

Miele

Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Духовой шкаф H 5961 B

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, KZ

M.-Nr. 07 649 880

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	11
Описание прибора	12
Оснащение	13
Электронное управление духовым шкафом	13
Функции безопасности	13
Блокировка включения	13
Блокировка во время работы	13
Автоматическое отключение	13
Функции энергосбережения	14
Указания по применению	15
Влажная конвекция	15
Рецептурный выпуск "Влажная конвекция"	15
Поверхности с покрытием PerfectClean	15
Поверхности с покрытием каталитической эмалью	15
Принадлежности	16
Универсальный противень и решетка с защитой от выскользывания	16
Телескопические направляющие FlexiClip	17
Установка телескопических направляющих FlexiClip	17
Перестановка телескопических направляющих FlexiClip	18
Пищевой термометр	18
Ключ	18
Таблетки для удаления накипи	
Пластмассовый шланг с держателем	18
Miele@home	19
Дополнительно приобретаемые принадлежности	19
Элементы управления	20
Сенсорные кнопки	20
Дисплей	21
Главное меню	21
Символы	22
Режимы работы	24
Ввод в эксплуатацию	26
Введение основных установок	26
Чистка прибора и первый нагрев	27
Управление духовым шкафом	28
Автоматические программы	28

Ручная эксплуатация	29
Охлаждающие вентиляторы	29
Изменение	29
Выбор режима работы	29
Рекомендуемая температура, выбор температуры	29
Длительность/Время запуска/ Окончание приготовления (Автоматика отключения)	30
Использование автоматики отключения	31
Использование автоматики отключения с отсрочкой старта	31
Протекание процесса приготовления с использованием автоматики отключения	31
Изменение или удаление введенных значений времени	32
Изменение фазы нагрева	32
Предварительный нагрев рабочей камеры	33
Использование функции "Снижение влажности"	33
Изменение режима работы	34
Персональные программы	34
Меню "Персональные программы"	34
Создание персональных программ	35
Вызов персональных программ	35
Пищевой термометр	36
Принцип действия	36
Возможности применения	36
Важные указания по использованию	36
Применение пищевого термометра	37
Индикация остаточного времени	38
Использование остаточного тепла	38
Влажная конвекция	39
Автоматические программы	40
Ночное выпекание	40
Режим "Влажная конвекция"	41
Количество и момент времени обдавания паром	41
Использование режима "Влажная конвекция"	42
Испарение оставшейся воды	43
Процесс испарения оставшейся воды	43
Немедленное проведение испарения оставшейся воды	43
Отмена испарения оставшейся воды	44
Удаление накипи	44

Содержание

Таймер 	45
Установки	46
Язык 	46
Текущее время	47
Индикация	47
Формат времени	47
Установка	47
Освещение	47
Главное меню	48
Катализатор	48
Дополнительная работа вентилятора	48
Фаза нагрева	49
Пуск	49
Рекомендуемые температуры	49
Дисплей	49
Контрастность дисплея	49
Яркость дисплея	49
Громкость	50
Звуковые сигналы	50
Частота	50
Тон нажатия кнопок	50
Безопасность	51
Блокировка включения 	51
Блокировка в работе	51
Единицы измерения	52
Температура	52
Торговля	52
Заводская настройка	52
Данные для испытательных организаций	53
Чистка и уход	55
Фронтальная панель прибора	55
Принадлежности	56
Универсальный противень	56
Решетка, направляющие	56
Пищевой термометр	56
Телескопические направляющие FlexiClip	56

Рабочая камера	58
Уплотнение, внутренняя сторона дверцы	58
Эмаль с покрытием PerfectClean	59
Каталитическая эмаль	61
Снятие дверцы	62
Разборка дверцы	63
Установка дверцы	66
Снятие телескопических направляющих FlexiClip	67
Снятие боковых направляющих	67
Извлечение задней стенки	68
Откидывание нагревательного элемента верхнего жара/гриля	68
Удаление накипи	69
Момент времени для удаления накипи	69
Процесс удаления накипи (обзор)	69
Подготовка процесса удаления накипи	70
Проведение процесса удаления накипи	70
Неполадки и неисправности	72
Сервисная служба	75
Сертификат (только для РФ)	75
Дополнительно приобретаемые принадлежности	76
Электроподключение	78
Размеры для встраивания	80
Встраивание духового шкафа	83
Гарантия качества товара	84

Указания по безопасности и предупреждения

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

Прежде чем начать эксплуатацию духового шкафа, внимательно прочтите данную инструкцию. 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

► Этот духовой шкаф предназначен для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например:

- в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях.
- в загородных домах.
- клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

► Используйте прибор только в домашнем хозяйстве для выпекания, жарения, размораживания, приготовления, консервирования, сушки и запекания на гриле продуктов. Другие способы применения недопус-

тимы 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 духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

► Дети могут пользоваться духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили работу с прибором, 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!

Указания по безопасности и предупреждения

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 ответственности.

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

В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

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

► 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 разветвительную розетку или удлинитель. Такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

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

► Ни в коем случае не вскрывайте корпус духового шкафа. Возможное касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства представляют опасность для Вас и могут привести к нарушениям в работе 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 плиты/духового шкафа на нестационарных объектах (например, на судах) должно быть выполнено только специализированной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого 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 с рабочей камерой. 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 жар может воспламениться при перегреве. Опасность пожара!

► Выдерживайте в режимах "Гриль большой", "Гриль малый" и "Гриль с обдувом" рекомендуемые значения времени 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 зачастую используют алкогольные напитки.

Алкоголь испаряется при высокой температуре.

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 минимум 6 см.

► Никогда не наливайте воду непосредственно на 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.

► Пользуйтесь только такой посудой из пластмассы, которая пригодна для использования в духовых шкафах.

Другая посуда из пластмассы плавится при высокой температуре.

Могут возникнуть повреждения духового шкафа.

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

▶ Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению прибора.

Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг.

▶ Запрещается использовать прибор для обогрева помещений. Из-за возникновения высокой температуры в рабочей камере находящиеся рядом легковоспламеняющиеся предметы могут загореться.

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.

▶ 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.

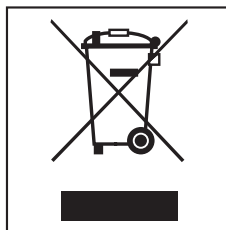
Утилизация транспортной упаковки

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.

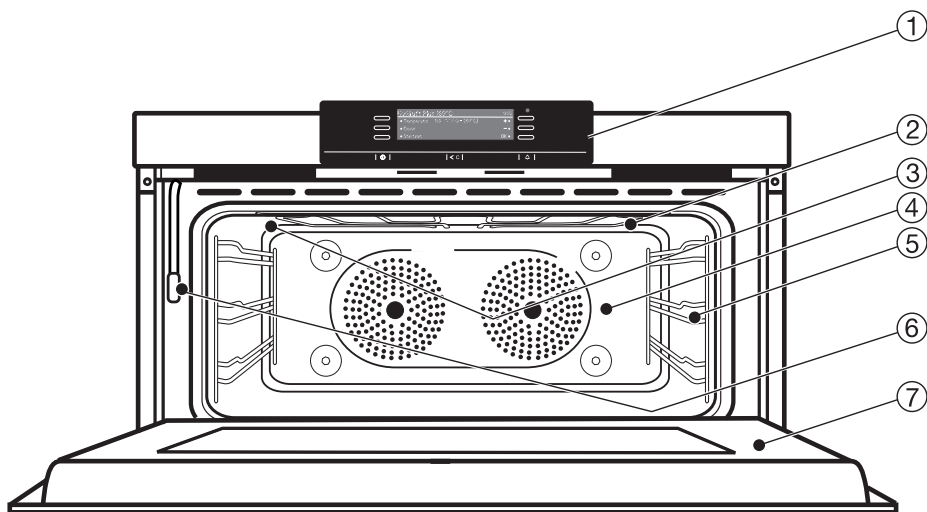


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

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

Описание прибора

Н 5961 В



- ① Панель управления
- ② Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ③ Отверстия для подачи пара в режиме "Конвекция с паром"
- ④ Задняя стенка с воздухозаборными отверстиями для вентилятора
- ⑤ Боковые направляющие с тремя ярусами загрузки
- ⑥ Наполнительная трубка для испарительной системы
- ⑦ Дверца


Электронное управление духовым шкафом

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

- индикацию текущего времени,
- таймер,
- программирование времени процессов приготовления (автоматика отключения),
- ввод "Персональных программ",
- автоматические программы,
- выбор индивидуальных настроек.

Функции безопасности

Блокировка включения

Функция "Блокировка включения"  защищает духовой шкаф от нежелательного использования прибора, см. главу "Установки – Безопасность".

Блокировка во время работы

Время реакции сенсорных кнопок на прикосновение можно замедлить, для того чтобы, например, избежать случайного выключения прибора, см. главу "Установки – Безопасность".

Автоматическое отключение

Оно срабатывает автоматически, если прибор работает в течение слишком длительного времени. Продолжительность этого периода времени зависит от выбранного режима работы.

Охлаждающий вентилятор

При каждом процессе приготовления автоматически включаются вентиляторы. Они заботятся о том, чтобы горячий воздух рабочей камеры, смешивался с холодным воздухом помещения и охлаждался, прежде чем он выступит между дверцей и панелью управления.

После процесса приготовления вентиляторы еще некоторое время остаются включенными, чтобы конденсат не осаждался на стенках рабочей камеры, на панели управления или на обшивке 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.

Оснащение

Функции энергосбережения

Освещение

Освещение рабочей камеры настроено на заводе-изготовителе таким образом, что оно во время процесса приготовления выключается через 15 секунд, см главу "Установки – Освещение".

Контактный выключатель в дверце

Если дверца прибора откроется, происходит автоматическое нажатие на контактный выключатель в дверце прибора. Он отключает в процессе приготовления нагревательные элементы и, в зависимости от режима работы, вентилятор конвекции.

Таким образом, уменьшаются потери тепла внутри рабочей камеры, когда, например, Вы поливаете жаркое. Одновременно включится освещение рабочей камеры.

Использование остаточного тепла

При использовании процессов приготовления с использованием автоматики отключения или пищевого термометра незадолго до завершения приготовления автоматически выключается нагрев рабочей камеры.

Начинает использоваться остаточное тепло. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления.

На дисплее появляется надпись "Энергоэконом. фаза".

Охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор конвекции продолжают работать.

Режим экономии электроэнергии

Духовой шкаф автоматически выключается из соображений экономии электроэнергии, если после завершения автоматической программы или процесса приготовления с использованием автоматики отключения в течение определенного промежутка времени не происходило никаких последующих действий по управлению прибором.

Этот промежуток времени зависит от выбранных установок (режим работы, температура, длительность).

Дисплей будет оставаться темным или с индикацией текущего времени, см. главу "Установки – Текущее время – Индикация".

Указания по применению

Эта брошюра прилагается к Вашему прибору дополнительно к инструкции по эксплуатации и монтажу. В ней Вы найдете исчерпывающую информацию по темам:

- Автоматические программы
- Выпекание
- Жарение
- Низкотемпературное приготовление
- Приготовление на гриле
- Размораживание
- Консервирование
- Приготовление готовых блюд
- Рецепты для автоматических программ

Влажная конвекция

Этот режим позволяет Вам с помощью использования влажности оптимизировать процессы приготовления различных продуктов питания, например, хлеба или мяса.

Функция влажной конвекции имеется в автоматических программах и в качестве отдельного режима работы прибора.

Рецептурный выпуск "Влажная конвекция"

Информация по использованию автоматических программ с применением влажности или режима "Влажная конвекция", а также рецепты содержатся в отдельной брошюре, которая дополнительно прилагается к инструкции по эксплуатации и монтажу на Ваш прибор.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности

- духовки,
- направляющих,
- универсального противня и
- решетки

имеют покрытие PerfectClean.

Благодаря антипригарным свойствам этого покрытия предотвращается прилипание продукта к поверхности и облегчается чистка.

Телескопические направляющие FlexiClip

также имеют покрытие PerfectClean. Покрытие имеет такой оптический эффект, что поверхности как бы переливаются разными цветами.

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

Поверхности с покрытием каталитической эмалью

На заднюю стенку прибора нанесен слой темно-серой каталитической эмали, которая обладает свойствами самоочистки от брызг масла и жира при высоких температурах.

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

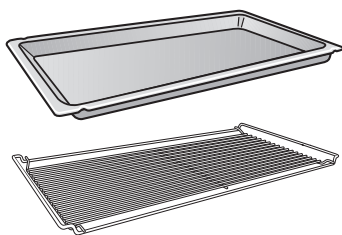
Оснащение

Принадлежности

Далее указаны принадлежности, входящие в комплектацию.

