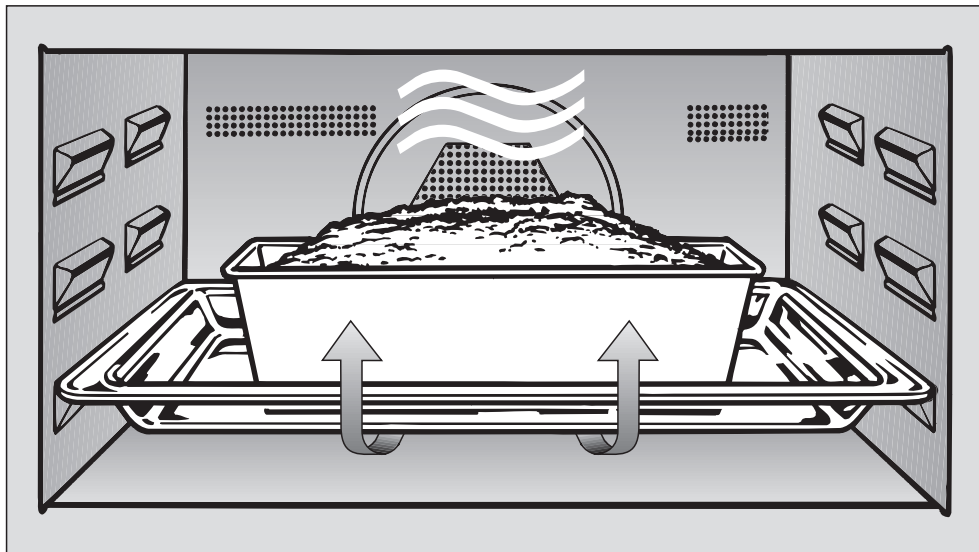


Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества



Компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом H 5080 BM, H 5088 BM

До установки, подключения и ввода прибора в эксплуатацию **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA

M.-Nr. 07 199 540

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	5
Ваш вклад в охрану окружающей среды	12
Описание прибора	13
Внешний вид прибора	13
Панель управления	14
Принадлежности, входящие в комплект	15
Указания по автоматическим программам и выпеканию, жарению, запеканию на гриле	16
Применение прибора	17
Режимы работы	20
Режим СВЧ	20
Режимы без СВЧ	21
Режимы с СВЧ	22
Указания по применению посуды в СВЧ-режиме	23
Материал и форма	23
Проверка посуды	26
Размещение посуды	26
Крышка	27
Элементы управления	28
Сенсорные кнопки	28
Дисплей	29
Введение прибора в эксплуатацию	31
Введение основных установок	31
Чистка прибора и первый нагрев	32
Управление прибором	33
Использование автоматических программ	33
Выбор режима работы	33
Задание мощности, длительности и общего времени	34
Выбор температуры или ступени	35
Программирование времени приготовления	36
Автоматика отключения	36
Отсрочка старта с автоматикой отключения	36
Использование остаточного тепла, фаза энергосбережения	37
Изменение или удаление введенных значений времени	37
Фаза нагрева	37
Быстрый нагрев 	37
Предварительный нагрев рабочей камеры	38

Изменение режима работы.	38
Ход процесса приготовления, вентилятор охлаждения	38
Пищевой термометр	40
Использование пищевого термометра	40
Использование остаточного тепла, фаза энергосбережения.	41
Персональные программы	42
Меню "Персональные программы"	42
Создание персональных программ	43
Установки	44
Язык 	44
Текущее время.	44
Индикация	44
Формат индикации времени	45
установить.	45
синхронизировать.	45
Освещение	45
СВЧ: Quick-режим	45
Поддержание тепла (СВЧ)	46
Остаточный ход вентилятора	46
Фаза нагрева	46
Пуск.	46
Рекомендуемые температуры	47
Мощность СВЧ	47
Дисплей.	47
Громкость	47
● Звуковые сигналы	47
● Тон нажатия клавиши	47
Звуковые сигналы: громкость, сигнал при нажатии кнопок	47
Безопасность	48
Включение функции "Блокировка включения"	48
Единицы	48
Miele@home.	48
Торговля	49
Заводская настройка	49
Таймер	50
Ввод установок таймера.	50
Удаление установок таймера.	50

Содержание

СВЧ: Quick-режим	51
Данные для испытательных организаций	52
Чистка и уход	55
Рабочая камера	55
Внутренняя сторона дверцы с дверным уплотнением	58
Фронтальная панель прибора	58
Принадлежности, входящие в комплект	59
Неполадки и неисправности	60
Сервисная служба	64
Дополнительно приобретаемые принадлежности	65
Электроподключение	67
Встраивание	68
Размеры прибора и ниши шкафа для встраивания	68
Встраивание в высокий шкаф	68
Встраивание в шкаф под столешницей	68
Детализированные размеры фронтальной панели	69
Руководство по встраиванию прибора	69
Система Miele@home	70
Miele@home SuperVision	71
Возможности регистрации в индикаторном приборе SuperVision	71
Индикация SuperVision	72
Описание	72
Вызов индикации компактного духового шкафа с СВЧ-режимом	72
Вызов индикации SuperVision	72
Установки	73
Возможности индикации	73
Зарегистрированные приборы	73
Сигналы зарегистрированного прибора	73
Зарегистрировать следующий прибор	74
Принять время для всех приборов	74
Выключение SuperVision	74
Неполадки и неисправности	75
Гарантия качества товара	76

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

Прежде чем начать эксплуатацию прибора, 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

► Используйте компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом исключительно в домашнем хозяйстве для размораживания, подогревания, тушения, выпечки, жарки, приготовления на гриле и кипячения продуктов питания. Применение прибора в других целях недопустимо и может быть опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного управления или ненадлежащего использования прибора.

► Запрещается использование компактного духового шкафа с СВЧ-режимом для хранения или сушки легковоспламеняемых материа-

лов. Вода испаряется. Опасность возгорания и ожога!

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

Если у Вас есть дети

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

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

► Следите за тем, чтобы дети не касались прибора во время его работы. Компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом 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 компактного духового шкафа с СВЧ-режимом внешних повреждений.

Ни в коем случае не вводите в эксплуатацию поврежденный прибор. Эксплуатация поврежденного компактного духового шкафа с СВЧ-режимом ставит под угрозу Вашу безопасность!

► Не пользуйтесь СВЧ-режимом прибора, если

- дверца прибора погнута,
- шарниры дверцы ослаблены,
- имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, в уплотнении дверцы или на стенках рабочей камеры.

В этом случае при включенном приборе СВЧ-излучение может проникать наружу, что опасно для пользователя.

► 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 слу-

чае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку. Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное заземление (например, удар электро-током).

► Перед подключением прибора обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети. Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждений прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Не допускается подключение прибора к электросети через разветвительную розетку или удлинитель. Такие устройства не могут обеспечить необходимую безопасность прибора (например, возникает опасность перегрева).

► Эксплуатируйте прибор только в установленном состоянии, чтобы была гарантирована его надежная и безопасная работа.

► Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора. Возможное касание токоведущих частей, а также изменение электрического и механического устройства представляют опасность для Вас и приведут, быть может, к нарушениям в работе прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

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

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть полностью отключен от электросети. Прибор 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,
- вытащена из розетки сетевая вилка.

Для того, чтобы отсоединить от сети прибор, беритесь за вилку, а не за кабель.

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

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

► Размещение и подключение этого прибора на нестационарных объектах (например, на судах) должно быть выполнено только специали-

рованной организацией/специалистами, если они обеспечат условия для безопасной эксплуатации этого прибора.

Надлежащее использование

Осторожно! Опасность получения ожогов!

В рабочей камере прибора во время его работы в режиме без СВЧ или в комбинированном режиме с СВЧ-режимом возникают высокие температуры.

► Используйте кухонные перчатки при задвигании или вынимании горячих блюд, а также при манипуляциях в горячей рабочей камере.

Нагревательные элементы верхнего жара/гриля расположены в месте, где их можно легко коснуться, и очень сильно нагреваются при работе прибора в режимах Верхний/Нижний жар, Гриль, Конвекция, Гриль с обдувом, СВЧ+Гриль, СВЧ+Гриль с обдувом. Возникает опасность получения ожогов!

► Не пользуйтесь при работе прибора в режимах без СВЧ и комбинированных с СВЧ режимах посудой из пластмассы. При высокой температуре такая посуда плавится. Прибор может быть поврежден.

► Следите за тем, чтобы блюда прогревались в достаточной степени. Необходимое для разогрева время зависит от многих факторов, как например, от начальной температуры продукта, его вида и количества, от свойств блюда и изменений в рецепте.

Указания по безопасности и предупреждения

В случае, если в пище имеются бактерии, они уничтожаются только при достаточно высокой температуре (70 °C) в течение некоторого времени (10 мин). Если у Вас есть сомнения в достаточном прогреве блюда, увеличьте время разогрева.

Исключительно важно, чтобы температура в блюде распределялась равномерно.

Этого Вы можете достичь помешиванием или переворачиванием блюд, а также соблюдением времени выравнивания, т.е. пауз, во время которых температура блюда распределяется равномерно. Поэтому всегда учитывайте указанное время выравнивания.

► Учтите, что продолжительности при готовке, подогревании и размораживании с микроволнами, зачастую, существенно короче, чем с режимами без микроволн.

Выдерживайте в режимах Гриль и Гриль с обдувом рекомендуемые времена приготовления на гриле. Слишком долгое время приготовления на гриле ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта. Опасность пожара!

- Не применяйте СВЧ-режим для сушки, например, цветов, трав, хлеба, булочек.
- Не применяйте режимы с грилем для освежения зачерствевших, например, хлеба, булочек и сушки, например, цветов, трав.

Для таких работ выбирайте режим Конвекция плюс и обязательно следите за процессом.

► В режимах "Верхний / нижний жар", "Нижний жар" и "Интенсивное выпекание", Конвекция никогда не кладите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу. Не ставьте на дно рабочей камеры сковородки, кастрюли, противни и т.п. или стеклянный лоток. Из-за подъема температуры прибор может выйти из строя.

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

► Не допускается нагревать алкоголь в неразведенном виде. Учтите также, что для приготовления продуктов питания используют, зачастую, алкогольные напитки, такие как ром, коньяк, вино и т. д. Алкоголь испаряется из-за высоких температур. В определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах. Опасность пожара!

► Не консервируйте в металлических банках и, соответственно, не разогревайте их в приборе. В них возникает избыточное давление, и банки могут взорваться. Опасность травм и повреждений!

► Если продукты питания, находящиеся в рабочей камере, начнут выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы могло погаснуть пламя в случае его возникновения. Прервите процесс готовки, выключив прибор, и выньте вилку из розетки. Дверцу открывайте только тогда, когда дым выйдет из рабочей камеры.

Указания по безопасности и предупреждения

► Из-за конденсирующейся воды в рабочей камере может появиться коррозия, а также могут быть повреждены панель управления, столешница и окружающая мебель.

– Всегда накрывайте блюда при готовке в режиме СВЧ (соло). Выбирайте после закипания для дальнейшей готовки более низкую мощность. Иначе будет происходить слишком сильное образование водяного пара.

– Не выключайте прибор, если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения блюд в теплом виде.

При этом оставьте включенным выбранный режим работы и установите самую низкую температуру, чтобы исключить возникновение конденсата воды.

– Всегда накрывайте блюда, если Вы оставляете их в рабочей камере. Кроме того, использование крышки позволяет избежать высыхания блюд.

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

► Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Это может привести к повреждению прибора. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.

► Не включайте прибор на полную мощность при нагреве пустой посуды и сушке трав. При полном отсутствии продукта в рабочей камере или при ошибочной загрузке прибор может выйти из строя.

