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.

ru-KZ

M.-Nr. 11 193 031

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения **6**
Ваш вклад в охрану окружающей среды **16**
Обзор **17**
Элементы управления **18**
Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. 19
Дисплей 19
Сенсорные кнопки 19
Символы 22
Принцип управления **23**
Выбор пункта меню 23
Изменение установок в списке выбора 23
Изменение установок с помощью сегментной шкалы 23
Выбор режима работы или функции 23
Ввод чисел 24
Ввод букв 24
Активация MobileStart 24
Оснащение **25**
Типовая табличка 25
Комплект поставки 25
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно 25
Функции безопасности 30
Поверхности с покрытием PerfectClean 30
Принадлежности, пригодные для пиролиза 30
Ввод в эксплуатацию **31**
Miele@home 31
Основные установки 32
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы 33
Установки **35**
Обзор установок 35
Открытие меню «Установки» 37
Язык 37
Текущее время 37
Дата 37
Подсветка 37
Дисплей 38
Громкость звука 38
Единицы измерения 39
Booster 39
Быстрое охлаждение (функция Taste Control) 39
Поддержание тепла 39
Рекомендуемые температуры 40
Рекомендация по пиролизу 40
Остаточный ход вентилятора 40

Содержание

Безопасность ... 40
Miele@home ... 41
Выполнить Сканирование и подключение ... 42
Дистанционное управление ... 42
Активация MobileStart ... 42
RemoteUpdate ... 43
Версия ПО ... 43
Демонстрационный режим ... 44
Заводские настройки ... 44
Часы эксплуатации ... 44
Таймер ... **45**
Главное меню и подменю ... **46**
Советы по экономии электроэнергии ... **48**
Управление прибором ... **50**
Изменение значений и установок для процесса приготовления ... 50
Изменение температуры и внутренней температуры ... 50
Установка времени приготовления ... 51
Изменение настроенного времени приготовления ... 51
Удаление настроенного времени приготовления ... 51
Прерывание процесса приготовления ... 52
Предварительный нагрев рабочей камеры ... 52
Booster ... 53
Предварительный нагрев ... 53
Быстрое охлаждение ... 54
Поддержание тепла ... 54
Crisp function ... 55
Конвекция с паром ... **56**
Запустить процесс приготовления с Конвекция с паром ... 57
Испарить остатки воды ... 59
Автомат. программы ... **61**
Категории ... 61
Пользование автоматическими программами ... 61
Указания по использованию ... 61
Другие варианты использования ... **62**
Размораживание ... 62
Сушка ... 62
Подогрев посуды ... 63
Поддержание тепла ... 64
Низкотемпературное приготовление ... 64
Консервирование ... 65
Замороженные продукты/готовые блюда ... 67
Персональные программы ... **68**

Содержание

Выпекание ... **71**
Рекомендации по выпеканию ... 71
Указания по таблицам приготовления ... 71
Указания по режимам работы ... 72
Запекание ... **73**
Советы по запеканию ... 73
Указания по таблицам приготовления ... 73
Указания по режимам работы ... 74
Термощуп ... 75
Гриль ... **78**
Рекомендации по приготовлению на гриле ... 78
Указания по таблицам приготовления ... 78
Указания по режимам работы ... 79
Чистка и уход ... **80**
Неподходящие моющие средства ... 80
Удаление обычных загрязнений ... 81
Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip) ... 82
Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз ... 82
Удаление накипи ... 85
Снятие дверцы ... 88
Разборка дверцы ... 89
Установка дверцы ... 92
Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip ... 92
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля ... 93
Что делать, если **94**
Сервисная служба ... **99**
Контактная информация для обращений в случае неисправностей ... 99
Гарантия ... 99
Документы соответствия ... 99
Монтаж ... **100**
Размеры для встраивания ... 100
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей ... 100
Вид сбоку ... 101
Подключения и вентиляция ... 102
Встраивание духового шкафа ... 103
Подключение к электросети ... 104
Таблицы приготовления ... **106**
Сдобное тесто ... 106
Песочное тесто ... 107
Дрожжевое тесто ... 108
Творожно-сдобное тесто ... 109

Содержание

Бисквитное тесто 109
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка 110
Пикантные блюда 111
Говядина 112
Телятина 113
Свинина 114
Баранина, дичь 115
Птица, рыба 116
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты **117**
Тестовые блюда согласно EN 60350-1 117
Класс энергоэффективности 118
Технические характеристики **119**
Заявление о соответствии 119
Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль 119
Гарантия качества товара **120**
Контактная информация о Miele **122**

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

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

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

Надлежащее использование

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

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

▶ Пользуйтесь духовым шкафом исключительно для выпекания, запекания, приготовления на гриле, разогрева, размораживания, консервирования и сушки продуктов.
Любые другие способы применения недопустимы.

▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять духовым шкафом, должны при его эксплуатации находиться под присмотром.
Эти лица могут управлять духовым шкафом без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, стойкости к истиранию и вибрации) в рабочей камере установлены специальные лампы. Эти специальные лампы должны использоваться только по предусмотренному назначению. Они не предназначены для освещения помещений. Замена может осуществляться только квалифицированным специалистом или сервисной службой Miele.

▶ В данном духовом шкафу установлен 1 осветительный элемент 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, техническому обслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту могут выполняться только квалифицированным специалистом или сервисной службой 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 электроснабжающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электроснабжающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.
Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.

▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений духового шкафа. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.

▶ Используйте духовой шкаф только во встроенном 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 духовой шкаф был отремонтирован неквалифицированным специалистом или не сервисной службой Miele.

▶ Для замены неисправных компонентов мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности.

▶ Если духовой шкаф поставляется без сетевого кабеля, квалифицированным специалистом или сервисной службой Miele должен быть установлен специальный сетевой кабель (см. главу «Установка», раздел «Подключение к источнику электропитания»).

▶ Если сетевой кабель повреждён, он должен быть заменён специальным сетевым кабелем квалифицированным специалистом или сервисной службой Miele (см. главу «Установка», раздел «Подключение к источнику электропитания»).

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

- Выключите автоматы защиты на распределительном щите или
- полностью выверните резьбовые предохранители на распределительном щите или
- выньте сетевую вилку (при её наличии) из розетки. Для того чтобы отсоединить от сети духовой шкаф, оснащённый сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за 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.

▶ 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 включенным.

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

▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.
Никогда не стелите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу или плёнку.
Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для её подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс [] или Конвекция Eco [] без функции Booster.

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

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

▶ 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.

▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставайте 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 (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.

▶ 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

▶ Мы рекомендуем использовать оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей может быть утрачено право на гарантийное обслуживание и/или аннулирована ответственность изготовителя за безопасность изделия.

▶ 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»).

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке.

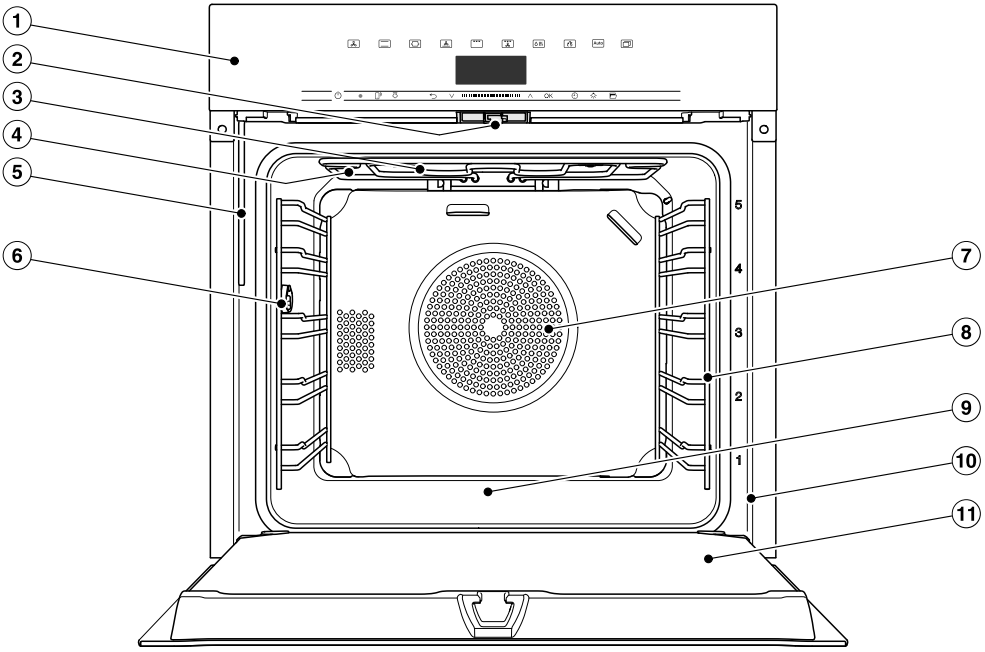
Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

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.

Духовой шкаф



① Передняя панель с индикацией и элементами управления

② Замок дверцы

③ ТЭН верхнего жара/гриля

④ Отверстия для подачи пара

⑤ Всасывающая трубка для наполнения системы парообразования водой

⑥ Разъём для подключения термощупа

⑦ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом

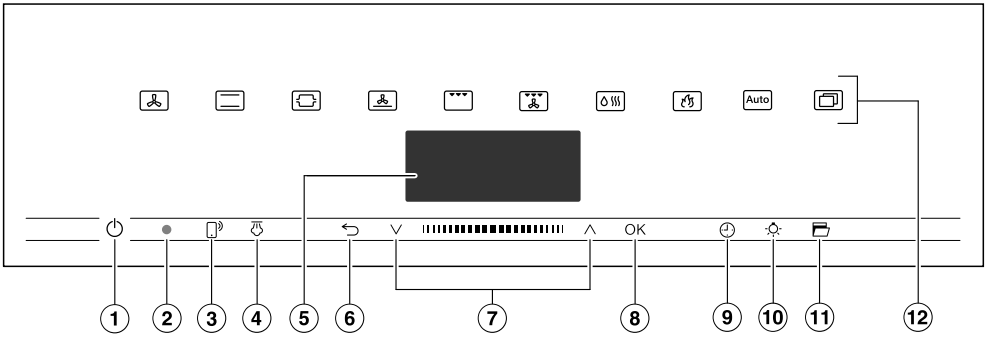
⑧ Боковые направляющие с 5 уровнями

⑨ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом

⑩ Фронтальная рамка с типовой табличкой

⑪ 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 Сенсорная кнопка
Для вызова паровых ударов

⑤ Дисплей
Для индикации текущего времени и информации по управлению

⑥ Сенсорная кнопка ⮌
Для пошагового возвращения назад и изменения пунктов меню во время процесса приготовления

⑦ Область навигации с кнопками-стрелками ∧ и ∨
Для пролистывания списков выбора и для изменения значений

⑧ Сенсорная кнопка *OK*
Для вызова функций и сохранения установок

⑨ Сенсорная кнопка
Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления

⑩ Сенсорная кнопка
Для включения и выключения освещения рабочей камеры

⑪ Сенсорная кнопка
Для открывания дверцы

⑫ Сенсорные кнопки
Для выбора режимов работы, автоматических программ и настроек

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.

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

Эта кнопка включает и выключает духовой шкаф.