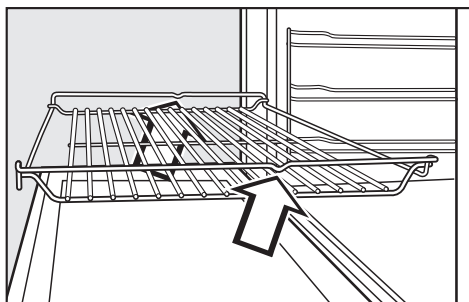
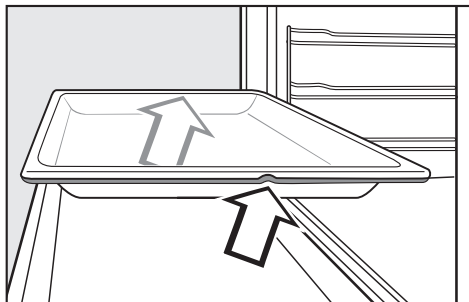
Другие принадлежности Вы можете приобрести в фирменном магазине или сервисной службе фирмы Miele, см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности".

Универсальный противень и решетка с защитой от выскальзывания



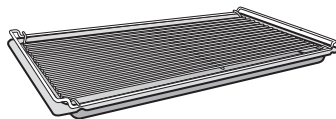
Универсальный противень и решетка задвигаются в боковые направляющие между упорами уровня загрузки.

На противне и решетке имеются выпуклые элементы, которые препятствуют выскальзыванию этих принадлежностей, если их выдвигают из рабочей камеры лишь частично.



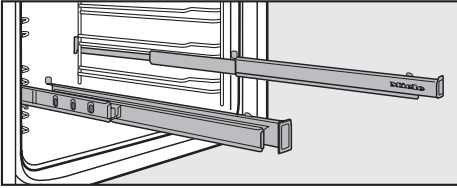
При задвигании принадлежностей следите за тем, чтобы элементы предохранительного устройства от выскальзывания находились сзади.

Только приподняв противень или решетку, Вы сможете полностью вынуть их из рабочей камеры.



Если Вы используете противень с наложенной на него решеткой, то противень задвигается между упорами, а решетка - автоматически на верхний упор уровня загрузки.

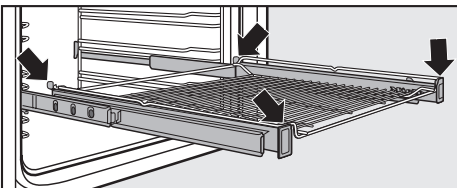
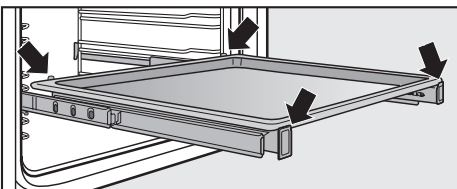
Телескопические направляющие FlexiClip



Телескопические направляющие FlexiClip можно закрепить на каждом уровне загрузки и полностью выдвигать из рабочей камеры.

Задвиньте телескопические направляющие полностью в рабочую камеру, прежде чем вставлять на них противень или решетку.

Чтобы противень или решетка не смогли случайно выскользнуть, внимательно следите за тем, чтобы принадлежности всегда были вставлены между передними и задними выемками телескопических направляющих.



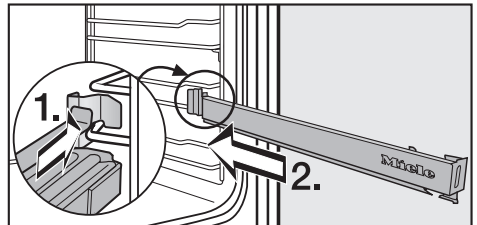
Максимальная нагрузка на телескопические направляющие составляет 15 кг.

Установка телескопических направляющих FlexiClip

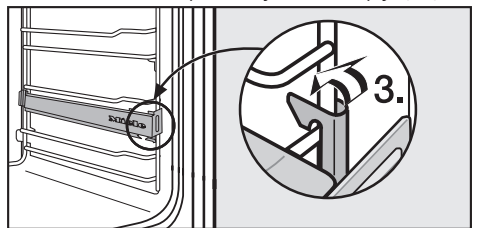
Рабочая камера должна быть холодной. Иначе можно обжечься!

Телескопические направляющие FlexiClip закрепляются между обеими распорками уровня загрузки. Телескопическая направляющая с логотипом Miele устанавливается справа.

При установке **не** растягивайте телескопические направляющие.



- Телескопическую направляющую вставьте спереди между распорками уровня загрузки (1.) и задвиньте в рабочую камеру (2.).



- Зацепите телескопическую направляющую за нижнюю распорку уровня загрузки (3.).

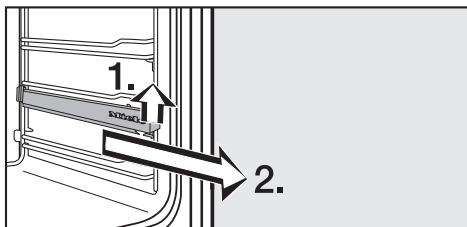
Если телескопические направляющие заблокировались после установки, то рекомендуется один раз выдвинуть их с усилием.

Оснащение

Перестановка телескопических направляющих FlexiClip

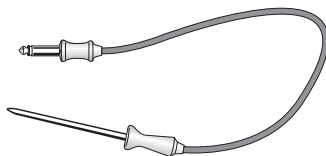
Рабочая камера должна быть холодной. Иначе можно обжечься!

Если Вы хотите снять телескопические направляющие FlexiClip для перестановки их на другой уровень загрузки.



- Приподнимите телескопические направляющие спереди и вытяните их наружу вдоль распорок боковых направляющих.
- Затем установите их на нужный уровень загрузки, см. главу "Оснащение – Установка телескопических направляющих FlexiClip".

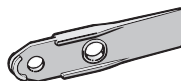
Пищевой термометр



Пищевой термометр вставляется в приготавливаемый продукт, таким образом, Вы сможете точно контролировать температуру продукта в ходе процесса приготовления.

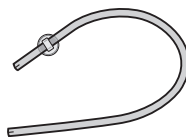
Подробную информацию о использовании пищевого термометра Вы найдете в главе "Пищевой термометр".

Ключ



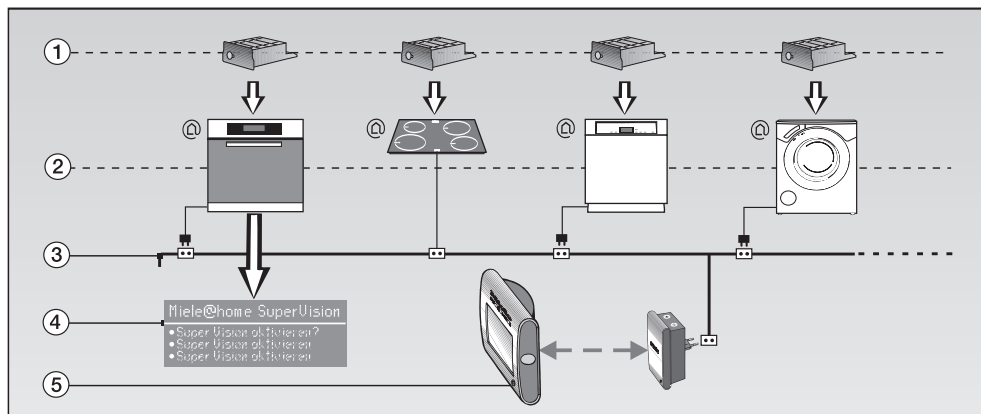
С помощью этого ключа снимается крышка бокового освещения.

Таблетки для удаления накипи Пластмассовый шланг с держателем



Эти принадлежности понадобятся Вам для очистки прибора от накипи.

Через систему Miele@home предметы бытовой техники, обладающие функцией обмена данными, направляют через электросеть ③ информацию о состоянии и указания к выполнению программ на отображающий прибор ④ / ⑤.



Эта инструкция описывает духовку ②, обладающую функцией обмена данными, которая после установки дополнительно приобретаемого монтажного комплекта и коммуникационного модуля ① может быть подключена к системе Miele@home.

Требуемый монтажный комплект Miele@home монтируется сервисной службой Miele.

Отображение информации

- Бытовой прибор SuperVision ④
На дисплее одного из бытовых приборов, обладающих функцией обмена данными, может быть отображен статус других приборов.
- InfoControl XIC 2100 ⑤
Благодаря дополнительно приобретаемому мобильному прибору Вы можете получать оптическую или акустическую информацию от бытовых приборов в месте своего нахождения в доме.

Оба отображающих прибора могут быть использованы одновременно.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

- Необходимо: Монтажный комплект Miele@home + Коммуникационный модуль XKM 2000 SV ①
- Опционально: Мобильный прибор InfoControl XIC 2100 ⑤

Для принадлежностей есть отдельные инструкции по монтажу и эксплуатации.

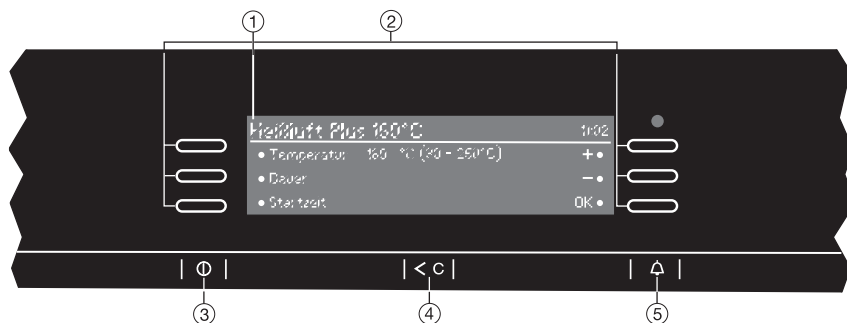
В будущем доме

Система Miele@home может дооснащаться. В будущем коммуникационные приборы ② смогут управляться с помощью ПК или мобильного телефона.

Дополнительная информация

Дополнительную информацию по системам Miele@home, SuperVision и будущим возможностям Вы можете найти в интернете на www.miele-at-home.de

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 – Сигнал кнопок".


Сенсорные кнопки

		Значение
②		Сенсорные кнопки При включенном приборе на дисплее появляется информация, поясняющая назначение этих сенсорных кнопок. Сенсорные кнопки, которыми в процессе приготовления можно пользоваться, подсвечены.
③	①	Сенсорная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ Для включения и выключения всего прибора.
④	<C	Сенсорная кнопка Удаление Для удаления последних введенных данных.
⑤		Сенсорная кнопка Таймер Для задания времени таймера, например, для варки яиц.


Дисплей

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

После включения прибора с помощью сенсорной кнопки ① на дисплее появляется **главное меню со списком пунктов, которые могут быть выбраны.**

Вы выбираете пункт меню *, касаясь подсвеченной сенсорной кнопки , расположенной рядом с пунктом меню.






Главное меню

- Конвекция плюс
- Верхний/нижний жар
- Гриль большой
- Автоматика жарения
- Размораживание
- Освещение
- Гриль малый
- Конвекция
- Влажная конвекция
- Интенсивное выпекание
- Верхний жар
- Гриль с обдувом
- Нижний жар
- Удаление накипи
- Автоматические программы
- Низкотемпературное приготовление
- Персональные программы
- Установки 

Элементы управления





















Символы

Дополнительно к тексту на дисплее отображаются символы:

Символ	Значение
•	Присваивает определенному пункту меню сенсорную кнопку  . После этого данный пункт меню можно выбрать.
	Если в списке меню больше трех пунктов, на дисплее справа появляются "стрелки". Касанием соответствующих кнопок список можно "листать" вверх  или вниз  .
.....	При пролистывании списка в его конце появляется линия штрихов. После нее Вы попадаете снова в начало списка.
+ / -	Увеличивает или уменьшает значение времени или температуры, которые выделены на дисплее светлым фоном.
назад 	При выборе и подтверждении с помощью ОК этого пункта на дисплее снова появляется вышерасположенный список.
	Обозначает текущую выбранную установку. Перед ней символ "•" не отображается.
	Обозначает дополнительные информационные окна для управления. Эти информационные окна можно стереть подтверждением с помощью "ОК".
 	Был разрешен доступ к блокировке включения, см. главу "Установки – Безопасность". 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
	Влажная конвекция
	Автоматика жарения
	Верхний/нижний жар
	Верхний жар
	Нижний жар
	Размораживание
	Гриль большой
	Гриль малый
	Гриль с обдувом
	Автоматическая программа, низкотемпературное приготовление
	Освещение

Режимы работы

Для Вашего приготовления в наличии имеется множество режимов.

Вашем приборе есть:

- Ⓐ Нагревательный элемент для верхнего жара/гриля (вверху рабочей камеры)
- Ⓑ Нагревательный элемент для нижнего жара (внизу рабочей камеры)
- Ⓒ Кольцевой нагревательный элемент (сзади отверстия для вентилятора)
- Ⓓ Вентилятор (сзади отверстия для вентилятора)
- Ⓔ Система парообразования

В зависимости от режима эти компоненты могут быть по-разному скомбинированы, см. данные в [].

Режим работы	Примечания
Конвекция+ [Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения.– Можно 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 сочной начинкой.– Не подходит для выпекания плоской выпечки и для жарения, так как образующийся сок будет слишком темным.
Влажная конвекция [Ⓒ + Ⓓ + Ⓔ]	<ul style="list-style-type: none">– Для выпекания и жарения с использованием влажности.
Автоматика жарения [Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none">– Для жарения.Во время фазы обжаривания рабочая камера нагревается сначала до высокой температуры (230 °C). Как только будет достигнута эта температура, происходит ее автоматическое снижение до установленного значения.
Размораживание [Ⓒ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none">– Для бережного размораживания замороженных продуктов.