► Кулинарные подушки или нечто подобное, наполненные зерном, вишневыми косточками или желатином, нельзя нагревать в режиме Микроволны.

Такие предметы могут вспыхнуть, даже когда они после нагрева были вынуты из прибора.

Опасность пожара!

► Компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом не подходит для чистки и дезинфекции предметов первой необходимости.

Кроме того, возникают высокие температуры и существует опасность обжечься при их вынимании. Опасность пожара!

► После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом ориентируйтесь на температуру посуды! При нагревании блюд тепло возникает внутри них. Посуда нагревается только от блюда и поэтому остается более холодной.

Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!

После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребенок не обжегся.

Указания по безопасности и предупреждения

► Не допускается подогрев блюд или жидкостей в закрытых емкостях или бутылках.

У бутылочек для детского питания сначала следует снять колпачок и соску.

В противном случае образуется избыточное давление, и емкость или бутылка может взорваться. Это создает опасность получения травмы!

► При разогреве жидкости с помощью СВЧ в емкость следует всегда ставить прилагаемый стержень для кипячения.



Стержень для кипячения способствует равномерному кипению находящейся в приборе жидкости и, вследствие этого, своевременному образованию выделений пара.

При варке, особенно при кипячении жидкости в СВЧ-режиме без использования стержня для кипячения, температура кипения может быть достигнута без появления типичных выделений пара. Жидкость будет закипать неравномерно. Эта так называемая задержка кипения при извлечении емкости из рабочей камеры или при ее встряхивании может

привести к внезапному образованию выделений пара и, как следствие, внезапному взрывоподобному вскипанию. Это создает опасность получения ожога!

Выделение пара может быть настолько интенсивным, что дверца распахнется самостоятельно.

Опасность получения травм и повреждений!

► При включении СВЧ-режима или комбинированных с СВЧ режимов используйте посуду, пригодную для применения в условиях СВЧ.

Обязательно учитывайте указания, приводимые в главе "Указания по применению посуды в СВЧ-режиме".

► При приготовлении блюд с использованием СВЧ не пользуйтесь посудой с полыми ручками и защелками для крышек, в полости которых может попадать влага. Исключение: из полостей удален воздух.

Иначе может возникнуть высокое давление и взрывоподобное разрушение полых деталей. Опасность получения травмы!

► Не подогревайте в приборе пищу в теплоизолирующей упаковке, как например, в пакетиках для кур-гриль.

Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги.

Эта фольга отражает СВЧ-излучение, которое может нагреть слой бумаги настолько, что она загорится.

Указания по безопасности и предупреждения

► Не оставляйте работающий прибор без присмотра при разогревании или приготовлении продуктов в одноразовой посуде из пластмассы, бумаги и других воспламеняющихся материалов.

Одноразовые емкости из пластмассы должны обладать качествами, описанными в главе "Указания по применению посуды в СВЧ-режиме / Пластмасса".

► Яйца в скорлупе следует варить в специальной посуде. Не подогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую.

Яйца могут лопаться даже после изъятия из рабочей камеры.

► Яйца без скорлупы можно готовить в СВЧ-режиме только, если перед этим кожа яичного желтка была проколота в нескольких местах. Иначе после приготовления яичный желток может выплеснуться от высокого давления. Опасность получения ожога!

► Продукты питания с жесткой кожей или оболочкой, например, помидоры, сосиски, картофель в мундире, баклажаны, должны быть проколоты или надрезаны в нескольких местах, чтобы образующийся пар мог из них выходить и продукты не разрывались.

► Для проверки температуры пищи прервите работу прибора. Используйте для измерения температуры пищи только специальный термометр, но ни в коем случае ртутные или жидкостные градусники, т. к. они не выдерживают высоких температур и легко бьются.

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 специальный пищевой термометр Miele для этого компактного духового шкафа с СВЧ-режимом.

В случае замены пищевого термометра необходимо использовать 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.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

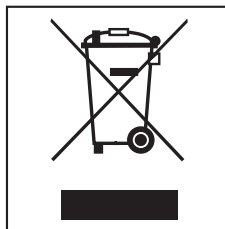
Утилизация транспортной упаковки

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

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

Утилизация отслужившего прибора

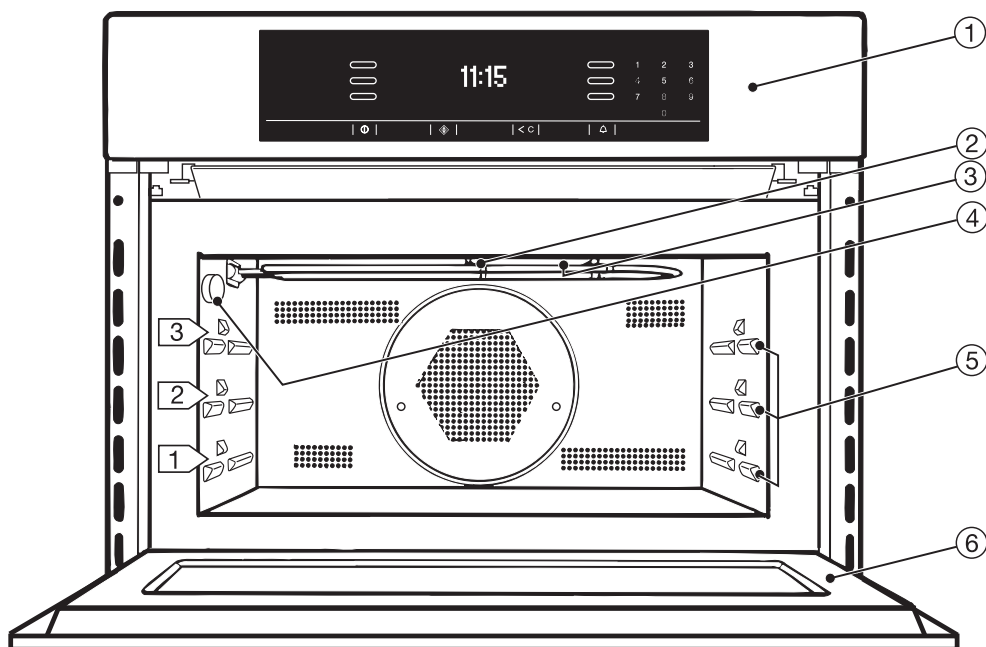
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести 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.

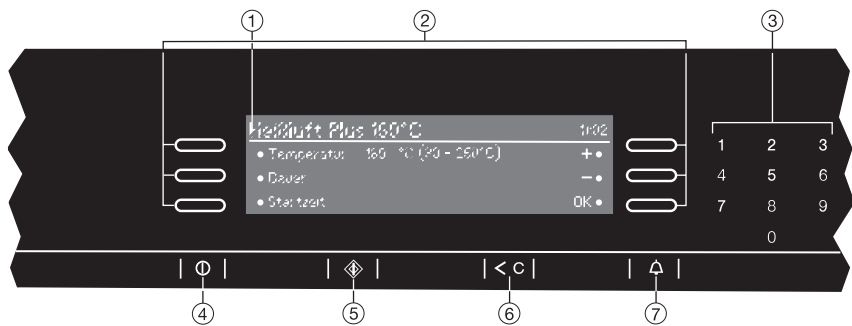
Внешний вид прибора



- ① Панель управления
- ② Подсветка рабочей камеры
- ③ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
- ④ Гнездо подключения пищевого термометра
- ⑤ Уровни загрузки
- ⑥ Дверца

Описание прибора

Панель управления



		Значение
①		Дисплей
②		Сенсорные кнопки
③	0 - 9	Поле сенсорных кнопок с цифрами
④		Сенсорная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
⑤		Сенсорная кнопка СВЧ Quick-режим
⑥	<C	Сенсорная кнопка Удаление
⑦		Сенсорная кнопка Таймер

Подробное описание Вы найдете в главе "Элементы управления".

Принадлежности, входящие в комплект

Стекланный лоток



Материал стекланный лотка позволяет использовать его во всех режимах.

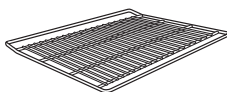
Для готовки в СВЧ-режиме (соло) **всегда** пользуйтесь стекланным лотком.

Не нагружайте стекланный лоток весом более, чем 8 кг.

Не ставьте горячий стекланный лоток на холодную поверхность, такую как, например, столешница из гранита или из керамической плитки.

Стекланный лоток может быть поврежден. Поэтому ставьте его на подходящую подставку.

Решетка с предохранительным устройством от выскальзывания



Решетка специально разработана с учетом длины волны СВЧ-излучения и поэтому может быть использоваться при готовке в режиме с СВЧ (комбинированном режиме).

Решетку нельзя класть непосредственно на дно рабочей камеры и нельзя вставлять при готовке в СВЧ-режиме (соло).

Прибор из-за возможного появления искрения может быть поврежден.

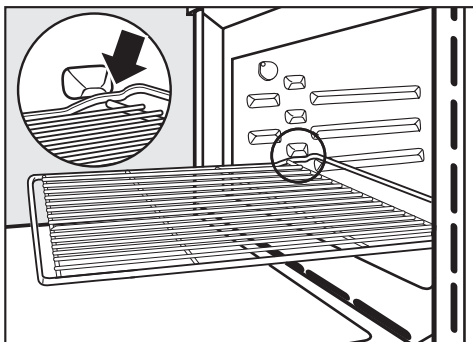
Не нагружайте решетку весом более, чем 8 кг.

При готовке в СВЧ-режиме решетка будет нагреваться. Опасность получения ожогов!

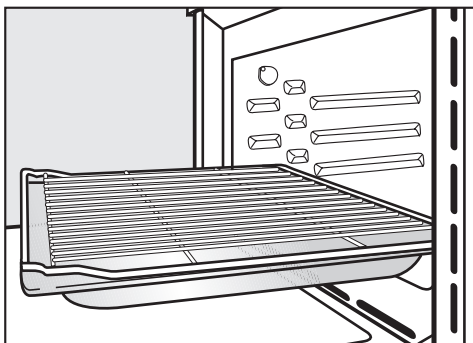
У решетки имеется **предохранительное устройство от выскальзывания**, которое препятствует полному выскальзыванию решетки наружу, если ее нужно выдвинуть из рабочей камеры лишь частично.

Описание прибора

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



Как только решетка при вытягивании упрется в устройство, слегка приподнимите решетку вперед.



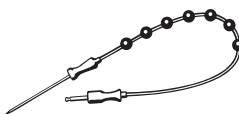
Для определенного применения, например, при запекании на решетке, рекомендуется вставлять **решетку вместе со стеклянным лотком**.

Стержень для кипячения



Необходимо всегда ставить стержень в посуду при разогреве жидкости с использованием СВЧ. Он способствует равномерному кипению.

Пищевой термометр



Пищевой термометр вставляется в приготавливаемый продукт, таким образом, Вы сможете точно контролировать температуру в ходе процесса приготовления (см. главу "Пищевой термометр").

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

В брошюре "Указания по применению", которая прилагается к Вашему прибору вместе с Инструкцией по эксплуатации и монтажу, Вы найдете исчерпывающую информацию по темам:

- Автоматические программы
- Размораживание, разогрев и приготовление с СВЧ
- Выпекание
- Жарение
- Гриль
- Размораживание без СВЧ
- Консервирование
- Рецепты приготовления с автоматическими программами

Применение прибора

Функция управления	Объяснение
Автоматич. программы ● Размораживание ● Разогрев ● Приготовление	В автоматических программах приготовление, разогрев или размораживание продуктов выполняются с использованием СВЧ - в режиме использующем только СВЧ (СВЧ соло) или режиме в комбинации с СВЧ. Температура или мощность СВЧ и время устанавливаются прибором автоматически. Вам необходимо ввести лишь вид и вес продукта.
● Приготовление при низкой температуре	Мясо, приготовленное при более низкой температуре в течение более долгого времени, делается более нежным и сочным.
● Шаббат-программа	Учитывая религиозные обычаи эта программа отлажена для 72 часов Шаббата.
Режим СВЧ (Соло)	Продукты можно разморозить, разогреть или приготовить за короткое время.
Режимы без СВЧ	При этом блюда готовятся и одновременно подрумяниваются.
Режимы с СВЧ (Комбинированные режимы работы)	Блюда быстро нагреваются / готовятся и одновременно подрумяниваются. Режим без СВЧ комбинируется с СВЧ-режимом.
СВЧ Quick-режим (программируемый)	Режим СВЧ включается сразу на максимальной мощности и длится 1 минуту (заводская установка, которую можно изменить).

