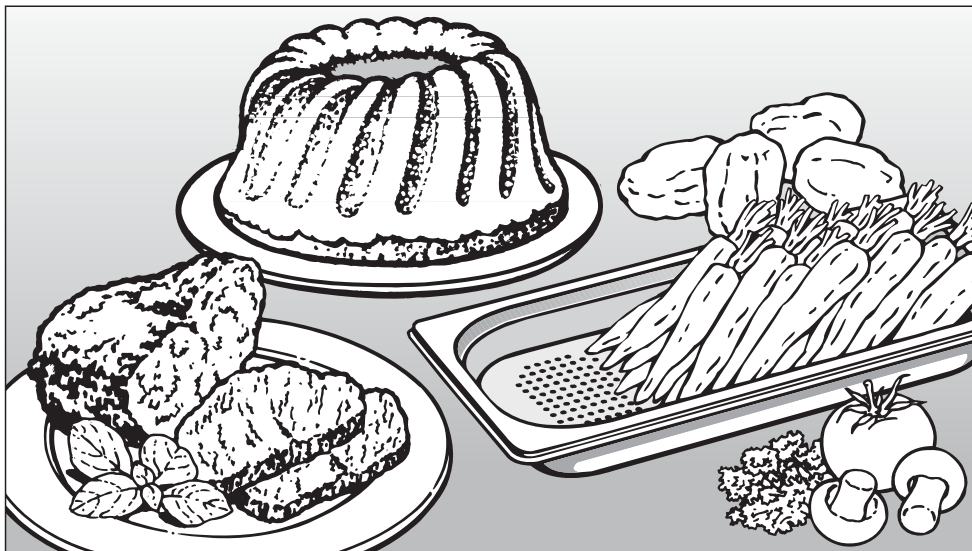


# Miele

## Инструкция по эксплуатации и гарантия качества



## Комби-пароварка DGC 5080 XL

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации.

Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 150 160



|  |    |
|--|----|
| <b>Указания по безопасности и предупреждения</b> . . . . . | 6  |
| <b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> . . . . .       | 11 |
| <b>Описание прибора</b> . . . . .                          | 12 |
| Внешний вид прибора . . . . .                              | 12 |
| Принадлежности, входящие в комплект . . . . .              | 14 |
| Дисплей / Сенсорные кнопки . . . . .                       | 16 |
| Дисплей. . . . .   | 17 |
| <b>Описание работы прибора</b> . . . . .                   | 18 |
| Панель управления . . . . .                                | 18 |
| Емкость для воды . . . . .                                 | 18 |
| Емкость для конденсата. . . . .                            | 18 |
| Жироулавливающий фильтр . . . . .                          | 18 |
| Пищевой термометр . . . . .                                | 18 |
| Температура / Внутренняя температура. . . . .              | 19 |
| Продолжительность (время приготовления) . . . . .          | 19 |
| Влажность . . . . .  | 19 |
| Звуки при работе прибора . . . . .                         | 19 |
| Фаза нагрева . . . . .                                     | 20 |
| Уменьшение количества пара . . . . .                       | 20 |
| Поддержание блюд в теплом виде . . . . .                   | 20 |
| Освещение духового шкафа. . . . .                          | 21 |
| <b>Перед первым использованием</b> . . . . .               | 22 |
| Ввод прибора в эксплуатацию . . . . .                      | 22 |
| Первая чистка . . . . .                                    | 24 |
| Установить температуру закипания . . . . .                 | 25 |
| Нагрев прибора . . . . .                                   | 25 |
| <b>Режимы работы</b> . . . . .                             | 26 |
| <b>Принцип управления</b> . . . . .                        | 29 |
| Наполнение емкости для воды . . . . .                      | 29 |
| Выбор режима работы . . . . .                              | 29 |
| Установка температуры / внутренней температуры . . . . .   | 29 |
| Установка длительности приготовления . . . . .             | 30 |
| Установка влажности . . . . .                              | 30 |
| По истечении заданного времени . . . . .                   | 30 |
| Промывание . . . . .                                       | 30 |
| После эксплуатации прибора . . . . .                       | 31 |
| <b>Эксплуатация</b> . . . . .                              | 32 |