Режим работы	Примечания
Верхний/нижний жар [A + B]	<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.
Верхний жар [A]	<ul style="list-style-type: none"> – Выбирается в конце приготовления, когда блюдо с верхней стороны необходимо подрумянить посильнее.
Нижний жар [B]	<ul style="list-style-type: none"> – Выбирается в конце приготовления, когда блюдо с нижней стороны необходимо подрумянить посильнее.
Гриль большой [A]	<ul style="list-style-type: none"> – Включен и раскален весь нагревательный элемент гриля, для создания требуемого инфракрасного излучения. – Для приготовления на гриле большого количества плоских продуктов (например, стейков). – Для запекания в больших формах.
Гриль малый [A]	<ul style="list-style-type: none"> – Включена и раскалена внутренняя область нагревательного элемента гриля, для создания требуемого инфракрасного излучения. – Для приготовления на гриле малого количества плоских продуктов (например, стейков). – Для запекания в маленьких формах.
Гриль с обдувом [A + D]	<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.
Автоматическая [в зависимости от программы]	<ul style="list-style-type: none"> – Вызывается список для выбора имеющихся автоматических программ.
Низкотемпературное приготовление [A + B]	<ul style="list-style-type: none"> – Чтобы приготовленное мясо было сочным.

Ввод в эксплуатацию

Введение основных установок

После подключения прибора к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее



На дисплее появляется приветствие "Miele - Willkommen".

Затем прибор запросит выполнить некоторые основные настройки, которые необходимы для ввода прибора в эксплуатацию.

Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

Сначала выберите Ваш язык:

- "Пролистайте" список касанием кнопки, расположенной справа рядом со "стрелками"  /  в списке, пока не появится нужный язык.
- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной слева рядом с языком. Выбранный язык будет обозначен галочкой ✓.
- Подтвердите Ваш выбор сенсорной кнопкой рядом с "ОК".

Формат индикации времени

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

- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной слева рядом с нужным форматом времени. Выбор будет обозначен галочкой ✓.

- Подтвердите выбор с помощью "ОК".

Установка текущего времени

Затем Вы вводите текущее время. Часы выделяются светлым фоном.

- Выставьте с помощью сенсорной кнопки, расположенной рядом с +, часы, а после подтверждения с помощью "ОК" минуты.

Индикация текущего времени

В заключение установите характер индикации текущего времени для выключенного прибора:

- вкл
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
- вкл на 60 секунд
Текущее время высвечивается только в течение этого периода.
- без индикации
Текущее время высвечивается на дисплее только при работе прибора.
- Коснитесь сенсорной кнопки слева рядом с нужной установкой.

После подтверждения установки с помощью "ОК" появляется

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

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

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

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите имеющиеся:

- наклейки,
- защитную пленку с фронтальной панели прибора.

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

Перед тем, как начать пользоваться духовым шкафом:

- выньте **принадлежности** из рабочей камеры и вымойте их.
- **нагрейте один раз пустой прибор**, чтобы быстрее исчезли неприятные запахи, которые могут возникнуть при первом нагреве.
- Прежде чем нагревать прибор, протрите влажной салфеткой рабочую камеру от пыли и остатков упаковочного материала.
- Коснитесь сенсорной кнопки ①.

Прибор включится, и на дисплее появится главное меню.

- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с "Конвекция плюс".

Появится рекомендуемая температура 160 °С, выделенная светлым фоном.

- Установите с помощью сенсорной кнопки, расположенной рядом с + максимально высокую температуру (250 °С).
- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной рядом с "ОК".
- Нагревайте пустой духовой шкаф не менее одного часа.

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

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева, см. главу "Использование автоматики выключения".

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

Закрывайте дверцу прибора, только когда рабочая камера полностью высухнет.

Управление духовым шкафом

Автоматические программы

Благодаря наличию многочисленных автоматических программ в Вашем приборе обеспечивается комфортабельное и безопасное приготовление с получением оптимальных результатов. Вы просто выбираете для своего блюда подходящую программу и следуете указаниям, появляющимся на дисплее.

Вызовите автоматические программы в главном меню из пункта меню "Автоматические программы".

- Включите прибор касанием сенсорной кнопки ①.
- Выберите пункт "Автоматические программы".

На дисплее высветится список для выбора:

- Пироги
- Выпечка
- Хлеб
- Смеси для хлеба
- Булочки
- Пицца
- Мясо
- Дичь
- Птица
- Рыба
- Запеканки
- Замороженные блюда
- Разогрев (нагрев блюд на тарелке)
- Десерт
- Низкотемпературное приготовление
- Шаббат-программа

- Выберите нужный пункт меню.

На дисплее отображаются другие возможности выбора.

Отдельные шаги до старта автоматической программы наглядно представляются на дисплее.

В зависимости от программы Вы получаете исчерпывающие указания

- по форме для жарения или выпекания,
- по уровню загрузки,
- по использованию пищевого термометра,
- по требуемому количеству воды для программ с влажной конвекцией,
- по времени приготовления.

Следуйте указаниям.

В брошюре "Указания по применению" и в рецептурном выпуске "Влажная конвекция" дополнительно к указаниям на дисплее Вы найдете дополнительную информацию по автоматическим программам, включая выбор рецептов.

Ручная эксплуатация

Если Вы не хотите использовать автоматическую программу, Вы можете задать установки процесса приготовления вручную.

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

Начинается нагрев рабочей камеры и включаются охлаждающие вентиляторы.

По окончании процесса приготовления:

- выключите прибор и выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Охлаждающие вентиляторы

По окончании процесса приготовления охлаждающие вентиляторы остаются включенными; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, у панели управления и на окружающей прибор мебели.

Выключение вентиляторов происходит в зависимости от температуры.

Эту заводскую 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, выбранная температура.

Выбор режима работы

- Включите прибор.
- Выберите нужный режим работы.

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

- Температура
- Длительность
- Время запуска
- Конец
- Фаза нагрева (только для режимов "Конвекция плюс", "Автоматика жарения", "Верхний/нижний жар")
- Понижение влажности
- Изменить режим работы

Рекомендуемая температура, выбор температуры

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

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

Управление духовым шкафом

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

Рекомендуемую температуру Вы также можете установить на длительное время согласно своим личным привычкам (см. главу "Установки - Рекомендуемая температура").

Длительность/Время запуска/Окончание приготовления (Автоматика отключения)

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

● **Длительность**

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

"Длительность" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае длительность процесса приготовления зависит от момента достижения необходимой внутренней температуры блюда.

● **Время запуска**

С помощью этого пункта Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть начат. Нагрев рабочей камеры автоматически включится к этому моменту.

"Время запуска" можно использовать только в сочетании с заданием пунктов "Длительность" или "Окончание", если только для процесса приготовления не используется пищевой термометр.

● **Окончание**

С помощью этого пункта Вы вводите момент времени, когда процесс приготовления должен быть завершен. Нагрев рабочей камеры автоматически выключится к этому моменту.

"Окончание" нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае завершение процесса приготовления зависит от момента достижения необходимой внутренней температуры блюда.

Использование автоматики отключения

Для **автоматического выключения процесса приготовления** выберите пункты "Длительность" или "Окончание" и задайте нужное время.

Пример:

Текущее время - 11:45. Для приготовления Вашего блюда требуется 30 минут, и оно должно быть приготовлено к 12:15.

Выберите "Длительность" и введите 0:30 или выберите "Окончание" и введите 12:15.

По истечении этого времени или к этому моменту времени процесс приготовления выключится.

Использование автоматики отключения с отсрочкой старта

Автоматическое включение и выключение рекомендуется задавать при жарении.

При выпечке промежуток времени до начала процесса не должен быть слишком длительным. Тесто может подсохнуть, а разрыхлитель утратит эффективность.

Для **автоматического включения и выключения процесса приготовления** в Вашем распоряжении имеются различные возможности для задания времени:

- Длительность и Окончание
- Время запуска и Длительность
- Время запуска и Окончание

Пример:

Текущее время - 11:30. Для приготовления Вашего блюда требуется 30 минут, и оно должно быть приготовлено к 12:30.

Выберите пункт "Длительность" и введите 0:30.

Затем выберите пункт "Окончание" и введите 12:30.

Время запуска процесса приготовления будет рассчитано автоматически. На дисплее высветится "Запуск в 12:00".

К этому моменту времени процесс приготовления включится.

Протекание процесса приготовления с использованием автоматики отключения

До запуска процесса приготовления

- высветится режим работы и выбранная температура;
- высветится "Запуск через" и время запуска.

После запуска процесса приготовления

- на дисплее можно проследить за фазой нагрева до достижения заданного значения температуры.

После фазы нагрева


- высветится показание "Оставшееся времени";
- можно будет следить за его истечением.

Управление духовым шкафом

Незадолго до окончания процесса приготовления

- нагрев рабочей камеры отключается;
- начинает использоваться остаточное тепло. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления;
- на дисплее появится надпись "Энергоэконом. фаза";
- охлаждающие вентиляторы и, в зависимости от режима, вентилятор конвекции продолжают работать.

В конце процесса приготовления

- охлаждающий вентилятор и, в зависимости от режима, вентилятор конвекции продолжают работать.
- появляется сообщение "Процесс окончен" и символ ,
- звучит сигнал, если он включен, см. главу "Установки – Громкость – Звуковые сигналы".

После окончания процесса приготовления

- продолжают работать охлаждающие вентиляторы, благодаря чему влага воздуха не может осесть внутри рабочей камеры, на панели управления и на окружающей мебели. Вентиляторы автоматически выключаются в зависимости от температуры в рабочей камере. Эту заводскую установку Вы можете изменить (см. главу Установки - Дополнительная работа вентилятора").
- духовой шкаф автоматически выключается по соображениям экономии электроэнергии, если в те-

чении определенного времени не последует дальнейших действий по его управлению.

Момент времени этого выключения зависит от выбранных установок (режим работы, температура, длительность).

Изменение или удаление введенных значений времени

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

- Выберите и измените нужный пункт.

Заданные времена Вы можете стереть из памяти прибора касанием сенсорной кнопки <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" с возможностями выбора:

● быстрая


(Заводская настройка)

Чтобы прибор как можно быстрее набрал нужную температуру, одновременно включаются нагревательные элементы верхнего нагрева/гриля, кольцевые нагревательные элементы и вентилятор.

На дисплее высвечивается символ .

● нормальная

Включаются только соответствующие данному режиму работы нагревательные элементы, см. главу "Режимы работы".

На дисплее высвечивается символ .

При выпекании некоторых изделий (бисквит, мелкая выпечка, пицца) фазу быстрого нагрева необходимо отключать, иначе их подрумянивание сверху будет слишком сильным.

Выключение фазы быстрого нагрева

- для одного процесса приготовления:
вызовите пункт меню "Фаза нагрева", а затем выберите "нормальная".

Быстрый нагрев отключается также, если Вы устанавливаете температуру ниже 100 °С.

- общее:
см. главу "Установки – Фаза нагрева".

Предварительный нагрев рабочей камеры

Вы можете поместить большинство блюд сразу в холодную рабочую камеру, 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 (бисквита),
- выпекания черного хлеба,
- жарения ростбифа и филе.

При выпекании пиццы, а также нежного теста, например, бисквита и печенья, во время предварительного нагрева отключайте фазу быстрого нагрева. Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро подрумяниваться сверху.

Для предварительного нагрева:

- Выберите режим работы и температуру.
- Дождитесь окончания фазы нагрева.
При достижении выбранной температуры звучит сигнал, если включена функция звукового сигнала, см. главу "Установки – Громкость – Звуковые сигналы".
- Затем поместите продукт в рабочую камеру.

Использование функции "Снижение влажности"

Использовать эту функцию целесообразно для приготовления сочных блюд с хрустящей поверхностью, например, картофеля фри или крокетов, жаркого с корочкой.

Управление духовым шкафом

Для приготовления пирогов с сочной начинкой, например, сливового или яблочного пирога, эта функция также очень хорошо подходит.

Функцию "Снижение влажности" можно использовать в каждом режиме работы.

Функцию "Снижение влажности" нужно активировать для каждого процесса приготовления по отдельности.

Оптимальный результат Вы получите, если активируете эту функцию до начала процесса приготовления.

- Поместите приготавливаемый продукт в рабочую камеру.
- Включите прибор касанием сенсорной кнопки ①.
- Выберите режим работы и температуру.
- Коснитесь сенсорной кнопки ОК.

На дисплее появится список.

- Выберите пункт "Снижение влажности" и подтвердите опцию "вкл".

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

- после завершения автоматической программы **пункт меню "сохранить как"** и задайте название программы;
- **меню "Персональные программы"**.
Вы можете скомбинировать до 4 шагов приготовления и затем запомнить под собственным названием программы.

Меню "Персональные программы".