Применение прибора

Функция управления	Объяснение
Персональные программы	Часто используемые настройки можно будет сохранить под своим собственным именем.
Установки	Заводские установки, которые можно будет индивидуально изменить.
Автоматика отключения	Автоматическое выключение процесса приготовления.
Отсрочка старта	Начало процесса приготовления сдвигается на более позднее время.
Таймер (Таймер)	Для контроля за выполнением внешних процессов, например, варки яиц.
Miele@home SuperVision	Можно будет запросить и показать информацию (о рабочем состоянии прибора, сообщения о неисправности и т. д.) всех зарегистрированных в системе приборов. Пункты меню будут отображаться при дооснащении прибора требуемыми принадлежностями (см. главу "Система Miele@home").

Функции безопасности	Объяснение
Блокировка включения	Блокировка включения препятствует нежелательному пользованию прибором (см. главу "Установки - Безопасность").
Автоматическое отключение	При выборе режима работы без СВЧ он может быть запущен без ввода значений времени. Для предотвращения длительной эксплуатации и, следовательно, опасности пожара, прибор автоматически выключается, в зависимости от выбранного режима и температуры, через некоторое время (от 1 до 10 ч) после последнего использования. Если одному процессу с применением СВЧ следует другой процесс с применением СВЧ, то магнетрон (источник СВЧ-излучения) включается снова только через 10 секунд. Поэтому запускайте второй процесс только по истечении этого времени.

Энергосберегающая функция	Объяснение
Дверной выключатель	Если дверца будет открыта во время процесса приготовления (кроме режима СВЧ), нагрев рабочей камеры и вентилятор автоматически выключаются. Процесс приготовления продолжится сразу, как только дверца будет закрыта. Если Вы открываете дверцу во время приготовления с использованием СВЧ, то после закрывания дверцы режим СВЧ нужно включить заново.
Использование остаточного тепла	Функция применяется при приготовлении в режиме без СВЧ – с запрограммированным временем приготовления, – с пищевым термометром. Незадолго до завершения процесса приготовления нагрев рабочей камеры автоматически отключается, если имеющегося тепла достаточно для доведения блюда до готовности. При потерях тепла, например, при открывании дверцы, нагрев рабочей камеры автоматически снова включается.
Освещение	Освещение рабочей камеры настроено на заводе таким образом, что в процессе приготовления оно автоматически выключается через 15 секунд. Если освещение должно оставаться на весь период приготовления, это можно будет установить (см. главу "Установки _ Освещение").

Режимы работы

Режим СВЧ

В приборе имеется т.н. магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитное излучение, т.е. СВЧ-излучение. Это излучение равномерно распределяется в рабочей камере, а также отражается от металлических стенок камеры. Таким образом СВЧ-излучение попадает в продукт со всех сторон.

Чтобы СВЧ-излучение проникло в продукт, используемая посуда должна его пропускать (более точные сведения см. в главе "Указания по применению посуды в СВЧ-режиме"). Через посуду из подходящего материала СВЧ-излучение свободно попадает в продукты питания.

Молекулы, из которых состоят продукты (прежде всего молекулы воды), под воздействием СВЧ-излучения начинают очень сильно колебаться и выделять тепло. Тепло возникает сначала во внешних слоях продукта и затем перемещается в его центр. Чем больше воды содержит продукт, тем быстрее он нагревается или приготавливается.

Так как тепло образуется внутри самого блюда,

- его можно будет приготовить, в общем случае, без добавления или с минимальным добавлением жидкости или масла,
- размораживание, подогрев и приготовление производится быстрее, чем в режиме работы без СВЧ,
- в значительной мере сохраняются питательные вещества, витамины и минеральные вещества,
- естественные цвета и собственный вкус продуктов питания почти не изменяются.

Мощность

Могут быть выбраны следующие мощности СВЧ:
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт

СВЧ-излучение прекращается при прерывании процесса или открывании дверцы прибора.

Режимы без СВЧ

Конвекция плюс

В этом режиме создается поток горячего воздуха. Жар сразу достигает продукт питания и он готовится при более низких температурах, чем в режиме "Верхний/Нижний жар". Можно будет одновременно готовить на двух уровнях.

Верхний/нижний жар

Этот режим подходит для выпекания и жарения по традиционным рецептам и для приготовления суфле.

Гриль

Этот режим подходит для жарения на гриле плоских продуктов и запекании в формах. Нагревательный элемент раскаляется докрасна, чтобы вырабатывать требуемое инфракрасное излучение.

Автоматика жарения

На этапе обжаривания рабочая камера нагревается сначала до высокой температуры (230 °C). Как только будет достигнута эта температура, происходит ее автоматическое снижение до установленного значения.

Размораживание

В этом режиме можно бережно разморозить замороженные продукты.

Конвекция

Приготовление возможно только на одном уровне.

Интенсивное выпекание

Этот режим применяется для выпекания пирогов с сочной начинкой, например, творожного торта, пирога со сливами, слоеного пирога со шпиком, а также пирогов с глазурью и не выпеченной заранее основой, например, ватрушек.

Интенсивное выпекание не подходит для выпекания плоских изделий, а также для жарения; сок, образующийся при жарении, будет слишком темным.

Гриль с обдувом

Готовка происходит при более низких температурах, чем в режиме "Гриль".

Этот режим особенно подходит для запекания продуктов большого диаметра, например, рулетов и птицы.

Нижний жар

Выбирайте этот режим в конце выпекания, если необходимо, чтобы пирог сильнее подрумянился с нижней стороны.

Режимы работы

Режимы с СВЧ

(Комбинированные режимы работы)

СВЧ+автоматика жарения 

СВЧ+гриль 

СВЧ+конвекция плюс 

СВЧ+гриль с обдувом 

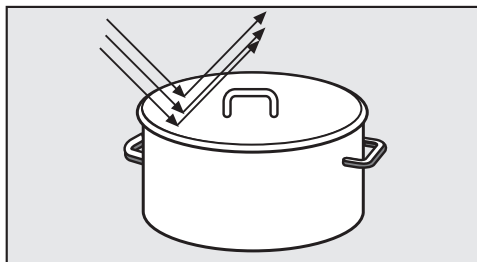
Режимы работы с использованием СВЧ позволяют быстро разогреть и приготовить блюда с одновременным подрумяниванием.

Режим СВЧ+конвекция плюс подходит лучше всего. Так как СВЧ-излучение создает тепло в продукте, и нагретый поток воздуха перемещает тепло на продукт, снижение времени и экономия энергии самые значительные.

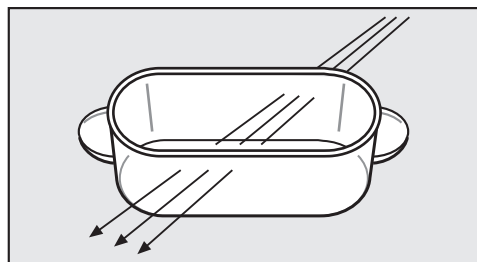
При использовании комбинированных режимов мощность СВЧ должна составлять для выпекания не более 150 Вт, а для приготовления, жарения и запекания на гриле - не более 300 Вт.

Указания по применению посуды в СВЧ-режиме

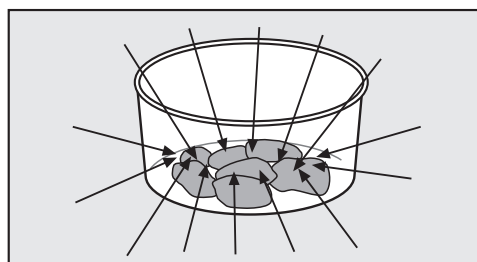
СВЧ-излучение



– отражается от металла.



– проникает через стекло, фарфор, пластик, картон.



– поглощается продуктами питания.

Материал и форма

Материал и форма используемой посуды влияют на время нагрева и приготовления.

Хорошо зарекомендовала себя плоская посуда круглой и овальной формы.

Равномерность нагрева блюд в таких формах лучше, чем при использовании посуды с углами.

⚠ Не пользуйтесь посудой с полыми ручками и защелками для крышек, в полости которых может попасть влага. Исключение: из полостей удален воздух. Иначе может возникнуть высокое давление и взрывоподобное разрушение полых деталей. Опасность получения травмы!

Металл

Для использования в режиме СВЧ не подходят металлические емкости, алюминиевая фольга, столовые приборы и посуда с металлосодержащим покрытием (например, декоративным покрытием, золотой каймой, кобальтовой краской).

Металл отражает СВЧ-излучение и этим препятствует процессу приготовления.

Обратите внимание при использовании пластмассовых стаканчиков с алюминиевой крышкой, например для сметаны и т.д., чтобы крышка была полностью снята. Остатки крышки могут привести к появлению искрения.

Указания по применению посуды в СВЧ-режиме

Исключения:

Прилагаемая решетка подходит для процессов приготовления в режимах с СВЧ (комбинированных режимах). Однако, не кладите ее на дно рабочей камеры!

- Металлическая форма для выпечки подходит для использования в комбинированном режиме.
- Готовые блюда в алюминиевой упаковке могут размораживаться и разогреваться в приборе. Важно: перед этим следует снять крышку. Разогрев блюд производится только сверху. Если Вы переложите блюдо из алюминиевой упаковки в посуду из подходящего для режима СВЧ материала, то распределение тепла будет более равномерным.

При использовании алюминиевой упаковки могут возникать треск и искры, поэтому ее не следует класть на решетку.

- Кусок алюминиевой фольги. При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, Вы можете получить более равномерное размораживание, разогрев или приготовление, если в последние несколько минут накроете более плоские части маленьким кусочком алюминиевой фольги.

Фольга должна находиться на расстоянии, как минимум, 2 см от стенок рабочей камеры. Она не должна касаться стенок!

- Металлические шампуры и зажимы. Эти металлические предметы Вы можете использовать тогда, когда кусок мяса по объему намного больше объема металла.

Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для режима СВЧ.

Хрусталь, который чаще всего содержит свинец, может треснуть. Поэтому он не подходит для использования.

Фарфор

Фарфоровая посуда хорошо подходит для режима СВЧ.

Однако, на ней не должно быть декоративного металлического покрытия, например, позолоченных краев, а также полых ручек.

Фаянс

В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

Фаянс может сильно нагреваться.

Посудная глазурь, краски

Некоторые виды посудной глазури и краски содержат металлические включения. Поэтому они не подходят для использования.

Указания по применению посуды в СВЧ-режиме

Дерево

Деревянная посуда не подходит. Вода в дереве во время процесса приготовления испаряется. При этом дерево высыхает, и в нем появляются трещины.

Пластмасса

Пластмассовая посуда и одноразовые пластмассовые стаканы должны обладать свойствами, описанными в разделе "Пластмасса". Избегайте применения одноразовой посуды из соображений защиты окружающей среды.



Пластмассовая посуда может использоваться только в режиме СВЧ (Соло).

Такая посуда должна быть огнестойкой и выдерживать температуры не менее 110 °С.

В ином случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей.