Дисплей

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

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

Сенсорные кнопки

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

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

Сенсорные кнопки над дисплеем

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

Элементы управления

Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	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. Если эта сенсорная кнопка горит, духовым шкафом можно управлять со своего мобильного устройства (см. главу « Установки », раздел « Miele@home »).
	Если в режиме Конвекция с паром вы выбрали паровые удары вручную, вызывайте паровые удары с помощью этой сенсорной кнопки. Как только выполняется паровой удар, эта сенсорная кнопка загорается оранжевым цветом. Параллельно с протекающим паровым ударом на дисплее появляется .
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, касаясь этой сенсорной кнопки, вы попадаете в вышестоящее или главное меню. Если в это время идёт процесс приготовления, нажатием этой сенсорной кнопки можно изменить значения и установки (например, температуру или параметры функции Booster) процесса приготовления или прервать процесс приготовления.
∧ ∨	В области навигации кнопками-стрелками или с помощью слайдера вы пролистываете списки выбора вверх или вниз. При пролистывании пункты меню один за другим выделяются светлым фоном. Пункт меню, который вы хотите выбрать, должен быть выделен светлым фоном. Значения и установки, которые выделены светлым фоном, вы можете изменять кнопками-стрелками или с помощью слайдера.

Сенсорная кнопка	Функция
OK	Если функции на дисплее выделены светлым фоном, вы можете вызвать их с помощью сенсорной кнопки *OK*. Затем выбранную функцию можно изменить. Нажатием *OK* изменения сохраняются. Если на дисплее появляется информационное окно, подтвердите его кнопкой *OK*.
	Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц). Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.
	С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.
	Нажатием этой сенсорной кнопки автоматически открывается дверца. Для закрывания прижмите дверцу рукой или прихваткой к фронтальной рамке до фиксации.

Элементы управления

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
i	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите прочтение этих сообщений с помощью сенсорной кнопки *OK*.
🔔	Таймер
✓	Галочкой отмечена текущая настройка.
■■■■□□□	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
🔒	Символ блокировки запуска, благодаря которой предотвращается случайное включение духового шкафа (см. главу « Установки », раздел « Безопасность »).

Для управления духовым шкафом используется область навигации с кнопками-стрелками ∧ и ∨ и слайдер ▮▮▮▮▮.

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

Выбор пункта меню

- Коснитесь кнопок со стрелками ∧ или ∨ или проведите пальцем по слайдеру ▮▮▮▮▮ вправо или влево, пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.

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

- Подтвердите выбор с помощью *OK*.

Изменение установок в списке выбора

- Коснитесь кнопок со стрелками ∧ или ∨ или проведите пальцем по слайдеру ▮▮▮▮▮ вправо или влево, пока не появится нужное значение, или нужная установка не будет выделена светлым фоном.

Совет: Активная установка обозначается галочкой ✓.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Изменение установок с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки представлены в виде сегментной шкалы ■■■■□□□. Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.

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

- Касайтесь кнопок со стрелками ∧ или ∨ или прокручивайте область ▮▮▮▮▮ направо или налево, пока не появится нужная установка.
- Подтвердите выбор с помощью *OK*.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Выбор режима работы или функции

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

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- Пролистывайте список выбора в Другие ⧉, пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.
- Установите значения для процесса приготовления.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Изменение режима работы

При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

Сенсорная кнопка выбранного ранее режима работы светится оранжевым цветом.

- Коснитесь сенсорной кнопки нового режима работы или функции.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового режима работы светится оранжевым цветом.

Пролистывайте список выбора в Другие, пока не появится нужный пункт меню.

Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

- Коснитесь кнопок со стрелками ∧ или ∨ или проведите пальцем по слайдеру вправо или влево, пока нужная цифра не будет выделена светлым фоном.

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

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод букв

Буквы вводятся с помощью области навигации. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь кнопок со стрелками ∧ или ∨ или проведите пальцем по слайдеру вправо или влево, пока нужный знак не будет выделен светлым фоном.

Выбранный знак появляется в верхней строке.

Совет: Всего можно использовать максимум 10 знаков.
С помощью ⮌ Вы можете поочередно удалять знаки.

- Выберите следующие знаки.
- После ввода названия выберите ✓.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Название сохраняется.

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.

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 прочитать на фронтальной раме.

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

Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

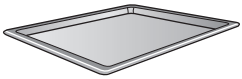
Телескопические направляющие FlexiClip (при наличии) устанавливаются на нижней опоре.

Оснащение

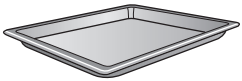
Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

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

Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решётка HBBR 72:

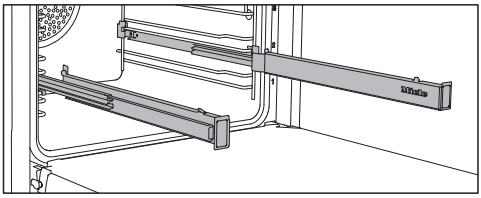
Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

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 выдвинуть только частично.

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

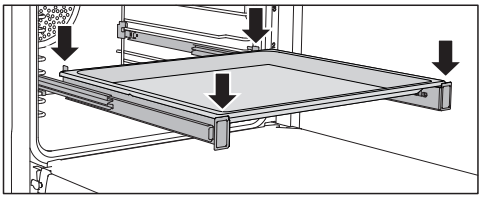
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 72

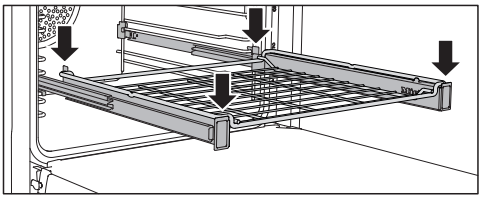


Вы можете использовать телескопические направляющие FlexiClip на уровнях 1–4.

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.

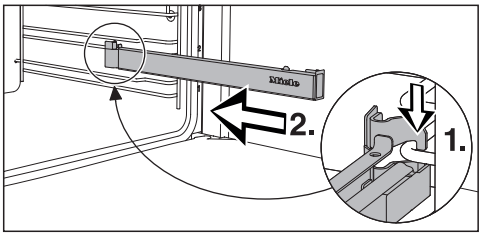
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

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

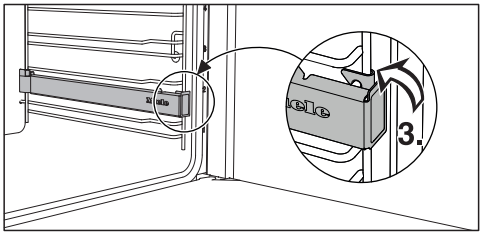
Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются между опорами одного уровня.

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.).

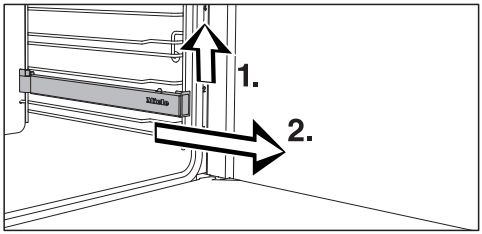


- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

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.

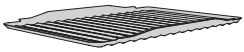
Аналогичные возможности для использования обеспечивает **перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1**.

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.

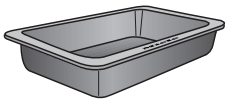
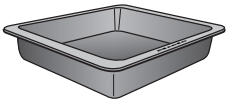
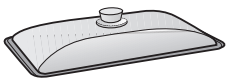
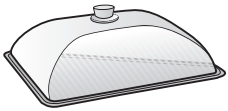
Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

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.

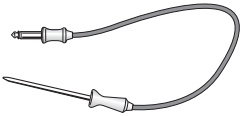
Формы для запекания Гурмэ различаются по глубине. Ширина и высота при этом одинаковые.

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

Глубина: 22 см	**Глубина: 35 см**
HUB 5000-M	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Подходит для индукционных панелей конфорок.

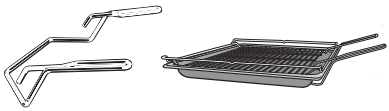
Термощуп



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

■ Если вы используете термощуп, не устанавливайте телескопические направляющие FlexiClip на уровень 4, так как они перекроют гнездо для подключения.

Рукоятка для извлечения противней HEG



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

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 °C.

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

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.

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 Настроить Miele@home.

- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите далее и подтвердите с помощью *OK*.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите пропустить и подтвердите с помощью *OK*.
  Информацию о более поздней установке вы найдёте 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 год, месяц и день.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка текущего времени

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

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Первый нагрев духового шкафа 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 Выбрать режим приготовления.

- Выберите Конвекция с паром.
- Выберите Конвекц. с паром + Конв. плюс.

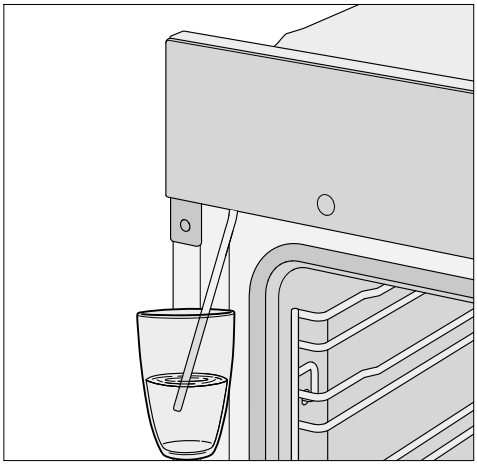
Появится рекомендованная температура (160 °C).

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

- Установите максимальную температуру (250 °C).
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.
- Выберите Автоматический паровой удар.

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 *OK*.

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.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Закройте дверцу только после того, как рабочая камера высохнет.

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык ⚑	... | deutsch | english | ... Местоположение
Текущее время	Индикация включить | выключить* | Ночное отключение Формат времени 12 часов | 24 часа* Установить
Дата	
Подсветка	включить «Вкл» на 15 секунд* выключить
Дисплей	Яркость ■■■■□□□ QuickTouch включить | выключить*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии* ■■■■□□□ Соло-звук ■■■■■■■□□□□□□ Звук нажатия кнопок ■■■■□□□ Мелодии включить* | выключить
Единицы измерения	Температура °C* | °F
Booster	включить * выключить
Быстрое охлаждение	включить* выключить
Поддержание тепла	включить выключить*
Рекомендуемые температуры	
Рекомендация по пиролизу	включить выключить*
Остаточный ход вентилятора	с управлением по температуре * с управлением по времени

* Заводская настройка

Установки

Пункт меню	Возможные настройки
Безопасность	Блокировка кнопок включить | выключить* Блокировка запуска включить | выключить*
Miele@home	включить | выключить Статус соединения Настроить заново Восстан. исходное состояние Установить
Дистанционное управление	включить* выключить
RemoteUpdate	включить* выключить
Версия ПО	
Демонстрационный режим	Демо-режим включить | выключить*
Заводские настройки	Установки прибора Персональные программы Рекомендуемые температуры

* Заводская настройка

Открытие меню «Установки»

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

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

Вы можете проверить или изменить настройки.

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

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 язык, который вы не понимаете, выберите сенсорную кнопку. Ориентируйтесь по символу, чтобы снова попасть в подменю Язык.

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- включить
  Текущее время постоянно отображается на дисплее. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.
  Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | включить, все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу.
  Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | выключить, сначала нужно включить духовой шкаф, прежде чем им можно будет управлять.
- выключить
  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.

Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 часов).

Установить

Установите часы и минуты.
После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется прибл. 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.