Если в памяти прибора уже имеется персональная программа, появляется следующий список:

- **выбрать**
Вы вызываете свою персональную программу и можете ее "запустить сразу" или "запустить позднее".
- **создать**
Вы создаете персональную программу
- **изменить**
Вы можете показать и изменить существующую программу.

● **удалить**

Вы можете удалить существующие программы по-отдельности.

Вы можете также удалить все персональные программы одно- временно, см. главу "Установки – Заводская установка – Персональные программы".

● **в главное меню**

Вы можете добавить в главное меню до трех персональных программ.

Для того чтобы отказаться от этих изменений, см главу "Установки – Заводская установка – Главное меню".

Создание персональных программ

Если в памяти прибора уже имеются персональные программы, Вам следует сначала выбрать пункт меню "создать", чтобы можно было установить параметры приготовления. Затем следуйте, пожалуйста, дальнейшим шагам в описании.



- Выберите меню "Персональные программы".
- Выберите нужный режим работы и подтвердите выбор.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Задайте длительность приготовления или внутреннюю температуру блюда, если Вы используете пищевой термометр, и подтвердите данные.
- Проверьте установки и подтвердите их с помощью пункта "дальше".

- Вы можете добавить дальнейшие шаги приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться еще один режим работы.

Порядок действий при этом будет таким же, как описано выше.

- Затем назначьте нужный уровень загрузки в рабочей камере.

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

- Выберите нужные буквы и цифры, касаясь сенсорных кнопок 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.

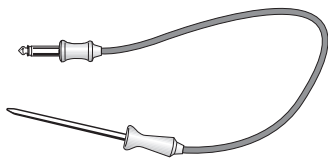
С помощью пункта "Пробел" Вы можете вставить пробел.

- Подтвердите название программы с помощью пункта "ОК".

Вызов персональных программ

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

Пищевой термометр



С помощью пищевого термометра Вы можете точно контролировать процесс приготовления по температуре.

Принцип действия

Металлический наконечник пищевого термометра вставляется в приготавливаемый продукт. В наконечнике имеется **температурный датчик**, который измеряет в процессе приготовления так называемую **внутреннюю температуру** продукта.

Повышение внутренней температуры отражает степень готовности продукта.

В зависимости от того, хотите ли Вы, например, получить жаркое среднепрожаренное или полностью прожаренное, Вы задаете более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно задать в диапазоне от 30 °С до 99 °С. Данные по отдельным продуктам и соответствующим внутренним температурам содержатся в таблице жарения в прилагаемой брошюре "Указания по применению".

Длительность процесса приготовления с пищевым термометром и без него примерно одинаковая.

Возможности применения

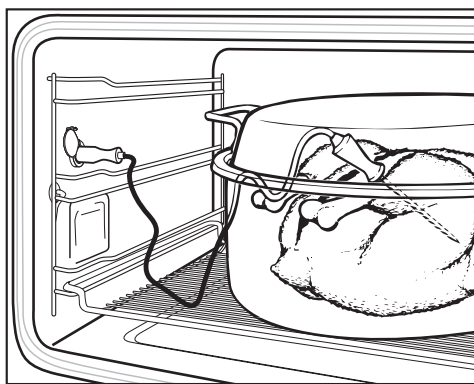
Кроме автоматических программ Вы можете использовать пищевой термометр для приготовления в режимах:

- Автоматика жарения
- Конвекция плюс
- Конвекция с паром
- Верхний/нижний жар
- Гриль с обдувом
- Низкотемпературное приготовление

Важные указания по использованию

Обратите внимание:

Не используйте пищевой термометр для переноски приготавливаемого продукта. Термометр может сломаться!



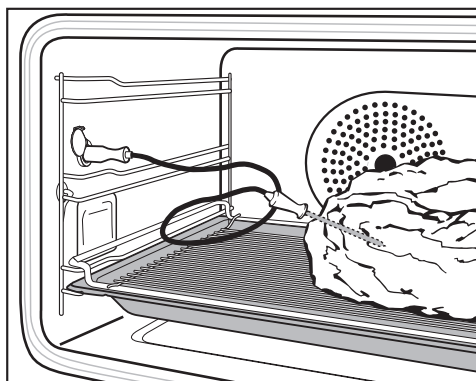
- Вы можете уложить мясо в кастрюлю или на решетку с универсальным противнем.

Пищевой термометр

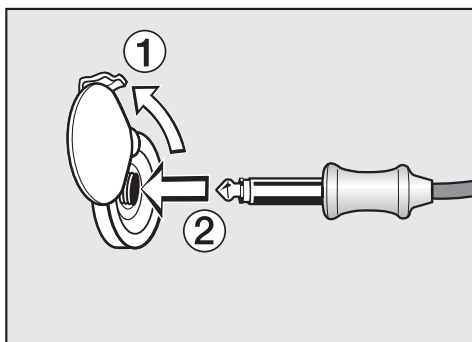
вайте данные, приводимые изготовителем пленки/фольги.

Применение пищевого термометра

- Подготовьте приготавливаемый продукт.
- Полностью воткните пищевой термометр в приготавливаемый продукт.
- Поместите продукт в рабочую камеру.



- Металлический наконечник пищевого термометра нужно полностью воткнуть в приготавливаемый продукт примерно до его середины.
- У птицы вставляйте наконечник термометра в самое толстое место тушки в районе грудки.
- Металлический наконечник не должен касаться костей и вставляться в особенно жирные места продукта. Жировые ткани и кости могут вызвать преждевременное выключение процесса приготовления.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.
- При использовании рукава или мешка для жарения или алюминиевой фольги вставляйте пищевой термометр через пленку/фольгу до сердцевины приготавливаемого продукта. Вы также можете его закрыть пленкой/фольгой вместе с мясом. При этом учиты-



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в отверстие для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- При необходимости измените рекомендуемую внутреннюю температуру 60 °С.

Для автоматической программы значение внутренней температуры задано предварительно.

Пищевой термометр

Вы можете отложить запуск на более позднее время (отсрочка старта). Для этого выберите пункт меню "Время пуска" или при автоматических программах - опцию "запустить позже".

Индикация остаточного времени

По истечении определенного времени на дисплее духового шкафа высветится рассчитанное оставшееся время длительности приготовления, т. е. **остаточное время**.

Измеряемую температуру внутри блюда нельзя будет больше увидеть и запросить.

Остаточное время рассчитывается, исходя из установленной температуры духового шкафа, заданной внутренней температуры и хода подъема внутренней температуры.

Показываемое в начале процесса остаточное время является приближительной величиной. Так как в процессе приготовления остаточное время все время рассчитывается заново, индикация постоянно корректируется и уточняется.

Если во время индикации остаточного времени

- изменится температура рабочей камеры или внутренняя температура,
- будет выбран другой режим работы,
- на некоторое время будет открыта дверца,

то все данные остаточного времени пропадают и снова высвечивается измеряемая внутренняя температура. Индикация остаточного вре-

мени появится снова только через некоторое время.

Если дверца прибора открывается во время выполнения автоматической программы, то индикация остаточного времени продолжается дальше.

Использование остаточного тепла


Незадолго до окончания процесса приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря этому автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Эта энергосберегающая функция отображается на дисплее с помощью надписи "Энергоэконом. фаза". При этом индикация остаточного времени продолжается дальше.

Охлаждающие вентиляторы и, в зависимости от режима, вентиляторы горячего воздуха продолжают работать.

Как только установленная внутренняя температура будет достигнута:


- прибор автоматически выключается,
- появляется сообщение "Процесс окончен" и символ ,
- раздается звуковой сигнал.

Вставьте пищевой термометр в другое место и повторите процесс, если мясо еще не приготовлено так, как Вы желаете.

Для режима "Влажная конвекция" Ваш прибор оснащен испарительной системой для создания влажности в рабочей камере в процессе приготовления.

Для этого вода через наполнительную трубку, расположенную слева под панелью, засасывается в испарительную систему. Затем вода в процессе приготовления подается в рабочую камеру в виде пара.

Отверстия для подачи пара находятся на потолке рабочей камеры, в заднем левом углу.


 В процессе приготовления с созданием влажности используйте исключительно воду. Другие жидкости могут повредить прибор.

При выпекании, жарении или запекании с влажностью оптимальная подача пара и подвода воздуха гарантируют равномерное приготовление и подрумянивание блюда: душистый, пышный хлеб с блестящей, хрустящей корочкой; булочки и круассаны, как-будто бы вышедшие из рук настоящего пекаря; нежное сочное мясо с хорошо обжаренной корочкой; идеальная запеканка, превосходное суфле и многое другое обеспечивает этот режим.

Примеры рецептов и другие указания Вы найдете в брошюре "Влажная конвекция".

Приготовление с влажностью не подходит для выпекания теста, которое содержит в себе много жидкости, как например, белковая масса или заварное тесто. В этом случае при выпекании должен происходить процесс высушивания.

Для приготовления с влажной конвекцией у Вас имеются в распоряжении автоматические программы, или Вы можете использовать разработанный специально для этой цели режим "Влажная конвекция".

 Прежде чем в первый раз использовать автоматическую программу с влажностью или режим "Влажная конвекция", Вы должны промыть испарительную систему. Для этого включите один раз на 30 минут прибор в режиме "Влажная конвекция -160 °C - Автоматическое обдавание паром"

Влажная конвекция

Автоматические программы

В автоматических программах с влажностью самой программой устанавливаются оптимальная температура и климатические условия в рабочей камере, а также длительность процесса.

До начала процесса приготовления Вы задаете возможность заранее приготовить и засосать в испарительную систему определенное количество воды.

Расчетного количества воды больше, чем требуется на самом деле, поэтому в сосуде остается остаток. Числом и моментом времени обдаваний паром управляет программа.

Ночное выпекание

Некоторые автоматические программы для выпекания хлеба и булочек позволяют перенести процесс выпекания продуктов на ночь, в результате чего продукт будет приготовлен, например, на следующее утро прямо к завтраку.

Для этого сразу после выбора программы в Вашем распоряжении будет пункт меню "Конец".

В зависимости от программы при выборе пункта "Конец" появится индикация момента времени конца программы, который рассчитан исходя из времени приготовления с прибавлением пяти или шести часов. Этот момент времени Вы можете сдвинуть на желаемый срок.

Затем следуйте другим указаниям на дисплее.

Режим "Влажная конвекция"

В режиме "Влажная конвекция" нужно задать установки для температуры (минимум 130 °С) и число обдаваний паром.

Кроме этого, можно запрограммировать время приготовления или использовать пищевой термометр.

Количество и момент времени обдавания паром

Количество и момент времени обдавания паром определяются приготавливаемым продуктом:

- **Дрожжевое тесто** лучше поднимется при обдавании паром в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** поднимутся лучше во влажной среде до начала выпекания. Корочка станет еще более блестящей, если выпечку обдать паром еще раз в конце процесса выпекания.
- При **жарении жирного мяса** добавление влажности к началу процесса жарения действует таким образом, что жир начинает лучше вытапливаться.

Используйте примеры рецептов в брошюре "Влажная конвекция" в качестве отправной точки.

После выбора режима "Влажная конвекция" Вы должны задать число обдаваний паром. Для выбора предоставляются опции

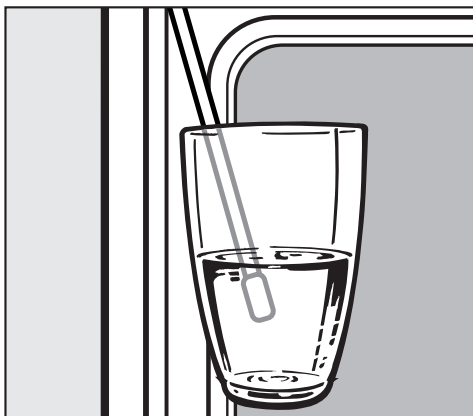
- Автоматически
Здесь нужно приготовить количество воды для одного обдавания паром. Тогда прибор автоматически запустит процесс обдавания паром после фазы нагрева.
Обдавание паром длится около 5 минут.
- 1 обдавание паром
- 2 обдавания паром
- 3 обдавания паром
Здесь нужно в соответствии с числом обдаваний паром приготовить требуемое количество воды. Процессы обдавания паром можно будет запустить не раньше, чем закончится фаза нагрева.
Обдавание паром длится около 5 минут.
Представляется разумным использовать таймер, чтобы запускать процессы обдавания паром в нужные моменты времени.

Нормальным является конденсация влаги на внутренней стороне дверцы во время обдавания паром. Конденсат испарится в процессе приготовления.

Влажная конвекция

Использование режима "Влажная конвекция"

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- Выберите режим работы "Влажная конвекция".
- Выберите температуру.
- Выберите автоматическую подачу пара или число обдаваний паром.
- Приготовьте требуемое количество воды.
Автоматически/
1 обдавание паром: ок. 100 мл
2 обдавания паром: ок. 150 мл
3 обдавания паром: ок. 250 мл
- Откиньте вперед наполнительную трубку, расположенную слева под панелью.



- Подставьте под наполнительную трубку сосуд с требуемым количеством воды и запустите процесс всасывания кнопкой ОК.

Всасывается необходимое количество воды. Вы можете следить за процессом по сегментам линейки.