В хозяйственных магазинах продается специальная пластмассовая посуда для микроволновых печей.

Пластмассовая посуда из меламина не пригодна для режима СВЧ; она поглощает СВЧ-излучение и сильно нагревается. Поэтому при покупке пластмассовой посуды спрашивайте, из какого материала она сделана.

Не оставляйте прибор без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

Посуду из пенопласта, например, стиропора, можно использовать для кратковременного разогревания пищи.

Пластмассовые пакеты для варки. Вы можете использовать для разогревания и приготовления пищи в том случае, если Вы предварительно проткнете пакет в нескольких местах.

Через дырки пар сможет выйти из пакета. Этим Вы предотвратите повышение давления в пакете и его разрыв.

Пакеты и рукава для жаренья

можно использовать. Принимайте во внимание указания по применению изготовителей.



Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластмассы или бумаги с металлической проволокой внутри. Опасность пожара.

Указания по применению посуды в СВЧ-режиме

Проверка посуды

Если Вы не уверены в том, что стеклянная, керамическая или фарфоровая посуда пригодна для режима СВЧ, то Вы можете это проверить.

Для этого:

- Поставьте пустую посуду в центр стеклянного лотка на первый уровень загрузки снизу.
- Закройте дверцу.
- Выберите СВЧ-режим  и установите максимальную мощность (1000 Вт).
- Подтвердите операцию с помощью "ОК".
- Задайте продолжительность 30 секунд и подтвердите установку с помощью "ОК".

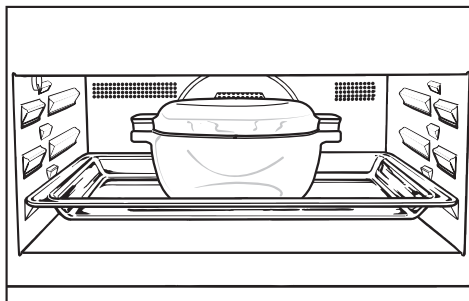
Если во время проверки Вы услышите треск, сопровождаемый искрением, немедленно выключите прибор!

Посуда, которая вызывает такую реакцию, не подходит для СВЧ-режима.

В случае сомнений проконсультируйтесь у изготовителя или поставщика посуды, пригодна ли она для СВЧ-режима.

С помощью этого теста Вы не сможете проверить, в достаточной ли мере удален воздух из полых ручек.

Размещение посуды



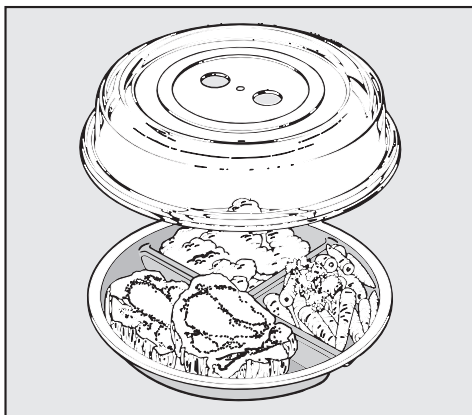
- Вставьте стеклянный лоток на первый уровень снизу.
- Ставьте посуду с продуктами всегда в центре на стеклянный лоток.

Если продукт поместить непосредственно на дно рабочей камеры, то он недостаточно и неравномерно разморозится/приготовится/разогреется, так как СВЧ-излучение не сможет попасть в продукт снизу.

Указания по применению посуды в СВЧ-режиме

Крышка

- препятствует чрезмерному выходу наружу паров воды, особенно при продолжительном разогреве,
- ускоряет процесс разогревания пищи,
- предотвращает высыхание пищи,
- препятствует загрязнению рабочей камеры прибора.



Поэтому при использовании СВЧ-режима рекомендуется всегда накрывать блюда крышкой из материала, подходящего для применения в этом режиме, например, из стекла или пластмассы.

Такие крышки предлагаются в торговле.

Вместо крышки можно также использовать пригодную для СВЧ-режима прозрачную пленку. Бытовая прозрачная пленка может деформироваться при высокой температуре и соединиться с пищей.

 Запрещается разогревать пищу в закрытых емкостях, например, баночках с детским питанием.

Перед разогревом их всегда следует открывать.

Нельзя пользоваться крышкой, если

- пища разогревается со смесью из панировочных сухарей с яйцом (в панировке),
- готовятся блюда с хрустящей корочкой, например, тосты,
- выбран комбинированный режим с СВЧ.

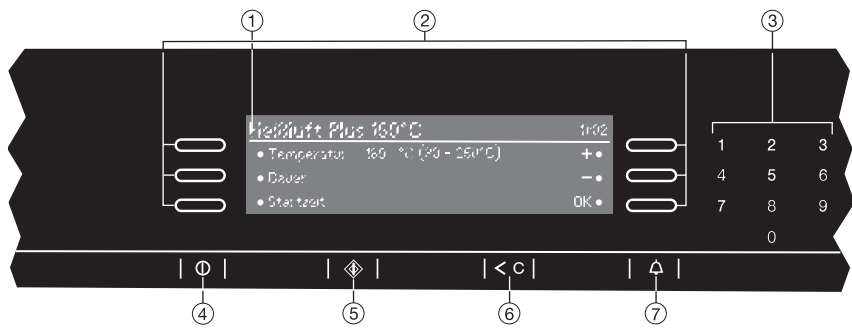
 Крышка может применяться только в СВЧ-режиме (Соло).

Материал крышки выдерживает температуру до 110 °С.

При более высоких температурах (Гриль, Конвекция плюс и т.д.) возможна деформация пластмассы и ее соединение с пищей.

Крышка не должна закрывать емкость герметично. При небольшом диаметре емкости возможно, что пар не будет улетучиваться через боковые отверстия крышки. Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

Элементы управления



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

Сенсорные кнопки

		Значение
②		Сенсорные кнопки При включенном приборе на дисплее появляется информация, поясняющая назначение этих сенсорных кнопок.
③	0 - 9	Сенсорные кнопки с цифрами Индикация поля цифровых кнопок появляется для использования, когда можно ввести значения температур или времени.
④	①	Сенсорная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ Для включения и выключения всего прибора.
⑤		Сенсорная кнопка СВЧ Quick-режим Для включения режима СВЧ сразу на максимальной мощности на 1 минуту (заводская установка, которую можно изменить).
⑥	<C	Сенсорная кнопка Удаление Для удаления последних введенных данных.
⑦		Сенсорная кнопка Таймер Для задания времени таймера, например, для варки яиц.

Дисплей

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

После включения прибора на дисплее появляется **главное меню** со списком пунктов меню, доступных для выбора:

- Режим СВЧ
- Конвекция плюс
- Верхний/нижний жар
- Гриль
- Автоматика жарения
- Размораживание
- СВЧ+автоматика жарения
- СВЧ+гриль
- СВЧ+конвекция плюс
- СВЧ+гриль с обдувом
- Конвекция
- Интенсивное выпекание
- Гриль с обдувом
- Нижний жар
- Автоматические программы
- Приготовл-е при низк. темп.
- Персональные программы
- SuperVision
Появляется только, если прибор был дооснащен требуемыми принадлежностями (см. главу "Система Miele@home").
- Установки 

Элементы управления

На дисплее дополнительно к текстовой информации отображаются **символы**:

Символ	Значение
•	Ставит в соответствие сенсорную кнопку  пункту меню и может выбираться.
 	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, температуры или мощности, которые выделены на дисплее светлым фоном. Эти параметры можно также задавать в поле цифровых кнопок.
	Обозначает текущую выбранную установку.
	Обозначает дополнительные информационные окна для управления. Эти информационные окна можно стереть подтверждением с помощью "ОК".
 	Блокировка включения была включена: вкл = управление заблокировано. выкл = управление разрешено.

Введение основных установок

После подключения прибора к электросети он включается автоматически.

Текст приветствия на дисплее

Сначала на дисплее появляется приветствие "Miele - Wellcome". Затем прибор запросит выполнить некоторые основные настройки, которые необходимы для ввода прибора в эксплуатацию.

Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

После экрана приветствия появляется запрос на установку языка:

- "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 цифровых кнопок часы а затем минуты. Подтвердите установку с помощью "ОК".

Индикация текущего времени

Затем появляется запрос, должна ли индикация на дисплее быть постоянно, или только в течение 60 секунд, или отсутствовать совсем.

Вы устанавливаете индикацию текущего времени для выключенного прибора:

- вкл. Индикация показывается на дисплее.
- вкл. на 60 секунд Индикация показывается только на этот промежуток времени.
- Показание отсутствует. Индикация показывается на дисплее, только если Вы пользуетесь прибором.
- 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.

Введение прибора в эксплуатацию

- сообщение, что первый ввод в эксплуатацию успешно проведен.

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

Если Вы выбрали по ошибке язык, который не понимаете, выполняйте указания главы "Установки - Язык".

Чистка прибора и первый нагрев

Удалите защитную пленку, если таковая имеется, с фронтальной панели прибора.

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

Прежде чем начать пользоваться прибором, Вы должны

- вынуть **принадлежности** из рабочей камеры и ополоснуть их,
- **нагреть один раз пустой прибор**. При первом нагреве прибора возникают неприятные запахи, которые быстрее исчезают под воздействием высоких температур.

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

- Прежде чем нагревать прибор, протрите рабочую камеру влажной салфеткой, чтобы удалить пыль и остатки 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 °C, выделенная светлым фоном. Сразу включается нагрев рабочей камеры.

- Установите максимальную температуру (250 °C). Для этого Вы можете использовать сенсорную кнопку рядом с + или поле с цифровыми кнопками.
- Коснитесь кнопки рядом с "ОК".
- Нагревайте пустой прибор минимум в течение часа. Закончите процесс касанием сенсорной кнопки ①.

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

- Дождитесь, пока прибор остынет до температуры окружающего помещения.
- 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 высохнет.

Использование автоматических программ

Ваш компактный духовой шкаф с режимом СВЧ, благодаря наличию многочисленных автоматических программ, комфортабельно и безопасно приведет к получению оптимальных результатов.

В главном меню имеется пункт "Автоматические программы". После выбора этого пункта появляется следующий список для выбора:

- Разморозивание
- Разогрев
- Приготовление
- Приготовл-е при низк. темп.
- Шаббат-программа

В брошюре "Указания по применению", которая прилагается к Вашему прибору вместе с Инструкцией по эксплуатации и монтажу, Вы найдете подробную таблицу автоматических программ, а также исчерпывающие описания и сведения.

Если Вы не хотите использовать автоматическое размораживание/разогревание/приготовление, настройки для процесса приготовления Вы можете выбрать вручную.

Выбор режима работы

- Включите прибор.
- Выберите желаемый режим работы.

После выбора режима работы появляются другие пункты меню, которые Вы можете задать или изменить для процесса приготовления. Какие именно возможности появляются для задания зависит от выбранного режима:

- Мощность
- Температура
- Ступень
- Длит-сть
- Конец
- Время пуска
- Общее время
- Сократить длительность СВЧ-режима
- Фаза нагрева
- Изменить режим работы

Управление прибором

Задание мощности, длительности и общего времени

Мощность

Как только будет вызван режим СВЧ или комбинированный режим с СВЧ, на дисплее появится **рекомендуемая температура** и диапазон, в котором ее можно изменить.

В соответствии с заводской настройкой установлены следующие рекомендуемые температуры:

СВЧ	1000 Вт
СВЧ+автоматика жарения . . .	300 Вт
СВЧ+гриль.	300 Вт
СВЧ+конвекция плюс	300 Вт
СВЧ+гриль с обдувом	300 Вт

Если рекомендуемая температура соответствует Вашим рецептурным данным, она через несколько секунд будет автоматически принята как установка или подтвердите ее сами с помощью "ОК".