Подсветка

- включить
  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.

- выключить
  Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки ☼ подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

- ■■■■■■■
  максимальная яркость
- ■⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  минимальная яркость

QuickTouch

Выберите реакцию сенсорных кнопок при выключенном духовом шкафе:

- включить
  Если дополнительно выбрана установка Текущее время | Индикация | включить или Ночное отключение, сенсорные кнопки будут реагировать даже при выключенном духовом шкафе. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.
- выключить
  Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки 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.

Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.

Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.

- ■■■■■■■
  максимальная громкость
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  мелодия выключена

Соло-звук

В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.

- ■■■■■■■■■■■■■■
  максимальный уровень тона
- ⊏⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐⊐
  минимальный уровень тона

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

Мелодии

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 служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

- включить
  Функция Booster во время фазы нагрева процесса приготовления включена автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/Гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до установленной температуры.
- выключить
  Функция Booster во время фазы нагрева процесса приготовления выключена. Прогревают рабочую камеру только нагревательные элементы, соответствующие определённым режимам работы.

Быстрое охлаждение (функция Taste Control)

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

Эта функция полезна, если вы, например, хотите вслед запустить автоматическую программу, для которой рабочая камера должна быть холодной.

В сочетании с функцией Поддержание тепла вы можете поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления, не допуская непроизвольного продолжения процесса приготовления.

- включить
  Функция Быстрое охлаждение включена. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткроется. Охлаждающий вентилятор быстро остужает продукт и рабочую камеру.
- выключить
  Функция Быстрое охлаждение выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Охлаждающий вентилятор остужает продукт и рабочую камеру.

Поддержание тепла

Функция Поддержание тепла позволяет поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по окончании процесса приготовления, не допуская непроизвольного продолжения процесса приготовления. Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии на предварительно установленной температуре (Установки | Рекомендуемые температуры | Поддержание тепла).

> Вы можете применять функцию Поддержание тепла только в сочетании с функцией Быстрое охлаждение.

- включить
  Функция Поддержание тепла включена. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткроется. Охлаждающий вентилятор быстро остужает продукт и рабочую камеру до предварительно установленной температуры.

Как только будет достигнута данная температура, дверца снова автоматически закрывается, чтобы сохранить приготовленный продукт тёплым.

- выключить
  Функция Поддержание тепла выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Охлаждающий вентилятор остужает продукт и рабочую камеру.

Рекомендуемые температуры

Целесообразно изменять рекомендованные 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*.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру для функции Поддержание тепла.

Рекомендация по пиролизу

Вы можете настроить, будет ли появляться рекомендация по проведению пиролиза (включить) или нет (выключить).

Остаточный 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 используйте функцию поддержания тепла блюд в рабочей камере.

Безопасность

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. ⏻.

- включить
  Блокировка кнопок активирована. Нажмите сенсорную кнопку *OK* и

удерживайте её нажатой минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать блокировку кнопок.

- выключить
  Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание при выборе.

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение духового шкафа.

При активированной блокировке запуска вы можете и дальше устанавливать время таймера, а также пользоваться функцией MobileStart.

Блокировка запуска остаётся включенной также после перебоя в электроснабжении.

- включить
  Блокировка запуска активируется. Перед использованием духового шкафа нажмите сенсорную кнопку рядом с *OK* и удерживайте её нажатой не менее 6 секунд.
- выключить
  Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Miele@home

Духовой шкаф поддерживает систему Miele@home. 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.

- включить
  Эта настройка отображается только в том случае, если деактивирована система Miele@home. Функция WLAN снова включается.
- выключить
  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 дисплее 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.
- Восстан. исходное состояние
  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 еще 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 подскажет 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 (включить), 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 .

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 устанавливать, 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.

Демонстрационный 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. .

- включить
  Демонстрационный режим активируется нажатием сенсорной кнопки *OK* и её последующим удержанием в течение не менее 4 секунд.
- выключить
  Для деактивации демонстрационного режима нажмите сенсорную кнопку *OK* и удерживайте её нажатой не менее 4 секунд. Вы можете пользоваться духовым шкафом, как обычно.

Заводские настройки

- Установки прибора
  Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы
  Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуемые температуры
  Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Часы эксплуатации

Выбрав Другие | Часы эксплуатации, вы сможете просмотреть общее количество рабочих часов вашего духового шкафа.

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 | выключить , включите духовой шкаф, чтобы установить время таймера. Тогда время таймера будет отображаться при выключенном духовом шкафе.

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

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

Появляется указание Установить 00:00 мин. .

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

Время таймера сохраняется.

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

Если в это время идёт процесс приготовления, отсчёт времени таймера и 🔔 появится в нижней части дисплея.

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

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

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

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

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

Появляется время таймера.

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

Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера

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

Время таймера удаляется.

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
Автоматика жарения	160 °C	100 – 230 °C
Интенсивное выпекание	170 °C	50 – 250 °C
Гриль большой	240 °C	200 – 300 °C
Гриль с обдувом	200 °C	100 – 260 °C
Конвекция с паром		
Конвекц. с паром + Автом. жар.	160 °C	130 – 230 °C
Конвекц. с паром + Конв. плюс	160 °C	130 – 250 °C
Конвекц. с паром + Инт. выпек.	170 °C	130 – 250 °C
Конв. с паром + Верх./ниж. жар	180 °C	130 – 280 °C
Пиролиз		
Автомат. программы Auto		

Меню	Рекомендованное значение	Область
Другие		
Нижний жар	190 °C	100 – 280 °C
Конвекция Eco	190 °C	100 – 250 °C
Размораживание	25 °C	25 – 50 °C
Сушка	60 °C	30 – 70 °C
Подогрев посуды	80 °C	50 – 100 °C
Подъём дрожжевого теста		
Дать тесту подойти 15 мин.	–	–
Дать тесту подойти 30 мин.	–	–
Дать тесту подойти 45 мин.	–	–
Поддержание тепла	75 °C	60 – 90 °C
Удаление накипи		
Установки		
Часы эксплуатации		

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.
- Рекомендуется 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 Eco — это инновационный режим, который подходит для малых объёмов, например быстрозамороженной пиццы, 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 °C в течение более 30 минут можно прим. за 5 минут до окончания процесса снизить температуру до минимальной установки. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если вы ввели время для процесса приготовления, незадолго до окончания процесса нагрев рабочей камеры отключается самостоятельно. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

Установки

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

Энергосберегающий режим

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

■ Включите духовой шкаф.

Появляется главное меню.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите нужный режим работы.

Появляется индикация режима работы и рекомендованной температуры.

■ При необходимости измените рекомендованную температуру.

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

■ Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Отображается заданная и фактическая температура, начинается фаза нагрева.

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

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

■ Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

■ Выключите духовой шкаф.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

При запущенном процессе приготовления вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса с помощью сенсорной кнопки⮌.

■ Выберите сенсорную кнопку ⮌.

В зависимости от режима работы могут появиться следующие установки:

- Температура
- Внутр. температура
- Время приготовления
- Готовность в
- Запуск в
- Booster
- Предварит. нагрев
- Быстрое охлаждение
- Поддержание тепла
- Crisp function

Изменение значений и установок

■ Выберите нужное значение или нужную установку и подтвердите с помощью *OK*.

■ Измените значение или установку и подтвердите нажатием *OK*.

Процесс приготовления продолжается с измененными значениями и установками.

Изменение температуры и внутренней температуры

Рекомендуемую температуру можно настроить при помощи Другие ▣ | Установки ⚑ | Рекомендуемые температуры на длительный срок в соответствии с личными пожеланиями.

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

■ Нажмите сенсорную кнопку ⮌.

■ При необходимости измените эту температуру и внутреннюю температуру.

Совет: Температуру можно изменять напрямую при помощи зоны навигации.

■ 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 пройдёт много времени.
Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.
При выпекании тесто может высохнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства.
По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

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

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

- Время приготовления
  Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.
- Готовность в
  Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.
- Запуск в
  Эта функция появляется в меню, только если вы установили Время приготовления или Готовность в. С помощью Запуск в вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

■ Нажмите сенсорную кнопку 🕘.

■ Установите нужное время.

■ Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

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

Изменение настроенного времени приготовления

■ Нажмите сенсорную кнопку 🕘.

■ Выберите нужное время.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

■ Выберите изменить.

■ Измените настроенное время.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

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

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

Удаление настроенного времени приготовления

■ Нажмите сенсорную кнопку 🕘.

■ Выберите нужное время.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

■ Выберите удалить.

- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку ⮌, чтобы вернуться в меню выбранного режима.

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

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

Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления можно прервать касанием горящей оранжевым цветом сенсорной кнопки режима работы или сенсорной кнопки ⮌.

В завершение выключается нагрев и подсветка рабочей камеры. Установленное время приготовления удаляется.

Касанием сенсорной кнопки режима работы вы возвращаетесь в главное меню.

Когда функция Быстрое охлаждение включена, дверца автоматически приоткрывается по окончании процесса приготовления и охлаждающий вентилятор быстро остужает приготовленную пищу и рабочую камеру.

Касанием сенсорной кнопки выбранного режима приготовления вы возвращаетесь в главное меню.

Прервать процесс без установленного времени приготовления.

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется главное меню.

- **Или:** Выберите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Отменить процесс.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Прервать процесс с установленным временем приготовления

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется Отменить процесс? .

- Выберите Да.
- Подтвердите с помощью *OK*.
- **Или:** Выберите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Отменить процесс.
- Подтвердите с помощью *OK*.
- Выберите Да.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Предварительный нагрев рабочей камеры

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

Функцию Предварительный нагрев можно использовать в любом режиме работы и нужно включать отдельно для каждого процесса приготовления. Если вы установили время приготовления, оно истечет только после фазы нагрева.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

- В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах работы необходимо предварительно нагреть рабочую камеру:

- Тесто для тёмного хлеба, а также ростбиф и филе в рабочих режимах Конвекция плюс, Конвекция с паром и Верхний/нижний жар
- Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и изделия из нежного теста (например, бисквит) в рабочем режиме Верхний/нижний жар (без функции Booster)

Booster

Функция Booster используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

По умолчанию эта функция включена для следующих режимов (Другие | Установки | Booster | включить):

- 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 | включить , для процесса приготовления функцию можно выключить отдельно.

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

Пример: выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.
Вы хотите выключить функцию Booster для этого процесса приготовления.

- Нажмите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Booster | выключить .
- Подтвердите нажатием *OK*.

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.

- Нажмите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Предварительный нагрев | включить .
- Подтвердите нажатием *OK*.

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 по завершении процесса приготовления быстро охладить приготовленную пищу и рабочую камеру.

Включить или выключить Быстрое охлаждение для процесса приготовления

Если вы выбрали настройку Быстрое охлаждение | включить, вы можете отдельно отключать функцию по одному процессу приготовления.

Соответственно, вы можете по отдельности включать функцию по одному процессу приготовления, если вы выбрали настройку Быстрое охлаждение | выключить.

Например: вы выбрали режим приготовления и необходимые настройки, например температуру.
Вы хотите отключить функцию Быстрое охлаждение для этого процесса приготовления.

- Нажмите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Быстрое охлаждение | выключить.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Если функция Поддержание тепла тоже включена, появляется При деактивировании функции быстрого охлаждения поддержание тепла также выключается..

- При необходимости подтвердите это сообщение, нажав *OK*.