Фактически жидкости требуется меньше, чем подготавливается, поэтому часть жидкости остается в сосуде.

Как только Вы закроете дверцу, то слышен краткий звук работающего насоса.

– Автоматическое обдавание паром

- После фазы нагрева автоматически запустится процесс обдавания паром, и вода в виде пара поступает в рабочую камеру.

После обдавания паром блюдо готовится до конца.

– Ручной запуск обдавания паром

После фазы нагрева процессы обдавания паром можно запускать в моменты времени, рекомендуемые в рецепте.

Для напоминания об этом используйте таймер Δ .

В нужный момент времени:

- Выберите пункт "Запуск обдавания паром".

Вода в виде пара будет поступать в рабочую камеру.

Последующие обдавания паром настраивайте аналогично.

После обдавания паром блюдо готовится до конца.

Испарение оставшейся воды

Если в конце или при прерывании процесса приготовления в испарительной системе прибора еще находится вода, то Вы получите запрос на испарение этой оставшейся воды.

Этот запрос появляется

- при включении прибора,
- при выборе режима работы "Влажная конвекция",
- при выборе автоматической программы с созданием влажности в рабочей камере.

При этом у Вас есть выбор между "отменить" процесс и "ОК" для его запуска.

Лучше всего сразу запустить процесс испарения оставшейся воды, чтобы при последующем приготовлении продукт обдавался паром исключительно свежей воды.

Процесс испарения оставшейся воды

В режиме испарения оставшейся воды прибор нагревается до температуры, примерно, 150 °С, и оставшаяся вода испаряется в рабочую камеру.

Испарение оставшейся воды может длиться до 30 минут и зависит от имеющегося в испарительной системе количества воды.

При испарении оставшейся воды влажность устремляется в рабочую камеру и конденсируется на дверце.

Обязательно удалите этот конденсат после охлаждения рабочей камеры.

Немедленное проведение испарения оставшейся воды

- Подтвердите указание "Испарение оставшейся воды" с помощью "ОК".

Испарение оставшейся воды начинается сразу.

На дисплее появляется примерные показания оставшегося времени процесса.

Влажная конвекция

Отмена испарения оставшейся воды


После включения прибора появляется запрос на проведение испарения оставшейся воды.

- Коснитесь сенсорной кнопки, расположенной рядом с "отменить".

Тогда Вы сможете сразу использовать прибор во всех режимах, кроме "Влажная конвекция" и во всех автоматических программах без создания влажности в рабочей камере.

При выборе режима "Влажная конвекция" или автоматической программы с созданием влажности в рабочей камере появляется снова запрос на проведение испарения оставшейся воды.

- Касайтесь сенсорной кнопки "отменить" в течение минимум 3 секунд, если Вы не хотите проводить испарение оставшейся воды.
- Затем Вы можете запустить процесс приготовления.

 Требуется на испарение оставшейся воды не следует слишком часто отменять, так как при неблагоприятных условиях при последующем всасывании воды она может выплеснуться из испарительной системы в рабочую камеру.

Удаление накипи

Удалять накипь в приборе нужно в зависимости от числа проведенных процессов приготовления с влажностью и количества всосанной воды. Соответствующее указание высвечивается на дисплее.

Из испарительной системы нужно регулярно, в зависимости от жесткости воды, удалять накипь.

Процесс удаления накипи Вы можете запустить в любой момент времени, выбрав в главном меню пункт "Удаление накипи".


Если это требование провести удаление накипи не выполнено, то Вы сможете использовать прибор только в режимах и автоматических программах без влажности.

Подробное описание удаления накипи Вы найдете в главе "Чистка и уход".

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

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

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

Указание для режима работы "Влажная конвекция ":
Используйте таймер для напоминания о ручном запуске обдавания паром в нужный момент времени.

Ввод установок таймера



- Коснитесь сенсорной кнопки .

На дисплее высвечивается "0 : 00 : 00".


- Время таймера задайте побдочно с помощью сенсорных кнопок **+** или **—**:
сначала значение часов, затем минут и, наконец, секунд.
Установку каждого блока нужно подтвердить с помощью сенсорной кнопки ОК.

За отсчитываемым временем таймера Вы можете следить на дисплее.


По истечении времени таймера

- мигает символ ,
- звучит сигнал, если он включен, см. главу "Установки – Громкость – Звуковые сигналы".
- отсчитывается время.
- В заключение коснитесь сенсорной кнопки .

Изменение установки таймера

- Коснитесь сенсорной кнопки .
- Установите время таймера касанием сенсорной кнопки <C на "0 : 00 : 00" задайте его заново.
- Подтвердите ввод касанием сенсорной кнопки ОК.

Удаление установок таймера

- Коснитесь два раза сенсорной кнопки .


Установки

На заводе-изготовителе для Вашего прибора были заданы установки.

Для изменения:

■ Выберите пункт "Установки ".

На дисплее появится список.

- Язык 
 - Текущее время
 - Освещение
 - Главное меню
 - Катализатор
 - Дополнительная работа вентилятора
 - Фаза нагрева
 - Пуск
 - Рекомендуемые температуры
 - Дисплей
 - Громкость
 - Безопасность
 - Единицы измерения
 - Торговля
 - Заводская настройка
- Выберите установку, которая должна быть изменена.

Если после выбора какой-либо установки в течение некоторого времени не происходит никакого изменения, то происходит возврат на индикацию списка меню.



Текущие выбранные установки высвечиваются со значком "✓" и без "⚡"!

Установки можно изменять только в том случае, если не выполняется процесс приготовления.

Язык

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

После выбора языка 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

Для выбора предоставляются следующие настройки:

- Индикация
- Формат времени
- установить

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".

Индикация

Выберите характер индикации текущего времени для выключенного прибора:

- вкл.
(Заводская настройка)
Индикация текущего времени происходит постоянно.
- вкл на 60 секунд
Текущее время высвечивается только в течение этого периода, если Вы включаете и выключаете прибор.
- без индикации.
Текущее время высвечивается на дисплее только, если Вы включаете прибор.

Формат времени


Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- 12 час: 12-ти часовой формат индикации
- 24-х часовой формат индикации (Заводская настройка)

Установка

Введите текущее время поблочно с помощью сенсорных кнопок **+** или **-**; сначала часы, а после подтверждения с помощью "OK" - минуты.

Освещение

- вкл.
Освещение рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.
- вкл на 15 секунд
(Заводская настройка)
Освещение рабочей камеры во время всего процесса приготовления будет выключаться через 15 секунд.
Касанием любой подсвеченной сенсорной кнопки рядом с дисплеем Вы можете снова включить освещение на 15 секунд.
При выполнении автоматических программ коснитесь дважды сенсорной кнопки , так как рядом с дисплеем отсутствуют подсвеченные сенсорные кнопки.

Установки

Главное меню

Вы можете изменить порядок следования пунктов в главном меню, разместив в начало главного меню до трех его пунктов (кроме пункта меню "Установки").

При выборе этих пунктов меню друг за другом будут опрошены позиции 1, 2 и 3.

Для каждой позиции Вам предлагаются режимы работы, а также пункты меню Автоматические программы и Персональные программы. После выбора спрашивается следующая позиция.

В заключение снова появляется список меню установок.

Если Вы уже разместили в начало главного меню персональные программы (см. главу "Персональные программы - в главное меню"), выбранные пункты меню следуют непосредственно за ними.

Катализатор

- **вкл.**
(Заводская настройка)
Катализатор всегда включен.
- **выключить 1 раз**
Катализатор выключен для следующего процесса приготовления.

Дополнительная работа вентилятора

По окончании приготовления охлаждающие вентиляторы остаются включенными; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, у панели управления и на окружающей прибор мебели.

- **по температуре**
(Заводская настройка)
Выключение охлаждающего вентилятора осуществляется при температуре в рабочей камере ниже прим. 70 °С.
- **по времени**
Выключение охлаждающего вентилятора осуществляется прим. 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.

Фаза нагрева

Фазу нагрева в режимах "Конвекция плюс", "Автоматика жарения" и "Верхний/нижний жар" можно изменить.

- быстрая
(Заводская настройка)
Включаются все нагревательные элементы для того, чтобы была быстрее набрана заданная температура.
На дисплее появляется значок  и указание "Фаза быстрого нагрева" или "Фаза быстрого обжаривания".
- нормальная
Включается только нагревательные элементы выбранного режима работы.
На дисплее появляется значок  и указание "Фаза нагрева" или "Фаза обжаривания".

Пуск

- автоматически
(Заводская настройка)
Запуск процесса приготовления происходит "автоматически" примерно через 20 секунд после ввода последнего параметра.
- вручную
При каждом процессе приготовления будет высвечиваться слово "Пуск", и его необходимо будет подтвердить.

Рекомендуемые температуры

Целесообразно изменить рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Наряду с режимами работы на дисплее высвечиваются установленные в данный момент рекомендуемые температуры.

Когда Вы выберете режим работы, рекомендуемая температура будет выделена на светлом фоне. Одновременно появляется диапазон, в котором температуру можно изменять.

Дисплей

Контрастность дисплея

Шкала контрастности состоит из семи сегментов.



Заводская установка: четыре заполненных сегмента.

Контрастность изменяется при касании сенсорных кнопок рядом со словами "меньше" или "больше".

Яркость дисплея

Шкала яркости состоит из семи сегментов.



Заводская установка: шесть заполненных сегментов.

Яркость изменяется при касании сенсорных кнопок рядом со словами "темнее" или "светлее".

Установки

Громкость

Звуковые сигналы

Шкала громкости состоит из семи сегментов.



Заводская установка: три заполненных сегмента.

Громкость изменяется при касании сенсорных кнопок рядом со словами "тише" или "громче".

Если заполнены все сегменты, установлена максимальная громкость. Если ни один из сегментов не засвечен, то звуковой сигнал отключен полностью.

Частота

Частоту звуковых сигналов можно изменить. В зависимости от условий встраивания Вы можете оптимизировать громкость звучания.

Шкала громкости состоит из 15 сегментов. Каждый сегмент соответствует другой частоте.



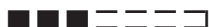
Вы изменяете частоту, касаясь сенсорной кнопки рядом с символом "—" или "+".

Если заполнен самый левый сегмент (заводская установка), то по истечении некоторого времени четыре раза звучит короткий сигнал с промежутком ок. 15 секунд.

Если заполнено более одного сегмента, то по истечении некоторого времени в течение ок. восьми минут звучит продолжительный сигнал выбранной частоты.

Тон нажатия кнопок

Громкость звукового сигнала, который раздается при каждом нажатии сенсорной кнопки, обозначена шкалой с семью сегментами.




Заводская установка: заполнено 3 сегмента.

Вы можете изменить громкость, нажимая сенсорную кнопку "тише" или "громче".

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, то значит звуковой сигнал выключен.

Безопасность


Для выбора предоставляются следующие настройки:

- Блокировка включения 
- Блокировка во время работы

Блокировка включения

Благодаря блокировке включения предотвращается случайное включение прибора.



Вы можете пользоваться функцией блокировки включения только, если Вы ее активируете.

- разрешить
Функция блокировки включения будет активирована.
На дисплее появляется символ , как только прибор будет выключен. Теперь можно использовать функцию блокировки включения.
- не разрешить
(Заводская настройка)
Функция блокировка включения отключена.

Включение или выключение функции "Блокировка включения"

- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с символом .

Можно выбрать между:

- вкл.
Прибор будет заблокирован и управление прибором запрещено.
На дисплее появляется символ .
- выкл.
Прибор будет разблокирован и управление прибором разрешено.
На дисплее появляется символ .

Таймером можно будет продолжать пользоваться.

Блокировка включения сохраняется также в случае перерыва в подаче электропитания.

Блокировка в работе

(в зависимости от модели)

Функция блокировки предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы.

Если активирована функция блокировки, то прибор блокируется спустя несколько секунд после начала процесса приготовления.

- Для того, чтобы активировать блокировку, нажмите "вкл."
- вкл.
Во время процесса приготовления Вы должны нажимать сенсорные кнопки минимум 5 секунд, прежде чем они отреагируют.
- выкл.
(Заводская настройка)
Сенсорные кнопки сразу же реагируют на нажатие.

Установки

Единицы измерения

Температура

- °C
(Заводская настройка)
- °F

Торговля

- выкл.
(Заводская настройка)

- Режим презентации
- Демо-режим (пассивный)
- Демо-режим

Эти пункты дают возможность представления работы прибора без его нагрева.

Для личного пользования прибором эти настройки Вам не нужны.

Если Вы случайно выбрали один из следующих пунктов меню и включили его, то Вы можете его отключить следующим образом:

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

Заводская настройка

● Все установки

все измененные установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

● персональные программы

будут удалены только все персональные программы.

● Главное меню

происходит возврат в исходное состояние только главного меню.

● Рекомендуемые температуры

восстанавливается исходное состояние только для измененных рекомендуемых температур.