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

Рекомендуемую мощность Вы также можете установить согласно своим личным привычкам (см. главу "Установки - Мощность СВЧ").

Длительность и общее время

Теперь установите

- желаемую длительность приготовления для процесса приготовления в режиме СВЧ (соло);
- общее время для процесса приготовления в комбинированном режиме с СВЧ.
Вы можете уменьшить длительность работы подключенного СВЧ-режима .

Изменение

Выбранную мощность и длительность СВЧ-режима или общее время приготовления можно в любой момент изменить, вызовом опции "изменение" или вызовом соответствующего пункта меню.

Выбор температуры или степени

Как только будет вызван режим работы (кроме СВЧ-режима), на дисплее появится **рекомендуемая температура** или **рекомендуемая степень гриля** и диапазон, в котором их можно изменить.

Заводом-изготовителем установлены следующие рекомендуемые температуры/степени:

Конвекция плюс	160 °C
Верхний/нижний жар	180 °C
Grill	3
Автоматика жарения*	160 °C
Размораживание	25 °C
СВЧ+автоматика жарения*	160 °C
СВЧ+гриль	3
СВЧ+конвекция плюс	160 °C
СВЧ+гриль с обдувом	200 °C,
Конвекция плюс	160 °C
Интенсивное выпекание	170 °C
Гриль с обдувом	200 °C
Нижний жар.	190 °C

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

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

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

Рекомендуемую температуру Вы также можете установить согласно своим личным привычкам (см. главу

"Установки - Рекомендуемые температуры").

Изменение

Выбранную температуру или степень можно в любой момент изменить, вызовом опции "изменение" или вызовом соответствующего пункта меню.

Управление прибором

Программирование времени приготовления

При вводе продолжительности, времени пуска или конца процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться.

Как только будет задан процесс приготовления, в Вашем распоряжении появятся следующие пункты меню:

● Длит-сть

Здесь Вы задаете время, которое требуется для процесса приготовления.

По истечении этого времени прибор автоматически выключится.

● Время пуска

● Конец

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

Автоматика отключения

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

Отсрочка старта с автоматикой отключения

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления используйте пункты меню

- Длительность и Конец
- Время пуска и Длительность или
- Время пуска и Конец

Незаданное значение времени рассчитывается автоматически.

До включения нагрева рабочей камеры на дисплее высвечивается **время пуска**.

При выполнении процесса на дисплее можно проследить только за **подъемом температуры** до заданного значения. При достижении этой температуры раздается звуковой сигнал.

Затем начинает высвечиваться истекающий **остаток времени**.

По окончании процесса приготовления:

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

Использование остаточного тепла, фаза энергосбережения

Эта функция подключается **при программировании времени приготовления в режимах без СВЧ**. В этом случае 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 отсутствует индикация фактической температуры.

Вентилятор охлаждения и вентилятор конвекции (в зависимости от режима работы) остаются включенными.

Изменение или удаление введенных значений времени

При выборе "изменить" Вам снова будут предоставлены все пункты меню, которые можно будет изменить.

Для удаления значений времени коснитесь сенсорной кнопки <S или введите 00:00.

При нарушении электроснабжения все введенные значения удаляются из памяти прибора.

Фаза нагрева

В режимах Конвекция плюс, Автоматика жарения, Верхний/нижний жар, СВЧ+автоматика жарения и СВЧ+конвекция появляется пункт меню "Фаза нагрева".

В этих режимах имеется стандартная функция быстрого нагрева.

Быстрый нагрев

При быстром нагреве одновременно включаются несколько нагревательных элементов, чтобы прибор как можно быстрее набрал нужную температуру.

При достижении этой температуры раздается звуковой сигнал.

Быстрый нагрев следует отключать при выпекании, например, бисквита, печенья, пиццы, иначе они сверху слишком быстро поджарятся.

Чтобы **выключить быстрый нагрев для одного процесса приготовления**, вызовите пункт меню "Фаза нагрева", а затем выберите "обычный".

Вы можете **выключить быстрый нагрев на длительное время**, см. главу "Установки - Фаза нагрева".

Управление прибором

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

- выпекания пирогов и печенья с коротким сроком выпекания (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, выключайте во время фазы предварительного нагрева функцию быстрого нагрева. Иначе такого рода выпечка будет слишком быстро поджариваться сверху.

Изменение режима работы

С помощью этого пункта меню Вы можете сменить выбранный режим работы. Заданные времена приготовления при этом сохраняются.

Ход процесса приготовления, вентилятор охлаждения

Прибор настроен на заводе таким образом, что он **автоматически** начинает работу сразу после задания процесса приготовления. Только для режимов с СВЧ Вы должны запустить процесс приготовления **вручную**.

Если Вы хотите, чтобы работа всегда начиналась с ручного запуска, то Вы должны установку "Пуск" изменить на "вручную" (см. главу "Установки - Пуск").

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

- на дисплее появляются выбранные параметры,
- начинается нагрев рабочей камеры,
- включается вентилятор охлаждения.

В СВЧ-режиме вентилятор охлаждения включается также, хотя рабочая камера остается холодной.

Выключите прибор после завершения приготовления.

После процесса приготовления

- с использованием СВЧ-режима,
- при программировании времен приготовления или
- с пищевым термометром:
- прибор автоматически выключается,
- появляется сообщение "Процесс окончен" и символ ,
- раздается звуковой сигнал.

изменять (см. главу "Установки - Работа охлаждающего вентилятора после окончания приготовления").

Функция поддержания тепла после процесса приготовления с использованием СВЧ-режима (соло)

Блюда, которые не были вынуты из прибора по окончании приготовления, подогреваются в течение определенного времени. На эту функцию указывает сообщение на дисплее "Поддерж. тепла".

Эту заводскую установку Вы можете выключить, см. главу "Установки - Поддержание тепла (только для СВЧ)".

Вентилятор охлаждения

Охлаждающий вентилятор остается включенным; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, у панели управления и на окружающей прибор мебели. Горячий воздух из рабочей камеры выходит через зазор между панелью управления и дверцей.

Управление выключением охлаждающего вентилятора происходит по значению температуры.

Эту заводскую настройку Вы можете

Пищевой термометр

Ваш прибор оснащен пищевым термометром.

С помощью пищевого термометра Вы можете точно контролировать температурный режим процесса приготовления.

Измерительный наконечник пищевого термометра, который находится в готовящемся продукте, измеряет температуру внутри него:

внутреннюю температуру.

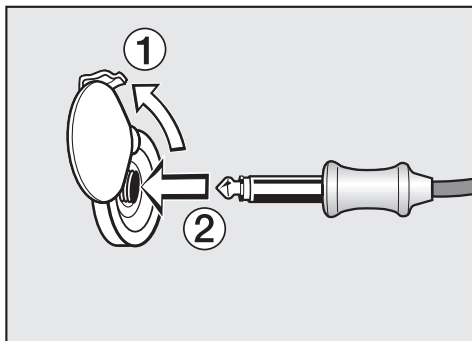
Как только эта температура будет достигнута, нагрев духовки автоматически выключится.

Вы можете использовать пищевой термометр  в режимах:

- Автоматика жарения
- Конвекция плюс
- Верхний/нижний жар
- Режим СВЧ
- СВЧ+автоматика жарения
- СВЧ+конвекция плюс

Использование пищевого термометра

- **Полностью** воткните или поставьте пищевой термометр в блюдо.



- Вставьте штекер пищевого термометра до щелчка в отверстие для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите желаемый режим работы.
- При необходимости измените рекомендуемые температуру/мощность СВЧ-излучения.
- При необходимости измените рекомендуемую внутреннюю температуру.

Требуемая заданная внутренняя температура зависит от продукта. См. значения в таблицах в прилагаемой брошюре "Указания по применению".

Вы можете отложить запуск на более позднее время (отсрочка старта). Для этого выберите пункт меню "Время пуска".

Во время выполнения процесса на дисплее можно видеть подъем внутренней температуры.

Время рассчитывается автоматически и сравнимо с разогревом/приготовлением по значению температуры.

Использование остаточного тепла, фаза энергосбережения

Функция применяется при приготовлении в режиме без СВЧ.

При этом незадолго до окончания процесса приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Имеющегося тепла будет достаточно для завершения процесса.

Благодаря автоматическому использованию остаточного тепла экономится потребление электроэнергии.

Энергосберегающая функция отображается на дисплее с помощью надписи "Энергоэконом. фаза". При этом отсутствует индикация фактической внутренней температуры.

Вентилятор охлаждения и вентилятор конвекции (в зависимости от режима работы) остаются включенными.

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 продукта и повторите процесс, если продукт еще не приготовлен, как Вы желаете.

Персональные программы

Вы можете под своими программными названиями запомнить до 30 персональных программ. Эти программы Вы можете вызывать через меню "Персональные программы" или непосредственно из главного меню. Это могут быть программы, выполняемые по часто используемой рецептуре.

Используйте для этого

- меню "Персональные программы". Вы можете задать до 4 параметров приготовления, для которых Вы можете дать название программы.
- по окончании автоматической программы выберите пункт меню "сохранить как" и задайте имя программе.

Меню "Персональные программы".

Если в памяти прибора уже имеется индивидуальная программа, появляется следующий список для выбора:

● **выбрать**

Персональную программу можно вызвать и запустить. Теперь Вы можете выбрать, должна ли программа "запускаться сразу" или "стартовать позже".

● **создать**

Персональную программу можно будет составить.

● **изменить**

Имеющиеся программы будут показаны и их можно будет изменить.

● **удалить**

Имеющиеся программы можно будет удалить.

● **в главное меню**

Вы можете добавить в главное меню до трех имеющихся программ. При этом Вы можете назначить определенную позицию в конце главного меню.

Создание персональных программ

Если в памяти прибора уже имеются персональные программы, Вы должны сначала выбрать пункт меню "создать", чтобы можно было установить параметры приготовления.

- Выберите и подтвердите нужный режим работы.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру /мощность СВЧ / степень гриля.
- Задайте длительность приготовления или температуру внутри блюда, если Вы используете пищевой термометр, и подтвердите данные.
- Теперь Вы можете добавить дальнейшие параметры приготовления. Например, если после первого режима работы должен использоваться еще один.
Порядок действий при этом будет таким же, как описано выше.
- Затем установите нужный уровень загрузки.

В заключение появляется обобщенный результат проделанных настроек. Если Вы хотите изменить отдельные параметры приготовления, их можно будет выбрать.

После подтверждения с помощью пункта "далее" 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 "Пробел" Вы можете вставить пробел.
С помощью пункта "Удалить символы" Вы можете исправить ошибки при вводе.
- Подтвердите набранное название программы с помощью пункта "Подтвердить название".

Установки

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

Пункты меню "Установки":

- Язык
- Текущее время
- Освещение
- СВЧ: Quick-режим
- Поддержание тепла (СВЧ)
- Остаточный ход вентилятора охлаждения
- Фаза нагрева
- Пуск
- Рекомендуемая температура
- Мощность СВЧ
- Дисплей
- Громкость
- Безопасность
- Единицы измерения
- Miele@home
Появляется только, если прибор был дооснащен требуемыми принадлежностями (см. главу "Система Miele@home").
- Торговля
- Заводская настройка

Подробную информацию по отдельным пунктам меню Вы найдете далее.

Все установки можно будет изменять только, когда не выполняется никакого процесса приготовления.

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

Язык

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

После выбора и подтверждения индикация дисплея осуществляется сразу на нужном языке.

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

Текущее время

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

(для выключенного прибора)

- вкл
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

- **вкл на 60 секунд**
Индикация времени будет осуществляться только в течение этого промежутка времени. Она появляется снова, если Вы включаете или выключаете прибор.
- **нет индикации**
Текущее время появляется на дисплее, когда управляете прибором.

Формат индикации времени

Текущее время может быть изменено с 24-часовой индикации на 12-часовую индикацию.