Функции Быстрое охлаждение и Поддержание тепла отключены. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Охлаждающий вентилятор остужает продукт и рабочую камеру.

Поддержание тепла

Функция Поддержание тепла позволяет поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по окончании процесса приготовления, не допуская непроизвольного продолжения процесса приготовления.

Приготовленная пища поддерживается в теплом состоянии на предварительно установленной температуре (см. главу «Установки», раздел «Рекомендуемые температуры»).

Вы можете применять функцию Поддержание тепла только в сочетании с функцией Быстрое охлаждение.

Если вы выбрали настройку Поддержание тепла | включить, вы можете отдельно отключать функцию по одному процессу приготовления.

Соответственно, вы можете по отдельности включать функцию по одному процессу приготовления, если вы выбрали настройку Поддержание тепла | выключить.

Включить Поддержание тепла для одного процесса приготовления

Например: вы выбрали режим приготовления и необходимые настройки, например температуру.
Вы собираетесь включить функцию Поддержание тепла для этой операции приготовления.

- Нажмите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Поддержание тепла | включить.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Если функция Быстрое охлаждение тоже выключена, появляется Для функции «Поддержание тепла» требуется «Быстрое охлаждение». «Быстрое охлаждение» должно быть также активировано..

- При необходимости подтвердите это сообщение, нажав *OK*.

Функции Поддержание тепла и Быстрое охлаждение включены. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткроется. Охлаждающий вентилятор быстро остужает продукт и рабочую камеру до предварительно установленной температуры. Как только будет достигнута данная температура, дверца снова автоматически закрывается, чтобы сохранить приготовленный продукт тёплым.

Выключить Поддержание тепла для процесса приготовления

Например: вы выбрали режим приготовления и необходимые настройки, например температуру.
Вы хотите отключить функцию Поддержание тепла для этого процесса приготовления.

- Нажмите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Поддержание тепла | выключить.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Функция Поддержание тепла выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Охлаждающий вентилятор остужает продукт и рабочую камеру.

Настройка для функции Быстрое охлаждение не изменяется.

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.

- Нажмите сенсорную кнопку ⮌.
- Выберите Crisp function | включить .
- Подтвердите нажатием *OK*.

Функция Crisp function включена.

Конвекция с паром

Ваш духовой шкаф оснащён испарительной системой для использования пара в процессе приготовления. При выпекании, запекании или приготовлении в режиме Конвекция с паром оптимальная подача пара и движение воздуха гарантируют равномерность приготовления и подрумянивания.

Вы можете комбинировать использование влажности с различными типами нагрева:

- Конвекц. с паром + Автом. жар.
- Конвекц. с паром + Конв. плюс
- Конвекц. с паром + Инт. выпек.
- Конв. с паром + Верх./ниж. жар

После выбора режима установите температуру и определите вид и количество паровых ударов (Автоматический паровой удар, Паровые удары вручную или Паровые удары по времени).

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

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

При приготовлении с использованием пара наливайте исключительно водопроводную воду.

Вода в форме пара во время приготовления подаётся в рабочую камеру. 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 от приготовляемых 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.

Запустить процесс приготовления с Конвекция с паром

Выступание влаги на внутренней стороне дверцы во время парового удара является нормой. Этот осадок испаряется в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- Выберите Конвекция с паром.
- Выберите нужный режим работы с использованием влажности. Процессы приготовления одинаковы для всех типов нагрева.
- Подтвердите нажатием *OK*.

На дисплее появляется рекомендуемая температура.

Установка температуры

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Появится выбор для выполнения паровых ударов.

Выбор паровых ударов

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

Если вы выбрали несколько паровых ударов, появится выбор выполнения паровых ударов.

- Выберите способ выполнения паровых ударов.

- Паровые удары вручную
  Вы самостоятельно запускаете паровые удары.
- Паровые удары по времени
  Вы устанавливаете время для паровых ударов. Духовой шкаф выпускает 1, 2 или 3 паровых удара согласно установленному времени.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Если вы хотите приготовить продукт, например хлеб или булочки, в предварительно нагретой рабочей камере, рекомендуется выполнять паровые удары вручную и выбирать функцию Предварительный нагрев | включить. Выполните первый паровой удар сразу же после помещения продукта в прибор.

При выборе более одного парового удара второй паровой удар должен быть выполнен не ранее чем при достижении температуры рабочей камеры 130°C.

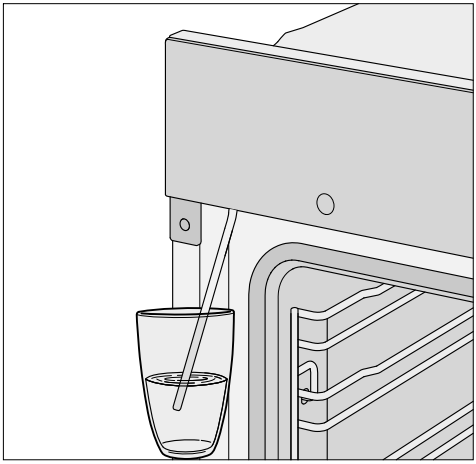
Если вы хотите использовать функцию Предварительный нагрев, учитывайте фазу нагрева для ручных и регулируемых по времени паровых ударов (см. главу «Эксплуатация», раздел «Предварительный нагрев»).

- При необходимости установите время выполнения паровых ударов.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Появляется напоминание о начале процесса всасывания воды.

Подготовка воды и запуск процесса всасывания

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



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

Начинается процесс всасывания.

Фактически поступившее количество воды может быть меньше, чем требуется, поэтомув ёмкости может остаться вода.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием *OK* и запустить снова.

- 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.

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

Если вы выбрали Паровые удары по времени, вы можете проверить момент до запуска через 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.

Автоматический паровой удар

После фазы нагрева паровой удар выполняется автоматически.

Вода испаряется в рабочую камеру. ♨ и Паров. удар активир. появятся на дисплее.

После парового удара погаснут ♨ и Паров. удар активир..

- Доведите продукт до готовности.

Паровые удары вручную

Вы можете вызывать паровые удары, как только загорится сенсорная кнопка ♨.

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

Совет: Для определения момента парового удара ориентируйтесь на данные рецепта в книге рецептов, входящей в комплект поставки, или в мобильном приложении Miele. Для напоминания о моменте выполнения парового удара используйте функцию Таймер 🔔.

- Нажмите сенсорную кнопку ♨.

Выполняется паровой удар. ♨ и Паров. удар активир. появляются на дисплее, а сенсорная кнопка ♨ гаснет.

- Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов, как только загорится сенсорная кнопка ♨.

После последнего парового удара гаснет сенсорная кнопка ♨, указание и ♨ на дисплее.

- Доведите продукт до готовности.

Паровые удары по времени

Духовой шкаф запускает каждый паровой удар к установленному моменту времени.

♨ и Паров. удар активир. появляются, когда происходит паровой удар.

После последнего парового удара гаснут ♨ и Паров. удар активир..

- Доведите продукт до готовности.

Испарить 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 Испарить 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.

Испарить 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.

В конце испарения остатков воды раздастся звуковой сигнал и появится Готово.

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.

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Категории

Для лучшего обзора автоматические программы Auto разделены по категориям. Вы просто выбираете автоматическую программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

Пользование автоматическими программами

■ Выберите Автомат. программы Auto.

Появится список выбора.

■ Выберите нужную категорию.

Появляется список автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

■ Выберите нужную автоматическую программу.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

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

Совет: При помощи ℹ Информация в зависимости от процесса приготовления можно получать информацию касательно размещения приготавливаемого продукта.

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 пройдёт 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 определённое 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 Доп. приготовл. или Доп. выпекание . После этого продукт будет готовиться дополнительно в течение 3 минут в обычном режиме нагрева.

Другие варианты использования

В этой главе вы найдёте информацию по следующим функциям:

- Размораживание
- Сушка
- Подогрев посуды
- Подъём дрожжевого теста
- Поддержание тепла
- низкотемпературное приготовление
- Консервирование
- Замороженные продукты/готовые блюда

Размораживание

Если продукт будет размораживаться в щадящем режиме, то витамины и питательные вещества преимущественно сохраняются.

- Выберите Другие ⧉.
- Выберите Размораживание.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт бережно размораживается.

⚠ Опасность заражения из-за образования бактерий.

Такие бактерии, как сальмонелла, могут приводить к очень серьёзным пищевым отравлениям.

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

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Готовьте продукты сразу после размораживания.

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 Другие.
- 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 пополам 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

За счет разогрева посуды продукты питания не так быстро остывают.

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 Другие.
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.
- Следуйте указаниям на дисплее.

⚠ Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей.
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями. На нижней стороне посуды могут образовываться единичные капли воды.
Надевайте кухонные рукавицы при вынимании посуды.

Подъём дрожжевого теста

Эта программа была разработана для подъёма дрожжевого теста.

- Выберите Другие ⧉.
- Выберите Подъём дрожжевого теста.
- Выберите время подъёма теста.
- 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 Другие ⧉.
- 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.

Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление идеально для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягнёнка, которые должны готовиться до определённой степени прожарки.

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, топлёное 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.

Если вы используете термощуп, обратите внимание на указания в главе «Запекание», раздел «Термощуп».

Использование режима Верхний/нижний жар

Ориентируйтесь на данные таблиц приготовления в конце данного документа.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой.

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

⚠ Опасность получения ожогов от горячих конфорок.

Во время работы 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.

- 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 завинчивающейся крышкой). Используйте только целые, неповреждённые стеклянные банки и резиновые кольца.

Другие варианты использования

- 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 °C.
- 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 25–35 мин
Огурцы	–/–	30 °C 25–30 мин
Свёкла	120 °C 30–40 мин	30 °C 25–30 мин
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °C 90–120 мин	30 °C 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 применение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

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.

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 относится 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 Другие ⧉.
- 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 хотите выбрать функцию Предварительный нагрев, сначала завершите первый этап приготовления. Затем при помощи Добавить этап приготовления добавьте следующий этап приготовления, установив время приготовления. Только после этих действий программу можно сохранить или запустить.

- Выберите Завершить этап приготовления.

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 этап приготовления и действуйте, как при 1 этапе приготовления.
- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите Указать уровень .
- Выберите нужный(е) уровень(ни) приготовления.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Если вы хотите проверить или изменить установки впоследствии, выберите соответствующий этап приготовления.

- Выберите Сохранить .
- Введите название программы.
- Выберите ✓.

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.

Запуск персональных программ

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите Другие ▣.

■ Выберите Персональные программы.

■ Выберите нужную программу.

■ Выберите выполнить.

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.
- Запуск в
  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Показать этапы приготовления
  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 ℹ Информация в зависимости от конкретного процесса приготовления можно просматривать, например, информацию о необходимости поместить продукт в рабочую камеру или о необходимости перевернуть продукт.

Во время приготовления можно включать или выключать функции Быстрое охлаждение и Поддержание тепла посредством ⮌.

■ После завершения программы нажмите сенсорную кнопку ▣.

Изменение этапов приготовления

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

■ Выберите Другие ▣.

■ Выберите Персональные программы.

■ Выберите программу, которую вы хотите изменить.

■ Выберите Изменить этапы приготовления.

- Выберите этап приготовления, который Вы хотите изменить или Добавить этап приготовления, чтобы добавить этап приготовления.
- Выберите и подтвердите нужные установки.
- Если вы хотите просто запустить измененную программу, не изменяя её, выберите Запустить программу.
- После изменения всех установок нажмите Сохранить.