Данные для испытательных организаций

Стандартные блюда согласно EN 60350

Продукт	Универсальный противень, форма	Режим работы	Уровень загрузки снизу	Температура в °C	Время приготовления в мин.	Предварительный нагрев прибора
Мелкая выпечка	1 универсальный противень	Конвекция +	2	140 ²⁾	40-47	нет
	2 универсальных противня ¹⁾	Конвекция +	1, 3	140 ²⁾	42-49	нет
	1 универсальный противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	22-28	нет
Небольшие кексы (32 штуки на противне)	1 универсальный противень	Конвекция +	2	160 ²⁾	28-32	нет
	2 универсальных противня	Конвекция +	1, 2	160 ²⁾	29-34	нет
	1 универсальный противень	Верхний/нижний жар	2	160 ²⁾	22-26	да
Бисквитный торт	Разъемная форма, темная, Ø 26 см	Конвекция +	1	170 ²⁾	28-34	нет
	Разъемная форма, темная, Ø 26 см	Верхний/нижний жар	1	180 ²⁾	24-28	да
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма, темная, Ø 20 см	Конвекция +	1	160 ²⁾	80-90	нет
	Разъемная форма, темная, Ø 20 см	Конвекция	1	160 ²⁾	75-85	нет
	Разъемная форма, темная, Ø 20 см	Интенсивное выпекание	1	160 ²⁾	75-85	нет
	Разъемная форма, темная, Ø 20 см	Верхний/нижний жар	1	170 ²⁾	70-80	нет
Поджаривание тостов	Решетка	Гриль	2	275	3,5-4,5	да, 5 минут
Бифштексы на гриле (21 шт.)	Решетка на универсальном противне	Гриль	2	275	1 сторона: 9-13 2-я сторона: 8-10	да, 5 минут

- 1) Вы можете закончить выпекание и вынуть универсальные противни из рабочей камеры раньше, если до истечения указанного времени выпечка уже подрумянится в достаточной степени.
- 2) Во время фазы нагрева не включать быстрый нагрев, см. главу "Установки - Фаза нагрева - обычная".


Данные для испытательных организаций


Другие стандартные блюда

Продукт	Режим/ программа	Универсальный противень/ форма	Уровень загрузки снизу	Темпе- ратура в °С	Время приго- товления в мин.
Открытый пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Конвекция +	1 универсальный противень	2	170 ¹⁾	50-60
	Верхний/нижний жар	1 универсальный противень	2	180 ¹⁾	45-55
Сдобный пирог	Конвекция +	Прямоугольная форма	1	160 ¹⁾	50-60
	Верхний/нижний жар	Прямоугольная форма	1	170 ¹⁾	50-60
Утка ок. 2000 г	Автоматическая \ Птица \ Утка				Следуйте командам дисплея.
Жаркое из свинины, прим. 1500 г	Автоматическая \ Мясо \ Свинина \ Жаркое из свинины				Следуйте командам дисплея.
Разогревание замороженной пиццы	Автоматическая \ Пицца \ замороженная \ предварительное вы- пекание				Следуйте командам дисплея.

1) Во время фазы нагрева не включать быстрый нагрев, см. главу "Установки - Фаза нагрева - обычная".

Класс энергопотребления согласно EN 50304

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

 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. При стеклянных поверхностях царапины 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,
- средство 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 чистки кастрюль,
- средства для стирания грязи,
- острые металлические скребки!

Чистка и уход

Принадлежности

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

Чистите пищевой термометр только с использованием влажной салфетки.

Пищевой термометр нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине, иначе он будет поврежден.

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.

Нормальные загрязнения

Лучше всего чистить поверхности чистой влажной салфеткой или салфеткой из микрофибры. Можно использовать также теплую воду, моющее средство для рук и чистую губчатую салфетку или губку для мытья посуды. Тщательно удалите остатки моющих средств.

Сильные, застарелые 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.

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

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 опресненные 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

Чистка и уход

Рабочая камера

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

Чистите рабочую камеру 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.

На эмалированную поверхность **рабочей камеры** нанесено покрытие **PerfectClean**.

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

Благодаря светло-серому цвету эмали духовка выглядит очень светлой, что также обеспечивает прекрасный обзор приготавливаемого блюда. Кроме этого, при возникновении загрязнений после выпекания или жарения их можно легко обнаружить и удалить.

Съемная **задняя стенка** покрыта темно-серой **каталитической эмалью**.

Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "Каталитическая эмаль".

Для удобной чистки Вы можете

- снять дверцу,
- разобрать дверцу,
- вынуть телескопические направляющие FlexiClip,
- снять боковые направляющие,
- снять заднюю стенку, покрытую каталитической эмалью.
- откинуть вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Прочитайте об этом в одноименных главах на следующих страницах.

Уплотнение, внутренняя сторона дверцы

Уплотнение между внутренней стороной дверцы и рабочей камерой может стать хрупким из-за воздействия остатков жира и разломаться.

Поэтому лучше всего чистите уплотнение и внутреннюю сторону дверцы после каждого пользования прибором, используя губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

Эмаль с покрытием PerfectClean

Эмалированные поверхности

- духовки,
 - 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. Остатки моющих средств снижают антипригарный эффект покрытия.

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

Вынимайте из рабочей камеры детали, покрытые каталитической эмалью, прежде чем применять спрей для чистки духовых шкафов. Иначе возможны повреждения каталитической эмали.

Дайте остыть очищаемым поверхностям до комнатной температуры. Затем нанесите на поверхности спрей для чистки духовых шкафов 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 приме-

нения 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.

Каталитическая эмаль

Задняя стенка покрыта темно-серой **каталитической эмалью**. Это покрытие обладает способностью к самоочистке от брызг масла и жира при высоких температурах. Чем температура выше, тем эффективнее будет проходить процесс самоочистки.

Каталитическое покрытие теряет свои свойства самоочистки из-за воздействия

- абразивных средств,
- царапающих щеток или губок,
- спрея для чистки духовых шкафов.


Поэтому вынимайте из рабочей камеры детали, покрытые каталитической эмалью, прежде чем чистить поверхность с покрытием PerfectClean спреем для духовых шкафов.

Каталитическое покрытие не воздействует на загрязнения **остатками приправ, сахарным сиропом и т.п.** Эти загрязнения должны быть удалены вручную. При этом детали с таким покрытием можно извлечь. Используйте для чистки теплую воду с добавлением моющего средства для рук и мягкую щетку.

Брызги жира и масла удаляйте с поверхностей с каталитическим покрытием путем нагрева рабочей камеры. Для этого:

- Выньте принадлежности из рабочей камеры.
- Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и с внутренней сто-

роны дверцы, прежде чем Вы начнете процесс очистки. Таким образом, эти загрязнения не пригорят.

- Выберите режим "Конвекция + ".
- Установите максимально возможную температуру.

Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Длительность процесса зависит от степени загрязненности.

Вы можете также настроить прибор на автоматическое завершение процесса нагрева.

Если каталитическое покрытие сильно загрязнено маслом и жиром, то во время очистки в рабочей камере может образоваться пленка.

- В заключение почистите поверхности с покрытием PerfectClean и внутреннюю сторону дверцы.

Каждый последующий нагрев рабочей камеры до высоких температур приведет к постепенному исчезновению еще имеющихся загрязнений.

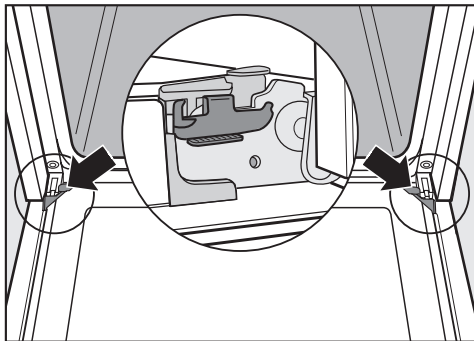
Если в результате неправильного обращения или сильного загрязнения каталитическое покрытие утратит свою эффективность, то в фирменных магазинах или сервисной службе Miele Вы сможете приобрести новые элементы с этим покрытием.

Чистка и уход

Снятие дверцы

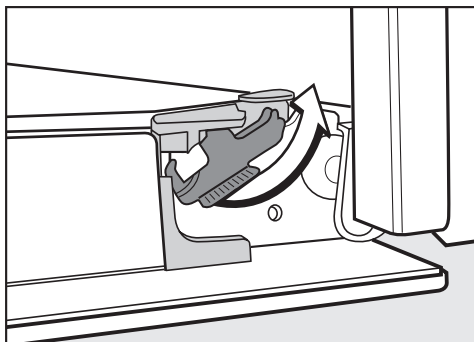
При снятии дверцы обратите внимание на то, чтобы ее вес был около 13,5 кг.

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.

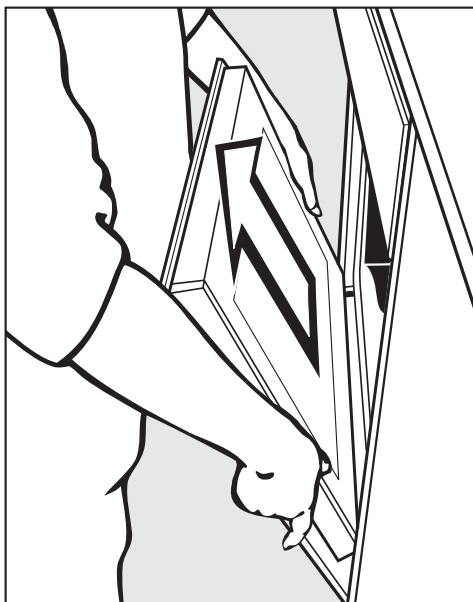
- Полностью откройте дверцу.



- 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 духового шкафа 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 стеклянных пластин учитывайте те же указания, что и для чистки фронтальной поверхности прибора.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают поверхность. Царапины могут привести к тому, что стекло разобьется.

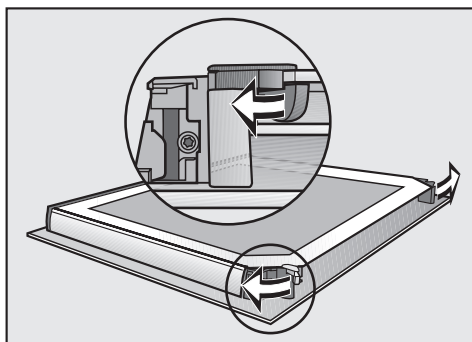
Не применяйте спрей для чистки духовых шкафов. Иначе поверхность алюминиевых профилей будет повреждена.

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

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

В каждом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

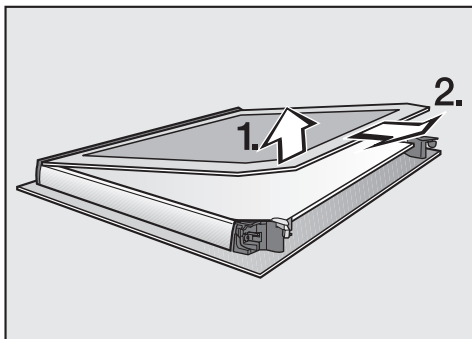
- Положите дверцу внешней стороной на мягкую поверхность (например, кухонное полотенце), чтобы избежать образования царапин. При этом целесообразно, чтобы ручка была рядом с краем стола. Таким образом, стекло будет лежать ровно и не сможет разбиться при чистке.



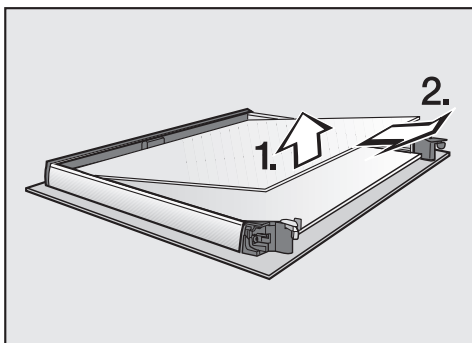
- Откройте стопоры дверных панелей, повернув их наружу.

Чистка и уход

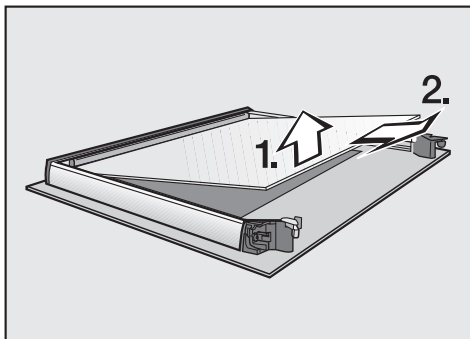
Теперь Вы можете вынуть внутреннюю и обе средние панели.



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



- Слегка приподнимите верх обеих средних панелей и выньте вместе с уплотнительным профилем.
- Снимите уплотнительные профили с панелей.

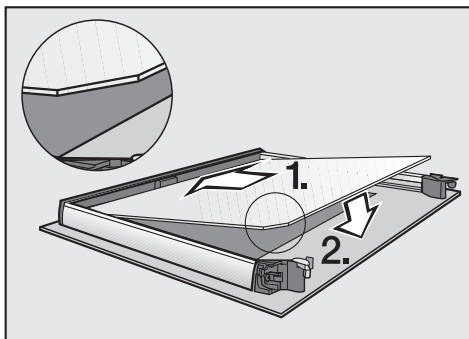


- Слегка приподнимите низ обеих средних панелей и выньте.
- Почистите стекла и другие отдельные детали.