установить

Сначала с помощью **+** или **-** выставьте часы, затем, после подтверждения с помощью **"ОК"**, выставьте минуты. Еще раз подтвердите установку с помощью **"ОК"**.

При вводе значений с помощью цифровых кнопок сразу после установки часов можно вводить минуты.

синхронизировать

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

Выберите **"вкл"**, текущее время будет принято с индикаторного прибора (который в системе Miele@home назначен времязадающим устройством). Здесь эта функция может быть выбрана.

Освещение

Здесь можно будет выбрать между опцией **"вкл. на 15 секунд"**, которая установлена предварительно, и **"вкл"**.

Если останется установленная опция, то освещение рабочей камеры погаснет через 15 первых секунд процесса. Касанием одной из сенсорных клавиш рядом с дисплеем Вы сможете снова включить освещение еще на 15 секунд.

При установке **"вкл"** рабочая камера остается освещенной в течение всего времени выполнения процесса.

СВЧ: Quick-режим

Для немедленного включения СВЧ-режима предварительно задана мощность 1000 Вт и длительность 1 минута.

Мощность СВЧ-режима может быть изменена на уровни: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт. Таким же образом можно будет изменить длительность СВЧ-режима. При этом максимальная длительность, которую можно будет установить, зависит от выбранной мощности СВЧ-режима.

Установки

Поддержание тепла (СВЧ)

В соответствии со стандартной настройкой в СВЧ-режиме активизируется функция поддержания тепла. Таким образом, блюда, которые не были вынуты из прибора по окончании приготовления, подогреваются в течение определенного времени. На эту функцию указывает сообщение на дисплее "Поддерж. тепла".

В данном пункте меню функция может быть отменена. Функция поддержания тепла не может быть выбрана как отдельный режим.

Остаточный ход вентилятора

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

Вы можете настроить, чтобы вентилятор выключался с управлением по температуре, т.е. когда в рабочей камере температура будет ниже 70 °C, или с управлением по времени, т. е. примерно 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 фронталь-

ной панели мебели, а также образование капель воды под столешницей.

Образование конденсата может вызвать

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

Фаза нагрева

Во время фазы нагрева в режимах Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Автоматика жарения, СВЧ+автоматика жарения и СВЧ+конвекция плюс имеется выбор:

- быстрая
одновременно включаются разные нагревательные элементы (в зависимости от режима работы), чтобы прибор как можно быстрее набрал нужную температуру.
- обычная
включаются только нагревательные элементы выбранного режима работы.

Пуск

Установленная опция "автоматический" означает, что программы начинают выполняться сразу, без дополнительной команды к запуску.

Установка опции "вручную" означает, что "Пуск" необходимо подтверждать. Процессы приготовления с использованием СВЧ-режима можно запускать только вручную.

Рекомендуемые температуры

На дисплее будут индцироваться рекомендуемые температуры для различных режимов работы, которые можно будет изменить.

Мощность СВЧ

На дисплее будут индцироваться рекомендуемые мощности СВЧ для различных режимов работы, которые можно будет изменить.

Дисплей

Можно будет изменить:

- контрастность,
- яркость.

Установка осуществляется по светящейся полосе из семи сегментов. Среднее положение соответствует четырем засвеченным сегментам.



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

Громкость

● Звуковые сигналы

Можно будет изменить громкость звуковых сигналов.

● Тон нажатия клавиши

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

Звуковые сигналы: громкость, сигнал при нажатии кнопок



Установка громкости осуществляется по светящейся полосе из семи сегментов. Если засвечены все сегменты, установлена максимальная громкость. Если ни один из сегментов не засвечен, то звук отключен полностью.

Установки

Безопасность

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

В соответствии с заводской настройкой функция блокировки включения выключена.

Вы можете использовать ее только после ее активизации.

Включение функции "Блокировка включения"

- Выберите пункт меню "Блокировка включения" .
- Выберите установку "разрешать".
- Выключите прибор сенсорной кнопкой ①.

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

Включение или выключение функции "Блокировка включения"

- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с символом .

Можно выбрать между:

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

В дальнейшем может пригодиться таймер.

Блокировка включения сохраняется также в случае перерыва в подаче электропитания.

Единицы

Можно будет изменить единицы представления величин:
Вес с г на фунт
температуру с °C на °F.

Miele@home

(дополнительная принадлежность)

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

В зависимости от регистрационного статуса Вашего компактного духового шкафа с СВЧ-режимом появляется следующая индикация:

Установка Miele@home

Прибор еще не зарегистрировался в системе Miele@home.

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

Miele@home SuperVision

Прибор зарегистрировался в системе Miele@home с SuperVision.

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

Торговля

Этот пункт дает возможность представления работы прибора без его нагрева. Для личного пользования прибором эта установка не нужна.

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

- Ярмарка
Выберите пункт меню "выкл" и следуйте указаниям на дисплее.
- Витрина,
- демонстрационный режим
Коснитесь любой кнопки рядом с дисплеем и следуйте указаниям на дисплее.

Заводская настройка

При выборе пункта

- Все установки
все изменения, выполненные в меню "Установки" будут сброшены на заводские настройки.
- Персональные программы
все сохраненные персональные программы будут удалены.
- Главное меню
происходит возврат в исходное состояние только главного меню.
- Рекомендуемые температуры
только измененные рекомендуемые температуры будут сброшены на заводские настройки.
- Мощность СВЧ
только измененные рекомендуемые мощности СВЧ будут сброшены на заводские настройки.

Таймер

Для контроля внешних процессов, например, варки яиц, или в качестве функции, служащей для напоминания при других занятиях на кухне, Вы можете включать таймер. Эта функция управления может осуществляться параллельно другим процессам.

Удаление установок таймера

- Коснитесь сенсорной кнопки .
- Для удаления значений времени коснитесь сенсорной кнопки <C.

Вы можете также установить время таймера на 00:00:00 с помощью сенсорной кнопки рядом с - или сенсорных кнопок цифрового поля.

Ввод установок таймера

- Коснитесь сенсорной кнопки .

На дисплее высвечивается

"-:- :-:-"

час:мин:сек.

- Введите время для таймера с помощью сенсорных кнопок рядом с + и - или сенсорных кнопок цифрового поля.

Для таймера может быть задано время от 1 с. до 59 мин. 59 с.

За отсчитываемым временем таймера Вы можете следить на дисплее.

По истечении времени

- мигает символ ,
- раздается звуковой сигнал,
- рядом с мигающим символом  высвечивается время, которое прошло после истечения времени таймера.
- В заключение коснитесь сенсорной кнопки .

Для включения СВЧ-режима сразу на максимальной мощности на 1 минуту.

Эти заводские установки можно будет изменить (см главу "Установки - СВЧ: Quick-режим").

Программа подходит для разогревания жидкостей.

- Коснитесь сенсорной кнопки "◆". Каждым касанием Вы можете увеличивать длительность на 1 минуту.

Максимально возможная длительность, которую можно задать, зависит при этом от выбранной мощности СВЧ.

Процесс начинает выполняться сразу.

На дисплее будет индицироваться отсчет остаточного времени.

При завершении процесса,

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

Выбранную длительность можно в любой момент изменить вызовом пункта меню "Длительность" или "изменить".

Данные для испытательных организаций

Проверочное блюдо согласно EN 60705	Программа / мощность СВЧ в Вт, гриль	Вес / продолжительность в мин.	Время выравнивания в мин. ¹⁾	Примечание
Малина: размораживание, 250 г ²⁾	Программа ³⁾	250 г	3	Размораживать без крышки
	150	7		
Рубленая говядина: размораживание, 500 г ²⁾	Программа ³⁾	500 г	5 – 10	Размораживать без крышки, в середине срока перевернуть
	150	16 – 18		
Мясной рулет: приготовление, 900 г ²⁾	Программа	900 г	5	Посуда: Pyrex 03.838.80, длиной 28 см, готовить без крышки
	600 + 450	8,5 + 11		
Мясной рулет: приготовление, 1105 г ²⁾	300 + ступень 3	35 – 40	5	Посуда: Pyrex 03.827.80
Бисквит: приготовление, 475 г ²⁾	450	7,5 – 8,5	5	Посуда: Pyrex 03.827.80, готовить без крышки
Куры-гриль, 1200 г (вес замороженного продукта), 2 половинки ³⁾	150 + ступень 3	38 – 43	2	Положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть
Омлет: приготовление, 1000 г ²⁾	450	25 – 27	120	Посуда: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 см)

Другие знаки проверки				
Филе морского окуня: размораживание и приготовление, 400 г ²⁾	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Блюдо накрыть, по истечении половины времени приготовления перевернуть.
Куры: размораживание, 1200 г (вес замороженного продукта) ²⁾	Программа ⁴⁾	1200 г	10	Положить грудкой вниз, в середине срока перевернуть
	150	38 – 40		

1) За это время температура в продукте распределится более равномерно.

2) Стекланный лоток, первый уровень загрузки снизу

3) Стекланный лоток и решетка, первый уровень загрузки снизу

4) Обратите внимание на указания по переворачиванию на дисплее.

Данные для испытательных организаций

Проверочное блюдо согласно EN 60350	Форма/количество стеклянных лотков	Режим работы	Температура в °C	Время в мин.
Облитая выпечка	1 стеклянный лоток ¹⁾	Конвекция	140	38 – 45
	2 стеклянных лотка ²⁾	Конвекция плюс	140	50 – 55
	1 стеклянный лоток ¹⁾	Верхний/нижний жар	160	22 – 27 + предварительный нагрев
Бисквитный торт	Разъемная форма, ³⁾ 26 см, темная	Конвекция плюс	170	32 – 37
	Разъемная форма, ³⁾ 26 см, темная	Верхний/нижний жар	180	18 – 24 + предварительный нагрев
Закрытый яблочный торт	Разъемная форма, ³⁾ 20 см, темная	Конвекция плюс	160	110 – 120
	Разъемная форма, ³⁾ 20 см, темная	Конвекция	160	85 – 95
	Разъемная форма, ³⁾ 20 см, темная	Интенсивное выпекание	160	110 – 120
	Разъемная форма, ³⁾ 20 см, темная	Верхний/нижний жар	170	65 – 75
Мелкие кексы	1 стеклянный лоток ¹⁾	Конвекция	160	26 – 34
	2 стеклянных лотка ²⁾	Конвекция плюс	160	30 – 36
	1 стеклянный лоток ¹⁾	Верхний/нижний жар	170	24 – 28 + предварительный нагрев
Подрумянивание тостов	Решетка ⁴⁾	Гриль	Ступень 3	5 – 7 + 5 мин. предварительный нагрев
Бифштексы в гриле (12 шт.)	Решетка и стеклянный лоток ¹⁾	Гриль	Ступень 3	Одна сторона: 16 – 18, другая сторона: 12 – 14 + 5 мин. предварительный нагрев

1) второй уровень загрузки снизу

2) первый и третий уровень загрузки снизу

3) первый уровень загрузки снизу

4) третий уровень загрузки снизу

Данные для испытательных организаций

Другие знаки проверки	Форма/количество стеклянных лотков	Режим / программа	Мощность СВЧ в ваттах	Температура в °C	Время в мин.
Открытый пирог из дрожжевого теста с посыпкой	1 стеклянный лоток ¹⁾	Конвекция плюс	–	170	45 – 55
	1 стеклянный лоток ¹⁾	СВЧ+ конвекция плюс	150	170	30 – 40
	1 стеклянный лоток ¹⁾	Верхний/нижний жар	–	180	35 – 45
Сдобный пирог	Прямоугольная форма ²⁾	Конвекция плюс	–	160	55 – 65
	Прямоугольная форма ²⁾	СВЧ+ конвекция плюс	80	160	40 – 50
	Прямоугольная форма ²⁾	Верхний/нижний жар	–	170	50 – 60
Утка ок. 2000 г	Решетка и стеклянный лоток ²⁾	Автоматика жарения	–	180	100 – 120
	Решетка и стеклянный лоток ²⁾	СВЧ+автоматика жарения	150	180	80 – 90
Жаркое из свинины ок. 1500 г	Решетка и стеклянный лоток ²⁾	Конвекция плюс	–	160	110 – 130
	Решетка и стеклянный лоток ²⁾	СВЧ+ конвекция плюс	150	160	85 – 95
Выпекание замороженной пиццы	Решетка ¹⁾	Автоматика жарения	–	200	12 – 16 + предварительный нагрев
	Решетка	Автоматика \ Приготовление \ замороженная \ выпекание	Следуйте командам дисплея.		