# Содержание

---

|   |    |
|---|----|
| Во время работы . . . . .   | 32 |
| Прерывание работы прибора . . . . .   | 32 |
| Изменение . . . . .   | 32 |
| Сохранение . . . . .  | 33 |
| Недостаточное количество воды . . . . .   | 33 |
| Приготовление с паром-Универсальное / Размораживание . . . . .  | 34 |
| Комби-приготовление . . . . .   | 35 |
| Конвекция плюс / Верхний-нижний жар / Верхний жар / Нижний жар / Гриль / Гриль с обдувом / Интенсивное выпекание / Пироги Специальная . . . . . | 37 |
| Приготовление блюд меню . . . . .   | 38 |
| Разогрев . . . . .  | 39 |
| Персональные программы . . . . .  | 40 |
| <b>Дополнительные функции</b> . . . . .   | 42 |
| Время запуска / Окончание . . . . .   | 42 |
| Таймер . . . . .  | 43 |
| Освещение . . . . .   | 44 |
| Блокировка включения . . . . .  | 44 |
| <b>Установки</b> . . . . .  | 45 |
| Язык  . . . . .  | 45 |
| Текущее время . . . . .   | 45 |
| Освещение . . . . .   | 46 |
| Изменение основного меню . . . . .  | 46 |
| Фаза нагрева . . . . .  | 46 |
| Старт . . . . .   | 46 |
| Уменьшение количества пара . . . . .  | 46 |
| Поддержание блюд в теплом виде . . . . .  | 47 |
| Автоматическое промывание . . . . .   | 47 |
| Рекомендуемые температуры . . . . .   | 47 |
| Жесткость воды . . . . .  | 47 |
| Дисплей . . . . .   | 47 |
| Громкость . . . . .   | 47 |
| Безопасность . . . . .  | 48 |
| Единицы . . . . .   | 48 |
| Miele@home . . . . .  | 48 |
| Торговля . . . . .  | 49 |
| Заводская настройка . . . . .   | 49 |
| <b>Данные для проверяющих организаций</b> . . . . .   | 50 |
| <b>Чистка и уход</b> . . . . .  | 52 |

|  |    |
|--|----|
| Фронтальная поверхность прибора . . . . .                      | 53 |
| Принадлежности . . . . .                                       | 54 |
| Универсальный противень, решетка-комби, направляющие . . . . . | 54 |
| Контейнеры . . . . .   | 54 |
| Пищевой термометр . . . . .                                    | 54 |
| Жироулавливающий фильтр . . . . .                              | 55 |
| Фильтр в дне рабочей камеры . . . . .                          | 55 |
| Емкость для воды . . . . .                                     | 55 |
| Рабочая камера . . . . .                                       | 56 |
| PerfectClean . . . . .   | 58 |
| Чистка и уход . . . . .  | 59 |
| Замачивание . . . . .  | 59 |
| Сушка . . . . .  | 59 |
| Промывание . . . . .   | 59 |
| Удаление накипи . . . . .                                      | 60 |
| Снятие боковых направляющих . . . . .                          | 62 |
| Дверца прибора . . . . .                                       | 62 |
| <b>Что делать, если ...?</b> . . . . .                         | 67 |
| <b>Дополнительно приобретаемые принадлежности</b> . . . . .    | 73 |
| Контейнеры . . . . .   | 73 |
| Прочее . . . . .   | 75 |
| Средства для чистки и ухода . . . . .                          | 77 |
| <b>Технические характеристики</b> . . . . .                    | 78 |
| Указания по подключению прибора к электросети . . . . .        | 78 |
| Потребление электроэнергии . . . . .                           | 78 |
| <b>Miele@home</b> . . . . .                                    | 79 |
| <b>Сервисная служба, типовая табличка</b> . . . . .            | 82 |
| Сертификат (только для РФ) . . . . .                           | 82 |
| <b>Гарантия качества товара</b> . . . . .                      | 83 |

## Указания по безопасности и предупреждения

---

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

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и установке.

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

▶ Эта комби-пароварка предназначена для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях.