Используйте для чистки чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

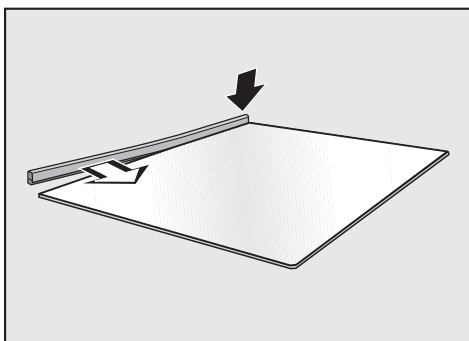
- Соберите дверцу.

Обе средние панели одинаковые. Для контроля, что панели вставлены правильно, один из углов скошен сильнее других.

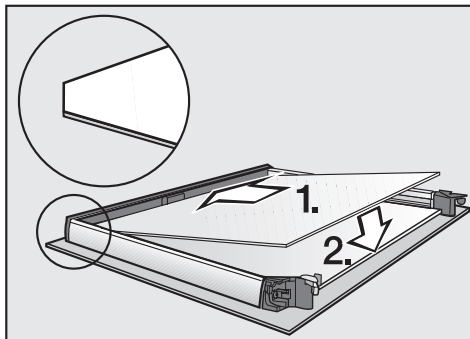


- Вставьте низ обеих средних панелей. Угол, скошенный сильнее, должен находиться слева внизу.

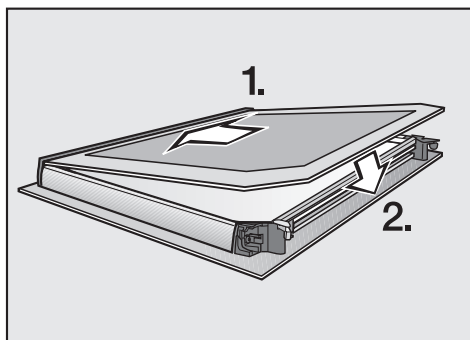
При установке верхних панелей углы, скошенные сильнее, должны находиться слева вверху.



- Наденьте уплотнительные профили на обе средние панели.

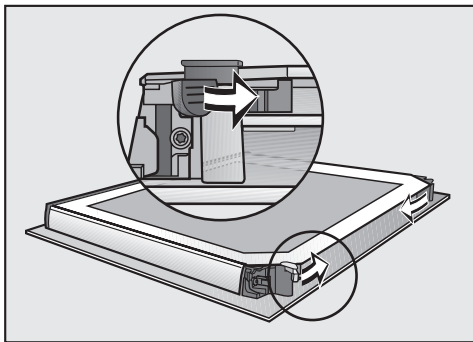


- Вставьте верх обеих средних панелей вместе с уплотнительными профилями. Угол, скошенный сильнее, должен находиться слева вверху.



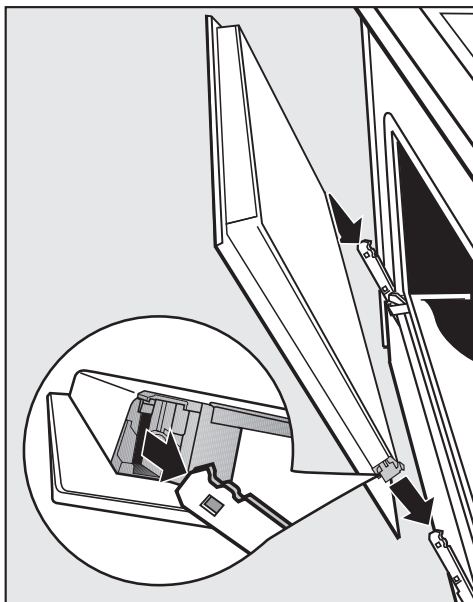
- Вставьте внутренние панели дверцы в пластмассовые планки и вложите между стопоров.

Чистка и уход



- Закройте стопоры дверных панелей, повернув их внутрь.

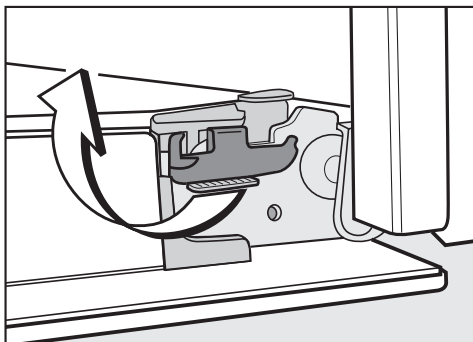
Установка дверцы.



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

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.

- Полностью откройте дверцу.

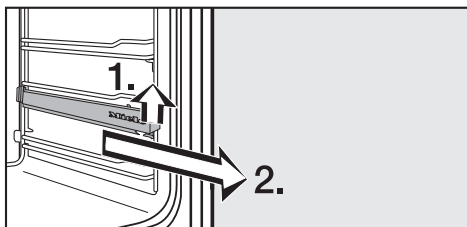


- Вращательным движением защелкните скобы на обоих шарнирах. Для этого поверните скобы в горизонтальное положение до упора.

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!

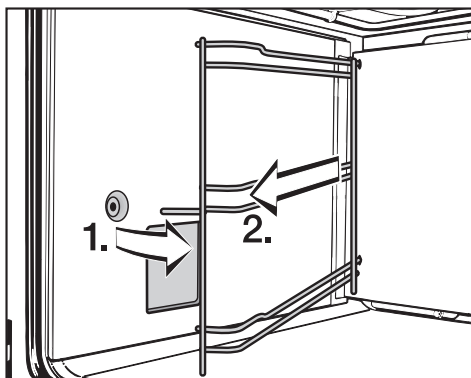


- Приподнимите телескопические направляющие спереди и вытяните их вдоль распорок.

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

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.

Чистка и уход

Извлечение задней стенки

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

При необходимости, в зависимости от степени загрязненности, Вы можете снять заднюю стенку для ее очистки.

Обратите внимание на указания по чистке и уходу в главе "Каталитическая эмаль".

- Снимите боковые направляющие.
- Отверните четыре крепежных винта по углам задней стенки и достаньте заднюю стенку.

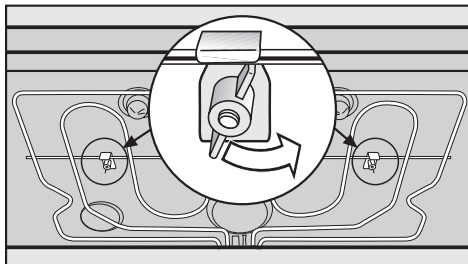
Запрещается пользоваться духовым шкафом без установленной задней стенки. Существует повышенная опасность получения травмы!

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 барашковые гайки и откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Не жмите с силой вниз на нагревательный элемент. Он может быть поврежден.

Установка выполняется в обратной последовательности. Устанавливайте детали как можно более тщательно.

Проверьте, чтобы барашковые гайки были плотно затянуты.

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.

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.

Момент времени для удаления накипи

В любое время Вы можете запустить процесс удаления накипи.

После определенного числа приготовлений пищи Вам автоматически будет предложено удалить накипь из прибора, чтобы гарантировалась его безупречная работа.

Процесс удаления накипи (обзор)

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

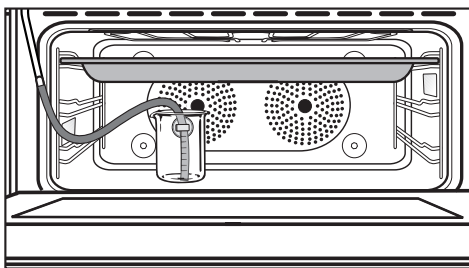
- ① подготовка процесса удаления накипи
- ② всасывание жидкого средства для удаления накипи
- ③ фаза действия
- ④ промывание 1
- ⑤ промывание 2
- ⑥ промывание 3
- ⑦ испарение оставшейся воды

Чистка и уход

Подготовка процесса удаления накипи

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

Чтобы не держать сосуд с приготовленной жидкостью для удаления накипи под наполнительной трубкой рукой, 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.

Проведение процесса удаления накипи

- Вызовите пункт меню "Удаление накипи".
- Запустите процесс всасывания жидкостью сенсорной кнопки 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 долейте еще около 300 мл воды, так как система в процессе удаления накипи всасывает еще немного жидкости.

После всасывания жидкости для удаления накипи

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

Приблизительно каждые пять минут система всасывает еще немного жидкости для удаления накипи; 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 появятся 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.

Для работы режима "Испарение оставшейся воды" прибор нагревается. За оставшимся временем можно следить на дисплее.

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

- Выньте из рабочей камеры универсальный поддон с собранной жидкостью и в заключение очистите остывший прибор от возможного конденсата и остатков средства для удаления накипи.


Закрывайте дверцу прибора, только когда рабочая камера полностью высохнет.

Неполадки и неисправности

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации.

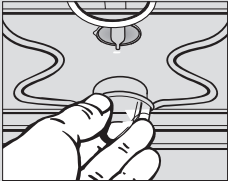
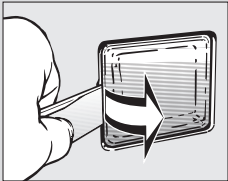

Нижеследующий обзор поможет Вам в этом.

Если Вы не сможете найти здесь причины помех в работе и устранить их, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу.

 Ни в коем случае не вскрывайте самостоятельно корпус прибора! Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только квалифицированные специалисты. Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственности.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, может индикация текущего времени настроена таким образом, что она не должна отображаться (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").– Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Если нет, то при необходимости обратитесь к электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, не активирована ли блокировка включения.– Проверьте, не включили ли Вы "Режим презентации" (см. главу "Установки - Торговля").– Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. При необходимости обратитесь к электрику или в сервисную службу.
По завершении программы слышен звук работающего прибора.	После завершения процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным. (см. главу "Установки – Дополнительная работа вентилятора").

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
<p>Неисправно верхнее освещение рабочей камеры.</p> 	<ul style="list-style-type: none">■ Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите предохранитель на распределительном щите.■ Освободите плафон лампы, повернув его на четверть оборота влево, и выньте вниз из корпуса.■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).■ Вставьте плафон обратно в корпус и закрепите, повернув направо.■ Подключите прибор к сети электропитания.
<p>Неисправно боковое освещение рабочей камеры.</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.■ Освободите с помощью прилагаемого ключа плафон лампы из рамы.■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).■ Вставьте плафон лампы в держатель и установите боковые направляющие.■ Подключите прибор к сети электропитания.
<p>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице выпечки.</p>	<ul style="list-style-type: none">– Проверьте, правильно ли установлена температура.– Проверьте, возможно, рецепт был Вами изменен. Добавление жидкости и яиц в тесто требует более длительного времени его выпекания, т.к. тесто в этом случае содержит больше влаги.
<p>Пирог / выпечка неровно подрумянились.</p>	<p>Известная неравномерность в подрумяивании имеется всегда. При очень сильном различии проверьте правильность выбора температуры и уровня загрузки. В режиме Верхний/нижний жар  играют также роль материал и цвет формы для выпечки. Светлые, полированные формы для этого режима подходят не очень хорошо.</p>

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
На каталитической эмали появились красно-бурые пятна.	При запекании на решетке потоком воздуха частично захватываются специи, которые оседают на внутренних стенках духовки. Такие пятна не удаляются катализом; их следует удалять теплой водой с моющим средством и мягкой щеткой.
На дисплее появляется указание. "Макс. длительность эксплуатации достигнута".	Была активирована функция автоматического отключения. Прибор готов снова к работе, если Вы его выключите и снова включите.
Прибор самостоятельно выключился после одного процесса приготовления.	Из соображений экономии электроэнергии духовой шкаф автоматически выключается, если после окончания автоматической программы или процесса приготовления с использованием автоматики выключения в течение некоторого определенного времени не происходит дальнейших действий по управлению прибором. Прибор снова готов к работе после его включения.
На дисплее высвечивается код ошибки: F + цифры	При следующих кодах ошибки Вы можете действовать самостоятельно: – F 54: Неисправен пищевой термометр. Как только Вы вынете пищевой термометр из рабочей камеры, индикация сообщения об ошибке погаснет. В специализированных магазинах и в сервисной службе Miele Вы можете приобрести новый пищевой термометр. При появлении других кодов ошибки обратитесь в сервисную службу.

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.В17520
с 08.04.2008 по 07.04.2011

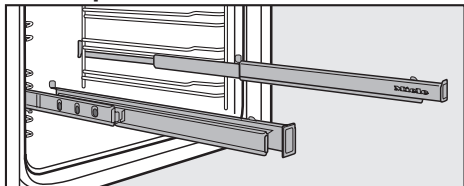
Соответствует требованиям
ГОСТ Р 52161.2.6-2006,
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р.4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р.5,7),
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В ассортименте Miele имеется ряд согласованных с Вашим прибором принадлежностей и средств для чистки и ухода.

Эти продукты Вы можете заказать по Интернету или приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Телескопические направляющие FlexiClip



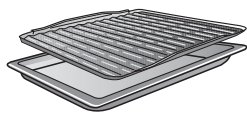
Дополнительно к телескопическим направляющим FlexiClip, которые входят в комплект поставки, Вы можете смонтировать в рабочей камере дополнительные телескопические направляющие FlexiClip.