1) второй уровень загрузки снизу

2) первый уровень загрузки снизу

 Запрещается использовать для чистки прибора пароструйный очиститель.

Пар может попасть на токоведущие детали и вызвать короткое замыкание.

Чистите рабочую камеру, внутреннюю поверхность дверцы и дверное уплотнение как только они остынут. При длительных перерывах в уходе за прибором загрязнения могут настолько сильно пригореть, что их удаление будет крайне затруднено, а в некоторых случаях совсем невозможно.

В определенных обстоятельствах возможно повреждение прибора из-за сильных загрязнений.

Рабочая камера

 При эксплуатации прибора его рабочая камера нагревается. Опасность получения ожогов!

Рабочая камера состоит из **нержавеющей стали**, поверхность которой имеет **покрытие PerfectClean**.

Вследствие этого возникает оптический эффект того, что поверхность выглядит играющей разными красками. Поверхности, имеющие покрытие PerfectClean, отличаются своим **антипригарным эффектом** и **простой чисткой**.

Для наилучшей эксплуатации важно чистить поверхности с покрытием PerfectClean после каждого использования прибора. К снижению анти-

пригарного эффекта приводит покрытие поверхностей с PerfectClean остатками загрязнений после предыдущего использования прибора.

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

Нормальные загрязнения

При чистке рабочей камеры не используйте слишком много воды, иначе влага попадет внутрь прибора через отверстия, имеющиеся в камере.

Лучше всего чистить поверхности губкой для мытья посуды, горячей водой и средством для мытья рук. Чистку будет проводить легче, если на несколько минут смочить остатки загрязнений раствором моющего средства.

Для чистки Вы можете использовать также чистую, влажную салфетку из микрофибры без чистящего средства.

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

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

Чистка и уход

Крепко приставшие загрязнения

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 применения спрея для чистки духовых шкафов промойте поверхности водой и протрите их насухо.

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

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 применения могут содержаться остатки абразивных средств,

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

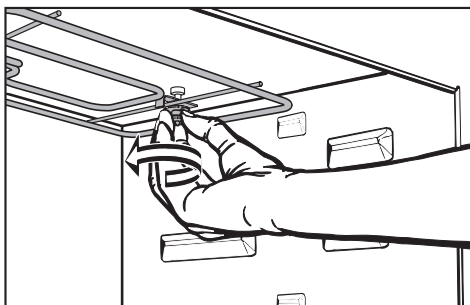
Кроме этого, примите во внимание:

- 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 на поверхности могут образоваться стойкие пятна. Они не ухудшают качества покрытия. Не пытайтесь непременно удалить эти пятна. Применяйте только описанные вспомогательные средства.
- Запахи в рабочей камере нейтрализуются, если в ней вскипятить в течение пары минут воду с небольшим количеством лимонного сока.

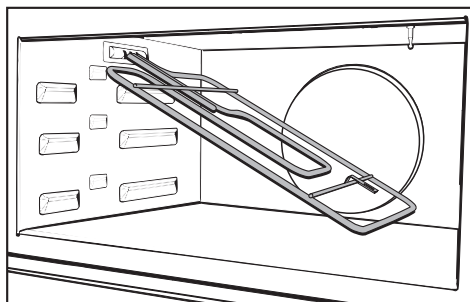
Потолок рабочей камеры

Если на потолке рабочей камеры образовались особенно сильно присохшие загрязнения, Вы можете для чистки опустить нагревательный элемент гриля.

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



- Для того, чтобы опустить нагревательный элемент гриля отверните гайку



- Опустите нагревательный элемент гриля.

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

- После чистки потолка рабочей камеры снова откиньте нагревательный элемент гриля вверх. Наденьте и затяните гайку.

Чистка и уход

Внутренняя сторона дверцы с дверным уплотнением

 После использования прибора внутренняя сторона его дверцы нагревается. Опасность получения ожогов!

Очистите внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, используя чистую губчатую салфетку, моющее средство для рук и теплую воду или чистую, влажную салфетку из микрофибры. В заключение протрите все насухо мягкой салфеткой.

 Проверьте дверцу и дверное уплотнение на наличие повреждений. При повреждении прибора запрещается пользоваться режимами с использованием СВЧ, пока прибор не будет приведен в порядок специалистом сервисной службы.

Стекланные поверхности очень восприимчивы к возникновению царапин. Царапины могут привести к тому, что стекло расколется.

При чистке всех стеклянных поверхностей не допускается использовать

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, наждаки,
- абразивные, жесткие губки и щетки, например, губки для кастрюль,
- острые металлические скребки!

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

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

Избегайте повреждений поверхностей! Ни в коем случае не используйте для чистки

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

Принадлежности, входящие в комплект

Решетка

Хромированные поверхности имеют покрытие PerfectClean. Поэтому имеют место те же указания по чистке и уходу, которые описаны в разделе "Чистка и уход - Рабочая камера".

Стекланный лоток

Стекланный лоток можно вымыть в посудомоечной машине или вручную.

Не применяйте абразивные средства, так как они царапают материал!

Стержень для кипячения

Стержень для кипячения можно мыть в посудомоечной машине.

Пищевой термометр

Пищевой термометр разрешается лишь протирать влажной салфеткой.

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

Неполадки и неисправности

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок и неисправностей, которые могут появиться при повседневной эксплуатации. Нижеследующий обзор поможет Вам найти причины помех в работе и устранить их.

 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.

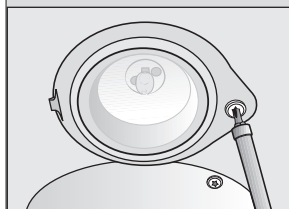
Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	Проверьте, может индикация текущего времени настроена таким образом, что она не должна отображаться или выключается через 60 секунд. (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация"). Проверьте, не сработал ли предохранитель на распределительном щите. Обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу. Проверьте, правильно ли вставлена в розетку сетевая вилка прибора.
Процесс не начинает выполняться.	Проверьте, правильно ли закрыта дверца, если это процесс с СВЧ-режимом. Проверьте, введены ли значения времени и мощности, если это процесс с СВЧ-режимом. Проверьте, введены ли значения мощности времени, температуры или ступени гриля для комбинированного режима с СВЧ.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
Если дверца открывается в процессе приготовления (кроме СВЧ-режима -соло), то не слышно никаких эксплуатационных шумов.	Это не неисправность! Если в процессе приготовления будет открыта дверца, дверной выключатель отключит охлаждающий вентилятор и, в зависимости от выбранного режима работы, вентилятор конвекции.
После завершения процесса приготовления слышен шум, как при работе?	После завершения процесса приготовления охлаждающий вентилятор остается включенным. В зависимости от установки он выключается или при определенной температуре в рабочей камере, или через определенное время. Если во время остаточного хода вентилятора открыть дверцу, вентилятор выключается, и после закрывания дверцы продолжает работать дальше (см главу "Установки - Остаточный ход вентилятора") .
Во время процесса с СВЧ-режимом слышны ненормальные шумы.	Проверьте, не образуются ли искры из-за использования металлической посуды, смотрите "Указания по применению посуды в СВЧ-режиме". Проверьте, не накрыто ли блюдо алюминиевой фольгой. Снимите ее. Проверьте, не находится ли в рабочей камере решетка. Всегда используйте в СВЧ-режиме (соло) стеклянный лоток.

Неполадки и неисправности

Проблема	Причина и устранение
СВЧ-режим или нагрев рабочей камеры работает, однако не включается подсветка рабочей камеры?	Проверьте, может освещение рабочей камеры настроено так, что оно включается только на 15 секунд (см. "Установки - Освещение"). Если это не так, значит перегорела галогенная лампа. Замените ее следующим образом: Отключите прибор от электросети: выньте сетевую вилку из розетки или отключите соответствующие предохранители на распределительном щитке. Плафон лампы состоит из двух отделяемых частей: стеклянного фонаря и оправы. Крепко держите при демонтаже плафон в руках, чтобы он не упал. Разложите на дне рабочей камеры и на открытой дверце для предохранения, например, полотенце для посуды. ■ Выверните шуруп плафона лампы с помощью торцевого ключа (T20) и снимите плафон. ■ Выньте галогенную лампу. ■ Вставьте новую галогенную лампу. Характеристика галогенной лампы: 12 В, 10 Вт, термостойкость до 300 °С, цоколь G4, фирма Osram, тип 64418 Не беритесь голыми пальцами за стекло галогенной лампы. Учитывайте указания производителя. ■ Фонарь вложите в оправу и закрепите плафон: носик на оправе вставьте в паз на потолке рабочей камеры. Оправу прижмите к потолку и закрепите шурупами. ■ Вставьте вилку прибора в розетку или включите предохранители на распределительном щитке.



Неполадки и неисправности

На дисплее появляется сообщение о неисправности	Причина и устранение
Ошибка – 54	Пищевой термометр не исправен. Как только Вы вытащите пищевой термометр из гнезда, индикация неисправности погаснет.
Ошибка – 55	Прибор автоматически выключился во время работы. Защитное отключение срабатывает, если прибор работает в течение необычно долгого срока. Продолжительность этого срока зависит от установленного режима работы и температуры. Прибор будет сразу готов к работе, если Вы выключите и снова включите его. Параметры процесса приготовления необходимо задать снова.
Другие сообщения о неисправности отображаются в виде "Ошибка с определенными цифрами"	Обратитесь в Сервисную службу Miele.

При невозможности устранить неисправность в результате рекомендованных действий ни в коем случае не допускается вскрытие корпуса прибора!

Прибор подлежит ремонту только обученными производителем специалистами.

Сервисная служба

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

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

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

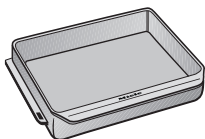
Эти данные указаны на типовой табличке, которую можно увидеть при открытой дверце прибора под рабочей камерой.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

В ассортименте Miele имеется ряд согласованных с Вашим прибором принадлежностей. Эти продукты Вы можете заказать по Интернету или приобрести в фирменных магазинах или сервисной службе Miele.

Жаровня HUB 61-22 и HUB 61-35

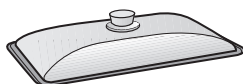
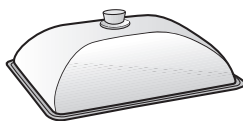
Не следует пользоваться жаровнями для процессов приготовления с СВЧ-режимом.



Поверхность жаровни имеет анти-пригарное покрытие. Она ставится на решетку на первом уровне загрузки снизу.

Жаровню Вы можете заказать глубиной 22 см (HUB 61-22) или 35 см (HUB 61-35).

Крышка для жаровни



Отдельно можно заказать для жаровни крышку.

Жаровня HUB 61-35 вместе с крышкой не встает в рабочую камеру.

При заказе крышки указывайте, пожалуйста, глубину Вашей жаровни.

Форма для пиццы

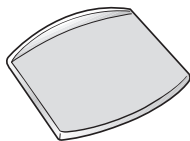


Круглая форма прекрасно подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, десертов в виде запеканок, плоского хлеба, а также для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Камень для выпечки

Не следует пользоваться камнем для выпечки для процессов приготовления с СВЧ-режимом.