▶ Используйте комби-пароварку исключительно в домашних условиях, как описано в инструкции по эксплуатации и брошюре с указаниями по применению.

Использование прибора в других целях недопустимо. Компания Miele не несет ответственности за возможные повреждения, причиной которых является ненадлежащее использование или неправильная эксплуатация прибора.

▶ Комби-пароварка не предназначена для использования вне помещений.

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

# Указания по безопасности и предупреждения

## Если у Вас есть дети

- ▶ Используйте функцию блокировки включения, чтобы дети не могли включить прибор без Вашего просмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи комби-пароварки. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к комби-пароварке, или они должны быть при этом под постоянным надзором.
- ▶ Дети старше 8 лет могут управлять комби-пароваркой, а также проводить ее очистку без надзора взрослых только в том случае, если они получили все разъяснения и могут с уверенностью заниматься управлением и чисткой. Дети должны понимать возможные последствия неправильного обращения с прибором.
- ▶ Следите за тем, чтобы дети не открывали дверцу прибора, когда он работает. Не подпускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что опасность получения ожога будет исключена.
- ▶ Не позволяйте детям забираться на открытую дверцу, садиться или виснуть на ней.
- ▶ Упаковочный материал (например, пленка, стиропор) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте и

утилизируйте ее, как можно быстрее.

## Техника безопасности

- ▶ Перед встраиванием проверьте отсутствие на комби-пароварке внешних повреждений. Ни в коем случае не пользуйтесь поврежденным прибором. Эксплуатация поврежденного прибора ставит под угрозу Вашу безопасность!
- ▶ Перед подключением комби-пароварки обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети. Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку. Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электрическим током).

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ Если вилка сетевого кабеля отсутствует, то монтаж и подключение прибора должен осуществлять квалифицированный электрик. Поручите это специалисту, который хорошо знает и тщательно выполняет действующие инструкции предприятий электроснабжения и дополнения к этим инструкциям. Производитель не отвечает за повреждения прибора, причиной которых послужило неправильное подключение и встраивание.

▶ Для Вашей безопасности используйте комби-пароварку только во встроеном виде.

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

▶ Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу, авторизованные производителем. Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую производитель не несет ответственность.

▶ Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен квалифицированным электриком на кабель Тип H 05 VV-F (PVC-изолированный), который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

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

▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть 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,
- отсоединен от электросети сетевой кабель.

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

▶ Ремонт прибора во время гарантийного срока имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

▶ Не допускается подключение прибора к электросети через многоместную розетку или удлинитель, так как они не могут обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).



# Указания по безопасности и предупреждения

## Надлежащее использование

► При работе у горячего прибора защищайте руки, используя теплоизолирующие перчатки, прихватки и т.п. Следите за тем, чтобы прихватки не были влажными, так как при этом повышается их теплопроводность, что может привести к ожогу.

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

► В случае возгорания горячего жира или масла ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой! Потушите огонь с помощью покрывала или пены огнетушителя.

► Соблюдайте рекомендованные сроки приготовления в режимах "Большой гриль", "Малый гриль" и "Гриль с обдувом". Слишком долгое приготовление может привести к пересушиванию и самовозгоранию продукта. Опасность пожара!

► Не используйте режимы "Большой гриль", "Малый гриль" и "Гриль с обдувом" для "освежения" булочек или хлеба, или для сушки цветов и зелени. Опасность пожара! Вместо этого используйте "Конвекция+" или "Верхний-нижний жар".

► Для приготовления продуктов питания зачастую используют алкогольные напитки. Алкоголь испаряется при высоких температурах. Следует учесть, что в определенных условиях алкогольные пары могут вспыхнуть на нагревательных элементах. Опасность пожара!

► При задвигании или вынимании контейнеров следите за тем, чтобы их содержимое не переливалось и чтобы Вы не контактировали с горячим паром или горячими стенками рабочей камеры прибора. Существует опасность ошпаривания и ожогов!

► Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. При случайном включении создается опасность пожара.

► Не разогревайте в приборе закрытые консервы в жестяных и прочих банках. При этом в них возникает избыточное давление, банки могут лопнуть и повредить рабочую камеру. Кроме того, существует опасность получения травм и ожогов.