Универсальный противень, решетка

Дополнительно к принадлежностям, которые входят в комплект поставки, Вы можете заказать еще принадлежности.

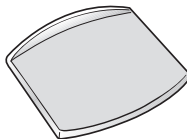
При заказе обязательно указывайте название модели Вашего прибора.

Экран от разбрызгивания жира



Этот защитный экран кладется в универсальный противень. При жарении или запекании в гриле он предотвращает сгорание капель мясного сока, который можно использовать в дальнейшем. На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

Камень для выпечки



При использовании камня для выпечки у Вас получится оптимальный результат при приготовлении выпечки с хрустящей основой, например, пиццы, пирогов, хлеба, булочек, пикантного печенья и т. п. Камень для выпечки состоит из огнеупорной керамики, глазированной сверху.

Он кладется на решетку.

Для раскладывания и вынимания выпечки прилагается специальная лопаточка из необработанной древесины.

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.

На эмалированную поверхность нанесено покрытие PerfectClean.

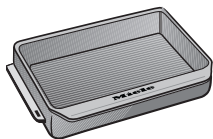
Дополнительно приобретаемые принадлежности

Жаровня

На поверхность жаровни нанесено антипригарное покрытие.

Можно приобрести жаровни, которые имеют две разных глубины. Пожалуйста, при покупке указывайте соответствующее обозначение модели:

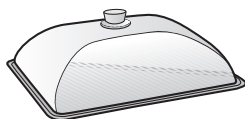
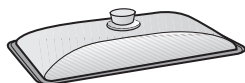
- HUB 61-22 (глубина: 22 см)



- HUB 61-35 (глубина: 35 см)



Крышка для жаровни



Отдельно можно заказать для жаровни крышку.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей жаровни.

Защитная блокировка

Защитная блокировка монтируется слева под панелью управления и блокирует открывание дверцы. Только после нажатия рукоятки дверцу можно будет открыть.

Салфетка из микрофибры Miele

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

Средство для чистки духовых шкафов Miele

Чистящее средство для духовых шкафов очень хорошо подходит для удаления сильно пригоревших загрязнений. Нагрева рабочей камеры при этом не требуется.

Электроподключение

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 с электропроводкой с заземлением, выполненной согласно существующим нормам.

При стационарном подключении в сети электропитания должно иметься разделительное устройство для каждого полюса. В качестве разделительного устройства служат выключатели с контактным отверстием минимум 3 мм.

К ним относятся линейные защитные автоматы, предохранители и контакторы.

Требуемые **данные по подключению** Вы сможете найти на типовой табличке, которая видна на фронтальной раме при открытой дверце.

Эти данные должны совпадать с параметрами сети.

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

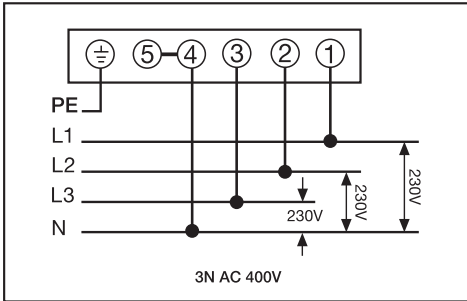
Духовой шкаф оснащен сетевым кабелем длиной прим. 1,7 м и должен подключаться в соответствии со схемой подключения.

Данные о максимальной потребляемой мощности приведены на типовой табличке.

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

Подключение 3N AC 230V

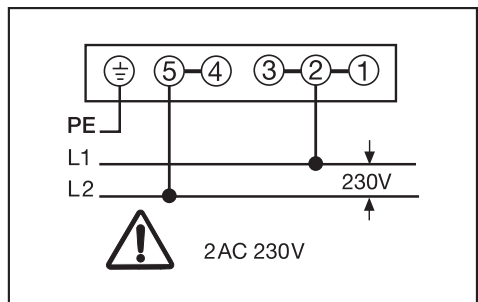
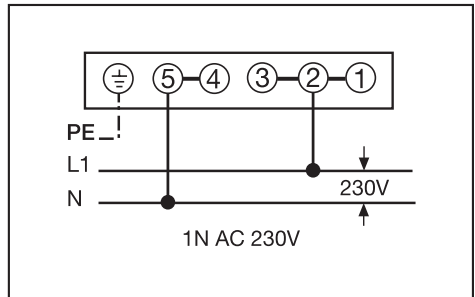
Схема подключения



Подключение AC 230V

Этот духовой шкаф предназначен для подключения к электросети с системным сопротивлением Z_{\max} в точке перехода (подключение дома к электросети) максимально 0,35 ом. Пользователь должен установить, что духовой шкаф подключается только к электросети и что это требование выполняется. При необходимости системное сопротивление можно уточнить в локальной организации по электроснабжению.

Схема подключения



Размеры для встраивания

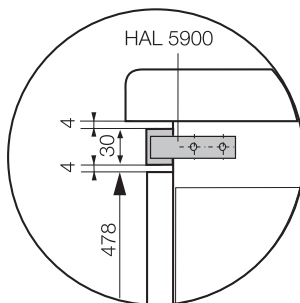
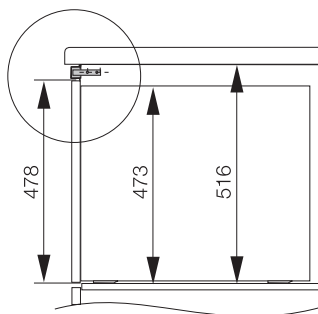
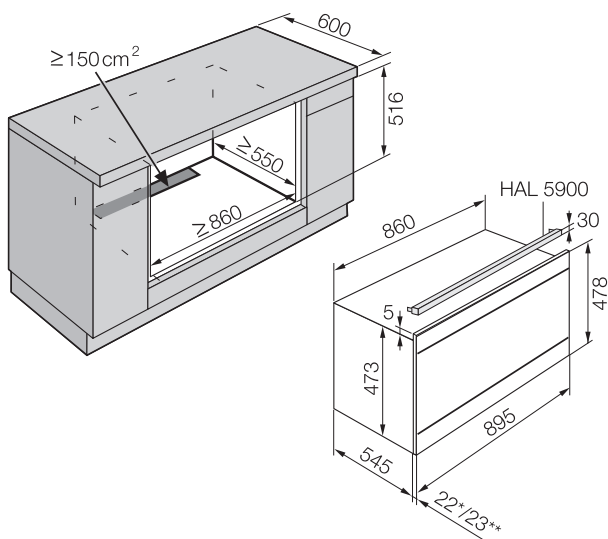
Указанные размеры приводятся в "мм".

Размеры прибора и ниши шкафа для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей

Компенсирующая планка HAL 5900 требуется только для встраивания прибора в шкаф под столешницей и приобретается дополнительно.

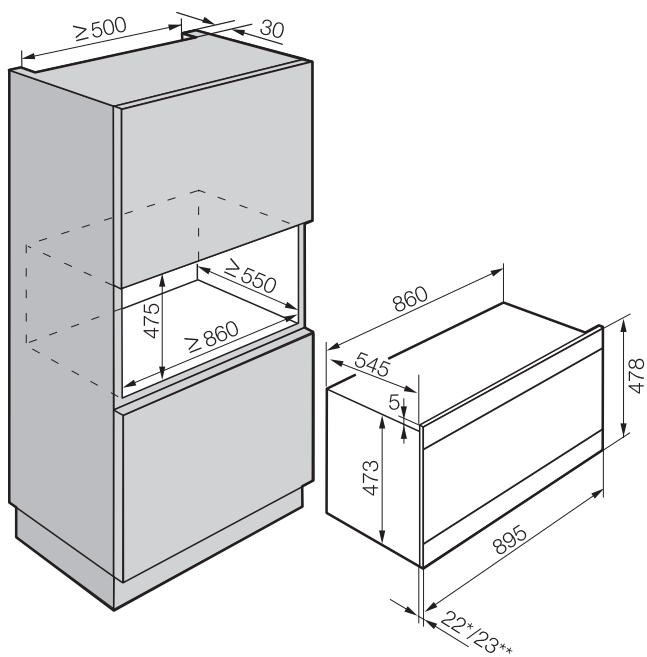
- Закрепите компенсирующую планку HAL 5900 в нише шкафа под столешницей (см. нижнюю часть рисунка).



*Приборы с фронтальной панелью из стекла

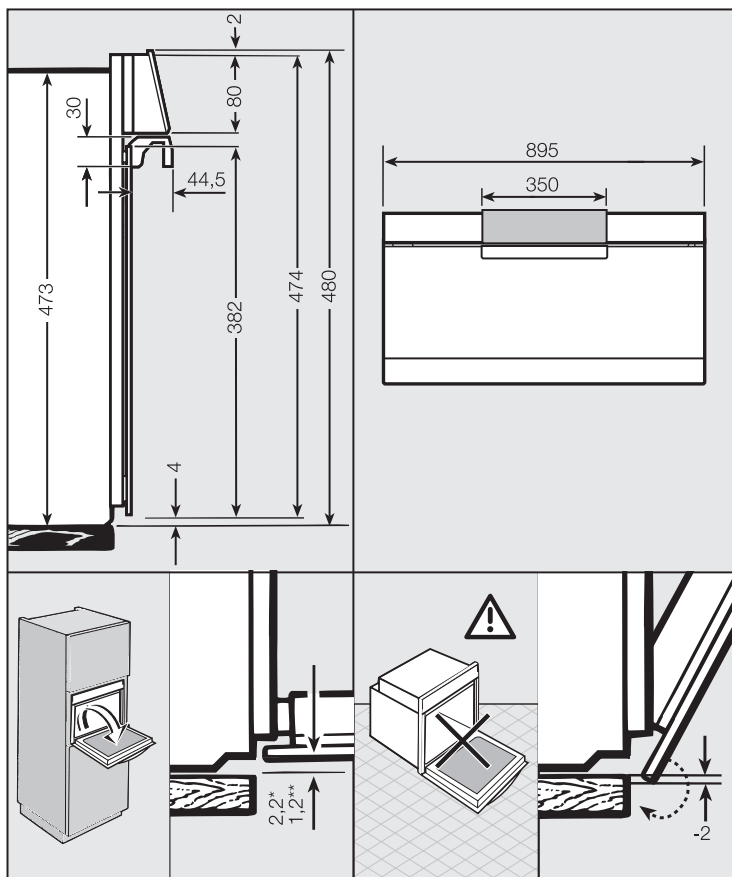
**Приборы с фронтальной панелью из металла

Встраивание в высокий шкаф



Размеры для встраивания


Детализированные размеры фронтальной панели



*Приборы с фронтальной панелью из стекла

**Приборы с фронтальной панелью из металла

Встраивание духового шкафа

 Прибор можно эксплуатировать только во встраиваемом состоянии.

Не следует препятствовать поступлению охлаждающего воздуха к прибору!

Поэтому при встраивании не допускается

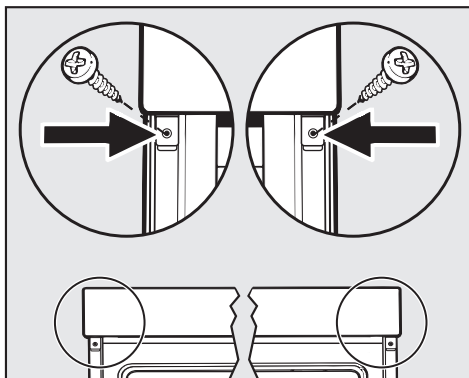
- установка в нише шкафа задней стенки;
- чтобы полка, на которую устанавливается прибор, прилегала к стене;
- установка планок термозащиты, прилегающих к боковым стенкам ниши шкафа.

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

Обесточьте сетевую розетку.

Удалите боковые скобы для переноски!

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



- Прибор можно эксплуатировать только во встраиваемом состоянии.

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

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца со дня продажи. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

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

Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуется заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения инструкции по эксплуатации;
- Ремонта, разборки и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Обнаружения механических повреждений товара;

- Обнаружения следов воздействия химических веществ;
- Неправильного применения дозирующих средств и расходных материалов;
- Включения в электрическую сеть с нестабильными параметрами (не соответствующими ГОСТу);
- Обнаружения повреждений, вызванных экстремальными климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;
- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.)
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных и насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации, по регулировке, чистке, и прочему уходу за изделием;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения, резиновые уплотнители дверей/люков, мешки-пылесборники, слюдяные пластины и т.д.)
- Изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации.

Недостатками товара не являются шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов,
- масляных/воздушных доводчиков дверей,
- водяных клапанов,
- электрических реле,
- электродвигателей,
- ремней,
- компрессоров

а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:

- потрескивания при нагреве/охлаждении,
- скрипы,
- незначительные стуки подвижных механизмов.

Гарантия качества товара

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

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

0 800 500 290

Факс (044) 590 26 21

E-mail: kd@miele.ua

ТОО "Миле"

Республика Казахстан

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

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

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

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"
ул. Жилианская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

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

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

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42



AЮ64