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.

Материал камня - это глазированный шамот, обладающий способностью аккумулировать тепло. Камень кладется на решетку.

Для укладывания и снятия выпечки к камню прилагается лопатка из необработанного дерева.

Салфетка из микрофибры

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

Система Miele@home

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

Компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом оснащен кабелем и штекером для подключения к сети переменного тока 50Гц, 230 В.

Номинал применяемого предохранителя должен составлять 16 А.

Разрешается подключение только к розетке с заземляющим контактом, смонтированной согласно предписаниям. Прибор должен подключаться к стационарной электропроводке с заземлением.

Прибор должен быть расположен таким образом, чтобы был доступ к сетевой вилке.

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

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы.

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

При повреждении сетевой кабель должен быть заменен сервисной службой оригинальным кабелем Miele.

Этот компактный духовой шкаф с СВЧ-режимом отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса В. Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов. Прибор класса В означает, что он предназначен для применения в быту.

Дополнительно для Украины

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

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

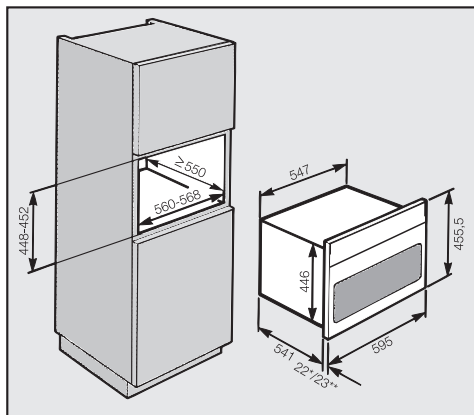
Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Встраивание

Размеры прибора и ниши шкафа для встраивания

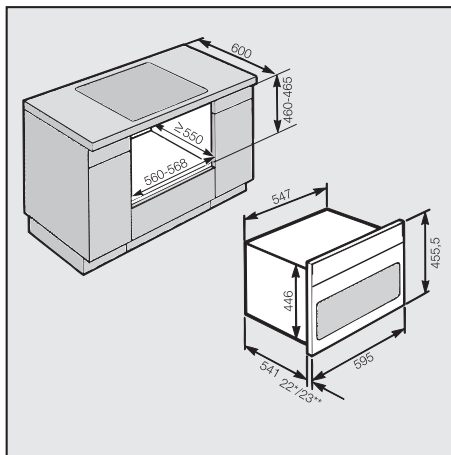
Встраивание в высокий шкаф



- * Приборы с фронтальной панелью из стекла
- ** Приборы с фронтальной панелью из металла

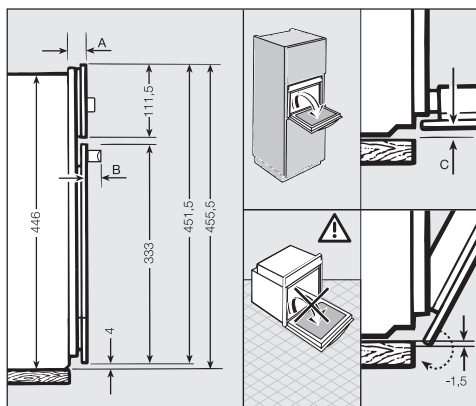
Встраивание в шкаф под столешницей

При комбинировании с панелью конфорок необходимо учитывать указания по встраиванию панели конфорок.



- * Приборы с фронтальной панелью из стекла
- ** Приборы с фронтальной панелью из металла

Детализированные размеры фронтальной панели



A Приборы с фронтальной панелью из стекла: 22 мм

Приборы с фронтальной панелью из металла: 23 мм

B Н 5080: 47,5 мм

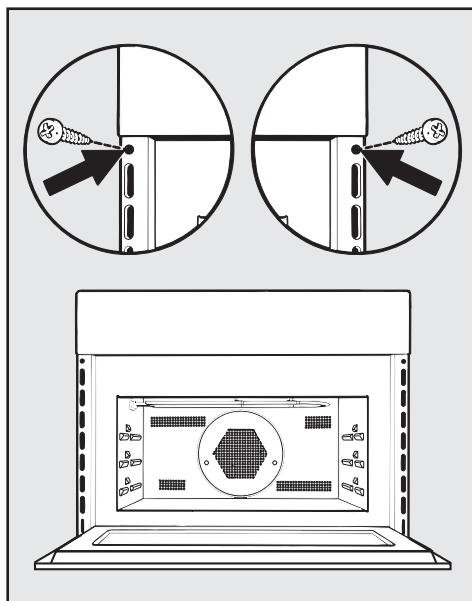
Н 5088: 45,0 мм

C Приборы с фронтальной панелью из стекла: 1,5 мм

Приборы с фронтальной панелью из металла: 0,5 мм

Руководство по встраиванию прибора

⚠ Прибор может использоваться для эксплуатации только после окончательного встраивания.

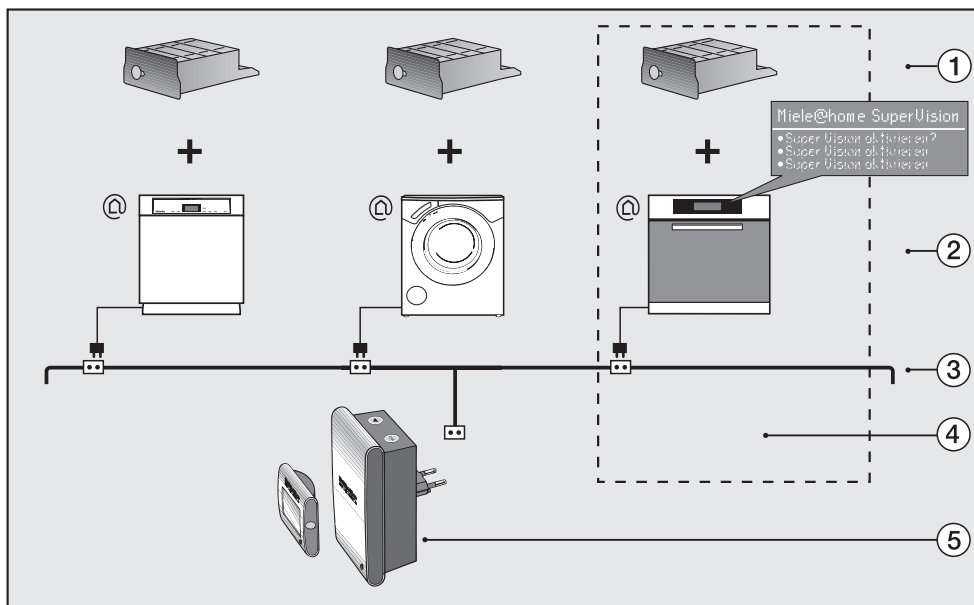


- Подключите прибор к сети электропитания.
- Установите прибор в нишу до упора и выровняйте его.
- Откройте дверцу и приверните прибор двумя шурупами к боковым стенкам шкафа.

Система Miele@home

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

Компоненты системы Miele@home



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

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

Ваш компактный духовой шкаф с режимом СВЧ оснащен функцией Miele@home SuperVision.

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

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

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

Возможности регистрации в индикаторном приборе SuperVision

Могут быть зарегистрировано максимум 11 коммуницируемых приборов. Среди которых:

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

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

Индикация SuperVision

Описание

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

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

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

Сообщения об ошибке отмечаются символом  и звучит сигнал.

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

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

Вызов индикации компактного духового шкафа с СВЧ-режимом

- Выберите пункт меню "Духовой шкаф / СВЧ".

Вызов индикации SuperVision

В зависимости от рабочего состояния компактного духового шкафа с СВЧ-режимом Вы можете вызвать индикацию SuperVision:

- если **прибор включен**.
На дисплее появляется главное меню:
- Выберите в главном меню "SuperVision".
- Если **прибор работает**, когда выполняется выбранный процесс приготовления или процесс приготовления был уже выбран.
На дисплее через некоторое время появляются текущие настройки процесса приготовления.
- Снизу слева на дисплее выберите пункт меню "SuperVision".
- если **прибор выключен**.
На дисплее появляется индикация SuperVision.

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

Установки

В меню "Установки - Miele@home" Вы можете выбирать и изменять следующие пункты меню:

Возможности индикации

- Показывать SuperVision

На дисплее появляется индикация SuperVision. Установка задана на заводе.

- Индикация только при ошибках

Индикация SuperVision появляется только при сообщениях о неисправности у зарегистрированных приборов и индикаторного прибора.

Индикацию SuperVision нельзя будет вызвать из главного меню.

- нет изображения

Индикация SuperVision не появляется и ее нельзя будет вызвать из главного меню.

Зарегистрированные приборы

- отобразить

Индикаторный прибор и все зарегистрированные приборы входят в перечень, в котором можно узнать текущее состояние связи прибора (индикаторный прибор, связан, не связан). Это помогает, например, когда приборы зарегистрированы, однако индикация от них отсутствует (= не связан).

- актуализировать

Если индикаторный прибор был зарегистрирован в имеющейся системе Miele@home последним, то он распознает не все зарегистрированные приборы. Будет произведен поиск приборов и перечень актуализирован.

Сигналы зарегистрированного прибора

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

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

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

Miele@home SuperVision

Зарегистрировать следующий прибор.

Приборы Miele@home можно зарегистрировать дополнительно.

Принять время для всех приборов.

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

При выборе "да" значения времени передаются на зарегистрированные приборы и там устанавливаются.

При выборе "нет" текущее время у каждого прибора можно установить отдельно.

Если в системе Miele@home зарегистрирован прибор InfoControl и назначен в системе в качестве прибора, задающего время, эта функция на приборе SuperVision автоматически отключается.

Выключение SuperVision

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

Неполадки и неисправности

Неисправность	Причина	Устранение неполадок
Коммуницируемые приборы не появляются в перечне зарегистрированных приборов.	Коммуницируемый прибор не был зарегистрирован в системе.	Повторите процесс регистрации на приборе SuperVision и на коммуницируемом приборе.
	Дополнительное подключение к системе прибора SuperVision привело к возникновению неисправности.	Выберите на приборе SuperVision в меню "Установки - Miele@home" пункт меню "зарегистрированные приборы - актуализировать".
Пункт меню "SuperVision" отсутствует в главном меню.	Были изменены возможности индикации.	Выберите на приборе SuperVision в меню "Установки - Miele@home" пункт меню "Возможности индикации - Показывать SuperVision".
	Прибор SuperVision не был зарегистрирован в системе Miele@home.	Повторите процесс регистрации.
	Дополнительное подключение к системе духового шкафа SuperVision привело к возникновению неисправности.	Выберите на приборе SuperVision в меню "Установки - Miele@home" пункт меню "зарегистрированные приборы - актуализировать".

Невозможно устранить неполадку.

Обратитесь в специализированный магазин или сервисную службу Miele.

Другие сообщения о неисправности

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

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца, но не более 36 месяцев со дня его производства. 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.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции, по регулировке, чистке, замене расходных материалов и прочему уходу за изделием;
- расходные материалы (фильтры, мешки-пылесборники и т.п.).

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

8 800 501 25 50

Факс (044) 590 26 210

E-mail: service@miele.ua

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7 495 745 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



Производитель:

Миле & Ци. КГ, D-33325 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, D-33325 Guetersloh

Импортер:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

ООО "Миле"
Украина
04070 Киев, ул. Спасская, 30А
Телефон: (044) 496 0300
Телефакс: (044) 494 2285

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

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



AЮ64

Право на изменения сохраняется / 5007
(H 5080 BM, H 5088 BM)

M.-Nr. 07 199 540 / 00
ru - RU, UA