► Никогда не используйте прибор без фильтра, так как грубые остатки пищи могут засорить слив воды и насос.

► Если Вы хотите использовать пластиковую посуду проследите, чтобы она выдерживала воздействие высоких температур (до 100 °С) и горячего пара. Другая пластиковая посуда может расплавиться, потрескаться или сломаться.

► Не используйте силиконовые формы для выпечки в режиме конвекция с паром, они не выдерживают воздействие пара.

► Не ставьте кастрюли, сковородки или формы непосредственно на дно рабочей камеры. Не двигайте противни по дну рабочей камеры.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Ни в коем случае не прокладывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой, которая рекомендуется, в качестве защиты рабочей камеры от загрязнений. Она обуславливает застой жара, существенно влияет на результаты выпечки и жарения, а также блокирует поступление пара.
- ▶ Не храните пищевой термометр в рабочей камере, он может быть незамечен при следующем нагреве и, соответственно, поврежден.
- ▶ Не используйте прибор для обогрева помещений. От высокой температуры находящиеся рядом легко воспламеняющиеся предметы могут загореться. Кроме того, срок службы прибора сокращается.
- ▶ Не храните в рабочей камере готовые блюда, и не используйте для приготовления предметы, которые могут заржаветь. Это может привести к коррозии прибора.
- ▶ Если Вы используете электроприбор, напр., ручной миксер, вблизи комби-пароварки, следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с прибором. Может быть повреждена оплетка провода. Опасность удара током!
- ▶ Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 10 кг.
- ▶ Не включайте прибор без защитного плафона лампы, т.к. в этом случае пар может пропасть на токоведущие детали и привести к короткому замыканию. Кроме того, могут быть повреждены электрические детали.
- ▶ Если прибор встроен за мебельную дверцу, он может использоваться только при открытой дверце. Закрывайте дверцу только после полного высыхания прибора.

### Принадлежности

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

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

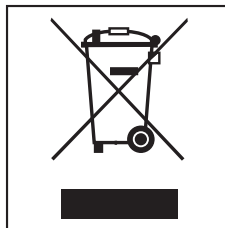
## Утилизация транспортной упаковки

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

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Как правило, торговая организация забирает упаковку обратно.

## 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.

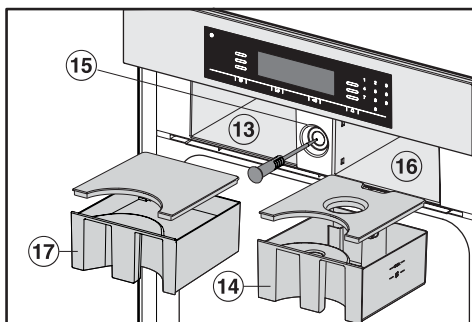
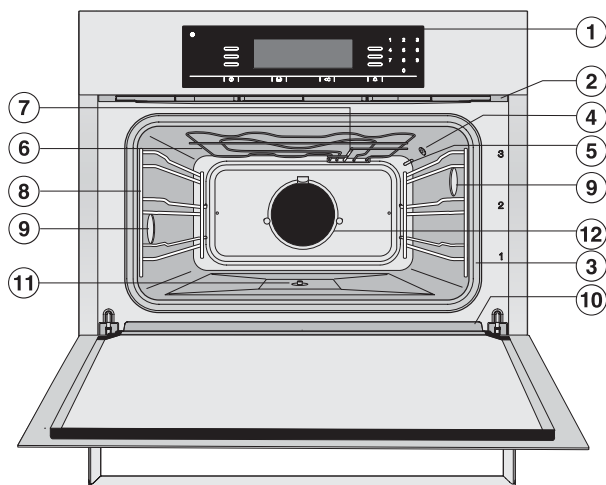


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

# Описание прибора

## Внешний вид прибора



- ① Панель управления
  - ② Область выхода влажного воздуха
  - ③ Уплотнение дверцы
  - ④ Сенсор наличия влаги
  - ⑤ Переключатель температуры
  - ⑥ Нагревательный элемент верхнего жара/гриля
  - ