

Miele

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Духовой шкаф
H 5681 ВР
H 5688 ВР





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

ru - RU, UA

M.-Nr. 07 495 570

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	11
Описание прибора	12
Оснащение	13
Электронное управление духовым шкафом	13
Автосенсор	13
Функции безопасности	13
Блокировка включения	13
Автоматическое отключение	13
Охлаждающий вентилятор	13
Дверца с вентиляцией	13
Блокировка дверцы для режима пиролиза	13
Устройства для экономии энергии	14
Конвекция с паром	14
Книга рецептов "Выпечка и жарение"	14
Указания по автоматическим программам и выпеканию, жарению, запеканию на гриле	14
Пиролитическая функция очистки	15
Поверхности с покрытием PerfectClean	15
Принадлежности	15
Противень для выпечки, универсальный противень и решетка с фиксатором против выскальзывания	15
Телескопические направляющие FlexiClip	16
Установка телескопических направляющих FlexiClip	16
Пищевой термометр	17
Ключ	17
Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением	17
Элементы управления	18
Сенсорные кнопки	18
Дисплей	19
Главное меню	19
Символы	20
Режимы работы	22
Ввод в эксплуатацию	24
Задать основные параметры	24
Калибровка автосенсора	25
Чистка прибора и первый нагрев	25

Управление духовым шкафом	26
Автоматические программы	26
Ручное управление	27
Охлаждающий вентилятор	27
Изменение	27
Выбор режима работы	27
Рекомендуемый температурный режим, выбрать температуру	28
Программирование времени приготовления.	28
Автоматика выключения	28
Выбор времени старта с автоматикой отключения	29
Течение программы приготовления с заданным значением времени, использование остаточного тепла	29
Изменение или удаление введенных значений времени	29
Изменение фазы нагрева	30
С предварительным нагревом духовки.	30
Включить функцию уменьшения влажности	31
Изменение режима работы.	31
Персональные программы	32
Меню "Персональные программы"	32
Создание персональных программ	33
Вызов персональных программ	33
Конвекция с паром	34
Автоматические программы	35
Выпечка ночью	35
Режим работы "Конвекция 	36
Количество и время паровых ударов	36
Использование режима работы "Конвекция 	37
Испарение остатков воды	38
Выпаривание оставшейся воды	38
Провести выпаривание оставшейся воды	38
Прервать выпаривание оставшейся воды	38
Удаление накипи	39
Таймер (для варки яиц) 	40
Установки	41
Язык 	41
Текущее время	41
Индикация	42

Содержание

Формат индикации времени	42
Установка	42
Синхронизация	42
Освещение	42
Главное меню	43
Катализатор	43
Дополнительная работа вентилятора	43
Пиролиз	44
Фаза нагрева	44
Старт	44
Рекомендуемая температура	44
Дисплей	44
Громкость	45
Звуковые сигналы	45
Тон нажатия кнопок	45
Выключение звука или изменение громкости	45
Безопасность	45
Включение функции "Блокировка включения"	45
Единицы	45
Торговля	46
Заводская настройка	46
Miele@home	46
Данные для проверяющих организаций	47
Стандартные блюда согласно EN 60350	47
Класс энергопотребления согласно EN 50304	47
Чистка и уход	48
Фронтальная панель прибора	48
Принадлежности	49
Противень, универсальный противень	49
Решетка, направляющие	49
Пищевой термометр	49
Телескопические направляющие FlexiClip	49
Смазка телескопических направляющих	50
Эмаль с покрытием PerfectClean	51
Рабочая камера	53
Снятие дверцы	56
Разборка дверцы	57

Установка дверцы	60
Снятие телескопических направляющих FlexiClip	61
Снятие боковых направляющих	62
Откидывание нагревательного элемента верхнего жара/гриля	62
Удаление накипи	63
Неисправности и неполадки	65
Сервисная служба	68
Сертификат (только для РФ)	68
Дополнительно приобретаемые принадлежности	69
Электроподключение	71
Размеры для встраивания	73
Размер прибора и ниши шкафа для встраивания	73
Детализированные размеры фронтальной панели	74
Встраивание духового шкафа	75
Система Miele@home	76
Miele@home SuperVision	77
Возможности регистрации в индикаторном приборе SuperVision	77
Описание индикации SuperVision	78
Вызов индикации духового шкафа	78
Вызов индикации SuperVision	78
Установки	79
Варианты индикации	79
Зарегистрированные приборы	79
Сигналы зарегистрир. прибора	79
Зарегистрировать следующий прибор	80
Принять время для всех приоб.	80
Выключение SuperVision	80
Неполадки и неисправности	81

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

Надлежащее использование

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

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

Если у Вас есть дети

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

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

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

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

Техника безопасности

► Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственность.

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

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

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное заземление (например, удар электро-током).

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

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

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

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

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

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

- выключены предохранители на распределительном щитке,
- полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке,
- отсоединен от электросети сетевой кабель.

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

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

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

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

Надлежащее использование

Осторожно! Опасность получения ожога!

В области рабочей камеры возникают высокие температуры!

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

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

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

► Не пользуйтесь режимами "Гриль большой", "Гриль малый" и "Гриль с обдувом" для освежения булочек или хлеба и сушки цветов или зелени. При этом существует опасность возгорания!

Вместо этих режимов используйте режимы "Конвекция плюс" или "Верхний-нижний жар".

Указания по безопасности и предупреждения

► Для приготовления продуктов питания используют, зачастую, алкогольные напитки.

Алкоголь испаряется при высоких температурах.

Учтите, что в определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах.

Опасность пожара!

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

► Не выключайте духовой шкаф, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.

При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру.

Ни в коем случае не выключайте прибор. Повышение влажности воздуха в рабочей камере приводит к образованию конденсата, который может:

- вызвать коррозию в рабочей камере,
- повредить панель управления, столешницу и окружающую мебель.

► Никогда не выкладывайте днище рабочей камеры алюминиевой фольгой при включении режимов "Верхний-нижний жар" / "Нижний жар" / "Интенсивное выпекание".

Из-за возникающего перегрева эмаль может потрескаться или отколоться.

По этой же причине не ставьте на

днище рабочей камеры сковородки, кастрюли или противни.

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

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

► Проследите, чтобы пища разогревалась всегда в достаточной степени.

Бактерии, которые могут содержаться в пище, погибают только при воздействии высоких температур (> 70 °C) в течение определенного времени (> 10 мин.). Если Вы сомневаетесь, достаточно ли хорошо разогрето блюдо, установите большее время.

Кроме этого, важно, чтобы температура во всем блюде была равномерной. Переворачивайте или перемешивайте блюдо.

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

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

Принадлежности

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

▶ Удалите все без исключения принадлежности из рабочей камеры, прежде, чем запустить процесс пиро-

лиза. Это касается также боковых направляющих и дополнительно покупаемых принадлежностей. Из-за высоких температур при проведении пиролиза принадлежности будут повреждены.

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

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

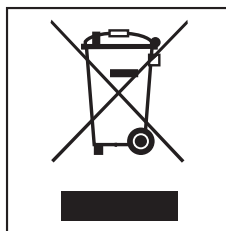
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

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

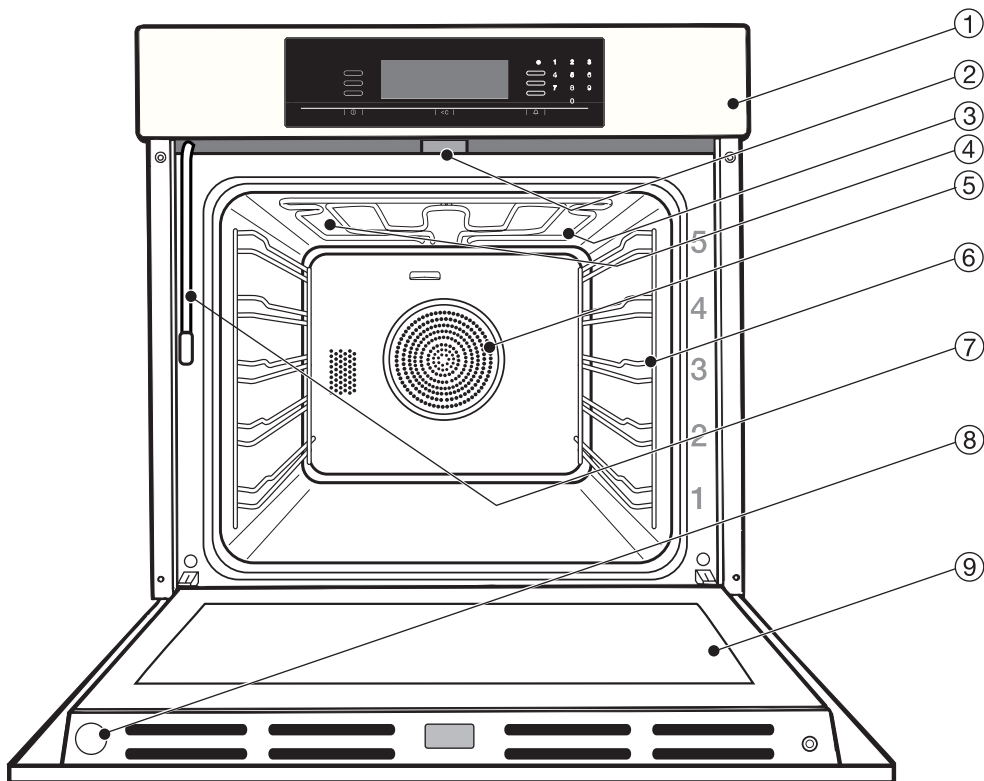


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

Описание прибора

H 5681 BP



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

Электронное управление духовым шкафом

Управление духовым шкафом наряду с различными режимами работ для выпекания, жарения и приготовления на гриле позволяет также использовать

- индикацию текущего времени,
- работу таймера,
- программирование времени приготовления,
- ввод "Персональных программ",
- автоматические программы,
- выбор индивидуальных настроек прибора.


Автосенсор

Этот сенсор управляет

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

Функции безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения  защищает духовой шкаф от несанкционированного использования, см. главу "Установки - безопасность".

Автоматическое отключение

Активируется автоматически, когда прибор остается включенным на особенно длительное время. Продолжи-

тельность времени зависит от выбранного режима.

Охлаждающий вентилятор

При каждом приготовлении автоматически включается вентилятор. Он заботится о том, чтобы горячий воздух духового шкафа смешивался с холодным воздухом помещения и охлаждался, прежде чем он выступит между дверцей и панелью управления.

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

Дверца с вентиляцией

Дверца состоит из открытой системы со стеклом с жароотталкивающим покрытием. В процессе приготовления воздух дополнительно подается через дверцу таким образом, что внешнее стекло остается прохладным.

Дверцу прибора можно разбирать для очистки.

Блокировка дверцы для режима пиролиза

Перед началом пиролизической очистки дверца блокируется из соображений безопасности. Блокировка снимается, когда после пиролизической очистки температура в рабочей камере станет меньше 280°C.

Оснащение

Устройства для экономии энергии

Использование остаточного тепла

Нагрев рабочей камеры автоматически прекращается незадолго до окончания приготовления с предварительно установленным временем приготовления или с пищевым термометром. Включается система сохранения остаточного тепла.

Имеющегося тепла хватает, чтобы завершить процесс приготовления.

Контактный выключатель в дверце

Контактный выключатель в дверце автоматически выключает нагревательный элемент и режим конвекции в зависимости от режима работы, когда в процессе приготовления дверца открывается.

Это предотвращает потерю тепла в рабочей камере, если, например, требуется полить жаркое.

Освещение

Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что в процессе приготовления спустя 15 секунд оно выключается (см. главу "Установки - Освещение").

Индикация текущего времени

Индикатор текущего времени настроен на заводе таким образом, что он выключается спустя 60 секунд. Тогда дисплей при выключенном приборе темный и текущее время идет на заднем плане (см. главу "Установки - Индикатор текущего времени"). Оно показывается тогда, когда Вы пользуетесь прибором.

Конвекция с паром

Эта функция позволяет Вам оптимизировать процесс приготовления таких блюд, как хлеб или мясо, с помощью регулировки влажности.

Конвекция с паром относится к автоматическим программам и к отдельному режиму работы для выбора паровых ударов вручную.

Книга рецептов "Выпечка и жарение"

Информация для использования автоматических программ с регулировкой влажности или режимом "Влажная конвекция", а также рецепты Вы сможете найти в отдельной брошюре, которая приложена к Вашему прибору вместе с руководством по эксплуатации и монтажу.

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

В брошюре "Указания по применению", которая приложена к Вашему прибору вместе с руководством по эксплуатации и монтажу, Вы сможете найти подробную информацию по темам:

- Автоматические программы
- Пищевой термометр
- Выпекание
- Жарение
- Приготовление при низкой температуре
- Гриль
- Размораживание
- Консервирование
- Высушивание
- Приготовление готовых блюд
- Рецепты к автоматическим программам

Пиролитическая функция очистки

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

При пиролитической очистке рабочая камера нагревается до 400°C.

Имеющиеся загрязнения расщепляются под воздействием высоких температур и превращаются в пепел.

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

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности

- направляющих,
 - противня,
 - универсального противня и
 - решетки
- имеют покрытие PerfectClean.

Антипригарные свойства этой поверхности предотвращают прижаривание продуктов и облегчают очистку.

Также **фиксаторы FlexiClip** имеют покрытие PerfectClean. Покрытие создает оптический эффект, что поверхность переливается разными цветами.

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

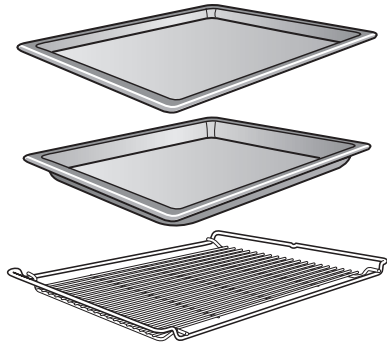
Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

Другие принадлежности Вы сможете приобрести у дилеров компании

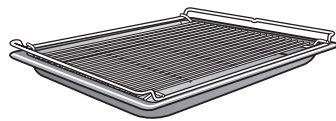
Miele или в сервисной службе, см. главу "Докупаемые принадлежности".

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



Противень для выпечки, универсальный противень и решетка задвигаются между стойками ниши в боковые направляющие.

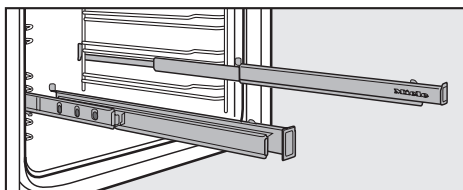
Противени и решетка оснащены посередине фиксатором, который предотвращает их выскальзывание из ниши, если они частично выдвинуты. Вы можете вынуть противени и решетку, если поднимите их.



Если вы используете противень с положенной сверху решеткой, то противень задвигается между стойками ниши и решетка оказывается автоматически сверху.

Оснащение

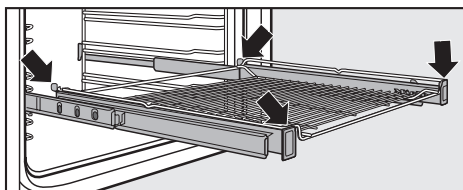
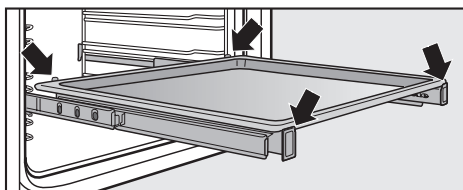
Телескопические направляющие FlexiClip



Телескопические направляющие FlexiClip могут располагаться на любом уровне и полностью выдвигаются из рабочей камеры.

Полностью задвиньте телескопические направляющие, прежде чем поставить на них противень или решетку.

Чтобы противень или решетка случайно не выскользнули, следите за тем, чтобы края были расположены между передним и задним фиксатором:



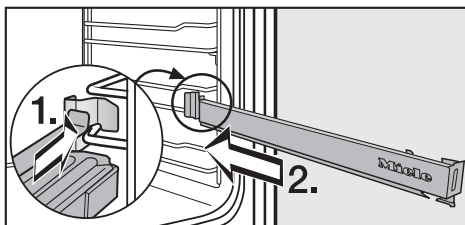
Нагрузка на направляющие составляет максимально 15 кг.

Установка телескопических направляющих FlexiClip

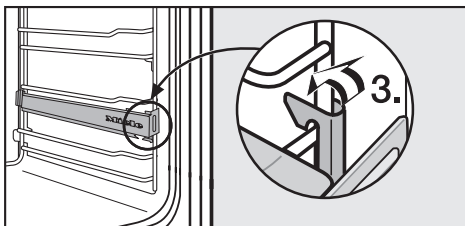
Направляющиеся крепятся между двумя стойками ниши.

Направляющая с надписью Miele крепится справа.

Не раздвигайте направляющие при встраивании.

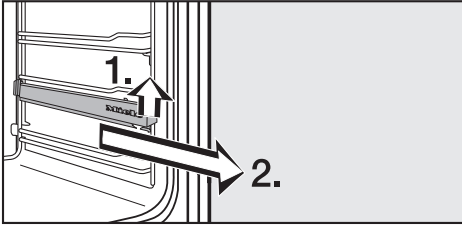


- Вставьте направляющую между стойками ниши (1.) и задвиньте ее в рабочую камеру (2.).



- Защелкните направляющую на нижней стойке ниши (3.).

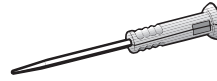
Если телескопические направляющие заблокировались после встраивания, то рекомендуется один раз выдвинуть их с усилием.



- Если Вы хотите вынуть телескопические направляющие FlexiClip, чтобы разместить их на другой высоте, приподнимите их вперед и вытяните вдоль стойки направляющих.

Рабочую камеру необходимо остудить. Опасность получения ожога!

Пищевой термометр



Ваш прибор оснащен беспроводным пищевым термометром.

Пищевой термометр хранится в дверце.

Положите его после применения в футляр. Следите за тем, чтобы он был целиком задвинут в футляр, в противном случае, он может быть поврежден при закрывании дверцы!

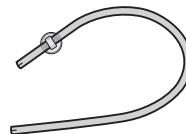
Более подробную информацию Вы найдете в отдельной брошюре "Указания по применению".

Ключ



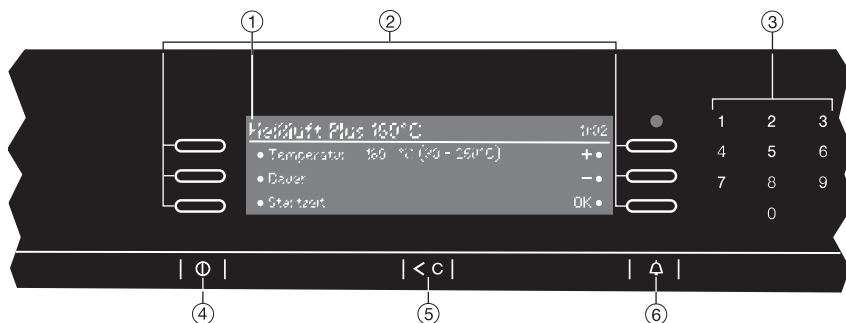
С помощью этого ключа можно снять защитное покрытие бокового освещения.

Таблетки от накипи, пластиковый шланг с креплением



Эти принадлежности потребуются Вам для очистки прибора от накипи.

Элементы управления



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

Сенсорные кнопки


		Значение
②		Сенсорные кнопки При включенном приборе на дисплее появляется информация, поясняющая назначение этих сенсорных кнопок.
③	0 - 9	Сенсорные кнопки с цифрами Индикация поля цифровых кнопок появляется для использования, когда можно ввести значения температур или времени.
④		Сенсорная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ Для включения и выключения всего прибора.
⑤	<C	Сенсорная кнопка Удаление Для удаления последних введенных данных.
⑥		Сенсорная кнопка Таймер Для задания времени таймера, например, для варки яиц.

Дисплей

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

После включения прибора появляется **главное меню** со списком пунктов, которые могут быть выбраны.












Главное меню

- Конвекция плюс
- Верхний/нижний жар
- Гриль большой
- Автоматика жарения
- Размораживание
- Освещение
- Гриль малый
- Конвекция
- Конвекция с паром
- Интенсивное выпекание
- Верхний жар
- Гриль с обдувом
- Нижний жар
- Удаление накипи
- Автоматические программы
- Низкотемпературное приготовление
- Пиролиз
- Персональные программы
- Установки 
- SuperVision
(Этот пункт появляется только, если прибор был дооснащен требуемыми принадлежностями, см. главу "Система Miele@home").

Элементы управления






















Символы

Дополнительно к тексту на дисплее отображаются **СИМВОЛЫ**:

Символ	Значение
•	Присваивает определенному пункту меню сенсорную кнопку  , в результате чего данный пункт меню можно выбрать.
 	Если в списке больше трех пунктов, на дисплее справа появляются "стрелки". Касанием соответствующих сенсорных кнопок список можно "листать" вверх  или вниз  .
.....	При пролистывании списка в его конце появляется линия штрихов. После нее Вы попадаете снова в начало списка.
+ и -	Увеличивает или уменьшает значение времени или температуры, которые выделены на дисплее светлым фоном. Эти параметры можно также задавать в поле цифровых кнопок.
назад 	После подтверждения с помощью ОК снова попадают в вышерасположенный список для выбора.
	Обозначает текущую выбранную установку.
	Обозначает дополнительные информационные окна для управления. Эти информационные окна можно стереть подтверждением с помощью "ОК".
 	Блокировка включения была включена: вкл = управление заблокировано. выкл = управление возможно.
	Был включен таймер.

Элементы управления

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

Символ	Значение
	Длительность
	Оконч.
	Запуск
	Процесс завершен
	Фаза быстрого нагрева, фаза быстрого обжаривания
	Фаза нагрева, фаза обжаривания
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра
	Конвекция плюс, Конвекция
	Интенсивное выпекание
	Конвекция с паром
	Автоматика жарения
	Верхний/нижний жар
	Верхний жар
	Нижний жар
	Размораживание
	Гриль большой
	Гриль малый
	Гриль с конвекцией
	Автоматическая программа, низкотемпературное приготовление
	Освещение
	Пиролиз

Режимы работы

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

Режим работы	Примечания
Конвекция плюс	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения.– Можно будет одновременно готовить на нескольких уровнях.– В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Верхний/нижний жар", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
Конвекция	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения на одном уровне.
Интенсивное выпекание	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания пирогов с сочным покрытием.– Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
Конвекция с паром	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения с использованием влажности.
Автоматика жарения	<ul style="list-style-type: none">– Для жарения. <p>Во время фазы обжаривания духовой шкаф нагревается сначала до высокой температуры (230 °C). Как только будет достигнута эта температура, происходит ее автоматическое снижение до установленного значения.</p>
Верхний/нижний жар	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения по традиционным рецептам.– Для приготовления суфле.– При приготовлении по старым рецептам для оптимального использования Вашего прибора устанавливайте температуру на 10° ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.
Нижний жар	<ul style="list-style-type: none">– Выбирается в конце приготовления, когда блюдо с нижней стороны необходимо подрумянить посильнее.

Режим работы	Примечания
Гриль большой	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (например, стейков).– Для запекания в больших формах.
Гриль малый	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле малого количества плоских продуктов (например, стейков).– Для запекания в маленьких формах.
Гриль с конвекцией	<ul style="list-style-type: none">– Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, рулетов, птицы.– В этом режиме установка температуры ниже, чем в режиме "Гриль большой"/"Гриль малый", так как тепло, благодаря потоку воздуха, сразу достигает продуктов питания.
Размораживание	<ul style="list-style-type: none">– Для бережного размораживания замороженных продуктов.
Автоматическая	<ul style="list-style-type: none">– Вызывается список для выбора имеющихся автоматических программ.
Низкотемпературное приготовление	<ul style="list-style-type: none">– Для мягкого приготовления мяса.

Ввод в эксплуатацию

Задать основные параметры

После подключения прибора к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее

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

Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

После приветствия на экране появится сообщение об установке языка:

- "Пролистайте" список с помощью сенсорной кнопки рядом со "стрелкой", пока не появится требуемый язык.
- Коснитесь сенсорной кнопки слева рядом с указанием языка. Выбор будет обозначен с помощью галочки ✓.
- Подтвердите выбор с помощью сенсорной кнопки рядом с "ОК".

Формат индикации времени

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

- Коснитесь сенсорной кнопки слева рядом с указанием формата времени. Выбор будет обозначен с помощью галочки ✓.
- Подтвердите с помощью "ОК".

Установка текущего времени

Затем установите текущее время. Часы отображаются на светлом фоне.

- Установите часы с помощью сенсорных кнопок с цифрами и после подтверждения с помощью "ОК" - минуты.

Индикация текущего времени

Затем выберите способ отображения текущего времени:

- вкл.
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
- вкл на 60 секунд
Текущее время после нажатия этой кнопки будет отображаться только на это время.
- без индикации.
Если прибор выключен, текущее время на дисплее не отображается. Оно начинает отображаться, когда Вы включаете прибор.

- Коснитесь сенсорной кнопки слева от нужной установки.

После подтверждения с помощью пункта "ОК" загорится

- сообщение о том, что Ваш прибор оснащен для включения в систему Miele@home.
- сообщение о том, что первый ввод в эксплуатацию успешно проведен.

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

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

Калибровка автосенсора

После ввода в эксплуатацию начинается калибровка автосенсора. На дисплее появляется указание. Этот процесс длится пару минут. При этом сенсор настраивается на условия при которых эксплуатируется прибор.

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите

- имеющиеся наклейки.
- имеющуюся защитную пленку с фронтальной поверхности прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и очистите их.
- **нагрейте один раз пустой прибор** для того, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.
- Прежде чем нагревать прибор, рекомендуется протереть рабочую камеру влажной салфеткой для удаления пыли и остатков упаковочного материала.

- Коснитесь сенсорной кнопки .

Прибор включится, и на дисплее появится главное меню.

- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с "Конвекция Плюс".

Появится рекомендуемая температура 160 °C, выделенная светлым фоном.

- Установите самую высокую температуру (250 °C). Для этого Вы можете использовать сенсорную кнопку **+** или сенсорные кнопки с цифрами.
- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с "OK".
- Нагревайте пустой прибор минимум один час.

Следите за тем, чтобы кухня в это время хорошо проветривалась. Избегайте проникновения запаха в другие помещения.

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Управление духовым шкафом - Программирование времени приготовления".

- Дождитесь, когда прибор после выключения остынет до комнатной температуры.
- В заключение почистите рабочую камеру, используя теплую воду с добавлением мягкого моющего средства, и вытрите ее чистой салфеткой насухо.

Закрывайте дверцу прибора, когда внутреннее пространство духовки высохнет.

Управление духовым шкафом

Автоматические программы

В Вашем приборе для приготовления различных блюд есть много автоматических программ, которые комфортно и надежно помогут добиться оптимального результата приготовления.

Автоматические программы Вы можете вызвать из пункта меню "Автоматические".

- Включите прибор с помощью сенсорной кнопки ①.
- Выбрать "Автоматические".

На дисплее появляется список:

- Пироги
- Выпечка
- Хлеб
- Смеси для выпечки хлеба
- Булочки
- Пицца
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Запеканки
- Замороженные блюда
- Разогрев (Нагрев порционных блюд)
- Десерт
- Приготовление при низкой температуре
- Программа Шабат

Под этим пунктом меню Вы можете найти другие программы для выбора.

Отдельные шаги для начала программы из автоматической группы отражены на экране.

Вы получите исчерпывающие указания в зависимости от программы

- к форме для выпечки или жарения,
- к уровню установки,
- для использования пищевого термометра,
- для требуемого количества воды в программах с конвекцией с паром,
- для времени приготовления.

В брошюре "Указания по применению" и в книге рецептов "Выпечка и жарение" Вы найдете дополнительную информацию к указаниям на дисплее в автоматических программах, включая выбор рецептов.

Ручное управление

Если Вы не хотите использовать автоматическую программу, Вы можете установить режим приготовления вручную.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Включите прибор с помощью сенсорной кнопки ①.
- Выберите режим работы и температуру.

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

- начинается нагрев рабочей камеры.
- включится охлаждающий вентилятор.

При окончании процесса приготовления:

- Выключить прибор и вынуть продукт из рабочей камеры.

Охлаждающий вентилятор

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

Его выключением управляет сенсор.

Эту предварительную настройку Вы можете изменить, см. главу "Установки - дополнительная работа вентилятора".

Изменение

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

Выбор режима работы

- Включите прибор.
- Выберите нужный режим работы.

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

- Температура
- Продолжительность
- Запуск
- Оконч.
- Фаза нагрева (только при "Конвекция Плюс", "Автоматика жарения", "Верхний/нижний жар")
- Уменьшение количества пара
- Изменение режима работы

Управление духовым шкафом

Рекомендуемый температурный режим, выбрать температуру

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

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

Конвекция плюс	160 °С
Конвекция	160 °С
Автоматика жарения*	160 °С
Конвекция с паром	160 °С
Интенсивное выпекание	170 °С
Верхний/нижний жар	180 °С
Верхний жар	190 °С
Нижний жар	190 °С
Гриль с обдувом	200 °С
Малый гриль	240 °С
Большой гриль	240 °С
Размораживание	25 °С

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

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

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

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным



предпочтениям, см. главу "Установки - рекомендуемые температуры".

Программирование времени приготовления

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

● Длительность

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

- **Время старта** 
- **Окончание** 

С помощью пунктов меню "Время запуска" и "Конец" Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть начат или окончен. К этому моменту нагрев рабочей камеры автоматически включится или выключится.

Автоматика выключения

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

Выбор времени старта с автоматикой отключения

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

- Длительность и Окончание
- Время запуска и Длительность или
- Время запуска и окончание

Незаданное значение времени рассчитывается автоматически.

Течение программы приготовления с заданным значением времени, использование остаточного тепла

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


Во время процесса приготовления может происходить **повышение температуры** до необходимой. Когда эта температура достигнута, раздастся сигнал.

При этом показывается **остаточное время**.

Незадолго до окончания процесса приготовления нагрев духового шкафа автоматически выключается. Включается функция **остаточного тепла**. На дисплее появляется надпись "Энергоэконом. фаза". Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

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

При окончании процесса

- нагрев рабочей камеры выключается.
- появляется сообщение "Процесс окончен" и символ .
- раздается звуковой сигнал.
- вентилятор остается включенным, чтобы в рабочей камере, на панели управления не происходило оседание конденсата. Отключение происходит при регулировке сенсором. Эту заводскую установку можно изменить, см. главу "Установки - Остаточное время работы вентиляции".

Выключите прибор и выньте приготавливаемый продукт.

Изменение или удаление введенных значений времени

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

- Выбрать и изменить желаемый пункт.

Удалите заданное время сенсорной кнопкой <C>.

При нарушении электроснабжения все введенные значения стираются из памяти прибора.

Изменение фазы нагрева

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

В этих режимах в соответствии со стандартной настройкой имеется **быстрый нагрев**. Во время фазы нагрева одновременно включаются верхний и кольцевой нагревательный элементы, а также вентилятор. Благодаря этому в приборе как можно быстрее устанавливается нужная температура.

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

Вы можете **выключить фазу быстрого нагрева в процессе приготовления**, если Вы вызовете пункт меню "Фаза нагрева" и выберете пункт "нормальная". На дисплее отображается только пункт "Фаза нагрева".

Фаза быстрого нагрева выключается также, если Вы установите температуру ниже 100 °C и затем снова повысите температуру.

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

С предварительным нагревом духовки

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

Лишь в некоторых случаях Вам потребуется предварительно прогреть рабочую камеру.

В режиме **Конвекция Плюс** для

- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

В режиме **Верхний/нижний жар** для

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

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

Включить функцию уменьшения влажности

Использование этой функции целесообразно при влажном продукте, когда необходимо получить хрустящую корочку, например, замороженная картошка-фри или крокеты, жаркое с корочкой.

Эта функция предназначена также для пирогов с влажной начинкой, например, для яблочного или сливового пирога.

"Функция уменьшения влажности" может использоваться в любом режиме. "Функция уменьшения влажности" должна отдельно активироваться при каждом приготовлении. Оптимального воздействия Вы достигните, если активируете эту функцию в начале приготовления.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Включите прибор с помощью сенсорной кнопки ①.
- Выберите режим работы и температуру.
- Нажать сенсорную кнопку ОК.

Список отображается.

- Выбрать пункт "Функция уменьшения влажности" и "вкл." и подтвердить.

Изменение режима работы

В данном пункте меню можно изменить выбранный режим работы.

Введенные значения времени сохраняются.

Персональные программы

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

Используйте для этого

- по окончании автоматической программы **пункт меню "сохранить как"** и задайте название программы.
- **меню "Собственные программы"**.
Вы можете скомбинировать до 4-х шагов в приготовлении и сохранить программу под собственным названием.

Меню "Персональные программы"

Если в памяти прибора уже имеются персональные программы, то появляется следующий список для выбора:



- **выбрать**
Персональные программы можно вызвать и запустить. Вы можете выбрать, должна ли программа "запускаться сразу" или ее нужно "начать позже".
- **создать программу**
Здесь можно создать персональные программы.
- **изменить**
Существующие программы выводятся на дисплей и могут быть изменены.
- **удалить**
Существующие программы можно удалить.
- **в главное меню**
В главное меню могут быть добавлены до 3-х программ. Изменения в главном меню могут быть проведены через пункт "Установки - Заводские установки - главное меню".

Создание персональных программ

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

После подтверждения с помощью пункта "далее" Вы можете выбрать заданное название программы или **создать собственное название**.

Для этого:

- Выберите буквы или цифры, прикасаясь к сенсорным клавишам, расположенным рядом со стрелками  .
- Как только будет выделен нужный знак, подтвердите это с помощью сообщения "Выбрать символы". После этого знак появится в верхней строке после слова "Название".
- Затем выберите следующие знаки.

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

С помощью пункта "Пробел" Вы можете вставить пробел.

- Подтвердите название программы с помощью пункта "ОК".


Вызов персональных программ

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

Конвекция с паром

Для функции "Конвекция с паром" Ваш прибор оснащен системой парообразования для поддержания влажности в процессе приготовления.

При этом вода всасывается в трубку для заполнения системы парообразования слева под блендой. В процессе приготовления вода подается в рабочую камеру в форме пара. Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу верхней поверхности рабочей камеры.


 Для поддержания влажности в процессе приготовления используйте только воду. Другие жидкости могут привести к поломке прибора.

При выпечке, жарении или приготовлении в режиме конвекция с паром оптимизированная подача пара и воздухоотвод гарантируют равномерное прожаривание: ароматный мягкий хлеб с блестящей, хрустящей корочкой; булочки и круасаны, как из пекарни; нежное сочное мясо с хорошо зажаренной корочкой; превосходно приготовленные пудинги; изысканные суфле и многое другое.

Примеры рецептов и другие указания Вы найдете в брошюре "Выпечка и жарение".

Не предназначены для приготовления с поддержанием влажности такие сорта теста, которые содержат много жидкости, например, белковое или заварное тесто. В этом случае при приготовлении должен происходить процесс подсушивания.

Для приготовления в режиме конвекция с паром Вы можете использовать автоматические программы или используйте для этого специально разработанный режим "Конвекция с паром".

 Прежде чем Вы будете использовать автоматическую программу с для поддержания влажности в процессе приготовления или специально разработанный режим "Конвекция с паром", Вы должны будете прочистить систему парообразования.

Для этого установите пустой прибор единожды на программу "Конвекция с паром - 160°C - автоматический паровой удар" на ок. 30 минут.

Автоматические программы

При автоматических программах с функцией поддержания влажности программа сама регулирует оптимальную температуру и климатические условия, а также продолжительность приготовления.

Перед началом приготовления необходимо залить определенное количество воды. Требуемое количество немного больше, чем требуется, таким образом некоторое количество воды в емкости останется.

Выпечка ночью

Автоматическая программа для хлеба и булочек позволяет Вам выпекать их ночью, чтобы на следующее утро выпечка была готова точно к завтраку.

Для этого сразу за выбором программы стоит пункт меню "Окончание".

При выборе пункта "Окончание" указывается время окончания программы, которое рассчитывается в зависимости от времени приготовления с прибавлением пяти часов. Время окончания Вы можете передвинуть на желаемое время.

При приготовлении следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция с паром

Режим работы "Конвекция

☺☺☺"

Для режима работы "Конвекция" ввод данных о

- температурном режиме (минимум 130 °С) и
- количестве паровых ударов необходим.

Это позволяет программировать время приготовления или использовать пищевой термометр.

Количество и время паровых ударов

Количество и время паровых ударов зависят от продукта:

- При **дрожжевом тесте** лучший подход теста достигается благодаря паровым ударам в начале приготовления.
- **Хлеб и булочки** лучше подходят при поддержании влажности в начале программы. В дополнении к этому корочка становится более блестящей, если паровой удар также осуществляется в конце приготовления.
- При **приготовлении жирного мяса** применение функции поддержания влажности способствует лучшему вытапливанию жира.

Используйте примеры рецептов из брошюры "Выпечка и жарение" в качестве основы.

После выбора режима работы "Конвекция" Вы должны определить количество паровых ударов. Для выбора есть

- Автоматически
Должно быть задано количество воды для парового удара. После фазы нагрева прибора паровой удар автоматически выключается. Паровой удар длится ок. 5 минут.

- 1 Паровой удар
- 2 Паровой удар
- 3 Паровой удар

В соответствии с количеством паровых ударов должно быть обеспечено необходимое количество воды.


Паровые удары могут быть запущены сразу же после фазы нагрева.

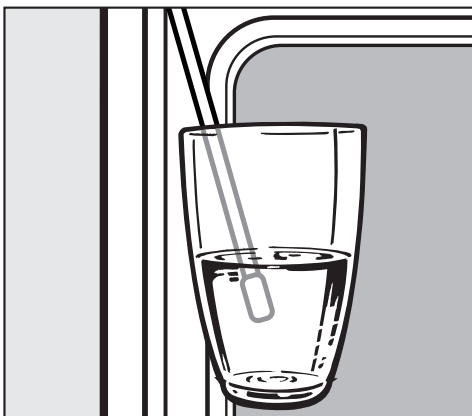
Один паровой удар длится ок. 5 минут.

Целесообразно будет установить таймер, чтобы производить паровые удары в желаемое время.

Нормальным является осаждение конденсата на внутренней поверхности дверцы. Этот конденсат выпаривается в процессе приготовления.

Использование режима работы "Конвекция

- Подготовьте и поместите продукт в рабочую камеру.
- Выбрать режим работы "Конвекция 
- Выберите температуру.
- Выбрать автоматическую подачу пара или паровые удары.
- Залить требуемое количество воды.
Автоматически/
1 паровой удар: ок. 100 мл
2 паровых удара: ок. 150 мл
3 паровых удара: ок. 250 мл
- Отодвинуть вперед трубку для залива слева внизу панели управления.



- Емкость с необходимым количеством воды держать под трубкой и начать процесс всасывания с помощью кнопки ОК.

Требуемое количество воды всосано прибором. За процессом можно следить с помощью сегментной трубки. Требуемое количество воды больше, чем нужно в действительности, таким образом некоторое количество останется в емкости.


Пока Вы не закроете дверцу, будет слышен еще некоторое время шум насоса.

– Автоматический паровой удар

- После фазы нагрева автоматически включается функция парового удара и вода в виде пара подается в рабочую камеру.

После произведенного парового удара довести приготовление блюда до конца.

– Ручная регулировка паровых ударов

После фазы нагрева паровые удары могут производиться в соответствии со временем, указанным в рецепте. Для напоминания используйте таймер .

В желаемое время:

- Выбрать пункт "Паровой удар"

Вода подается в рабочую камеру в виде пара.

При следующих паровых ударах действуйте соответственно.

После произведенного парового удара довести приготовление блюда до конца.

Конвекция с паром

Испарение остатков воды

Если при окончании или прерывании процесса приготовления в системе парообразования еще находится вода, то Вы получаете сообщение о том, что необходимо испарить остатки воды.

Это требование появляется

- при включении прибора.
- при выборе режима "Конвекция",
- при выборе автоматической программы с функцией поддержания влажности

У Вас есть выбор между "прервать" и "ОК" для запуска.

Лучше всего начать выпаривание оставшейся воды сразу, чтобы при последующем приготовлении на продукты подавалась лишь свежая вода.

Выпаривание оставшейся воды

При выпаривании оставшейся воды прибор нагревается до ок. 150 °С и оставшаяся вода выпаривается в рабочую камеру. Длительность выпаривания зависит от оставшегося количества воды.

При выпаривании оставшейся воды конденсат осаждается на поверхности рабочей камеры и дверце прибора. Обязательно удалите конденсат после остывания рабочей камеры.

Провести выпаривание оставшейся воды

Подтвердите указание "Выпаривание оставшейся воды" с помощью кнопки "ОК", выпаривание начнется сразу же. На дисплее отобразится приблизительное время.

Прервать выпаривание оставшейся воды


После включения прибора появляется требование о выпаривании оставшейся воды. Нажмите сенсорную кнопку рядом с "прервать".

Теперь Вы можете сразу использовать все режимы кроме "Конвекция" и все автоматические программы без поддержания влажности.

При выборе режима "Конвекция" или автоматической программы без поддержания влажности снова появляется требование о выпаривании остаточной воды.

Если вы не хотите проводить выпаривание остаточной воды, Вы должны нажимать кнопку "прервать" минимум 3 секунды.

Затем может начаться процесс приготовления.

 Не следует слишком часто прерывать процесс выпаривания оставшейся воды, т.к. при неблагоприятных обстоятельствах при последующем всасывании воды это может привести к протечке системы парообразования в рабочую камеру.

Удаление накипи

В зависимости от количества приготовлений пищи с использованием функции поддержания влажности и использованного количества воды необходимо проводить очистку от накипи. Соответствующее указание появляется на дисплее.

Система парообразования должна регулярно очищаться от накипи в зависимости от жесткости воды.

Процесс очистки от накипи Вы можете начать в любой момент, выбрав пункт меню "Очистка от накипи".

Без проведения очистки от накипи Вы можете использовать прибор только в режимах и автоматических программах без поддержания влажности.

Детальное описание процесса очистки от накипи вы сможете найти в главе "Чистка и уход".

Таймер (для варки яиц)

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

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

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

Ввод установок таймера

- Нажать сенсорную кнопку .

На дисплее высвечивается "0 : 00 : 00".



- Установить время таймера блоками с помощью сенсорных кнопок с цифрами:

сначала часы, затем минуты и после этого секунды.

(пример: 6 минут 20 секунд


Ввод: 0 06 20).


- Заданное время подтвердить с помощью сенсорной кнопки ОК.

Если Вы используете сенсорные кнопки  или , Вы должны подтверждать каждый блок сенсорной кнопкой ОК.


Вы можете следить за отсчетом времени на дисплее.

По истечении времени


- мигает символ ,
- раздается звуковой сигнал.
- начинается отсчет времени.

- В заключение нажать сенсорную кнопку .

Изменение установки таймера

- Нажать сенсорную кнопку .
- Установить таймер сенсорной кнопкой <C на "0 : 00 : 00" и ввести данные заново.
- Заданное время подтвердить с помощью сенсорной кнопки ОК.

Удаление установок таймера

- Нажать сенсорную кнопку .
- Установить таймер сенсорной кнопкой <C на "0 : 00 : 00" и три раза нажать сенсорную кнопку ОК.

На заводе для Вашего прибора были заданы предварительные установки. В меню "Установки" Вы можете выбирать и изменять различные пункты меню и их подпункты.

Пункты меню "Установки":

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

Актуальные установки отмечены галочкой ✓.

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

Если после вызова какой-либо установки в течение некоторого времени не выполняется никакой выбор, то происходит возврат на индикацию пунктов меню "Установки".

Язык

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

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

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

Текущее время

Выбрать можно:

- Индикация
- Формат индикации времени
- установить
- синхронизировать

Установки

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени при отключенном приборе:

- **вкл.**
Текущее время отображается всегда.
- **вкл. на 60 секунд**
(заводская установка)
Текущее время отображается только на то время, когда Вы включаете и выключаете прибор.
- **без индикации.** Текущее время отображается только тогда, когда Вы пользуетесь прибором.

Формат индикации времени

Вы можете изменить формат индикации текущего времени:

- **12 Станд.:** 12-часовая-индикация
- **24 Станд.:** 24-часовая-индикация
(Заводская установка)

Установка

Текущее время устанавливается блоками с помощью сенсорных кнопок с цифрами или сенсорных кнопок **+** или **-**:

сначала часы, а после подтверждения кнопкой "ОК" минуты.

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

Синхронизация

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

Если Вы выберете "вкл", то текущее время будет принято с другого индикаторного прибора (который в системе Miele@home назначен времязадающим устройством). Здесь эта функция может быть отменена.

Освещение

- **вкл.**
Освещение рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.
- **вкл. на 15 секунд**
(заводская настройка)
Освещение рабочей камеры выключается через 15 секунд процесса приготовления.
Касанием сенсорной кнопки рядом с дисплеем Вы включаете его снова на 15 секунд.

Главное меню

Вы можете изменить очередность пунктов в основном меню, поставив максимум три пункта меню (кроме пунктов "Установки") на начало основного меню.

При этом Вы можете назначить определенную позицию для пункта меню. Выбрать Вы можете из группы рабочих режимов, пунктов меню Автоматика, низкотемпературного приготовления, персональных программ.

Если Вы уже поставили собственные программы на начало основного меню (см. главу "Персональные программы - в основное меню"), то за ними будут следовать выбранные теперь пункты меню.

Катализатор

- вкл.
(заводская установка)
Катализатор всегда включен.
- единократно выкл.
Катализатор выключен для следующего процесса приготовления.

Дополнительная работа вентилятора

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

- сенсорная регулировка
(заводская установка)
Вентилятор включается автоматическим сенсором.
- температурная регулировка
Вентилятор выключается при достижении в рабочей камере температуры меньше 70 °С.
- регулировка по времени
Вентилятор выключается через 25 минут.

Не разрешается оставлять блюдо в рабочей камере для сохранения его тепла, если выключение вентилятора осуществляется с управлением по времени.

При этом повышается влажность воздуха и возможно запотевание панели управления и фронтальной панели мебели, а также образование капель воды под столешницей.

Образование конденсата может вызвать

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

Установки

Пиролиз

- с рекомендацией
Отображается рекомендация по проведению пиролизической очистки.
- без рекомендации (Заводская установка)
Не отображается рекомендация по проведению пиролизической очистки.

Фаза нагрева

Пункт меню "Фаза нагрева" в режимах "Конвекция Плюс", "Верхний/нижний жар" и "Автоматика жарения" может быть изменена .

- быстро (заводская установка)
Все нагревательные элементы включаются, чтобы прибор мог нагреться до желаемой температуры максимально быстро. На дисплее появляется указание "Фаза быстрого нагрева".
- нормально
Включаются только нагревательные элементы выбранного режима. На дисплее появляется указание "Фаза нагрева".

Старт

- автоматически (заводская установка)
Старт программы происходит "автоматически" спустя ок. 20 секунд после последней установки.
- вручную
При каждом процессе приготовления будет высвечиваться слово

"Запуск", и его необходимо будет подтвердить.

Рекомендуемая температура

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

Выбюерите режим работы и измените температуру в заданной области.

- Размораживание
- Автоматика жарения
- Гриль большой
- Гриль малый
- Конвекция
- Конвекция+
- Интенсивное выпекание
- Конвекция с паром
- Верхний/нижний жар
- Верхний жар
- Гриль с обдувом
- Нижний жар

Дисплей

Можно изменить:

- Контрастность,
- Яркость.

Установка отображается в виде полосы из семи сегментов. Среднее положение соответствует четырем засвеченным сегментам.



Вы выбираете нужную установку, увеличивая или уменьшая число засвеченных сегментов.

Громкость

Звуковые сигналы

Громкость звуковых сигналов можно изменить.

Тон нажатия кнопок

Громкость тона, который раздается при каждом касании сенсорной кнопки, можно изменить или отключить полностью.

Выключение звука или изменение громкости



Громкость отображается в виде полосы из семи сегментов. Если засвечены все сегменты, значит установлена максимальная громкость. Если ни один из сегментов не засвечен, значит звук полностью отключен.

Безопасность

Благодаря **блокировке включения** предотвращается случайное включение прибора.

В соответствии с заводской настройкой функция блокировки включения выключена.

Вы можете использовать ее только после ее активизации.

Включение функции "Блокировка включения"

- Выберите пункт меню "Блокировка включения"
- Выберите установку "допустить".
- Выключите прибор сенсорной кнопкой

На дисплее высветится символ , что говорит о возможности использования функции "Блокировка включения".

Включение или выключение функции "Блокировка включения"

- Нажмите сенсорную кнопку рядом с символом

Выбрать возможно между:

- вкл.
Управление прибором запрещено.
Прибор заблокирован.
На дисплее появляется
- выкл.
Управление прибором разрешено.
Прибор разблокирован.
На дисплее появляется

В дальнейшем можно продолжать пользоваться таймером.

Блокировка включения сохраняется также в случае перерыва в подаче электропитания.

Единицы

- Температура
Индикация в °C или °F

Установки

Торговля

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

Если Вы случайно включили один из пунктов меню, то Вы можете выключить его следующим образом:

- Демонстрационный режим
Выберите пункт меню "выкл" и следуйте указаниям на дисплее.
- Демо-режим (пассивный)
- Демо-режим
Коснитесь любой кнопки рядом с дисплеем и следуйте указаниям на дисплее.

Заводская настройка

При выборе пункта

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

Miele@home

(дополнительно приобретаемая принадлежность)

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

В зависимости от регистрационного статуса Вашего духового шкафа появляется следующая индикация:

Установка Miele@home

Прибор еще не зарегистрировался в системе Miele@home.

Подробное описание Вы найдете в руководстве "Miele@home", которое прилагается к коммуникационному модулю XKM 2000 SV.

Miele@home SuperVision

Прибор зарегистрирован в системе Miele@home с SuperVision.

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


Данные для проверяющих организаций

Стандартные блюда согласно EN 60350


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

- 1) Вы можете закончить выпекание и вынуть противень из прибора раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже подрумянится в достаточной степени.
- 2) Во время фазы нагрева не включайте режим быстрого нагрева, см. главу "Установки - Фаза нагрева - нормальная"
- 3) Выключите катализатор, см. главу "Установки - Катализатор - однократное выключение".
- 4) Включите после выбора режима работы и температуры функцию уменьшения пара.

Класс энергопотребления согласно EN 50304

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

Чистка и уход

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

Фронтальная панель прибора

Лучше всего удалить загрязнения с фронтальной панели прибора немедленно.

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

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

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

Избегайте повреждения поверхностей! Не используйте для их чистки

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

Принадлежности

Удалите все без исключения принадлежности из рабочей камеры, прежде, чем запустить процесс пиролиза. Это касается также боковых направляющих.

Из-за высоких температур при проведении пиролиза принадлежности будут повреждены, а телескопические направляющие FlexiClip могут даже сломаться.

Противень, универсальный противень

На эмалированную поверхность нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Решетка, направляющие

На хромированные поверхности нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Пищевой термометр

Пищевой термометр можно вымыть в посудомоечной машине.

Телескопические направляющие FlexiClip

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

При чистке не допускается использовать

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- абразивные, жесткие губки и щетки, например, губки для кастрюль.

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

Избегайте:

- замачивания в горячем растворе моющего средства,
- чистки с помощью спрея для духовых шкафов,
- чистки подшипников.

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

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

Чистка и уход

Нормальные загрязнения

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

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

Крепко приставшие загрязнения

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

Вы можете также использовать губку из стальной спирали (например, Spontex Spirinette).

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

При использовании спрея для духовых шкафов поверхности должны быть холодными, и спрей должен действовать только в течение короткого времени (прим. 10 минут). Следите за тем, чтобы при этом как можно меньше спрея попало в телескопические направляющие.

Неудаленные остатки спрея на телескопических направляющих могут вызвать образование запаха.

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

Кроме этого, примите во внимание:

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

Смазка телескопических направляющих

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

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

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

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности

– противня,
– универсального противня
имеют уникальное покрытие **PerfectClean**.

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

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

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

Уход за поверхностями с покрытием PerfectClean сопоставим с уходом за стеклом.

Вы можете резать и разделять приготавливаемый продукт на поверхностях с PerfectClean так же, как и на обычных эмалированных противнях.

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

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

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

Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.

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

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

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

При необходимости повторите эту процедуру.

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

Чистка и уход

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

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

Для **наилучшей эксплуатации** важно чистить поверхности с покрытием PerfectClean после каждого использования прибора, в результате этого антипригарное покрытие не утратит своей эффективности.

К снижению антипригарного эффекта приводит покрытие поверхностей с PerfectClean остатками загрязнений после предыдущего использования прибора.

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

Для того чтобы избежать повреждений покрытия поверхностей с PerfectClean, ни в коем случае не используйте для чистки:

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- средства для чистки стеклокерамических панелей конфорок,
- проволочные мочалки,
- абразивные грубые губки, например, предназначенные для чистки кастрюль, или щетки, или губки, в которых от предыдущего примене-

ния могут содержаться остатки абразивных средств,

- спрей для чистки духовых шкафов на поверхностях с покрытием PerfectClean при их сильном нагреве или длительном воздействии средства,
- очистку в посудомоечной машине.

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

Кроме этого, примите во внимание:

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

Рабочая камера

Рабочая камера покрыта темной **пиролитической эмалью**.

Это особенно крепкая эмаль с исключительно гладкой поверхностью с антипригарными свойствами.

Ручная очистка рабочей камеры

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

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

По всему контуру рабочей камеры находится уплотнение из стекловолокна, которое является уплотняющей прокладкой между рабочей камерой и стеклом дверцы.

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

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

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

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

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

Для удобной чистки руками Вы можете

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

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Пиролитическая очистка рабочей камеры

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

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

Выньте все принадлежности из рабочей камеры, прежде чем начать процесс пиролитической очистки. Это относится также к боковым направляющим и дополнительно приобретаемым принадлежностям.

Высокие температуры при пиролизе приводят к повреждениям принадлежностей.

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

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

При проведении пиролиза духовой шкаф нагревается примерно до 400 °С. Имеющиеся загрязнения превращаются в пепел под воздействием высоких температур.

Длительность процесса очистки зависит от степени загрязненности прибора.

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

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

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

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

Запуск пиролиза

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

Дверца прибора блокируется.

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

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

Введенные данные можно изменить в любое время до момента старта.

В конце процесса пиролиза раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится указание "Процесс окончен".

■ Выключите прибор.

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

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

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

Большинство остатков загрязнений Вы можете собрать влажной салфеткой.

В зависимости от степени загрязненности на дверце прибора и планке под рабочей камерой в процессе пиролиза образуется заметный налет. Его можно удалить губкой для мытья посуды или губкой из стальной спирали (Spontex Spirinett) и средством для мытья посуды или, например, средством Stahlfix.

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

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

Процесс пиролиза прерывается,

- если Вы выключите прибор.
- если во время пиролиза будет выбран другой режим работы.
- при перерыве в подаче электропитания.

В обоих последних случаях также выключите прибор.

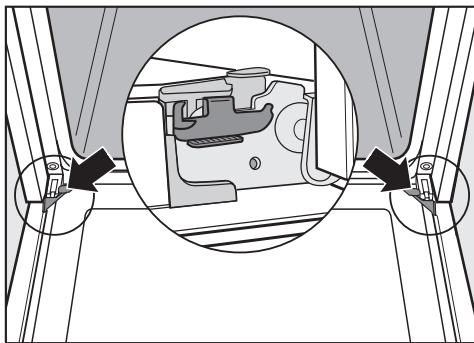
При температуре духовки ниже 280 °C блокировка дверцы вскоре снимается, дверцу можно снова открыть.

После этого Вы можете начать процесс пиролиза снова, если это нужно.

Чистка и уход

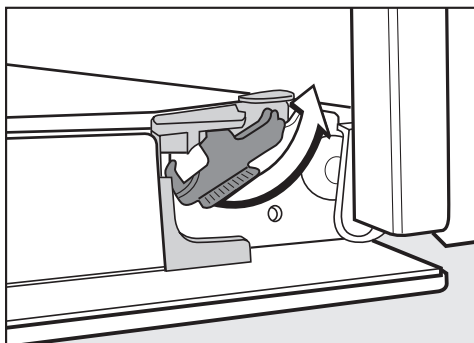
Снятие дверцы

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей.



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

- Полностью откройте дверцу.



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

- Закройте дверцу до упора.

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



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

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

При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

Разборка дверцы

Дверца прибора составлена из четырех пластин и имеет сверху и снизу отверстия.

Во время работы духовки воздух пропускается через дверцу, так что внешняя пластина остается холодной.

Если в пространство между стеклами все же попали загрязнения, Вы можете разобрать дверцу, чтобы почистить внутреннюю сторону стекол.

При чистке всех стеклянных поверхностей не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают поверхность. Царапины могут привести к тому, что стекло разобьется.

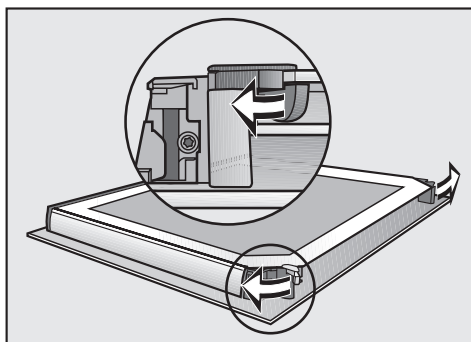
Не применяйте спрей для чистки духовок. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

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

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

В каждом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

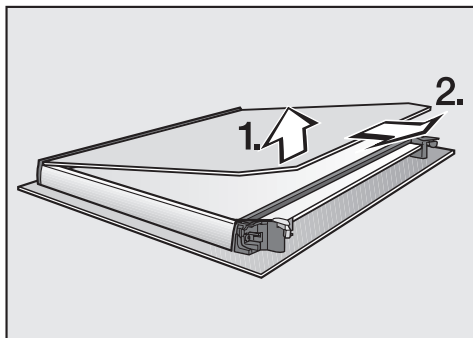
- Положите дверцу внешней стороной на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была за краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.



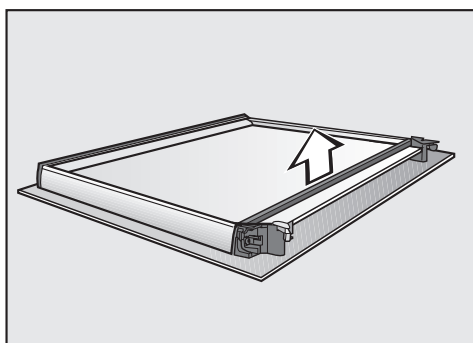
- Откройте стопоры дверных панелей, повернув их наружу.

Чистка и уход

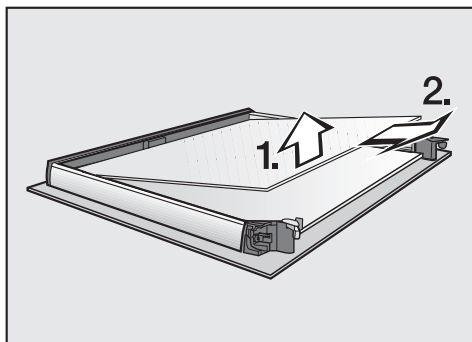
Теперь Вы можете вынуть внутреннюю и обе средние панели.



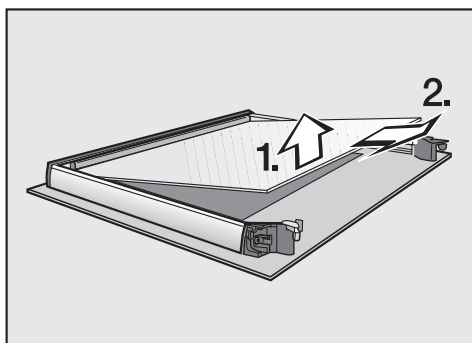
- Слегка приподнимите внутреннюю панель дверцы и выньте ее из защитных планок.



- Выньте уплотнение.



- Слегка приподнимите верх обеих средних панелей и выньте.

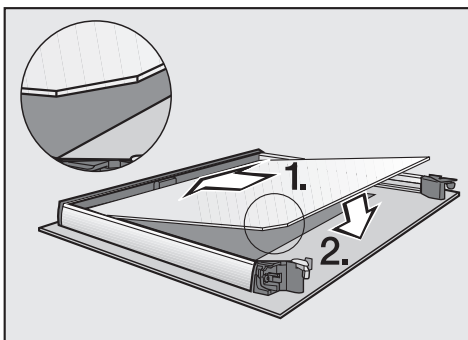


- Слегка приподнимите низ обеих средних панелей и выньте.
- Очистите уплотнение и стекла дверцы. Используйте для этого чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

- Соберите дверцу.

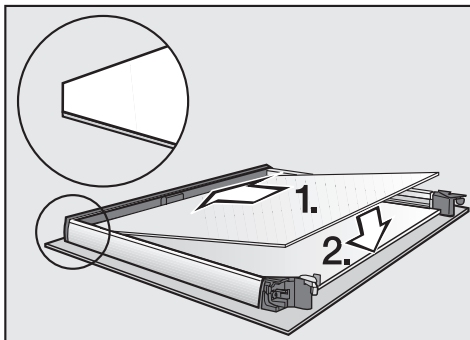
Обе средние панели одинаковые. Для контроля правильности установки панелей один из углов скошен сильнее других.

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

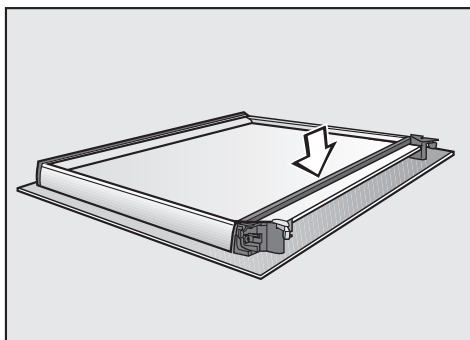


- Вставьте низ обеих средних панелей. Угол, скошенный сильнее, должен находиться слева внизу.

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

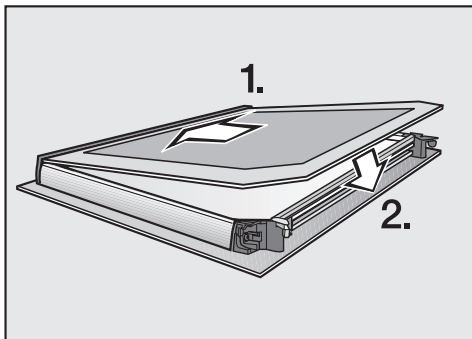


- Вставьте верх обеих средних панелей. Углы, скошенные сильнее, должны находиться слева вверху.

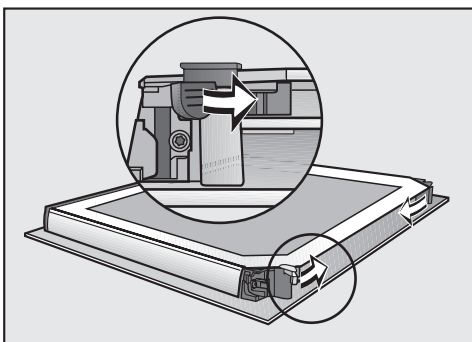


- Вставьте уплотнение.

Чистка и уход

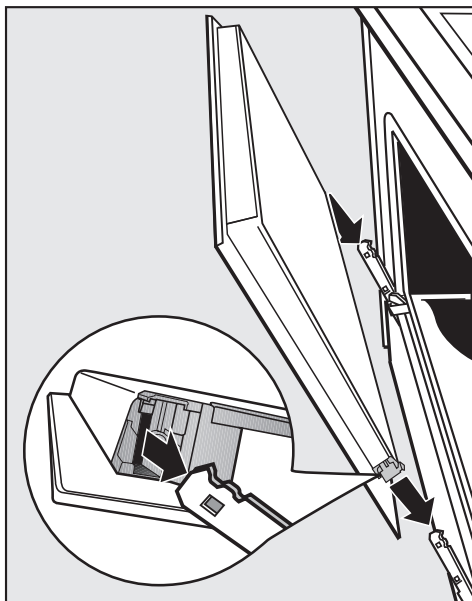


- Вставьте внутренние панели дверцы в пластмассовые планки и вложите между стопоров.



- Закройте стопоры дверных панелей, повернув их внутрь.

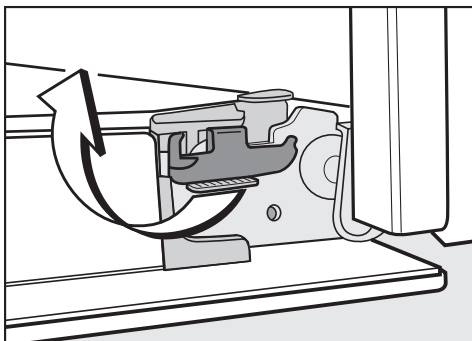
Установка дверцы



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.

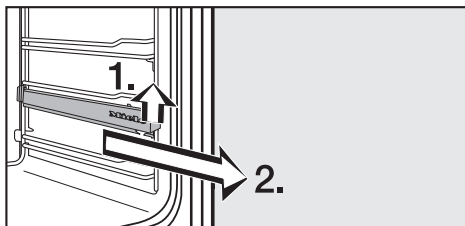


- Вращательным движением защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

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

Снятие телескопических направляющих FlexiClip

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



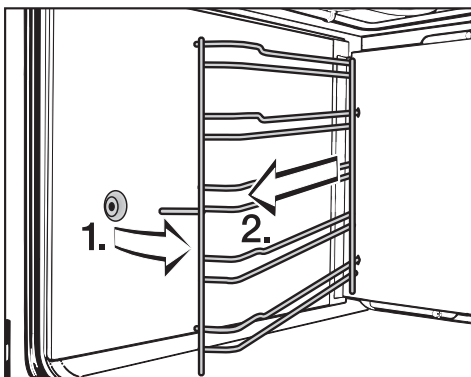
- Приподнимите телескопические направляющие спереди и вытяните их вдоль распорок.

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

Чистка и уход

Снятие боковых направляющих

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



- Вытяните направляющие из креплений и выньте наружу.

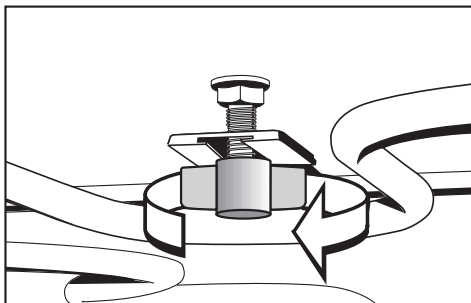
Установка выполняется в обратной последовательности.

Устанавливайте детали как можно более тщательно.

Откидывание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

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

- Снимите боковые направляющие.



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

Не нажимайте на нагревательный элемент с силой.

При чистке потолка рабочей камеры следите за тем, чтобы не повредить приемную антенну для пищевого термометра, находящуюся в центре нагревательного элемента.

Установка нагревательного элемента выполняется в обратной последовательности.

Проверьте, чтобы барашковая гайка была плотно затянута.

Устанавливайте детали как можно более тщательно.

Удаление накипи

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

Другие средства могут вызвать повреждения прибора и повлиять на вкус приготавливаемых блюд.

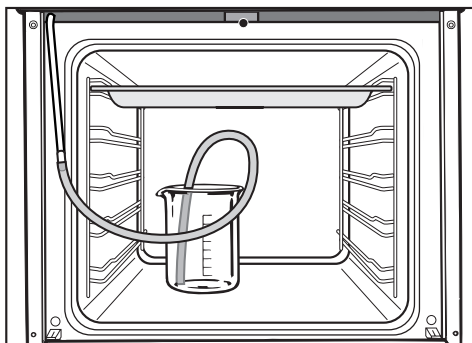
Соблюдайте пропорции смешивания средства для удаления накипи. Иначе возможны повреждения прибора.

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

Процесс удаления накипи длится около 90 минут. Следуйте указаниям на дисплее.

