слишком тёмной.

### Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах.

Не используйте термощуп в режимах гриля.

Не храните термощуп в рабочей камере.

### Использование режима Гриль большой

Используйте этот режим работы для запекания под грилем плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

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

### Использование режима Гриль малый

Используйте этот режим работы для запекания под грилем плоских продуктов в небольших количествах и для запекания в небольших формах.

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

### Использование режима Гриль с обдувом

Этот режим работы подходит для запекания под грилем продуктов с большим диаметром, например курицы.

Для плоских продуктов в целом рекомендуется устанавливать температуру на 220 °C, для продуктов с большим диаметром — 180–200 °C.

### Размораживание

Если выполняется бережная разморозка замороженного продукта, то витамины и питательные вещества преимущественно сохраняются.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Размораживание.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт размораживается в бережном режиме.

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

Такие бактерии, как сальмонелла, могут приводить к очень серьезным пищевым отравлениям. При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Готовьте продукты сразу после размораживания.

## Полезно знать

### Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.
- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птицу или рыбу перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

### Сушка

Сушка или вяление является традиционным способом консервирования фруктов, некоторых видов овощей и зелени.

Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, созревшими и без вмятин.

- При необходимости удалите кожуру и косточки из продукта для сушки и измельчите его.
- В зависимости от размера равномерно распределите продукт для сушки на решётке для выпечки и запекания или на универсальном противне в один слой.

**Совет:** При наличии можно также использовать перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.

- Сушите одновременно максимум на 2 уровнях.  
Разместите продукт для сушки на уровнях 1+3.  
Если вы используете решётку для

выпечки и запекания и универсальный противень, ставьте универсальный противень под решёткой.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Сушка.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время сушки.
- Следуйте указаниям на дисплее.
- Регулярно переворачивайте продукт для сушки на универсальном противне.

Сушка целых и разрезанных плодов продуктов длится дольше, чем сушка измельчённых продуктов.

| Продукт для сушки |  | 🌡 [°C] | ⌚ [ч] |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Фрукты            |  | 60–70  | 2–8   |
| Овощи             |  | 55–65  | 4–12  |
| Грибы             |  | 45–50  | 5–10  |
| Зелень *          |  | 30–35  | 4–8   |

-  Специальные программы/режим работы,
-  температура,  время сушки,
-  специальные программы Сушка,
-  режим работы Верхний / нижний жар

\* Сушите зелень только на универсальном противне на уровне 2, используйте режим работы Верхний / нижний жар , так как для специальной программы Сушка включается вентилятор.

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

### Извлечение продуктов для сушки

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании сушеных продуктов.

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.

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

- Храните высушенные продукты в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

### Подогрев посуды

При предварительном нагреве посуды продукты питания остывают не так быстро.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку на уровень 2 и поставьте на неё подогреваемую посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить её также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 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. На нижней стороне посуды могут образовываться единичные капли воды.

Для извлечения посуды надевайте кухонные рукавицы.

### Подъём дрожжевого теста

Эта программа была разработана для подъёма дрожжевого теста.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подъём дрожжевого теста.
- Выберите время подъёма.
- Следуйте указаниям на дисплее.

### Поддержание тепла

В рабочей камере продукты можно поддерживать в тёплом состоянии в течение нескольких часов.

Чтобы сохранить качество продуктов, выбирайте минимально возможное время.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Поддержание тепла.
- Поставьте подогреваемые продукты в рабочую камеру и подтвердите нажатием **OK**.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.
- Следуйте указаниям на дисплее.

### Низкотемпер. приготовление

Режим Низкотемпер. приготовление идеально подходит для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягненка, которые должны готовиться до определённой степени готовности.

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

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

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

Результат приготовления получается очень нежным и сочным.

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

Время приготовления составляет ок. 2–4 часов и зависит от веса, размера и нужной степени готовности мяса.

- Мясо можно нарезать сразу после приготовления. Время выдержки не требуется.
- Поддерживайте мясо в тёплом состоянии в рабочей камере, пока не будет накрыт стол. Результат приготовления от этого не пострадает.
- Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро. Мясо имеет оптимальную для употребления температуру.

**Совет:** Включите функцию Поддержание тепла в выпадающем меню, чтобы после приготовления продукт просто оставался тёплым без дополнительного времени приготовления.

### Использование специальной программы Низкотемпер. приготовление

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

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

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

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

- Как только на дисплее появится **Поместить продукт с термощупом**, поместите обжаренное мясо на решётку и воткните термощуп, чтобы металлический наконечник был полностью в продукте.

- Закройте дверцу.

После завершения программы появляется **Готово** и раздаётся звуковой сигнал.

### Использование режима **Верхний / нижний жар**

Ориентируйтесь на данные в таблицах приготовления в конце документа.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой.

- Задвиньте универсальный противень с решёткой на уровень 2.
- Выберите Режимы работы .
- Выберите режим **Верхний / нижний жар**  и температуру 120 °C.
- Предварительно нагревайте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой в течение ок. 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса на панели конфорок со всех сторон.

 **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.

Для помещения, извлечения горячего продукта и во время работ в нагретой рабочей камере надевайте кухонные рукавицы.

- Положите обжаренное мясо на решётку.
- Уменьшите температуру до 100 °C (см. главу «Таблицы приготовления»).
- Доведите мясо до готовности.

### Консервирование

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

После однократного консервирования бобовых и мяса споры ботулинического токсина не уничтожаются полностью. При этом могут образовываться токсины, приводящие к тяжёлым отравлениям. Эти споры убиваются только путем последующего разогрева.

В течение 2 дней **обязательно** прокипятите второй раз бобовые и мясо после остывания.

 Опасность травмирования из-за избыточного давления в закрытых банках.

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.

### Подготовка фруктов и овощей

Данные относятся к 6 банкам объёмом 1 л.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже (банки для заготовок или банки с закручивающейся крышкой). Используйте только целые, неповреждённые стеклянные банки и резиновые кольца.

- Перед консервированием ополосните банки кипятком и наполните максимум до высоты на 2 см ниже края.
- После наполнения очистите края банок с помощью чистой салфетки и горячей воды и закройте их.
- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим работы Конвекция плюс  и температуру 160–170 °С.
- Подождите до начала образования пузырьков (т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки).

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

### Консервирование фруктов и огурцов

- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

## Консервирование овощей

- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру кипячения и прокипятите овощи в течение указанного времени.
- После кипячения установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

|                             | 🔥/🕒                  | 🔥/⌚                |
|-----------------------------|----------------------|--------------------|
| Фрукты                      | —/—                  | 30 °C<br>25–35 мин |
| Огурцы                      | —/—                  | 30 °C<br>25–30 мин |
| Свёкла                      | 120 °C<br>30–40 мин  | 30 °C<br>25–30 мин |
| Фасоль (зелёная или жёлтая) | 120 °C<br>90–120 мин | 30 °C<br>25–30 мин |

🔥/🕒 Температура и время кипячения, как только станет видно бурление

🔥/⌚ Температура и время подогрева

## Извлечение банок после консервирования

⚠️ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей. После консервирования банки очень горячие. Надевайте кухонные рукавицы при извлечении банок.

- Достаньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- **Обязательно** прокипятите в течение 2 дней второй раз бобовые или мясо после остывания.

- Снимите с банок фиксаторы и после этого проверьте, все ли банки закрыты.

Прокипятите незакрывшиеся банки сразу или храните их в прохладном месте и сразу употребите законсервированные овощи и фрукты.

- Следите за банками во время хранения. Если во время хранения банки открылись или навинчивающаяся крышка вздулась и при открывании не щелкнула, выбросьте содержимое банки.

## Замороженные продукты/готовые блюда

### Рекомендации по приготовлению пирогов, пиццы и багетов

- Выпекайте пироги, пиццу и багеты на решётке, покрытой бумагой для выпечки. Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих быстрозамороженных продуктов могут настолько сильно деформироваться, что их может быть невозможно извлечь из рабочей камеры в горячем состоянии. Каждое последующее приращение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

## Полезно знать

### Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и т. п.

- Эти быстрозамороженные продукты можно готовить на противне для выпечки или универсальном противне.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

### Приготовление замороженных продуктов/готовых блюд

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень приготовления, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

### Автоматич. программы

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

#### Категории

Для лучшего обзора автоматические программы  разделены по категориям. Вы просто выбираете автомати-

ческую программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

### Использование автоматических программ

- Выберите Автоматич. программы .

Появляется список установок.

- Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.
- Следуйте указаниям на дисплее.

В некоторых автоматических выпечите указание на дисплее о необходимости использования термощупа. Прочтите указания в главе «Запекание», раздел «Термощуп». В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

**Совет:** При помощи  Информация в зависимости от конкретного процесса приготовления можно просматривать, например, информацию о необходимости поместить продукт в рабочую камеру или о необходимости перевернуть продукт.

### Указания по использованию

- При использовании автоматических программ вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей программе вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- После процесса приготовления дайте рабочей камере сначала остыть до комнатной температуры, прежде чем запускать автоматическую программу.
- В некоторых автоматических программах необходимо дождаться, пока пройдет время предварительного нагрева, прежде чем продукт можно будет поместить в рабочую камеру. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее.
- В некоторых автоматических программах через определенное время приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, указание о необходимости налить жидкость).
- Время приготовления показывается в автоматической программе приблизительно. В зависимости от текущего процесса приготовления оно может уменьшаться или увеличиваться. При этом время может меняться в зависимости от исходной температуры мяса.
- При использовании термощупа время приготовления зависит от достижения внутренней температуры.
- Если по окончании автоматической программы у продукта не будет нужной вам степени готовности, выберите пункт Довести до готовн. или Допечь . После этого продукт будет готовиться дополнительно в течение 3 минут в обычном режиме нагрева.

### Поиск

(в зависимости от языка)

В пункте меню Автоматич. программы можно осуществлять поиск по названию категорий и автоматических программ.

Речь идет о полнотекстовом поиске, который также позволяет искать названия по частям слов.

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автоматич. программы .

Появляется список выбора категорий.

- Выберите Поиск.

- С помощью клавиатуры введите текст для поиска, например «хлеб».

В нижнем колонтитуле дисплея появится количество совпадений.

Если не найдено ни одного совпадения или найдено более 40 совпадений, то поле результат выключается и вам следует изменить текст, который вы ищете.

- Выберите XX результат.

Появляются найденные категории и автоматические программы.

- Выберите нужную автоматическую программу или категорию, а затем нужную автоматическую программу.

Автоматическая программа запускается.

- Следуйте указаниям на дисплее.

### MyMiele

В MyMiele  можно сохранять программы, используемые наиболее часто.

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

**Совет:** Внесённые в MyMiele пункты меню также можно разместить на стартовом экране (см. главу «Установки», раздел «Стартовый экран»).

### Добавление записей

Вы можете добавлять до 20 записей.

■ Выберите MyMiele .

■ Выберите Добавить запись.

Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- Режимы работы 
- Автоматическ. программы 
- Специальные программы 
- Персональные программы 
- Чистка и уход 

■ Подтвердите с помощью *OK*.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.

■ С остальными записями действуйте соответственно. Для выбора предлагаются только недоавленные подпункты.

### Удаление записей

■ Выберите MyMiele .

■ Коснитесь записи, которую вы хотите удалить и удерживайте до тех пор, пока не появится контекстное меню.

■ Выберите Удалить.

Запись удаляется из списка.

### Перемещение записей

■ Выберите MyMiele .

■ Касайтесь записи, которую вы хотите переместить до тех пор, пока не появится контекстное меню.

■ Выберите переместить.

Вокруг записи появится оранжевая рамка.

■ Переместите запись

Запись появляется на нужной позиции.

### Персональные программы

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете комбинировать до 9 этапов приготовления, чтобы максимально точно описать процесс приготовления в соответствии с любимыми рецептами или в соответствии с часто используемыми рецептами. Для каждого этапа приготовления вы можете выполнить индивидуальные установки, например,

установить режим работы, температуру и время приготовления или внутреннюю температуру.

- Вы можете задать уровень (уровни) приготовления для продукта.
- Вы можете задать название программы, которая будет относиться к вашему рецепту.

При повторном вызове и запуске программы она выполнится автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните её в качестве персональной программы.
- После завершения сохраните процесс приготовления с установленной длительностью.

Затем задайте для программы название.

### Создание персональных программ

- Выберите Персональные программы .

- Выберите Создать программу .

Теперь вы можете определить установки для первого этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужные установки.

Если вы выбрали функцию Предварит. нагрев , при помощи добавить добавьте следующий этап приготовления, установив время приготовления. Только после этих действий программу можно сохранить или запустить.

Все установки для первого этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться ещё один дополнительный режим.

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, выберите добавить и действуйте, как при первом этапе приготовления.
- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите Задать уровень приготовления .
- Выберите нужный(е) уровень(ни) приготовления.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Если вы хотите проверить или изменить установки впоследствии, коснитесь соответствующего этапа приготовления.

- Выберите сохранить .
- Введите название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа  вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- После ввода названия программы выберите сохранить .

На дисплее появится подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Вы можете запустить сохранённую программу сразу или через некоторое время, или изменить этапы приготовления.

## Полезно знать

### Запуск персональных программ

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

В зависимости от программных установок появляются следующие пункты меню:

- Запустить сразу  
Программа сразу запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Готовность в  
Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.
- Запустить в  
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Показать этапы приготовл.  
На дисплее появляется итог ваших установок.
- Отобразить действия  
Показываются необходимые действия, например, необходимость поместить продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный пункт меню.
- Подтвердите указание, на каком уровне приготовления должен быть размещён продукт, кнопкой **OK**.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

При помощи  Информация в зависимости от конкретного процесса приготовления можно просматривать, например, информацию о необходимости поместить продукт в рабочую камеру или о необходимости вернуть продукт.

Во время приготовления можно включать или выключать функции Быстрое охлаждение и Поддержание тепла в выпадающем меню.

- По окончании программы выберите закрыть .

### Изменение этапов приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые вы сохранили под собственным именем, не могут быть изменены.

- Выберите Персональные программы .
- Касайтесь программы, которую вы хотите изменить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите изменить.
- Выберите этап приготовления, который вы хотите изменить или добавить, чтобы добавить этап приготовления.
- Выберите и подтвердите нужные установки.
- Если вы хотите запустить программу, не внося в неё изменения, выберите запустить.

- Если вы изменили все установки, выберите **сохранить**.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Изменения в программе сохранены, и вы можете запустить её сразу или через некоторое время.

### Переименование персональных программ

- Выберите Персональные программы .
- Касайтесь программы, которую вы хотите изменить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите переименовать.
- Измените название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа  вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

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

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Программа переименована.

### Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .
- Касайтесь программы, которую вы хотите удалить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите **Удалить**.
- Подтвердите запрос с помощью **да**.

Программа удаляется.

Вы можете удалить все персональные программы одновременно с помощью **Установки | Заводские настройки | Персональные программы**.

### Перемещение персональных программ

- Выберите Персональные программы .
- Касайтесь программы, которую вы хотите переместить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите переместить.

Вокруг записи появится оранжевая рамка.

- Переместите программу.

Программа появляется на нужной позиции.

## Полезно знать

### Таблицы приготовления

#### Сдобное тесто

| Пироги/выпечка<br>(принадлежности)                                     |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[мин] | Crisp function |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Маффины (1 противень)                                                  |    | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | —              |
| Маффины (2 противня)                                                   |    | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 30–40 <sup>2</sup>                                                                         | —              |
| Небольшие кексы (1 противень)*                                         |    | 150                                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | —              |
|                                                                        |    | 160 <sup>1</sup>                                                                          | —                                                                                 | 3                                                                                                           | 20–30                                                                                      | —              |
| Небольшие кексы (2 противня)*                                          |    | 150 <sup>1</sup>                                                                          | —                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35                                                                                      | —              |
| Песочный пирог (прямоугольная форма, 30 см)                            |    | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | —              |
|                                                                        |    | 155–165 <sup>1</sup>                                                                      | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | ✓              |
| Мраморный пирог, ореховый пирог (прямоугольная форма, 30 см)           |    | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | —              |
|                                                                        |    | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | —              |
| Мраморный пирог, ореховый пирог (форма венка/форма для кекса, Ø 26 см) |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      | —              |
|                                                                        |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | —              |
| Фруктовый пирог (противень)                                            |    | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | ✓              |
|                                                                        |    | 155–165                                                                                   | —                                                                                 | 1                                                                                                           | 40–50                                                                                      | ✓              |
| Фруктовый пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)                             |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      | ✓              |
|                                                                        |    | 165–175 <sup>1</sup>                                                                      | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      | ✓              |
| Основа для торта (форма для выпекания основы, Ø 28 см)                 |   | 150–160                                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | —              |
|                                                                        |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                      | —                                                                                 | 2                                                                                                           | 15–25                                                                                      | —              |

 режим работы,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ ВКЛ., — ВЫКЛ.

\* Настройки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>2</sup> Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

## Песочное тесто

| Пироги/выпечка<br>(принадлежности)                     |    |  [°C] |  |  5 |  [мин] | Crisp function |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Печенье (1 противень)                                  |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   | –              |
|                                                        |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   | –              |
| Печенье (2 противня)                                   |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 25–35 <sup>2</sup>                                                                      | –              |
| Отсадное печенье (1 противень)*                        |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                   | –              |
|                                                        |    | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                   | 25–35                                                                                   | –              |
| Отсадное печенье (2 противня)*                         |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 40–50 <sup>2</sup>                                                                      | –              |
| Основа для торта (форма для выпекания основы, Ø 28 см) |    | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                   | –              |
|                                                        |    | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 20–30                                                                                   | –              |
| Сырный пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)                |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | –              |
|                                                        |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | –              |
| Яблочный пирог (разъёмная форма, Ø 20 см)*             |    | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 90–100                                                                                  | –              |
|                                                        |    | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                   | 85–95                                                                                   | –              |
| Закрытый яблочный пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)     |    | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | ✓              |
|                                                        |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | ✓              |
| Фруктовый пирог с глазурью (разъёмная форма, Ø 26 см)  |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | –              |
|                                                        |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   | –              |
| Фруктовый пирог с глазурью (противень)                 |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                   | ✓              |
|                                                        |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Плоский пирог с начинкой сладкий (противень)           |  | 210–220 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                   | 45–55                                                                                   | ✓              |
|                                                        |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 40–50                                                                                   | ✓              |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Конвекция Eco,  Верхний/нижний жар,  Интенсивное выпекание, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

\* Настройки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Перед размещением готовящегося блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>2</sup> Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовления продукт уже достаточно подрумянится.

## Полезно знать

### Дрожжевое тесто

| Пироги/выпечка<br>(принадлежности)                 |   |  [°C] |  |  5 1 |  [мин] | Crisp function |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Баба (форма для кекса, Ø 24 см)                    |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 50–60                                                                                   | –              |
|                                                    |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 50–60                                                                                   | –              |
| Рождественский кекс                                |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                    |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65                                                                                   | –              |
| Пирог с крошкой и фруктами/без фруктов (противень) |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 35–45                                                                                   | ✓              |
|                                                    |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                     | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Фруктовый пирог (противень)                        |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 45–55                                                                                   | ✓              |
|                                                    |   | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                     | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Слойки с яблоками/плюшки с изюмом (1 противень)    |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 25–35                                                                                   | –              |
| Слойки с яблоками/плюшки с изюмом (2 противня)     |   | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                   | 30–40 <sup>3</sup>                                                                      | –              |
| Белый хлеб (подовый)                               |   | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 30–40 <sup>4</sup>                                                                      | –              |
|                                                    |   | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 30–40                                                                                   | –              |
| Белый хлеб (прямоугольная форма, 30 см)            |   | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 45–55                                                                                   | –              |
|                                                    |   | 190–200 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
| Цельнозерновой хлеб (прямоугольная форма, 30 см)   |   | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                    |   | 200–210 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 55–65 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
| Подъём дрожжевого теста                            |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>2</sup>                                                                        | –                                                                                       | –              |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  5 1 уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Конвекция с паром + Конвекция плюс,  Конвекция с паром + Верхний/нижний жар,  Верхний/нижний жар, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

- <sup>1</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.
- <sup>2</sup> Уложите решётку на дно рабочей камеры и поставьте на неё ёмкость. В зависимости от размера ёмкости можно также снять боковые направляющие.
- <sup>3</sup> Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготавливаемый продукт уже достаточно подрумянится.
- <sup>4</sup> Запустите 1 паровой удар в начале процесса приготовления.
- <sup>5</sup> Запустите 2 паровых удара в начале процесса приготовления.
- <sup>6</sup> Включите функцию Crisp function через 15 минут после начала процесса приготовления.

## Творожно-сдобное тесто

| Пироги/выпечка<br>(принадлежности)              |  |  [°C] |  |  |  [мин] | Crisp function |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Фруктовый пирог (противень)                     |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
|                                                 |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Слойки с яблоками/плюшки с изюмом (1 противень) |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                 | 25–35                                                                                   | ✓              |
| Слойки с яблоками/плюшки с изюмом (2 противня)  |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                               | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      | ✓              |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

<sup>1</sup> Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

## Бисквитное тесто

| Пироги/выпечка<br>(принадлежности)                     |    |  [°C] |  |  |  [мин] | Crisp function |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Бисквитный корж (2 яйца, разъёмная форма, Ø 26 см)     |    | 160–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 15–25                                                                                   | –              |
| Бисквитный корж (4–6 яиц, разъёмная форма, Ø 26 см)    |    | 150–160 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                   | –              |
| Бисквит с добавлением воды (разъёмная форма, Ø 26 см)* |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                   | –              |
|                                                        |  | 150–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–45                                                                                   | –              |
| Бисквит (противень)                                    |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 15–25                                                                                   | –              |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

\* Настройки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

## Полезно знать

### Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

| Пироги/выпечка<br>(принадлежности)            |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [мин] | Crisp function |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Заварное пирожное (1 противень)               |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 30–40                                                                                   | ✓              |
|                                               |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      | ✓ <sup>2</sup> |
| Пирожки из слоёного теста (1 противень)       |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 20–30                                                                                   | –              |
| Пирожки из слоёного теста (2 противня)        |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 20–30 <sup>3</sup>                                                                      | –              |
| Макарон/миндальные пирожные (1 противень)     |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–50                                                                                   | ✓              |
| Макарон/миндальные пирожные (2 противня)      |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 25–50 <sup>3</sup>                                                                      | ✓              |
| Меренги/безе (1 поддон, 6 штук по Ø 6 см)     |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                        | 120–150                                                                                 | ✓              |
| Меренги/безе (2 поддона, по 6 штук по Ø 6 см) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 150–180                                                                                 | ✓              |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  5 уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Конвекция с паром + Конвекция плюс, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

\* Настройки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Запустите 1 паровой удар спустя 8 минут после начала процесса приготовления.

<sup>2</sup> Включите функцию Crisp function через 15 минут после начала процесса приготовления.

<sup>3</sup> Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовления продукт уже достаточно подрумянится.

## Пикантные блюда

| Приготавливаемый продукт<br>(принадлежности)                      |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [мин] | Crisp function |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Пикантный плоский пирог с начинкой (противень)                    |               | 220–230 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓              |
|                                                                   |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Луковый пирог (противень)                                         |               | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓              |
|                                                                   |               | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | ✓              |
| Пицца, дрожжевое тесто (противень)                                |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓              |
|                                                                   |               | 210–220 <sup>3</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   | ✓              |
| Пицца, творожно-сдобное тесто (противень)                         |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓              |
|                                                                   |               | 190–200 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                   | ✓              |
| Быстрозамороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка)     |               | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–25                                                                                   | –              |
| Тосты* (решётка)                                                  |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                     | –              |
| Запечённые/гратинированные изделия (например, тосты) <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 275 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 3–6                                                                                     | –              |
| Овощи на гриле <sup>1</sup>                                       |  <sup>2</sup> | 275 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 5–10 <sup>5</sup>                                                                       | ✓              |
|                                                                   |               | 250 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–10 <sup>5</sup>                                                                       | ✓              |
| Рататуй (универсальный противень)                                 |               | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 40–60                                                                                   | –              |

 режим работы,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup> уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Конвекция Eco,  Верхний/нижний жар,  Интенсивное выпекание,  Гриль большой,  Гриль с обдувом, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

\* Настройки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Используйте решётку и универсальный противень.

В зависимости от количества также можно использовать режим работы «Гриль малый» .

<sup>2</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>3</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.

<sup>4</sup> По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

## Полезно знать

### Говядина

| Приготавливаемый продукт<br>(принадлежности)                  |    |  [°C] |  |  5 |  [мин] |  [°C] |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тушёная говядина, ок. 1 кг<br>(форма для запекания с крышкой) |  2 | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>5</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                               |  2 | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>5</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                               |  2 | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 160–180 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                        |
| Филе говядины, ок. 1 кг<br>(универсальный противень)          |  2 | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Филе говядины, «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>              |  2 | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Филе говядины, средняя прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>        |  2 | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                    |
| Филе говядины, полная прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>         |  2 | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                   | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                    |
| Ростбиф, ок. 1 кг<br>(универсальный противень)                |  2 | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Ростбиф, «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>                    |  2 | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Ростбиф, средняя прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>              |  2 | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                    |
| Ростбиф, полная прожарка, ок. 1 кг <sup>1</sup>               |  2 | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                   | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                    |
| Котлеты для бургеров* <sup>1</sup>                            |  2 | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                   | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –                                                                                        |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  5 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Есо,  Низкотемпературное приготовление,  Гриль большой, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

\* Настройки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Используйте решётку и универсальный противень.

<sup>2</sup> Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

<sup>3</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>4</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.

<sup>5</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 90 минут приготовления и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

<sup>6</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 100 минут приготовления и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

<sup>7</sup> По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

## Телятина

| Приготавливаемый продукт<br>(принадлежности)                    |    |  [°C] |  |  5 |  [мин] |  [°C] |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тушёная телятина, ок. 1,5 кг<br>(форма для запекания с крышкой) |  2 | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                                 |  2 | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                        |
| Филе телятины, ок. 1 кг<br>(универсальный противень)            |  2 | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 30–60                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Филе телятины, «с кровью», ок.<br>1 кг <sup>1</sup>             |  2 | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Филе телятины, средняя прожарка,<br>ок. 1 кг <sup>1</sup>       |  2 | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                    |
| Филе телятины, полная прожарка,<br>ок. 1 кг <sup>1</sup>        |  2 | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                   | 90–100                                                                                  | 63–66                                                                                    |
| Седло телёнка, «с кровью», ок. 1 кг <sup>1</sup>                |  2 | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Седло телёнка, средняя прожарка,<br>ок. 1 кг <sup>1</sup>       |  2 | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                   | 100–130                                                                                 | 54–57                                                                                    |
| Седло телёнка, полная прожарка,<br>ок. 1 кг <sup>1</sup>        |  2 | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                   | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                    |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  5 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Низкотемпературное приготовление, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

<sup>1</sup> Используйте решётку и универсальный противень.

<sup>2</sup> Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

<sup>3</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>4</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 90 минут приготовления и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

## Полезно знать

### Свинина

| Приготавливаемый продукт<br>(принадлежности)                                                  |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [мин] |  [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1 кг<br>(форма для запекания с крышкой) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
|                                                                                               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Жаркое из свинины на шкурке, ок. 2 кг (форма для запекания)                                   |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>6,7,8</sup>                                                                | 80–90                                                                                   |
|                                                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                   |
| Филе свинины, ок. 350 г <sup>1</sup>                                                          |  | 90–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–90                                                                                   | 63–69                                                                                   |
| Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг<br>(форма для запекания с крышкой)                              |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–160 <sup>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Копчёная корейка, ок. 1 кг<br>(универсальный противень)                                       |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60 <sup>6</sup>                                                                      | 63–68                                                                                   |
| Копчёная корейка, ок. 1 кг <sup>1</sup>                                                       |  | 95–105                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 140–160                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Мясной рулет, ок. 1 кг<br>(универсальный противень)                                           |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70 <sup>7</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
|                                                                                               |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80 <sup>7</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
| Бекон к завтраку/бекон <sup>1</sup>                                                           |  | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                     | –                                                                                       |
| Колбаски <sup>1</sup>                                                                         |  | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 8–15 <sup>10</sup>                                                                      | –                                                                                       |

 режим работы,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup> уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco,  Конвекция с паром + Конвекция плюс,  Низкотемпературное приготовление,  Гриль большой, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

- Используйте решётку и универсальный противень.
- Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.
- Включите функцию Crisp function.  
В зависимости от количества также можно использовать режим работы «Гриль малый» .
- Перед размещением приготавливаемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 60 минут приготовления и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- Запустите 3 паровых удара вручную, распределив их по времени приготовления после фазы нагрева.
- По истечении половины времени долейте ок. 0,5 л жидкости.
- Включите функцию Crisp function через 60 минут после начала процесса приготовления.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 100 минут приготовления и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

## Баранина, дичь

| Приготавливаемый продукт<br>(принадлежности)                                   |               | <br>[°C] |  | <br>5<br>1 | <br>[мин] | <br>[°C] |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ножка ягнёнка с костью, ок. 1,5 кг<br>(форма для запекания с крышкой)          |               | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                           | 100–120 <sup>3</sup>                                                                       | 64–82                                                                                      |
| Седло ягнёнка без кости<br>(универсальный противень)                           |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                           | 10–20                                                                                      | 53–80                                                                                      |
| Седло ягнёнка без кости<br>(решетка и универсальный противень)                 |  <sup>1</sup> | 95–105                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                           | 40–60                                                                                      | 54–66                                                                                      |
| Седло оленя без кости<br>(универсальный противень)                             |  <sup>1</sup> | 160–170 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                           | 70–90                                                                                      | 60–81                                                                                      |
| Седло косули без кости<br>(универсальный противень)                            |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                           | 25–35                                                                                      | 60–81                                                                                      |
| Окорок дикого кабана без кости,<br>ок. 1 кг<br>(форма для запекания с крышкой) |  <sup>1</sup> | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                           | 100–120 <sup>3</sup>                                                                       | 80–90                                                                                      |

 режим работы,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup> уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Верхний/нижний жар,  Низкотемпературное приготовление, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

<sup>1</sup> Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

<sup>2</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>3</sup> Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 50 минут приготовления и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

## Полезно знать

### Птица, рыба

| Приготавливаемый продукт<br>(принадлежности)                            |  |  [°C] |  |  5 |  [мин] |  [°C] |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Птица, 0,8–1,5 кг<br>(универсальный противень)                          |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                    |
| Курица, ок. 1,2 кг<br>(решётка на универсальном противне)               |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                    |
| Птица, ок. 2 кг<br>(форма для запекания)                                |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                    |
|                                                                         |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                   | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                    |
| Птица, ок. 4 кг<br>(форма для запекания)                                |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                    |
|                                                                         |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                    |
| Рыба, 200–300 г (например, форель)<br>(универсальный противень)         |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 15–25 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                    |
| Рыба, 1–1,5 кг (например, радужная форель)<br>(универсальный противень) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                    |
| Филе рыбы в фольге, 200–300 г<br>(универсальный противень)              |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                    |

 режим работы,  температура,  функция Booster,  5 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция с паром + Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

- <sup>1</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.
- <sup>2</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.
- <sup>3</sup> По возможности переверните продукт, приготавливаемый на гриле, спустя половину времени приготовления.
- <sup>4</sup> Долейте примерно 0,25 л жидкости в начале процесса приготовления.
- <sup>5</sup> Спустя 30 минут долейте ок. 0,5 л жидкости.
- <sup>6</sup> Запустите 1 паровой удар вручную спустя 5 минут после начала процесса приготовления.

 **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.

Косметические средства, особенно солнцезащитные крема, а также дезинфицирующие средства для рук могут оставлять пятна на матовой стеклянной поверхности.

Если на матовую стеклянную поверхность попали косметические средства, сразу же удалите загрязнения с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой салфетки из микрофибры.

### 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)

## Чистка и уход

- Меламиновые очистители для удаления загрязнений
- острые металлические скребки (например, металлический шпатель)
- проволочные мочалки
- губки из нержавеющей стали на матовых поверхностях и телескопических направляющих FlexiClip
- средства для чистки духовых шкафов
- средства для точечной очистки с применением механических средств

Принадлежности не предназначены для мытья в посудомоечной машине (за исключением беспроводного термощупа).

**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).
- Откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

### Удаление обычных загрязнений

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

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

### 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.

### Чистка термощупа

- Очищайте термощуп вручную или в посудомоечной машине.

### 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.

Вы можете также аккуратно удалить остатки с защитного стекла камеры, используя скребок, держа его под небольшим углом к защитному стеклу.

### Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз

Вместо чистки рабочей камеры вручную её можно очистить с помощью функции режима "Пиролиз" .

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

Имеются 3 степени пиролиза с различной длительностью:

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

После запуска пиролиза дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть её только по окончании процесса очистки.

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

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

### Подготовка пиролиза

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

Перед процедурой пиролиза извлеките все непригодные для пиролиза принадлежности из рабочей камеры. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, непригодным для пиролиза.

Приведённые далее принадлежности пригодны для пиролиза и могут оставаться в рабочей камере во время его проведения:

- Боковые направляющие
- Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72
- Решётка HBBR 72

## Чистка и уход

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

Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию.

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

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

### Запуск пиролиза

 **Опасность** получения травм из-за вредных паров.

При пиролизе возможно высвобождение паров, которые могут приводить к раздражению слизистой оболочки.

Не находитесь в кухне слишком долго во время пиролиза и следите за тем, чтобы на кухню не заходили дети и домашние животные.

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

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

При пиролизе духовой шкаф разогревается сильнее, чем при нормальном режиме работы.

Следите, чтобы дети не прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

- Выберите Чистка и уход .
- Выберите Пиролиз.
- Выберите ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Следуйте указаниям на дисплее.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Вы можете запустить пиролиз немедленно или отложить время запуска.

### Немедленный запуск пиролиза

- Для немедленного запуска пиролиза выберите **Запустить сразу**.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Пиролиз запускается.

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

Освещение рабочей камеры во время пиролиза отключено.

На дисплее отображается оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздаётся звуковой сигнал, мигает  и идёт отсчёт времени по возращению. После касания сенсорной кнопки  акустические и оптические сигналы отключатся.

### Запуск пиролиза с задержкой по времени

- Для запуска пиролиза с задержкой по времени выберите **Запуск в**.
- Подтвердите нажатием **OK**.

- Установите время запуска пиролиза.
- Подтвердите нажатием **OK**.

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

До момента запуска можно заново настроить время запуска с помощью Таймер.

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

### Завершение пиролиза

По истечении оставшегося времени появляется указание о том, что дверца разблокирована.

Как только дверца разблокируется, появляется **Готово** и раздаётся звуковой сигнал.

- Подтвердите указание с помощью кнопки **OK**.
- Выберите **заккрыть**.
- Выключите духовой шкаф.

Акустический и оптический сигналы отключаются.

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

После пиролиза духовой шкаф ещё очень горячий. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед удалением возможных остатков пиролиза и смазыванием боковых направляющих дайте нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям остыть.

- Очистите рабочую камеру и принадлежности, пригодные для пиролиза, от возможных остатков (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.
- Удалите возможные остатки с защитного стекла камеры. Можно использовать жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Нанесите пару капель высокотемпературного пищевого масла на пергаментную бумагу и смажьте боковые направляющие.

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

В зависимости от степени загрязнения на внутренней поверхности дверцы может образоваться видимый налёт. Его можно удалить с помощью губки для мытья посуды, скребка для стекла или мягкой проволочной губки (например, Spontex Spirinett) и средства для мытья посуды вручную.

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

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

В результате проливания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие цветные пятна. Эти изменения не влияют на качество эмали.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало.

## Раскладывание телескопических направляющих FlexiClip

После чистки на телескопических направляющих FlexiClip могут оставаться цветные или обесцвеченные пятна. Они не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

- Несколько раз разложите телескопические направляющие FlexiClip после пиролиза.

## Удаление накипи

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

Очистку от накипи можно провести в любое время.

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

На дисплей выводится в убывающем порядке отсчёт последних 10 процессов приготовления до удаления накипи. После этого использование режимов и автоматических программ с использованием пара блокируется.

Эти режимы можно будет продолжить использовать только после удаления накипи. Все другие режимы и автоматические программы без использования пара можно использовать по-прежнему.

## Ход процесса удаления накипи

Если вы запустили процесс удаления накипи, то его необходимо выполнить полностью, так как его прерывание невозможно.

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

1. Подготовка процесса удаления накипи
2. Всасывание средства для удаления накипи
3. Фаза воздействия
4. Процесс промывание 1
5. Процесс промывание 2
6. Процесс промывание 3
7. Выпаривание остатков воды

## Подготовка процесса удаления накипи

Вам потребуется ёмкость вместимостью ок. 1 литра.

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

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

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

Другие таблетки для удаления накипи, которые, помимо лимонной кислоты, также содержат другие кислоты и/или иные нежелательные компоненты, например хлориды, могут привести к повреждениям.

Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать из-за несоблюдения концентрации средства для удаления накипи.

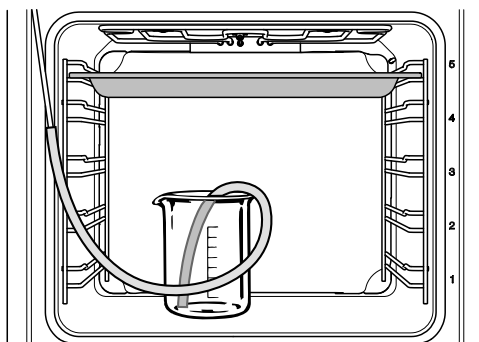
- Налейте в ёмкость примерно 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней таблетку для удаления накипи.

## Проведение процесса удаления накипи

- Выберите Чистка и уход ⑤.
- Выберите Удаление накипи.

Если режимы работы и автоматические программы с использованием пара уже заблокированы, процесс удаления накипи можно запустить немедленно, нажав для подтверждения **OK**.

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



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

Начинается процесс всасывания. Слышен шум работы насоса.

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

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

Появится сообщение об окончании процесса всасывания.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Начнется **фаза воздействия**. Вы можете следить за временем.

- Оставьте ёмкость вместе с соединением шланга со всасывающей трубкой в рабочей камере и долейте

## Чистка и уход

примерно 300 мл воды, так как во время фазы воздействия система будет снова забирать жидкость.

Система забирает немного жидкости примерно каждые 5 минут. Слышен шум работы насоса.

Во время всего процесса подсветка рабочей камеры и охлаждающий вентилятор остаются включёнными.

В конце фазы воздействия раздаётся звуковой сигнал.

### Промывание испарительной системы после фазы воздействия

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

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

- Извлеките универсальный противень с собранным средством для удаления накипи, опорожните его и вновь вставьте на самый верхний уровень.
- Извлеките пластиковый шланг из ёмкости.
- Достаньте ёмкость, тщательно промойте и налейте примерно 1 л свежей водопроводной воды.
- Вновь установите ёмкость в рабочую камеру и закрепите в ёмкости пластиковый шланг.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Запустится процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и собирается на универсальном противне.

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

- Извлеките универсальный противень с собранной промывочной водой, опорожните его и вновь вставьте на самый верхний уровень.
- Извлеките из ёмкости пластиковый шланг и налейте в нее прим. 1 л свежей водопроводной воды.
- Поставьте ёмкость снова в рабочую камеру, закрепите в ней пластиковый шланг.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- При проведении **третьего промывания** действуйте так же.

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

### Выпаривание остатков воды

После третьего промывания запускается выпаривание остатков воды.

- Извлеките ёмкость и шланг из рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Подтвердите нажатием *OK*.

 **Опасность получения травм от водяного пара.**  
Водяной пар может сильно ошпарить.  
Во время выпаривания не открывайте дверцу.

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

Длительность автоматически корректируется в зависимости от фактического наличия остатков воды.

## Завершение процесса удаления накипи

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

- Подтвердите нажатием **OK**.

Раздаётся звуковой сигнал и появляется **Готово**.

- Выберите **закрыть**.

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



**Опасность травмирования из-за горячих поверхностей.**

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

Перед началом очистки вручную дайте остыть нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям.

- Достаньте универсальный противень с собранной жидкостью.
- Затем очистите охлаждённую рабочую камеру от остатков жидкости и средства для удаления накипи.
- Закрывайте дверцу только после высыхания рабочей камеры.

## Дверца

Дверца весит около 10 кг.

Дверца представляет собой открытую систему из 4 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

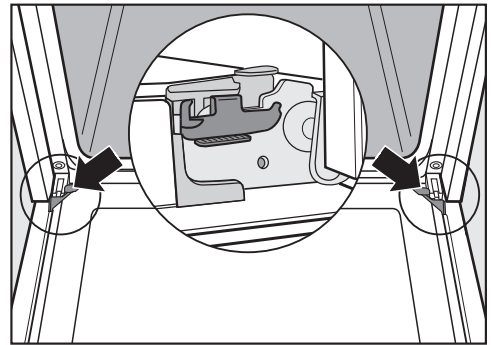
В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Для очистки стёкол дверцы выполните следующие действия:

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

## Снятие дверцы

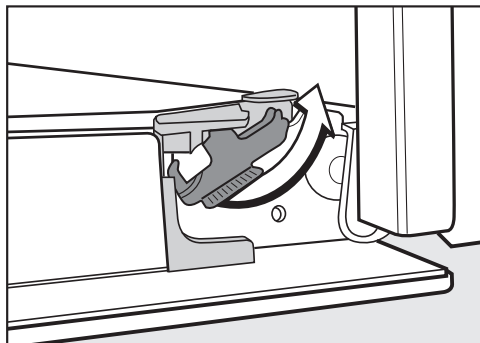
Дверца весит около 10 кг.



Дверца соединена с петлями с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обеих дверных петель.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению духового шкафа.

Никогда не тяните дверцу горизонтально с держателей, так как они откиннутся и ударят духовой шкаф.

- Прикройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу по сторонам и равномерно потяните ее вверх из держателей. При этом не допускайте перекоса дверцы.

### Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 4 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

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

Если в пространстве между стеклами дверцы осаждаются загрязнения, то дверцу можно разобрать для очистки внутренних поверхностей.

Из-за царапин возможно разрушение стекла дверцы.

Для очистки стекол дверцы запрещается использовать абразивные средства, жёсткие губки или щётки, а также острые металлические скребки.

При очистке стекол дверцы также соблюдайте указания, относящиеся к передней поверхности духового шкафа.

Отдельные стороны стёкол дверцы имеют разное покрытие. Обращённые к рабочей камере стороны обладают теплоотражающим действием.

Если стёкла дверцы установить неверной стороной, духовой шкаф получит повреждения.

После очистки стёкол дверцы обязательно устанавливайте их правильной стороной.

Средство для чистки духовых шкафов повреждает поверхность алюминиевых профилей.

Очищайте детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

При падении стёкла дверцы могут разбиться.

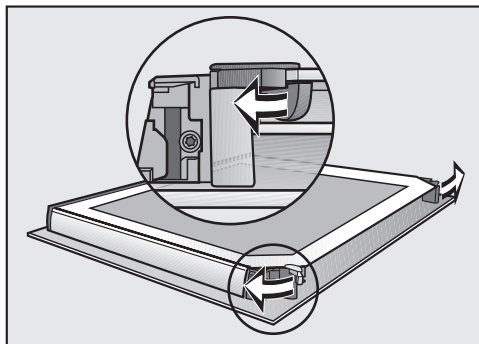
Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

 **Опасность** получения травм от захлопывающейся дверцы.

Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв.

Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

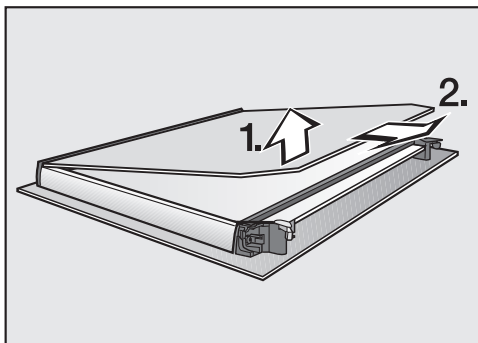
- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды) во избежание появления царапин.



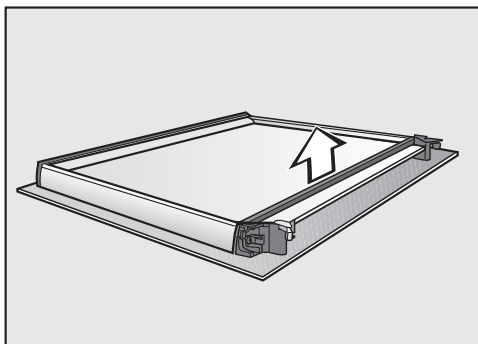
- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

Последовательно снимите внутреннее стекло дверцы и два средних стекла дверцы.

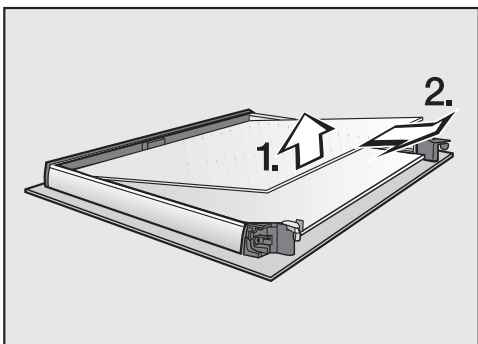
## Чистка и уход



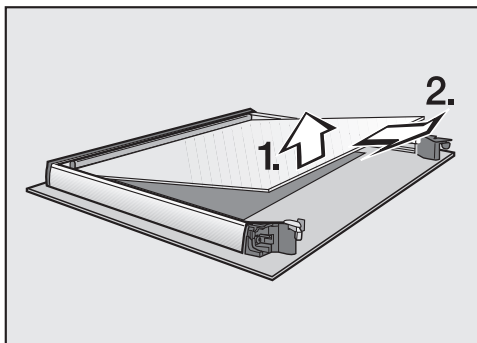
- Слегка приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.



- Снимите уплотнение.



- Слегка приподнимите верхнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.

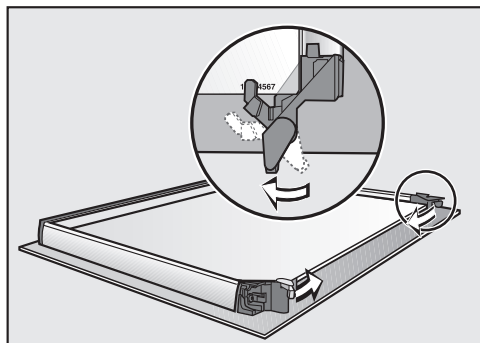


- Слегка приподнимите нижнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.
- Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите детали насухо мягкой тканью.

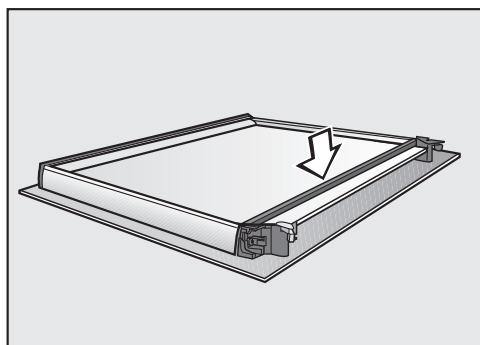
Затем снова аккуратно соберите дверцу.

Оба средних стекла дверцы идентичны. Для ориентирования и правильной установки на стёклах дверцы напечатан материальный номер.

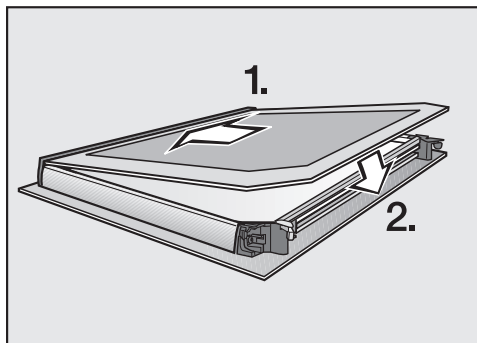
- Установите нижнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально).



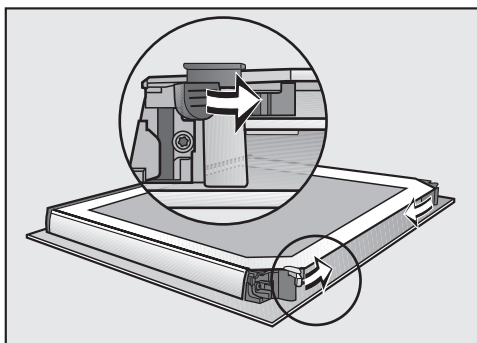
- Поверните стопоры стёкол дверцы вовнутрь так, чтобы стопоры прилегли к нижнему из средних боковых стёкол.
- Установите верхнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочесть (чтобы он не отображался зеркально). Стекло дверцы должно лежать на стопорах.



- Вставьте уплотнение.



- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.

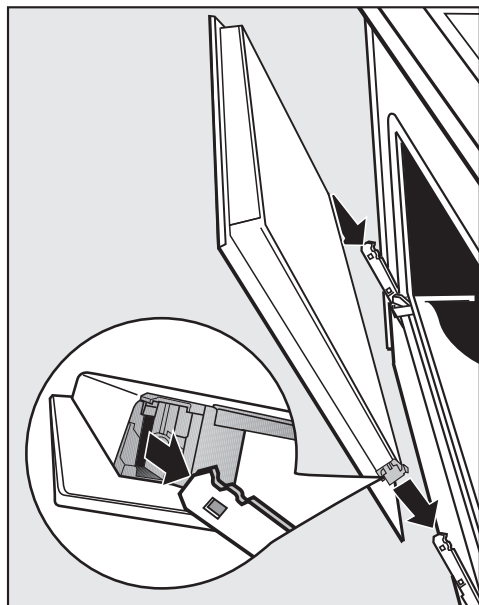


- Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца вновь собрана.

# Чистка и уход

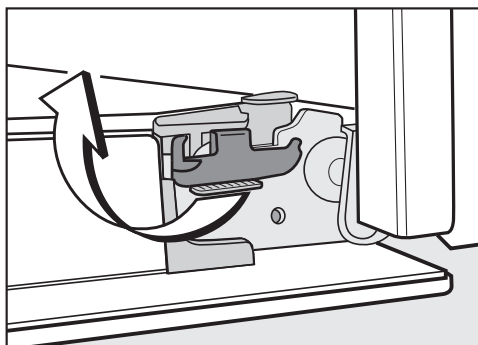
## Установка дверцы



- Возьмитесь за дверцу по сторонам и установите ее на крепления петель. Не допускайте перекоса.
- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения.

Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.



- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.

## Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip

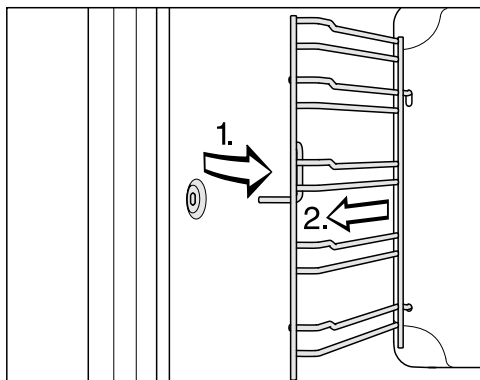
Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при их наличии).

Если вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Оснащение», раздел «Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».

⚠ 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 демонтажем боковых направляющих дайте остыть ТЭНам, рабочей камере и принадлежностям.



- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1.) и снимите их (2.).

**Установка** выполняется в обратной последовательности.

- Устанавливайте детали аккуратно.

## Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

Если верхняя часть рабочей камеры особенно сильно загрязнена, то для чистки можно откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля. Целесообразно регулярно очищать верхнюю часть рабочей камеры влажной салфеткой или губкой для мытья посуды.



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

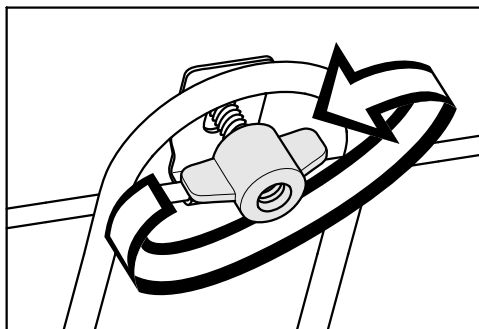
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

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

Упавшая гайка может повредить эмаль дна рабочей камеры.

В целях предосторожности положите на дно рабочей камеры полотенце для посуды и т. п.

- Снимите боковые направляющие.



- Ослабьте барашковую гайку.

ТЭН верхнего жара/гриля можно повредить.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля с силой.

- Осторожно откиньте вниз ТЭН верхнего жара/гриля.

Теперь верхняя часть рабочей камеры доступна.

- Очистите верхнюю часть рабочей камеры тёплой водой, жидким средством для мытья посуды вручную и чистой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.

Неправильная установка защитного стекла может стать причиной повреждения рабочей камеры.

Никогда не отвинчивайте защитное стекло камеры.

## Чистка и уход

---

- Удалите имеющиеся остатки с защитного стекла камеры с помощью спирали из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett). Вы можете также аккуратно удалить остатки, используя скребок, держа его под небольшим углом к защитному стеклу.
- После очистки снова поднимите нагревательный элемент верхнего жара/гриля вверх.
- Установите барашковую гайку и затяните её.
- Установите боковые направляющие.

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

На сайте [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) можно найти дополнительную информацию о том, как устранять неисправности самостоятельно.



## Указания на дисплее

| Проблема                                                                                                                                               | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дисплей темный.</b>                                                                                                                                 | <p>Вы выбрали установку Текущее время   Индикация   Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафу дисплей темный.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сразу после включения духового шкафа появляется главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку Текущее время   Индикация   Вкл..</li> </ul> <p>Отсутствует электропитание духового шкафа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку.</li> <li>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.</li> </ul> |
| Блокировка включения <br><b>появляется при включении на дисплее.</b> | <p>Блокировка запуска  включена.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Блокировку запуска процесса приготовления можно отключить, нажав символ  и удерживая его 6 секунд.</li> <li>■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Безопасность   Блокировка включения    Выкл. .</li> </ul>                                                                                             |
| <b>12:00 высвечивается на дисплее.</b>                                                                                                                 | <p>Электроснабжение было отключено более 150 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите текущее время и дату заново.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>На дисплее появляется</b><br>Неисправность в сети процесс отменен .                                                                                 | <p>Электроснабжение было кратковременно нарушено. Поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.</li> <li>■ Снова запустите процесс приготовления.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

# Устранение проблем

| Проблема                                                                                                                                                                   | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>На дисплее появляется</b><br>Максимальная длительность работы достигнута.                                                                                               | Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение.<br>■ Подтвердите нажатием <b>OK</b> .<br>После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.                                                         |
| <b>На дисплее отображается</b> ⚠ Ошибка <b>F32</b> .                                                                                                                       | Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие.<br>■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз.<br>■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.                      |
| <b>На дисплее отображается</b> ⚠ Ошибка <b>F33</b> .                                                                                                                       | Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание.<br>■ Выключите и снова включите духовой шкаф.<br>■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.                                                     |
| <b>Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.</b>                                                                                                     | Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно.<br>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.                                                                                                                                     |
| <b>На дисплее отображается</b> Нет сигнала от термощупа. Измените, пожалуйста, его положение в рабочей камере..                                                            | Термощуп перестал распознаваться.<br>■ Измените положение термощупа внутри продукта.<br>Если термощуп все равно не распознается, он неисправен. Вы можете приобрести новый термощуп в точках продаж Miele или в сервисной службе Miele. |
| <b>После выбора функции удаления накипи на дисплее отображается</b><br>В наст. время функция не доступна..                                                                 | Испарительная система неисправна.<br>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.                                                                                                                                                             |
| <b>После выбора автоматической программы на дисплее отображается</b> Управление уровнем влажности не исправно. Автоматические программы работают без использования влаги.. | Испарительная система неисправна.<br>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.<br>Можно запустить автоматическую программу и без использования пара.                                                                                       |

## Непредсказуемое поведение

| Проблема                                                                                                                                         | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Сенсорные кнопки или датчик приближения не работают.</b>                                                                                      | Вы выбрали установку Дисплей   QuickTouch   Выкл.. Поэтому при выключенном духовом шкафе сенсорные кнопки и датчик приближения не работают.<br>■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки и датчик приближения начнут работать. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки и датчик приближения работали даже при выключенном духовом шкафе, выберите установку Дисплей   QuickTouch   Вкл.. |
|                                                                                                                                                  | Установки для датчика приближения выключены.<br>■ Измените установки для датчика приближения с помощью Установки   Датчик приближения.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                  | Датчик приближения неисправен.<br>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                  | Духовой шкаф не подключён к электросети.<br>■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку.<br>■ Проверьте, не сработал ли автомат защиты внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                  | Если дисплей тоже не реагирует, значит возникла проблема в системе управления.<br>■ Нажимайте кнопку Вкл./Выкл.  до отключения дисплея и перезапуска духового шкафа.                                                                                                                                                |
| <b>Сенсорная кнопка  мигает при включении духового шкафа.</b> | Вы ещё не подключили духовой шкаф к сети WiFi. Сенсорная кнопка мигает, сигнализируя о возможности подключить духовой шкаф к сети с помощью этой кнопки. После многократного включения и выключения духового шкафа сенсорная кнопка больше не мигает, но функция подключения к сети по-прежнему активна.                                                                                              |

## Устранение проблем

| Проблема                                                                                                                         | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вы не можете открыть дверь сенсорной кнопкой  . | <p>Вы выбрали настройку Дисплей   QuickTouch   Выкл.. В результате сенсорная кнопка  не реагирует, если духовой шкаф выключен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также после выключения духового шкафа, выберите настройку Дисплей   QuickTouch   Вкл..</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                  | <p>Духовой шкаф не подключён к электросети.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, вставлена ли вилка прибора в розетку.</li> <li>■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.</li> <li>■ Если вам необходимо открыть дверцу, так как, например, в рабочей камере ещё есть продукт, откройте её с помощью входящего в комплект поставки открывателя. Для этого вставьте открыватель с внешнего края дверцы под наклоном в зазор между панелью управления и дверцей. Вы также можете потянуть обеими руками за боковые стороны дверцы и открыть её.</li> </ul>                             |
|                                                                                                                                  | <p>Запущен пиролиз.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.</p> <p>Во время пиролиза дверца остаётся заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °C.</p> <p>Ни в коем случае не пытайтесь открыть дверцу открывателем в соответствии с приведённым описанием!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Подождите, пока духовой шкаф остынет. Дверца разблокируется автоматически после того, как температура в рабочей камере опускается ниже 280 °C.</li> </ul> |

| Проблема                                                                       | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вы не слышите звуковой сигнал.                                                 | Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость.<br>■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью Установки   Громкость звука   Звуковые сигналы .                                                                                                               |
| Рабочая камера не нагревается.                                                 | Активирован демонстрационный режим.<br>Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает.<br>■ Деактивируйте демонстрационный режим при помощи Установки   Демо-режим   Демо-режим   Выкл. .                                                       |
| В процессе приготовления с использованием пара всасывание воды не выполняется. | Активирован режим презентации. Вы можете выбирать пункты меню на дисплее и нажимать сенсорные кнопки, однако насос испарительной системы не работает.<br>■ Деактивируйте режим презентации через Установки   Демо-режим   Демо-режим   Выкл..                                                 |
|                                                                                | Насос испарительной системы неисправен.<br>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.                                                                                                                                                                                                             |
| 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.<br>■ Снова включите духовой шкаф.                                           |
| Подсветка рабочей камеры выключается спустя небольшое время.                   | Вы выбрали установку Освещение   «Вкл.» на 15 секунд   .<br>■ Если вы хотите включить подсветку рабочей камеры на время всего процесса приготовления, выберите установку Освещение   Вкл. .                                                                                                   |
| Подсветка рабочей камеры выключена или не включается.                          | Вы выбрали установку Освещение   Выкл.   .<br>■ Включите подсветку рабочей камеры на 15 секунд нажатием сенсорной кнопки  .<br>■ При желании выберите установку Освещение   Вкл. или «Вкл.» на 15 секунд . |
|                                                                                | Подсветка рабочей камеры неисправна.<br>■ Обратитесь в сервисную службу Miele.                                                                                                                                                                                                                |

## Устранение проблем

| Проблема                                                                                                                                                                   | Причина и устранение                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Подсветка рабочей камеры не выключается. Сенсорная кнопка  не реагирует на прикосновение. | Вы выбрали настройку Камера в рабочей камере   Вкл.. При этой настройке подсветка рабочей камеры включена в течение всего процесса приготовления для обеспечения оптимального качества передачи изображений. |

## Неудовлетворительный результат

| Проблема                                                                          | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления. | Выбранная температура не соответствует данным рецепта.<br>■ Выберите температуру согласно рецепту.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                   | Количество компонентов не соответствует данным рецепта.<br>■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.                                                                                                                                     |
| Пирог/выпечка неровно подрумянились.                                              | Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления.<br>■ Определённое различие в степени подрумянивания всегда присутствует. Если эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень приготовления.                                                                                                        |
|                                                                                   | Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.<br>■ Формы для выпекания из светлых или блестящих материалов не оптимальны для режима работы Верхний / нижний жар  . Используйте для выпекания матовые тёмные формы.                       |
| После пиролиза в рабочей камере остаются загрязнения.                             | При пиролизе загрязнения сжигаются и остаётся пепел.<br>■ Удалите пепел с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.<br>Если, помимо этого, обнаруживаются более грубые загрязнения, выполните повторный пиролиз, при необходимости с увеличенной длительностью. |

### Необычные шумы

| Проблема                                                                 | Причина и устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора. | После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установка», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).                                                                                                                                                                                            |
| При установке или извлечении принадлежностей возникают шумы.             | <p>Из-за устойчивой к пиролизу поверхности боковых направляющих возникает эффект трения при установке или извлечении принадлежностей.</p> <p>■ Для уменьшения этого эффекта трения нанесите пару капель высокотемпературного пищевого масла на пергаментную бумагу и смажьте боковые направляющие. Повторяйте это после каждого пиролиза.</p> |

# Сервисная служба

На сайте [www.miele.kz/service](http://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».

## Нижеследующая информация актуальна только для Украинцы:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

## Документы соответствия

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.35062/24 с 06.06.2024 по 05.06.2029

Декларация соответствия

ЕАЭС N RU Д-DE.РА02.В.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 допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

## Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, 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

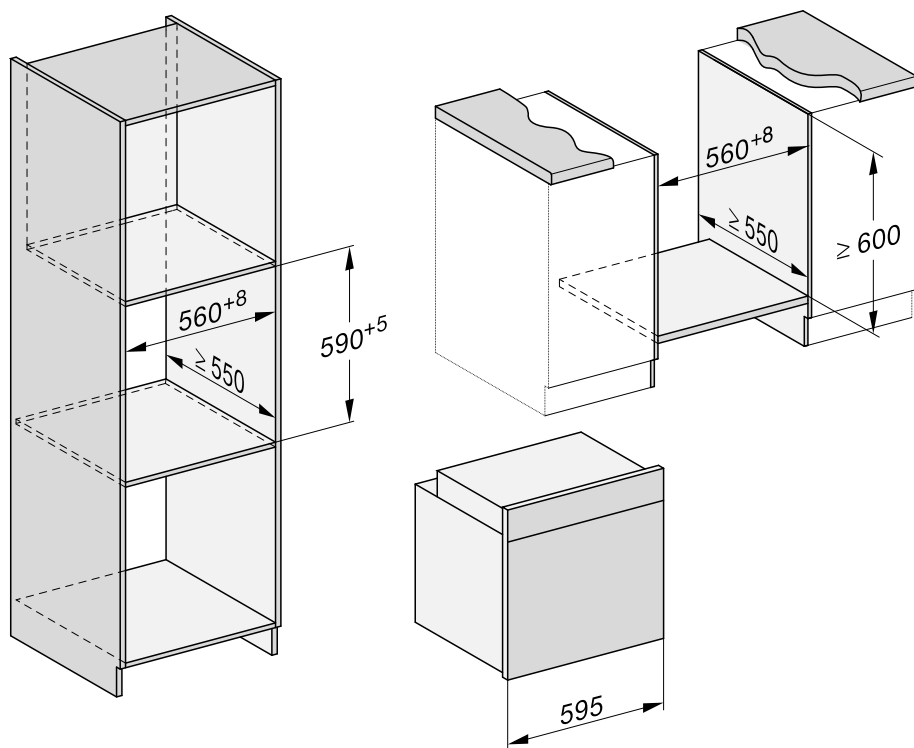
# Монтаж

## Размеры для встраивания

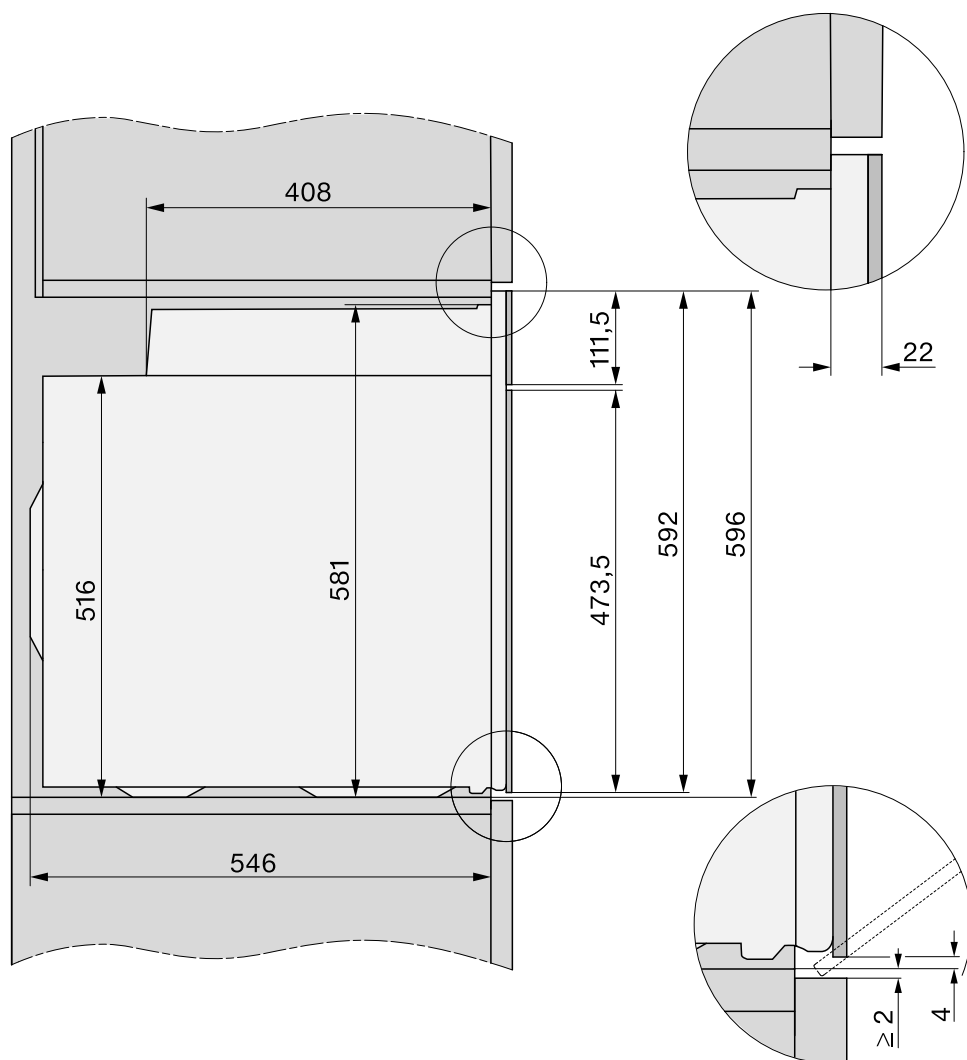
Указания размеров приведены в мм.

### 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.

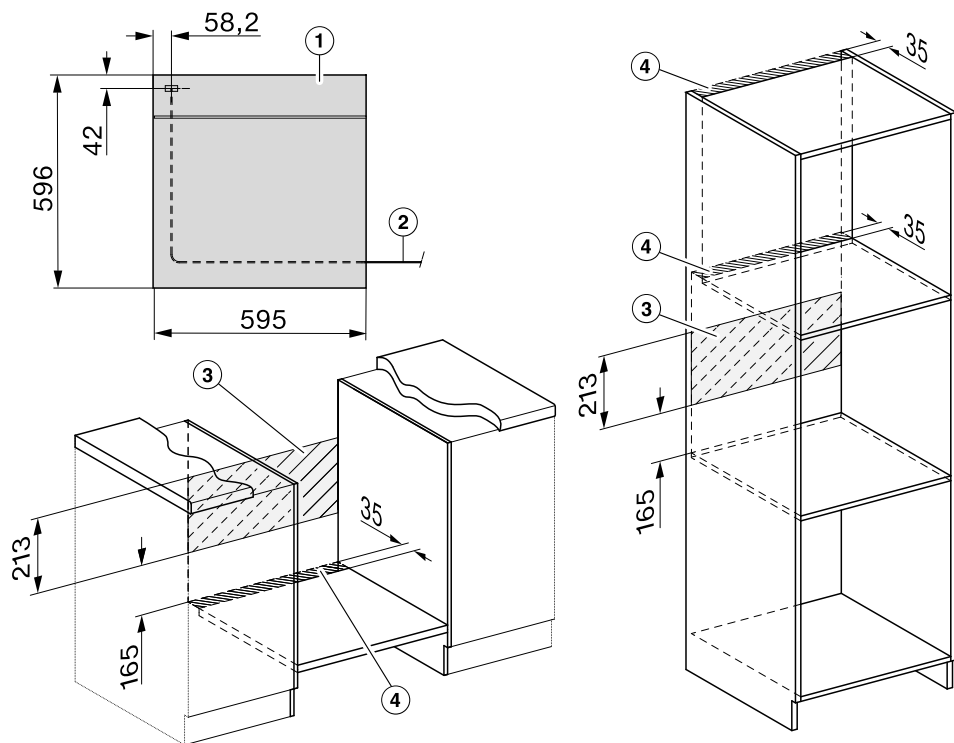


Вид сбоку



# 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 см<sup>2</sup>

## Встраивание духового шкафа

Используйте духовой шкаф только во встроенном 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.

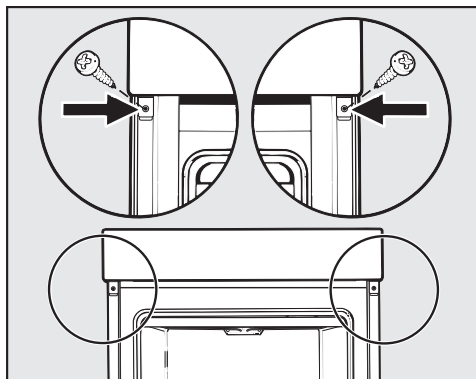
Не монтируйте демпфирующие планки на боковых стенках мебельной ниши.

- Подключите духовой шкаф к электросети.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса. Целесообразно перед встраиванием снять дверцу и извлечь принадлежности. Тогда духовой шкаф легче задвинуть в мебельную нишу.

- Если вы хотите демонтировать дверцу, подденьте её вверху в центре прилагаемым открывателем, как рычагом, или потяните её двумя руками с боковых сторон, чтобы открыть.
- Снимите дверцу и извлеките принадлежности из духового шкафа.
- Задвиньте духовой шкаф в мебельную нишу и выровняйте его.

- Восстановите подачу напряжения на сетевую розетку.
- Коснитесь сенсорной кнопки , чтобы открыть дверцу, если вы её не сняли.



- Прикрепите духовой шкаф прилагаемыми шурупами к боковым стенкам мебельной ниши.
- При необходимости установите дверцу на место.

## 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 | 3,7 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.

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Тестовые блюда согласно EN 60350-1

| Тестовые блюда (принадлежности)                                                            |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [мин] | Crisp function |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Небольшие кексы (1 противень для выпечки <sup>1</sup> )                                    |               | 150                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | —              |
|                                                                                            |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 3                                                                                              | 20–30                                                                                   | —              |
| Небольшие кексы (2 противня для выпечки <sup>1</sup> )                                     |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–35                                                                                   | —              |
| Отсадное печенье (1 противень для выпечки <sup>1</sup> )                                   |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 35–45                                                                                   | —              |
|                                                                                            |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | —                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                   | —              |
| Отсадное печенье (2 противня для выпечки <sup>1</sup> )                                    |               | 140                                                                                    | —                                                                                 | 1+3                                                                                            | 40–50 <sup>6</sup>                                                                      | —              |
| Яблочный пирог (решётка <sup>1</sup> , разъёмная форма <sup>2</sup> , Ø 20 см)             |               | 160                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 90–100                                                                                  | —              |
|                                                                                            |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 1                                                                                              | 85–95                                                                                   | —              |
| Бисквит с добавлением воды (решётка <sup>1</sup> , разъёмная форма <sup>2</sup> , Ø 26 см) |               | 180                                                                                    | —                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | —              |
|                                                                                            |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | —                                                                                 | 2                                                                                              | 25–45                                                                                   | —              |
| Тосты (решётка <sup>1</sup> )                                                              |               | 300                                                                                    | —                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                     | —              |
| Бургеры (решётка <sup>1</sup> на универсальном противне <sup>1</sup> )                     |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | —                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | —              |

 режим работы,  температура,  функция Booster, <sup>5</sup> уровень,  время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка),  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Гриль большой, ✓ ВКЛ., — ВЫКЛ.

<sup>1</sup> Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.

<sup>2</sup> Используйте матовые тёмные разъёмные формы.  
Ставьте разъёмные формы по центру решётки.

<sup>3</sup> В основном выбирайте более низкую температуру из диапазона и проверяйте продукт раньше, чем это указано в рецепте.

<sup>4</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда нагрейте рабочую камеру.

<sup>5</sup> Перед размещением приготавливаемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.

<sup>6</sup> Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготавливаемый продукт уже достаточно подрумянится.

<sup>7</sup> 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.

Для проведения измерения обратите внимание на следующие указания.

- Измерение проводится в режиме работы Конвекция Есо .
- Выберите настройку Освещение | «Вкл.» на 15 секунд (см. главу «Установки», раздел «Освещение»).
- Выберите настройку Датчик приближения | Вкл. освещ. при приближ. | Выкл. (см. главу «Установки», раздел «Датчик приближения»).

- 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 с каталитическим покрытием, 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 устройства эта неполадка 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      |
| Потребляемая мощность в режиме ожидания с подключением к сети                       | макс. 2,0 Вт      |
| Время до автоматического перехода в выключенное состояние                           | 20 мин            |
| Время до автоматического перехода в режим ожидания с подключением к сети            | 20 мин            |
| Диапазон частот модуля WiFi                                                         | 2,4000–2,4835 ГГц |
| Излучаемая мощность модуля WiFi                                                     | макс. 100 мВт     |
| Диапазон частот термощупа                                                           | 433,2–434,6 МГц   |
| Излучаемая мощность термощупа                                                       | макс. 10 мВт      |

## Заявление о соответствии

Настоящим компания Miele заявляет, что этот духовой шкаф соответствует директиве 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на [www.miele.kz](http://www.miele.kz)
- Сервис, Запрос информации, инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.kz/ru/domestic/service-21.htm> с указанием названия прибора или заводского номера.

## Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль

Для обслуживания и управления коммуникационным модулем компания Miele использует собственное и стороннее программное обеспечение (ПО), которое не подпадает под действие условий так называемой свободной лицензии. Эти программы/компоненты ПО защищены авторским правом. Необходимо соблюдать авторские права компании Miele и третьей стороны.

Кроме того, в данном коммуникационном модуле содержатся компоненты программного обеспечения, которые предоставляются на условиях свободной лицензии. Имеющиеся компоненты открытого ПО вместе с относящимися к ним сведениями об авторских правах, копиями соответствующих действующих лицензий, а также при необходимости дополнительную информацию вы можете запросить локально по IP-адресу в браузере ([http://<ip\\_adresse>/Licenses](http://<ip_adresse>/Licenses)). Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

### Авторские права и лицензии

Для обслуживания и управления прибором компания Miele использует собственное и стороннее программное обеспечение (ПО), которое не подпадает под действие условий так называемой свободной лицензии. Эти программы/компоненты ПО защищены авторским правом. Необходимо соблюдать авторские права компании Miele и третьей стороны.

Кроме того, данный прибор содержит компоненты программного обеспечения, которые предоставляются на условиях свободной лицензии. Вы можете запросить содержащиеся компоненты открытого ПО вместе с относящимися к ним сведениями об авторских правах, копиями соответствующих действующих лицензий, а также (при необходимости) дополнительную информацию прямо на приборе, выбрав кнопку Настройки | Правовая информация | Свободные лицензии. Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

В частности, прибор содержит программные компоненты, которые лицензируются правообладателями в соответствии со стандартными общественными лицензиями GNU, версии 2 и 2.1, (GNU General Public License, Version 2, и GNU Lesser General Public License, Version 2.1). Компания Miele в течение минимум трёх лет после приобретения или поставки прибора предоставляет вам или третьей стороне машиночитаемую копию исходного кода содержащихся в устройстве компонентов открытого ПО, которые лицензируются в соответствии со стандартными общественными лицензиями GNU, версии 2 и 2.1, на съёмном носителе (CD-ROM, DVD или USB-накопитель). Чтобы получить этот исходный код, напишите нам, указав наименование, серийный номер и дату приобретения изделия, по адресу электронной почты ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) или по указанному ниже адресу:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Обращаем ваше внимание на ограниченные гарантийные обязательства в пользу правообладателей в соответствии с условиями стандартных общественных лицензий GNU, версии 2 и 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

# Гарантия качества товара

---

## Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 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](http://www.miele.kz)
- **для Украины:** [www.miele.ua](http://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](mailto:info@miele.kz)  
Internet: [www.miele.kz](http://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](mailto:info@miele.ua)  
Internet: [www.miele.ua](http://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](mailto:info@miele.kz)

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

ООО «Миле»

01033 Киев, Украина

ул. Короленковская, д. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

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

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



**EAC**

H 7860 BPX

ru-KZ

M.-Nr. 11 194 321 / 04 / 002