На дисплее появится подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите нажатием *OK*.

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

Изменение названия

- Выберите Другие ▣.
- Выберите Персональные программы.
- Выберите программу, которую вы хотите изменить.
- Выберите Изменить имя/название.
- Измените название программы.
- Выберите ✓.
- После изменения названия программы выберите Сохранить.

На дисплее появится подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Программа переименована.

Удаление персональных программ

- Выберите Другие ▣.
- Выберите Персональные программы.
- Выберите программу, которую вы хотите удалить.
- Выберите Удалить программу.

Программа удаляется.

Вы можете удалить все персональные программы одновременно с помощью Другие ▣ | Установки ⚑ | Заводские настройки | Персональные программы.

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

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

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 Автомат. программы Auto

- 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 Eco

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

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

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 решетке. 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 нашпиговать 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 помешает **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

Таблицы приготовления приведены в конце этого документа.

■ Придерживайтесь указанных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учтены разные обстоятельства: посуда, размер мясных кусков и типичные характеристики процесса приготовления.

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 выбирайте 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 Автомат. программы Auto

- 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.

- Разместите приготовляемый 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.

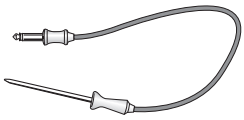
- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция Eco

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

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. 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.

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
- Конвекц. с паром + Автом. жар.
- Конвекц. с паром + Конв. плюс
- Конвекц. с паром + Инт. выпек.
- Конв. с паром + Верх./ниж. жар

Важные указания по использованию

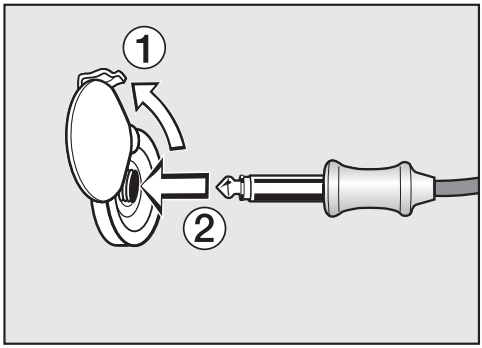
- Вы можете положить мясо в форму для запекания или, в зависимости от режима, на решётку для выпечки и запекания или стеклянный поддон.
- Металлический наконечник термощупа должен быть полностью вставлен в продукт по ручку, чтобы температурный датчик доставал приблизительно до середины.
- При приготовлении 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.
- 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.

Использование термощупа

■ Вставьте металлический наконечник термощупа полностью в продукт до ручки.

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

■ Поместите продукт в рабочую камеру.



■ Вставьте штекер термощупа в разъём для подключения до фиксации.

■ 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.
Термощуп может нагреться. Существует опасность получения ожогов при контакте с термощупом.
Надевайте кухонные рукавицы при извлечении штекера термощупа из гнезда для подключения.

Отсрочка запуска процесса приготовления с термощупом

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени.

- Если вы выбрали режим работы, выберите сенсорную кнопку ⏲.
- Выберите Запуск в.

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

Вы не можете устанавливать Время приготовления и Готовность в, поскольку общее время 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.

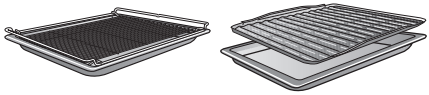
Вся информация по остаточному времени удаляется, если будет изменена температура приготовления или внутренняя температура или если будет выбран другой режим. Если дверца была открыта некоторое время, остаточное время рассчитывается снова.

⚠ 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.
- 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

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и длительность приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и личных предпочтений в приготовлении.
- Проверяйте готовность блюда 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 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.

⚠ 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 чистке:

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды
- средства для растворения накипи на фронтальной панели прибора
- абразивные моющие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для стекла
- моющие средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- меламиновые очистители для удаления загрязнений

- острые металлические скребки
- проволочные мочалки
- точечную очистку с применением механических средств
- средства для чистки духовых шкафов
- губки из нержавеющей стали

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхность возникает вероятность того, что их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Удаляйте загрязнения сразу.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

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

Если термощуп класть в воду или мыть его в посудомоечной машине, он будет повреждён.

Чистите термощуп только с использованием влажной салфетки.

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.

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 ступени пиролиза с различной длительностью:

- Ступень 1 при лёгком загрязнении
- Ступень 2 при среднем загрязнении
- Ступень 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

■ 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 газов.
При пиролизе возможно высвобождение газов, 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 ожога из-за горячих поверхностей.
При пиролизе духовой шкаф разогревается больше, чем при нормальном режиме работы.
Не допускайте, чтобы дети прикасались к духовому шкафу во время пиролиза.

■ Выберите Пиролиз.

■ Выбирайте ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Следуйте указаниям на дисплее.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Вы можете немедленно начать пиролиз или перенести время начала.

Немедленно запустить пиролиз

■ Если вы хотите немедленно запустить пиролиз, выберите Запустить сразу.

■ Подтвердите нажатием *OK*.

Запускается пиролиз.

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

Освещение рабочей камеры во время пиролиза не включается.

Появляется 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. Как только вы коснётесь сенсорной кнопки, акустические и оптические сигналы отключатся.

Запуск пиролиза с временной задержкой

- Если вы хотите запустить пиролиз с временной задержкой, выберите Запуск в.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Установите время, к которому должен начаться пиролиз.
- Подтвердите нажатием *OK*.

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

Сенсорная кнопка [🔥] горит оранжевым цветом.

До момента запуска вы можете повторно настроить время запуска и время окончания с помощью сенсорной кнопки 🕘.

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

Завершение пиролиза

Как только оставшееся время установлено на 0:00 часов, появляется сообщение о том, что дверца будет разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована, появится Процесс окончен и раздастся звуковой сигнал.

- 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.
- 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 попрежнему.

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.

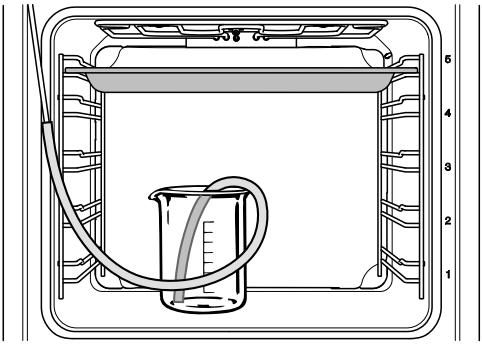
- Налейте в ёмкость примерно 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней таблетку для удаления накипи.

Проведение процесса очистки от накипи

- Выберите Другие ⊡.
- Выберите Удаление накипи.

Если режимы работы и автоматические программы с использованием влажности уже отключены, вы можете немедленно запустить процесс удаления накипи, подтвердив с помощью *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 поступления воды можно в любое время прервать нажатием *OK* и запустить снова.

Фактически поглощённого количества средства для удаления накипи может быть меньше, чем требуется, поэтому в ёмкости может остаться некоторое количество этого средства.

Появится сообщение об окончании процесса всасывания.

- Подтвердите нажатием *OK*.

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

- Оставьте ёмкость и соединение шланга со всасывающей трубкой в рабочей камере и добавьте пример-

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

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

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

В конце фазы воздействия раздаётся 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.

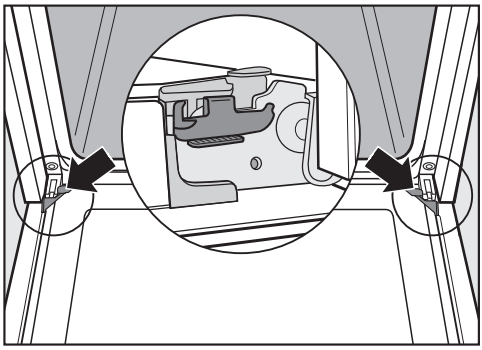
- Выключите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл. ⏻.

⚠ 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.

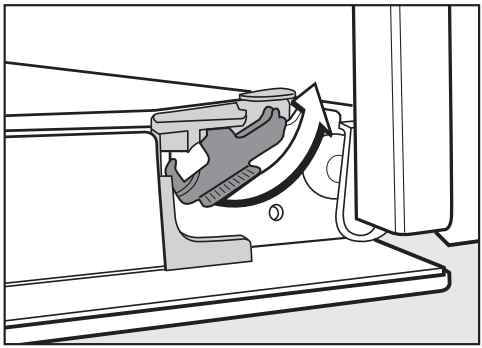
Снятие дверцы

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 откинутся и ударят духовой шкаф.

- Прикройте дверцу до упора.

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

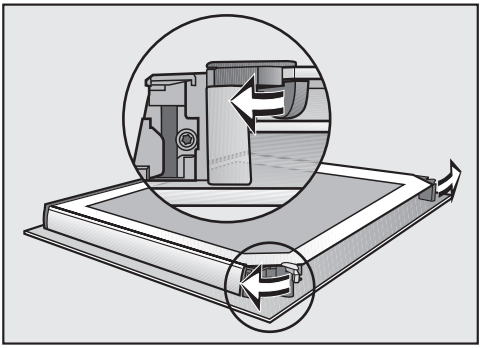
Очищайте детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

При падении стёкла дверцы могут разбиться.

Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

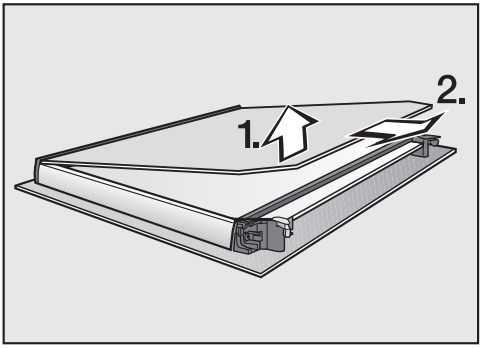
⚠ Опасность получения травм от захлопывающейся дверцы.
Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв.
Перед разборкой дверцы всегда снимайте её со шкафа.

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

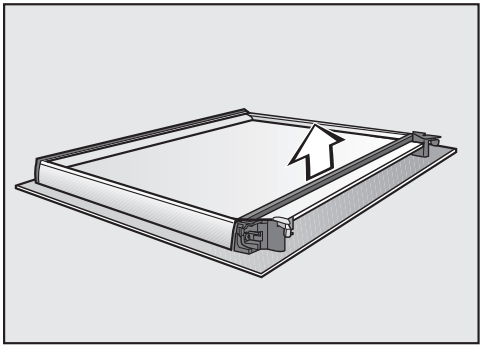


- Откройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их в направлении наружу.

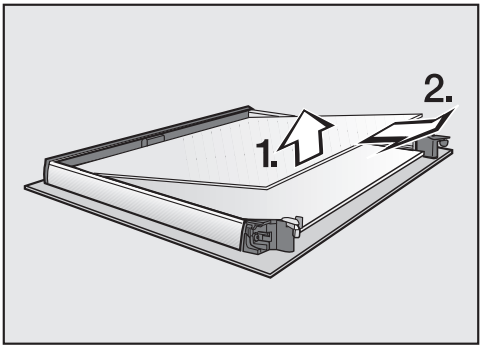
Последовательно снимите внутреннее стекло дверцы и два средних стекла дверцы.



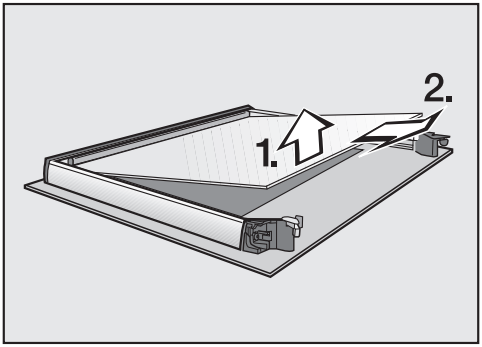
- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.



- Снимите уплотнение.



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



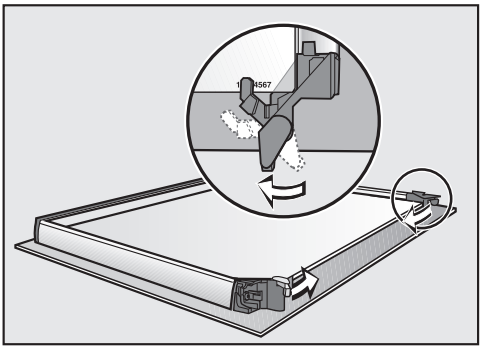
- Слегка приподнимите нижнее из средних стёкол дверцы и извлеките его.

- 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.

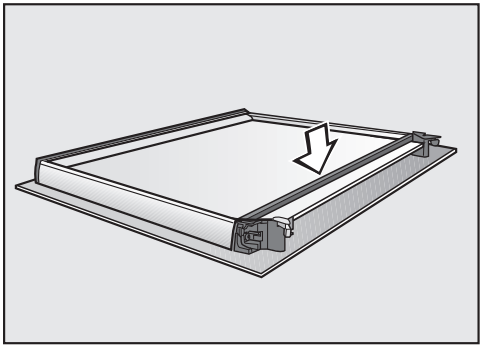
Затем снова аккуратно соберите дверцу.

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

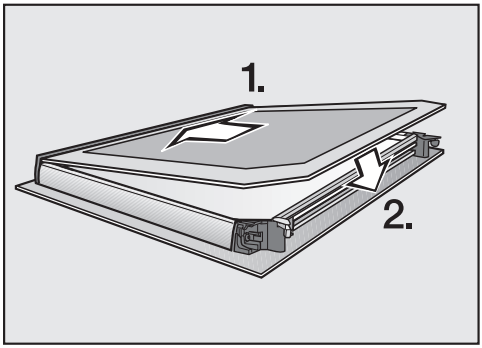
- Установите нижнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочитать (чтобы он не отображался зеркально).



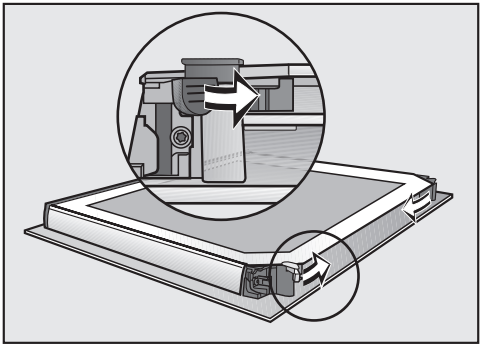
- Поверните стопоры стёкол дверцы вовнутрь так, чтобы стопоры прилегали к нижнему из средних боковых стекол.
- Установите верхнее из средних стёкол дверцы так, чтобы номер можно было прочитать (чтобы он не отображался зеркально).
  Стекло дверцы должно лежать на стопорах.



- Вставьте уплотнение.



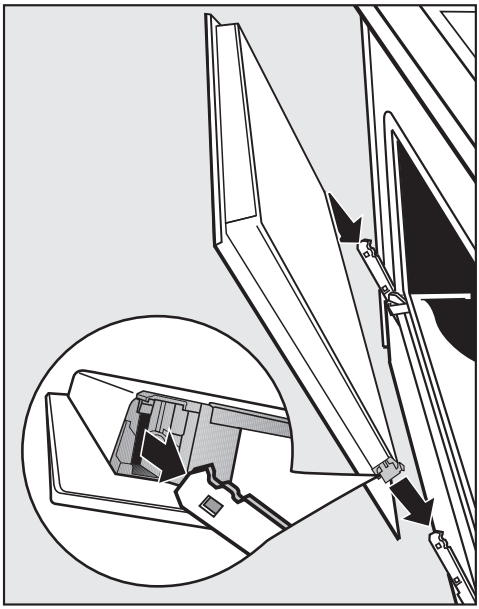
- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.



- Закройте оба стопора стёкол дверцы, повернув их вовнутрь.

Теперь дверца вновь собрана.

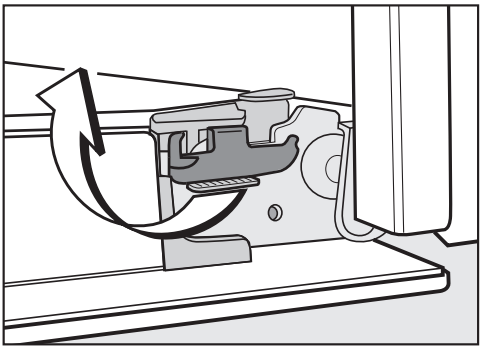
Установка дверцы



- 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

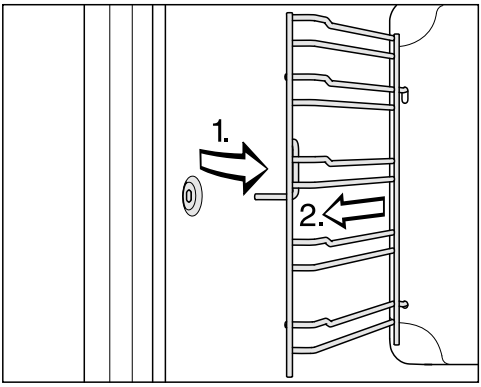
Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при их наличии).

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.

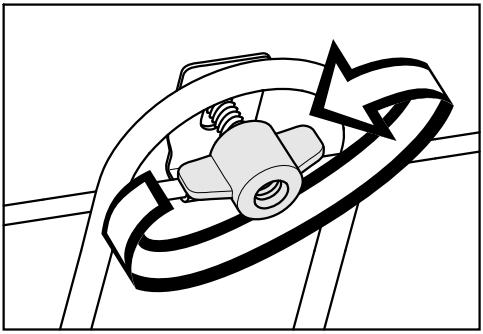
Духовой шкаф нагревается во время работы. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

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.

- Очищайте верхнюю часть рабочей камеры тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- После чистки снова поднимите нагревательный элемент верхнего жара/гриля вверх.
- Установите барашковую гайку и затяните её.
- Установите боковые направляющие.

Что делать, если ...

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки.

Приведённые ниже таблицы помогут найти причины возникновения неисправности или ошибки и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей темный.	Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | выключить. Поэтому при выключенном духовом шкафе дисплей темный. ■ Сразу после включения духового шкафа появляется главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку Текущее время | Индикация | включить.
	Отсутствует электропитание духового шкафа. ■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
Вы не слышите звуковой сигнал.	Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость. ■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью установки Громкость звука | Звуковые сигналы .
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает. ■ Отключите демонстрационный режим с помощью установки Демонстрационный режим | Демо-режим | выключить .
Сенсорная кнопка мигает при включении духового шкафа.	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.

Проблема	Причина и устранение
Вы не сможете открыть дверцу касанием сенсорной кнопки ⊟.	Вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | выключить. В результате сенсорная клавиша ⊟ не реагирует, если духовой шкаф выключен. ■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенном духовом шкафу, выберите установку Дисплей | QuickTouch | включить.
	Духовой шкаф не подключён к электросети. ■ Проверьте, вставлена ли вилка прибора в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele. ■ Если вам необходимо открыть дверцу, так как, например, в рабочей камере остался продукт, используйте шпатель, входящий в комплект поставки. Для этого задвиньте шпатель у внешнего края дверцы в наклонном положении в зазор между панелью управления и дверцей. Вы также можете потянуть сбоку за дверцу обеими руками, пока она не откроется.
	Начался пиролиз. ⚠ Опасность получения ожога из-за горячих поверхностей. Во время пиролиза дверца остаётся заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °C. Ни в коем случае не пытайтесь открыть дверцу, как описано выше, с помощью прилагаемого шпателя! ■ Подождите, пока духовой шкаф остынет. Дверца автоматически разблокируется, как только температура рабочей камеры опустится ниже 280 °C.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Сенсорные кнопки не работают.	Вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | выключить. Поэтому при выключенном духовом шкафе сенсорные кнопки не работают. ■ Как только вы включите духовой шкаф, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки работали даже при выключенном духовом шкафе, выберите установку Дисплей | QuickTouch | включить.
	Духовой шкаф не подключён к электросети. ■ Проверьте, вставлена ли вилка духового шкафа в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли автомат защиты внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.
	Возникла проблема в системе управления. ■ Нажимайте кнопку Вкл./Выкл. ⏻ до отключения дисплея и перезапуска духового шкафа.
Для разблокировки удерживайте нажатой кнопку «OK» в течение 6 секунд **появляется при включении на дисплее.**	Блокировка запуска 🔒 включена. ■ Блокировку запуска процесса приготовления можно отключить, нажав сенсорную кнопку *OK* и удерживая ее 6 секунд. ■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Безопасность | Блокировка запуска 🔒 | выключить .
На дисплее появляется Неисправность в сети процесс прерван **.**	Электроснабжение было кратковременно нарушено. Поэтому процесс приготовления прервался. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Снова запустите процесс приготовления.
12:00 **высвечивается на дисплее.**	Электроснабжение было отключено более 150 часов. ■ Установите текущее время и дату заново.
На дисплее появляется Макс. длительность работы достигнута **.**	Духовой шкаф был включен слишком длительное время. Сработало защитное отключение. ■ Подтвердите нажатием *OK*. После этого духовой шкаф будет снова готов к работе.
На дисплее отображается ⚠ Ошибка **F32.**	Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз. ■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.

Проблема	Причина и устранение
На дисплее отображается ⚠ Ошибка **F33.**	Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание. ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.
Ошибка **и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.**	Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
После выбора функции удаления накипи на дисплее отображается Сейчас эта функция не доступна..	Испарительная система неисправна. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
Во время приготовления с использованием влаги вода не всасывается.	Активирован режим презентации. Вы можете выбрать элементы на дисплее и сенсорные клавиши, но насос испарительной системы не будет работать. ■ Деактивируйте демо-режим через Установки | Демонстрационный режим | Демо-режим | выключить.
	Насос испарительной системы неисправен. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.	После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).
Духовой шкаф выключился автоматически.	Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения духового шкафа или по завершении процесса приготовления в течение определённого времени не следует дальнейших установок. ■ Снова включите духовой шкаф.
Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка неровно подрумянились.	Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления. ■ 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. ■ 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. ■ Удалите пепел с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры. Если, помимо этого, обнаруживаются более грубые загрязнения, выполните повторный пиролиз, при необходимости с увеличенной длительностью.
При установке или извлечении принадлежностей возникают шумы.	Из-за устойчивой к пиролизу поверхности боковых направляющих возникает эффект трения при установке или извлечении принадлежностей. ■ Для уменьшения этого эффекта трения нанесите пару капель высокотемпературного пищевого масла на пергаментную бумагу и смажьте боковые направляющие. Повторяйте это после каждого пиролиза.
Подсветка рабочей камеры выключается спустя небольшое время.	Вы выбрали установку Подсветка | «Вкл» на 15 секунд. ■ Если вы хотите включить подсветку рабочей камеры на время всего процесса приготовления, выберите установку Подсветка | включить.
Подсветка рабочей камеры выключена или не включается.	Вы выбрали установку Подсветка | выключить | . ■ Включите подсветку рабочей камеры на 15 секунд нажатием сенсорной кнопки ☼. ■ При желании выберите установку Подсветка | включить или «Вкл» на 15 секунд .
	Подсветка рабочей камеры неисправна. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.

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

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

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

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте www.miele.com/service.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе Miele номер модели и фабричный номер прибора (Fabr./SN/№). Эти данные указаны на типовой табличке.

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

Гарантия

Гарантийный период составляет 2 года.

Подробную информацию можно найти в прилагаемых Гарантийных условиях.

Документы соответствия

Сертификат соответствия

ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.34433/24 с 02.05.2024 по 01.05.2029

Декларация соответствия

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

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного Союза (а в настоящее время - Евразийского экономического союза ЕАЭС)
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Условия транспортировки

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

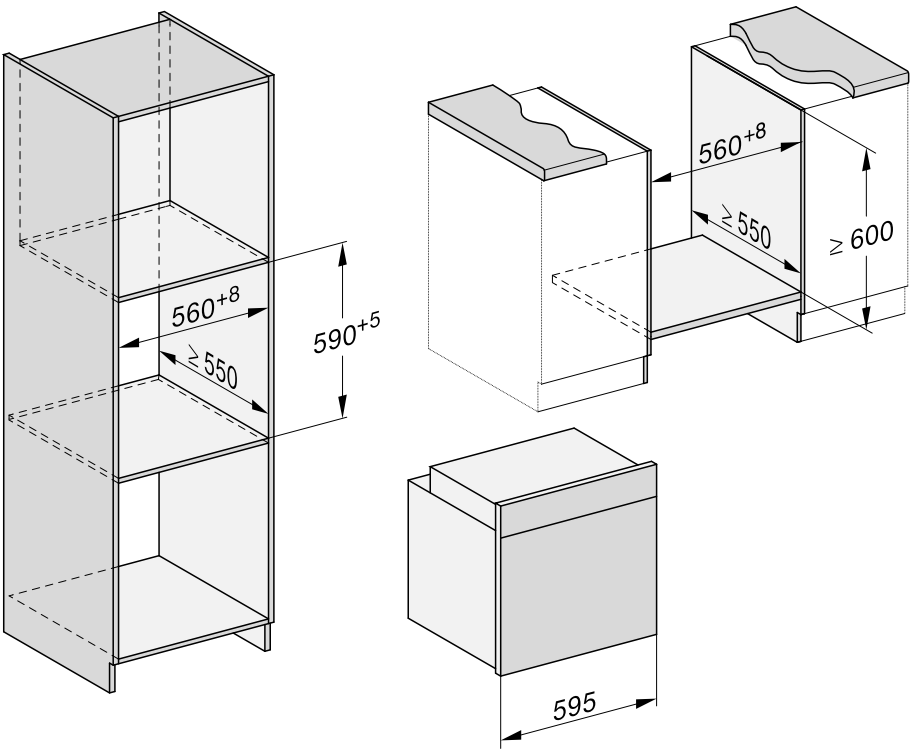
Срок службы прибора 10 лет

Размеры для встраивания

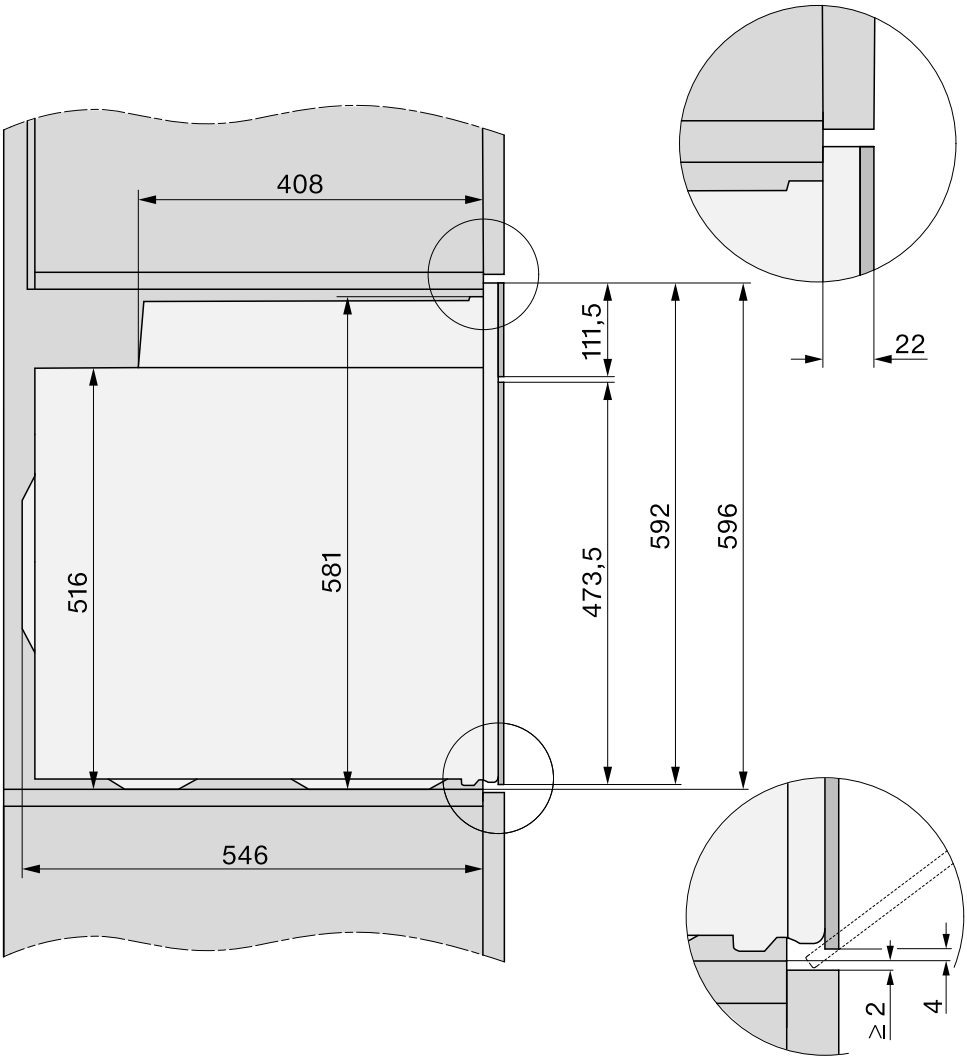
Указания размеров приведены в мм.

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.

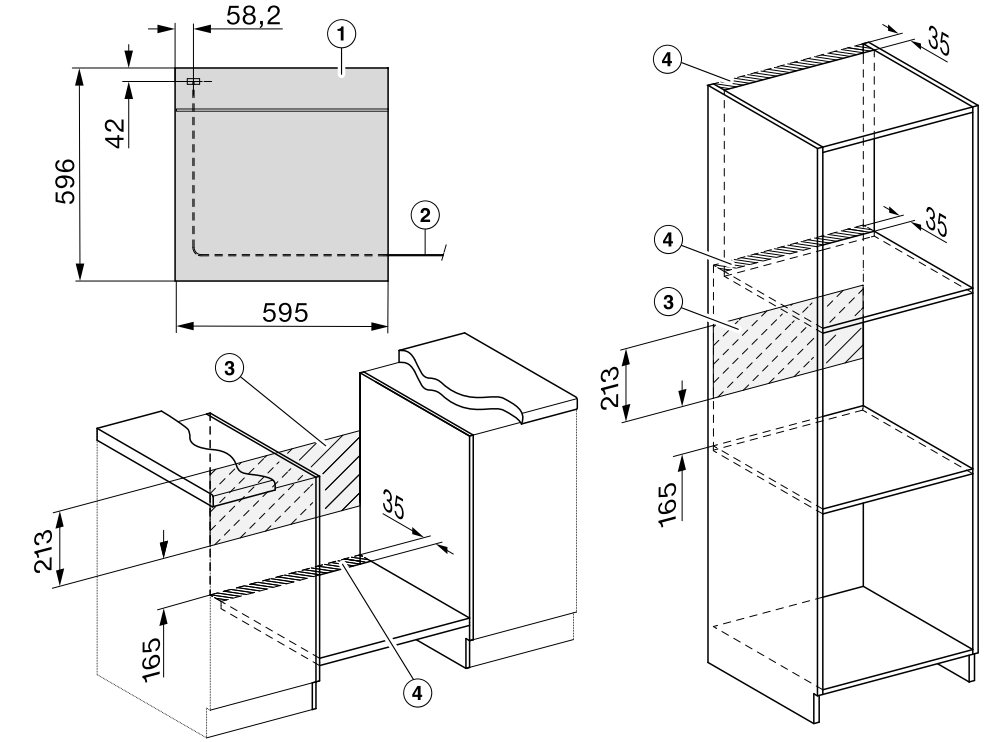


Вид сбоку



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^2

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.

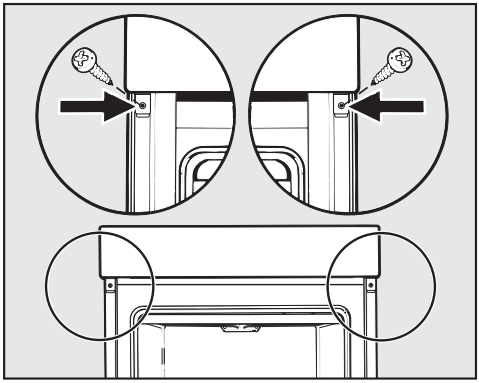
Убедитесь, что промежуточное дно, на которое установлен духовой шкаф, не прилегает к стене.

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 (см. главу «Чистка и уход», раздел «Снятие дверцы») 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 (см. главу «Чистка и уход», раздел «Монтаж дверцы»).

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	3,6 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.

Таблицы приготовления

Сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	Crisp function
Маффины (1 противень)		150–160	–	2	25–35	–
Маффины (2 противня)		150–160	–	1+3	30–40[2]	–
Небольшие кексы (1 противень)*		150	–	2	30–40	–
		160[1]	–	3	20–30	–
Небольшие кексы (2 противня)*		150[1]	–	1+3	25–35	–
Песочный пирог (прямоугольная форма, 30 см)		150–160	–	2	60–70	–
		155–165[1]	–	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, ∅ 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, ∅ 26 см)		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175[1]	–	2	50–60	✓
Основа для торта (форма для выпекания основы, ∅ 28 см)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180[1]	–	2	15–25	–

режим работы, температура, функция Booster, 5 1 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.

[1] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

[2] Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]			[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[2]	–
Отсадное печенье (1 противень)*		140	–	2	35–45	–
		160[1]	–	3	25–35	–
Отсадное печенье (2 противня)*		140	–	1+3	40–50[2]	–
Основа для торта (форма для выпекания основы, ∅ 28 см)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180[1]	✓	2	20–30	–
Сырный пирог (разъёмная форма, ∅ 26 см)		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Яблочный пирог (разъёмная форма, ∅ 20 см)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Закрытый яблочный пирог (разъёмная форма, ∅ 26 см)		180–190[1]	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Фруктовый пирог с глазурью (разъёмная форма, ∅ 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[1]	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

режим работы, температура, функция Booster, 5 1 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.