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

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



- Закрепите конец пластикового шланга на наполнительной трубке. Вставьте другой его конец в жидкость для удаления накипи и закрепите шланг в сосуде с помощью держателя.
- Закройте дверцу.
- Запустите процесс всасывания кальция сенсорной кнопкой ОК.

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

Фактически всосанного количества жидкости может быть меньше, чем было приготовлено, поэтому часть жидкости остается в сосуде. Тем не менее налейте в сосуд еще примерно 300 мл воды, так как во время фазы воздействия система всосет еще некоторое количество жидкости.

Чистка и уход

После всасывания жидкости для удаления накипи

- высвечивается "Фаза воздействия". Эта фаза длится примерно 60 минут.
- можно будет следить за остатком времени фазы воздействия.

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

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

После процесса удаления накипи

нужно очистить испарительную систему от остатков жидкости для удаления накипи.

Соответствующие указания появляются на дисплее.

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

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

- Запустите первый процесс промывания.

- Повторите этот процесс еще два раза.

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

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

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

К началу режима "Испарение оставшейся воды" прибор будет нагрет. За истечением времени испарения можно следить на дисплее.

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

- Выньте универсальный противень с собранной жидкостью и в заключение очистите прибор от возможного конденсата и остатков средства для удаления накипи.

Закрывайте дверцу прибора, только когда рабочая камера полностью высохнет.

Неисправности и неполадки

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Приведенный ниже обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их. Если Вы не сможете найти и устранить неполадку, то обратитесь в сервисную службу.

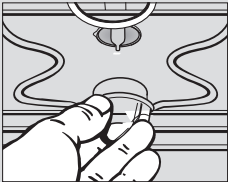
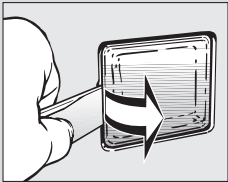
 Ни в коем случае не вскрывайте сами корпус прибора!

Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу, авторизованные производителем.


Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственность!

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, чтобы индикатор текущего времени был установлен так, что время не показывается (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация").– Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то обратитесь к электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, включена ли функция блокировки от нежелательного доступа.– Проверьте, включен ли демо-режим. (См. главу "Установки - Демо-режим").– Проверьте, сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
После завершения процесса слышен звук работающего прибора.	После процесса приготовления вентилятор остается включенным (см. главу "Установки - Вентилятор").
Дверца не открывается после пиролизической очистки .	Выключите прибор. Если блокировка дверцы все еще не открывается, то оповестите сервисную службу.

Неисправности и неполадки

Проблема	Причина и устранение
<p>Повреждено верхнее освещение духовки.</p> 	<ul style="list-style-type: none">■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите.■ Ослабьте плафон, повернув его на четверть влево, и выньте вниз из корпуса.■ Смените галогенную лампу (Osram 66275 AM, 230 V, 25 W, G9).■ Поместите плафон в корпус и зафиксируйте поворотом направо.■ Снова подключите прибор к электросети.
<p>Повреждено боковое освещение духовки.</p> 	<ul style="list-style-type: none">■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите.■ Снимите боковые направляющие.■ Высвободите плафон лампы из рамки с помощью ключа, поставляемого в комплекте.■ Смените галогенную лампу (Osram 66275 AM, 230 V, 25 W, G9).■ Вставьте плафон лампы в держатель и установите боковые направляющие.■ Снова подключите прибор к электросети.
<p>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.</p>	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, установлена ли правильная температура.– Проверьте, был ли Вами изменен рецепт. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.

Неисправности и неполадки

Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка имеют различную степень поджаренности.	Определенная разница в поджаренности есть всегда. При очень большой разнице проверьте, правильно ли установлена температура и высота противня. При верхнем-нижнем нагреве  большую роль играет материал и цвет формы для выпечки. Светлые, блестящие формы не так хорошо подходят.
На дисплее стоит указание "Достигнута максимальная продолжительность работы".	Защитное отключение активировано. Прибор снова будет готов к работе, если Вы его выключите, а затем снова включите.
На дисплее появляется код ошибки: F + цифры.	При следующих кодах ошибки Вы сможете их устранить сами: <ul style="list-style-type: none">– Ошибка 23: Температура пиролиза не была достигнута. Причиной этого может быть слишком сильное загрязнение рабочей камеры. Выключите прибор и удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем снова запустить процесс пиролиза. Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.– Ошибка 32: Дверца при пиролитической очистке не закрывается. Выключите прибор и снова запустите процесс пиролиза. Если опять появится этот код ошибки, обратитесь в сервисную службу.– Ошибка 33: Замок дверцы (блокировка при пиролизе) не открывается. Прервите процесс пиролиза, выключив прибор. Если дверца не откроется, обратитесь в сервисную службу. При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.

Сервисная служба

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

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

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

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

Сертификат (только для РФ)

РОСС.DE.АЮ64.В16826
с 21.12.2007 по 20.12.2010

Соответствует требованиям

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

Дополнительно приобретаемые принадлежности

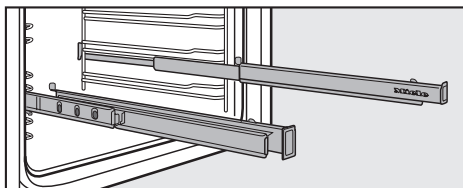
В соответствии с приборами ассортимент Miele включает в себя целый ряд принадлежностей и средства для очистки и ухода.

Вы можете заказать эти продукты в интернет-магазине или сервисной службе Miele (см. на обороте) или обратитесь к вашему дилеру.

Система Miele@home

Более подробную информацию Вы найдете в главе "Система Miele@home".

Телескопические направляющие FlexiClip



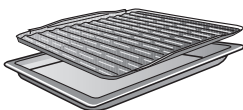
Помимо поставляемых с прибором направляющих FlexiClip в рабочую камеру могут быть установлены дополнительные.

Противень для выпечки, универсальный противень, решетка

Помимо поставляемых с прибором частей, Вы можете заказать дополнительные.

При заказе непременно указывайте модель Вашего прибора.

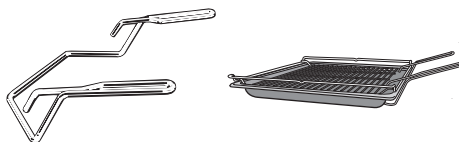
Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в универсальный противень. При жарении или запекании в гриле

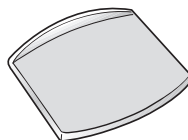
на решетке он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем.

Устройство для извлечения противней



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

Камень для выпечки

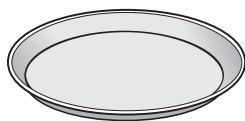


С камнем для выпечки Вы сможете достигнуть оптимального результата при приготовлении блюд, у которых внизу должна быть хрустящая корочка, таких, как пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т.п. Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью.

Он кладется на решетку. Для того, чтобы было удобно его класть и вынимать продукты используйте приложенную лопатку из необработанного дерева.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Форма для пиццы



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

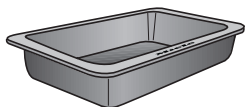
Жаровня

В отличие от других противней этот противень можно задвигать непосредственно на направляющие духовки. Так же, как и у обычного противня для выпечки, сзади на его поверхности имеются выступы, не дающие полностью выдвинуть противень из духовки.

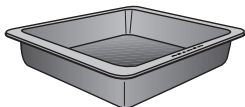
На поверхность противня нанесено антипригарное покрытие.

В наличии есть противни с глубиной двух вариантов. Пожалуйста, при покупке укажите соответствующую модель:

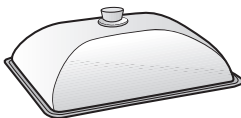
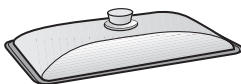
– HUB 5000-M (Глубина: 22 см)



– HUB 5000-XL (Глубина: 35 см)



Крышка для противня



Для противней имеются отдельно подходящие крышки.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашего противня.

Салфетка из микрофибры

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

Средство для чистки духовых шкафов

Средство для чистки духовых шкафов предназначено для сильных загрязнений. Нагрев рабочей камеры не требуется.

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

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

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

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

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

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

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

Эти данные должны совпадать с параметрами электросети.

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

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

Дополнительно для Украины

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Духовой шкаф

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

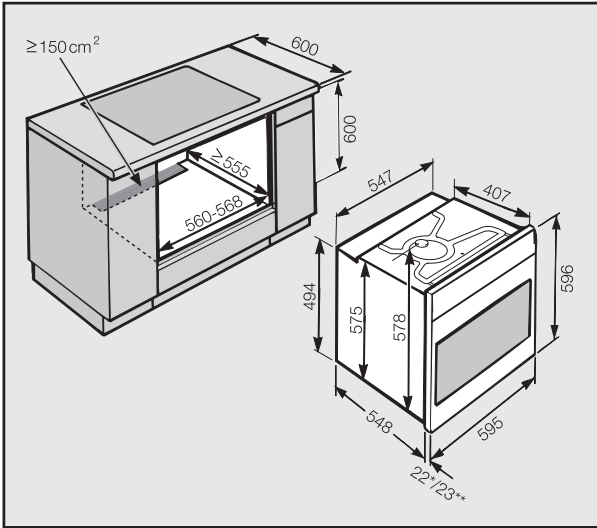
Номинал предохранителя 16 А.

Прибор должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

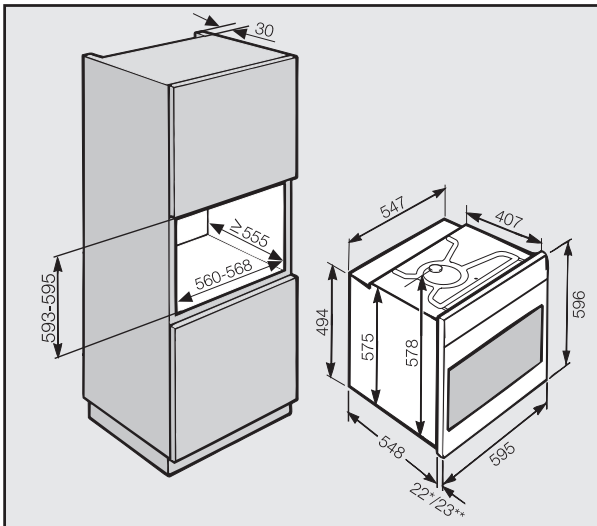
Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

Размер прибора и ниши шкафа для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей



Встраивание в высокий шкаф

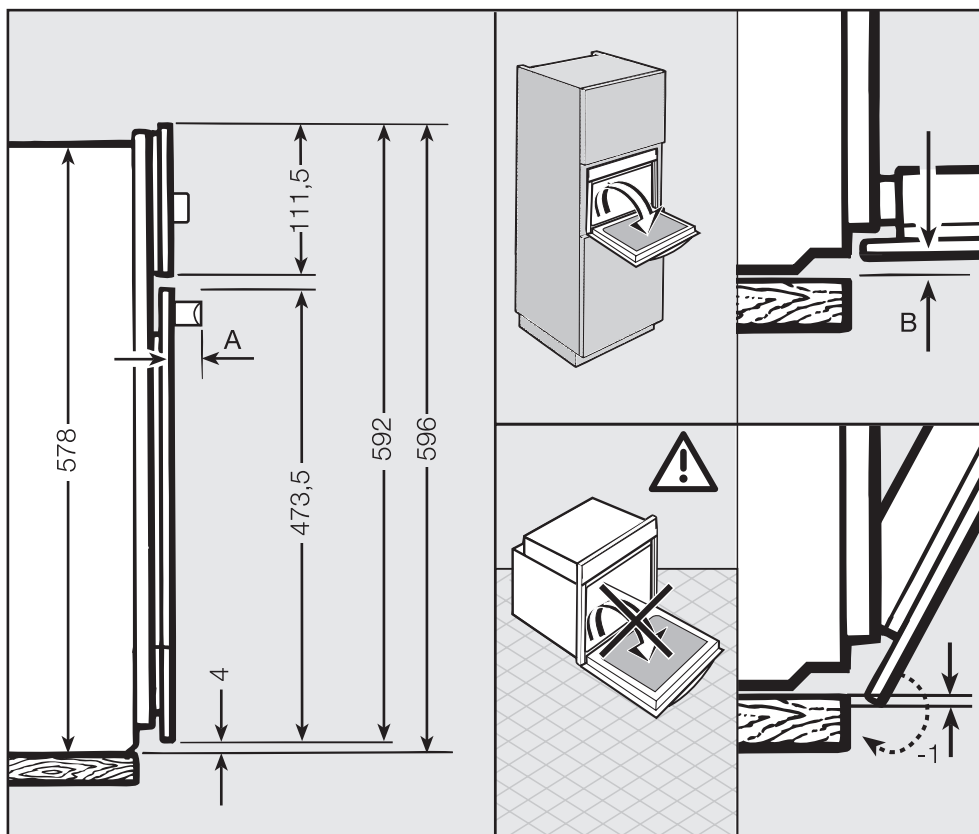


* Приборы с фронтальной панелью из стекла

** Приборы с фронтальной панелью из металла

Размеры для встраивания


Детализированные размеры фронтальной панели



A Н 5681: 47,5
Н 5688: 45,0

B Приборы с фронтальной панелью из стекла: 2,2
Приборы с фронтальной панелью из металла: 1,2

Встраивание духового шкафа

 Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

Не следует препятствовать поступлению охлаждающего воздуха к прибору!

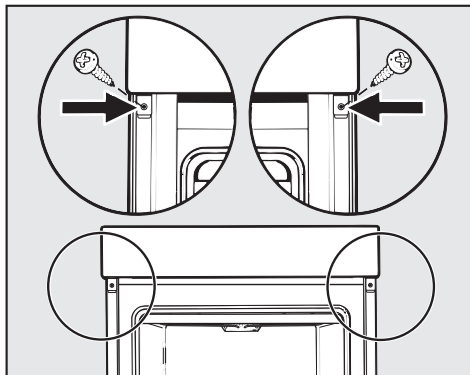
Поэтому при встраивании не допускается

- установка в нише шкафа задней стенки;
- чтобы полка, на которую устанавливается прибор, прилегала к стене;
- установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши мебельного шкафа.

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

Обесточьте розетку.

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

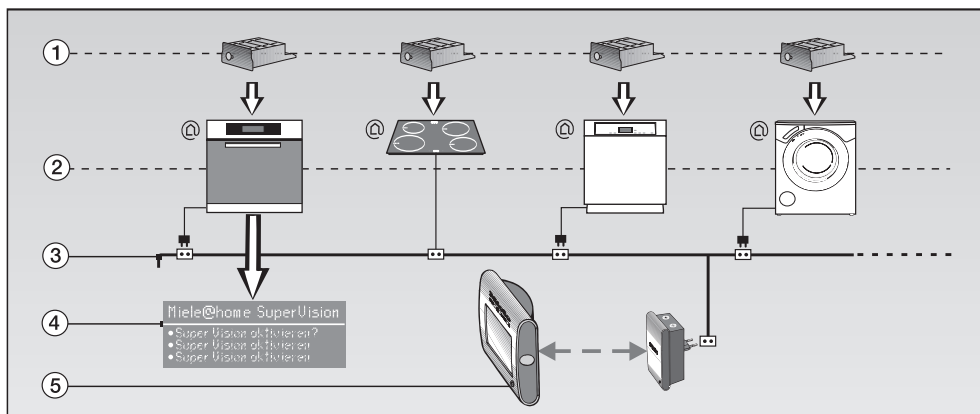


- Прибор можно эксплуатировать только во встраиванном состоянии.

Не следует монтировать термозащитные планки на боковых стенках шкафа для встраивания. Эти планки препятствуют подводу холодного воздуха к прибору!

Система Miele@home

Коммуницируемые приборы используют для коммуникации с индикаторными приборами Miele@home (например, прибор SuperVision, InfoControl) в качестве канала передачи данных бытовую сеть электропитания напряжением 230 В (Powerline-техника). Таким образом, можно в любой момент времени запросить на индикаторном приборе информацию о своем приборе, например, о рабочем состоянии прибора, сообщениях о неисправностях и т. д.



Компоненты системы Miele@home

- ① Коммуникационный модуль (дополнительная принадлежность)
- ② Коммуницируемые приборы (примеры)
- ③ Сеть электропитания 230 В (Powerline)
- ④ **Прибор SuperVision,**
например, духовой шкаф в качестве стационарного индикаторного прибора
- ⑤ InfoControl (базовый блок и переносной пульт)
в качестве мобильного индикаторного прибора (дополнительная принадлежность)

В России данная опция не сертифицирована в связи с тем, что используемая радиочастота находится в закрытом диапазоне, используемом в авиации.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией Miele@home SuperVision. Он может служить в качестве индикаторного прибора (4). На его дисплее можно централизованно запросить информацию от всех зарегистрированных в системе приборов (2), например, о рабочем состоянии, о сообщениях об ошибках. Кроме того, при появлении сообщений об ошибках и наличии каких-либо указаний раздается звуковой сигнал.

Для того чтобы Вы могли пользоваться такой возможностью, Ваш прибор должен быть дооснащен **коммуникационным модулем** (ХКМ 2000 SV) (1). Затем его нужно зарегистрировать в системе Miele@home с SuperVision (подключение).

Информацию по монтажу коммуникационного модуля, а также подключению системы Miele@home Вы найдете в руководстве по установке, которое прилагается к коммуникационному модулю.

Детальную информацию Вы можете узнать в сети Интернет на сайте www.miele.de.

Возможности регистрации в индикаторном приборе SuperVision

– Коммуницируемые бытовые приборы

В системе может быть зарегистрировано максимум 11 коммуницируемых приборов.

Среди которых:

- до двух духовых печей и/или компактных духовых печей с СВЧ-режимом,
- до двух пароварок и/или комбинированных пароварок,
- до двух посудомоечных машин,
- до двух панелей конфорок,
- до двух кофемашин,
- до двух вытяжек,
- до двух холодильников и/или морозильников,
- до двух винных шкафов для хранения и/или темперирования,
- до двух стиральных машин,
- до двух сушильных машин.

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

– Другие индикаторные приборы


Рекомендуется только **один** бытовой прибор SuperVision зарегистрировать в качестве индикаторного прибора. В этом случае гарантируется быстрая и надежная передача данных.

Описание индикации SuperVision

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

Последовательность, с которой зарегистрированные приборы появляются на дисплее, зависит от рабочего состояния прибора.

1. Приборы с сообщением об ошибке.
2. Приборы с указанием.
3. Приборы работающие.
4. Приборы включенные.
5. Приборы выключенные.

Сообщения об ошибке отмечаются символом  и раздается звуковой сигнал.

При **завершении программы** в зарегистрированном приборе появляется сообщение о рабочем состоянии "конец" и раздается звуковой сигнал .

На дисплее вверху справа появляется текущее время. Если задано время таймера, вместо текущего времени появляется время таймера.

Вызов индикации духового шкафа

- Выберите пункт меню "Духовой шкаф".

Вызов индикации SuperVision

В зависимости от рабочего состояния духового шкафа Вы можете вызвать индикацию SuperVision:

Прибор включен

На дисплее появляется главное меню:

- Выберите в главном меню "SuperVision".

Прибор работает

Выполняется выбранный процесс приготовления или процесс приготовления был уже выбран. На дисплее через некоторое время появляются текущие настройки процесса приготовления.


- Выберите на дисплее внизу слева пункт меню "SuperVision".

Прибор выключен.

На дисплее появляется индикация SuperVision.

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

Установки

- Выберите в главном меню пункт "Установки  и затем пункт меню "Miele@home".

Вы можете выбрать или изменить следующие пункты меню:

Варианты индикации

- Показывать SuperVision
На дисплее появляется индикация SuperVision. Установка задана на заводе.
- индикация только при неполадках
Индикация SuperVision появляется только при сообщениях о неисправности у зарегистрированных приборов и индикаторного прибора.
Индикацию SuperVision нельзя будет вызвать из главного меню.
- нет изображения
Индикация SuperVision не появляется и ее нельзя будет вызвать из главного меню.

Зарегистрированные приборы

- отобразить
Индикаторный прибор и все зарегистрированные приборы входят в перечень, в котором можно узнать текущее состояние связи прибора (индикаторный прибор, связан, не связан). Это помогает, например, когда приборы зарегистрированы, однако индикация от них отсутствует (= не связан).
- актуализировать
Если индикаторный прибор был зарегистрирован в имеющейся системе Miele@home последним, то он распознает не все зарегистрированные приборы. Будет произведен поиск приборов, и перечень будет актуализирован.

Сигналы зарегистрир. прибора

Здесь перечислены все приборы, для которых при появлении у них указания и/или после завершения программы раздается звуковой сигнал.

Вы можете выбрать одну из опций "вкл" или "выкл", в зависимости от того, должен ли звучать сигнал на индикаторном приборе.

Звуковой сигнал при появлении сообщения о неисправности нельзя включить или выключить.

Miele@home SuperVision

Зарегистрировать следующий прибор

Приборы Miele@home, а также прибор InfoControl можно зарегистрировать дополнительно.

Принять время для всех приб.

Эта функция облегчает установку текущего времени на нескольких приборах, так как передача значений времени происходит автоматически.

При выборе "да" значения времени передаются на зарегистрированные приборы и там устанавливаются. При выборе "нет" текущее время у каждого прибора можно установить отдельно.

Выключение SuperVision

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

Неполадки и неисправности

Неисправность	Причина	Устранение неисправности
Коммуницируемые бытовые приборы не появляются в списке зарегистрированных приборов.	Не была выполнена регистрация у коммуницируемого бытового прибора.	Повторите процесс регистрации на приборе SuperVision и на коммуницируемом приборе.
	При последующем монтаже бытового прибора SuperVision произошла неполадка.	Выберите на приборе SuperVision в меню "Установки - Miele@home" пункт меню "зарегистрированные приборы - актуализировать".
Пункт меню "SuperVision" не приведен в главном меню.	Были изменены возможности индикации.	Выберите на приборе SuperVision в меню "Установки - Miele@home" пункт меню "Возможности индикации - Показывать SuperVision".
	Прибор SuperVision не был зарегистрирован в системе Miele@home.	Повторите процесс регистрации.
	При последующем монтаже духового шкафа SuperVision произошла неполадка.	Выберите на приборе SuperVision в меню "Установки - Miele@home" пункт меню "зарегистрированные приборы - актуализировать".

Невозможно устранить неполадку.

Обратитесь в специализированный магазин или сервисную службу Miele.

Другие сообщения о неполадке

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

Miele

Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло, Германия

Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Импортер:

ООО Миле СНГ

Российская Федерация и

страны СНГ

125167 Москва,

Ленинградский проспект, 39а

Телефон: (495) 745 8990

8 800 200 2900

Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"

Украина

04070 Киев, ул. Спасская, 30А

Телефон: (044) 496 0300

Телефакс: (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ru

E-mail: info@miele.ru