[1] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

[2] Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

Таблицы приготовления

Дрожжевое тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	Crisp function
Баба (форма для кекса, ∅ 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[3]	–
Белый хлеб (подовый)		190–200	✓	2	30–40[4]	–
		190–200	–	2	30–40	–
Белый хлеб (прямоугольная форма, 30 см)		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200[1]	✓	2	55–65[5]	✓[6]
Цельнозерновой хлеб (прямоугольная форма, 30 см)		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210[1]	✓	2	55–65[5]	✓[6]
Подъём дрожжевого теста		30–35	–	–[2]	–	–

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.

[1] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

[2] Уложите решётку на дно рабочей камеры и поставьте на неё ёмкость. В зависимости от размера ёмкости можно также снять боковые направляющие.

[3] Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

[4] Запустите 1 паровой удар в начале процесса приготовления.

[5] Запустите 2 паровых удара в начале процесса приготовления.

[6] Включите функцию Crisp function через 15 минут после начала процесса приготовления.

Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]		5 1	[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[1]	✓

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

[1] Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	Crisp function
Бисквитный корж (2 яйца, разъёмная форма, ∅ 26 см)		160–170[1]	–	2	15–25	–
Бисквитный корж (4–6 яиц, разъёмная форма, ∅ 26 см)		150–160[1]	–	2	30–40	–
Бисквит с добавлением воды (разъёмная форма, ∅ 26 см)*		180	–	2	25–35	–
		150–170[1]	–	2	25–45	–
Бисквит (противень)		180–190[1]	✓	1	15–25	–

режим работы, температура, функция Booster, 5 1 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.

[1] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

Таблицы приготовления

Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

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

▭ режим работы, температура, функция Booster, 5 1 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.

[1] Запустите 1 паровой удар спустя 8 минут после начала процесса приготовления.

[2] Включите функцию Crisp function через 15 минут после начала процесса приготовления.

[3] Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

Пикантные блюда

Приготовляемый продукт (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	Crisp function
Пикантный плоский пирог с начинкой (1 противень)		220–230[1]	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Луковый пирог (1 противень)		180–190[1]	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Пицца, дрожжевое тесто (1 противень)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220[1]	–	2	20–30	✓
Пицца, творожно-сдобное тесто (1 противень)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200[1]	✓	3	25–35	✓
Замороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка для выпечки и запекания)		200–210	–	2	20–25	–
Тосты * (решётка для выпечки и запекания)		300	–	3	5–8	–
Запечённые/запечённые до румяной корочки блюда (например, тосты) (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		275[2]	–	3	3–6	–
Овощи гриль (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		275[2]	–	4	5–10[3]	✓
		250[2]	–	3	5–10[3]	✓
Рататуй (1 универсальный противень)		180–190	–	2	40–60	–

режим работы, температура, функция Booster, 5 1 уровень, время приготовления, функция Crisp function (Хрустящая корочка), Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Гриль большой, Гриль с обдувом, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

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

[1] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

[2] Перед размещением приготовляемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.

[3] По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Таблицы приготовления

Говядина

Приготовленный продукт (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	[°C]
Тушеная говядина, ок. 1 кг (противень с крышкой)	2	150–160[3]	✓	2	120–130[6]	–
	2	170–180[3]	✓	2	120–130[6]	–
	2	180–190	–	2	160–180[7]	–
Филе говядины, ок. 1 кг (универсальный противень)	2	180–190[3]	✓	2	25–60	45–75
Филе говядины «с кровью», ок. 1 кг[1]	2	80–85[4]	–	2	70–80	45–48
Филе говядины средней прожарки, ок. 1 кг[1]	2	90–95[4]	–	2	80–90	54–57
Филе говядины полной прожарки, ок. 1 кг[1]	2	95–100[4]	–	2	110–130	63–66
Ростбиф, ок. 1 кг (универсальный противень)	2	180–190[3]	✓	2	35–65	45–75
Ростбиф «с кровью», ок. 1 кг[1]	2	80–85[4]	–	2	80–90	45–48
Ростбиф средней прожарки, ок. 1 кг[1]	2	90–95[4]	–	2	110–120	54–57
Ростбиф полной прожарки, ок. 1 кг[1]	2	95–100[4]	–	2	130–140	63–66
Котлеты для бургеров[*,1]		300[5]	–	4	15–25[8]	–

режим работы, температуры, функция Booster, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, Гриль большой, ✓ Вкл, — Выкл

* Установки действительны также для предписанных величин по EN 60350-1.

1 Используйте решётку и универсальный противень.

2 Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

3 Нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.

4 Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

5 Нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.

6 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 90 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

7 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 100 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

8 Поверните продукт по возможности по истечении половины времени приготовления.

Телятина

Приготовленный продукт (принадлежности)	режим	[°C]	Booster	уровень	[мин]	[°C]
Тушеная телятина, ок. 1,5 кг (противень с крышкой)	Автоматика жарения[2]	160–170[3]	✓	2	120–130[5]	–
	Верхний/нижний жар[2]	170–180[3]	✓	2	120–130[5]	–
Филе телятины, ок. 1 кг (универсальный противень)	Верхний/нижний жар[2]	160–170[3]	✓	2	30–60	45–75
Филе телятины «с кровью», ок. 1 кг[1]	Верхний/нижний жар[2]	80–85[4]	–	2	50–60	45–48
Филе телятины средней прожарки, ок. 1 кг[1]	Верхний/нижний жар[2]	90–95[4]	–	2	80–90	54–57
Филе телятины полной прожарки, ок. 1 кг[1]	Верхний/нижний жар[2]	95–100[4]	–	2	90–100	63–66
Спинка теленка «с кровью», ок. 1 кг[1]	Верхний/нижний жар[2]	80–85[4]	–	2	80–90	45–48
Спинка теленка средней прожарки, ок. 1 кг[1]	Верхний/нижний жар[2]	90–95[4]	–	2	100–130	54–57
Спинка теленка полной прожарки, ок. 1 кг[1]	Верхний/нижний жар[2]	95–100[4]	–	2	130–140	63–66

режим, температура, функция Booster, уровень, время приготовления, внутренняя температура, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, ✓ Вкл, – Выкл

[1] Используйте решётку и универсальный противень.

[2] Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

[3] Нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.

[4] Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

[5] Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 90 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

Таблицы приготовления

Свинина

Приготовленный продукт (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	[°C]
Жаркое из свинины/жаркое из шейки, ок. 1 кг (противень с крышкой)		160–170	✓	2	130–140[6]	80–90
		170–180	✓	2	130–140[6]	80–90
Жаркое из свинины с кожей, ок. 2 кг (противень)		180–190	✓	2	130–150[7, 8, 9]	80–90
		190–200	✓	2	130–150[8, 9]	80–90
Филе свинины, ок. 350 г[1]	[2]	90–100[4]	–	2	70–90	63–69
Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг (противень с крышкой)		160–170	–	2	130–160[10]	80–90
Копчёная корейка, ок. 1 кг (универсальный противень)		150–160	✓	2	50–60[7]	63–68
Копчёная корейка, ок. 1 кг[1]	[2]	95–105[4]	–	2	140–160	63–66
Рулет из рубленого мяса, ок. 1 кг (универсальный противень)		170–180	✓	2	60–70[8]	80–85
		190–200	✓	2	70–80[8]	80–85
Бекон[1]	[3]	300[5]	–	4	3–5	–
Колбаски[1]	[3]	220[5]	–	3	8–15[11]	–

режим работы, температуры, функция Booster, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, Конвекц. с паром + Конв. плюс, Конвекция Eco, Гриль большой, ✓ Вкл, – Выкл

1 Используйте решётку и универсальный противень.

2 Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

3 Включите функцию Crisp function.

4 Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

5 Нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.

6 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 60 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

7 Выполните вручную 3 паровых удара в течение времени приготовления после фазы нагрева.

8 По истечении половины времени добавьте примерно 0,5 л жидкости.

9 Включите функцию Crisp function спустя 60 минут после старта процесса приготовления.

10 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 100 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

11 Поверните продукт по возможности по истечении половины времени приготовления.

Баранина, дичь

Приготовленный продукт (принадлежности)		[°C]		5 1	[мин]	[°C]
Бедро ягненка с костью, ок. 1,5 кг (противень с крышкой)		170–180	–	2	100–120[4]	64–82
Седло ягн1нка без кости (универсальный противень)	[1]	180–190[2]	✓	2	10–20	53–80
Седлё ягнёнка без кости (решётка и универсальный противень)	[1]	95–105[3]	–	2	40–60	54–66
Седло оленины без кости (универсальный противень)	[1]	160–170[2]	–	2	70–90	60–81
Седло косули без кости (универсальный противень)	[1]	140–150[2]	–	2	25–35	60–81
Бедро кабана с костью, ок. 1 кг (противень с крышкой)	[1]	170–180	–	2	100–120[4]	80–90

режим, температура, функция Booster, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Верхний/нижний жар, ✓ Вкл, — Выкл

[1] Сначала обжарьте мясо на панели конфорок.

[2] Нагрейте рабочую камеру, прежде чем поместить приготавливаемый продукт в духовой шкаф.

[3] Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.

[4] Сначала готовьте блюдо под крышкой. Снимите крышку спустя 50 минут приготовления и добавьте примерно 0,5 л жидкости.

Таблицы приготовления

Птица, рыба

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

режим работы, температура, функция Booster, 5 1 уровень, время приготовления, внутренняя температура, Автоматика жарения, Гриль с обдувом, Верхний/нижний жар, Конвекция с паром + Верхний/нижний жар, Конвекция Eco, ✓ ВКЛ., – ВЫКЛ.

[1] Перед размещением приготовляемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.

[2] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

[3] По возможности переверните продукт, приготавливаемый на гриле, спустя половину времени приготовления.

[4] Долейте примерно 0,25 л жидкости в начале процесса приготовления.

[5] Спустя 30 минут долейте ок. 0,5 л жидкости.

[6] Запустите 1 паровой удар вручную спустя 5 минут после начала процесса приготовления.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60350-1

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

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

[1] Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.

[2] Используйте матовые тёмные разъёмные формы.
Ставьте разъёмные формы по центру решётки.

[3] В основном выбирайте более низкую температуру из диапазона и проверяйте продукт раньше, чем это указано в рецепте.

[4] Перед размещением приготовляемого блюда нагрейте рабочую камеру.

[5] Перед размещением приготовляемого блюда предварительно нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут.

[6] Вынимайте противни в разное время, если до истечения указанного времени приготовляемый продукт уже достаточно подрумянится.

[7] По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Класс энергоэффективности

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

Емкость духового шкафа - 76 л.

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

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

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

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
- 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)*. Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

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***
- ***для Украины: www.miele.ua***

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

Контактная информация о Miele

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

Республика Казахстан

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

Украина

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

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

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

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

Импортеры:

ТОО "Миле"
Казахстан
город Алматы
Бостандыкский район
улица Абиш Кекилбайулы, дом 34, 1-04
почтовый индекс 050000
Тел. +7 (727) 313-23-00
Факс +7 (727) 311 10 42
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»
01033 Киев, Украина
ул. Короленковская, д. 4
Телефон: + 38 (044) 496 0300

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

Miele

H 7464 BPX

ru-KZ

M.-Nr. 11 193 031 / 01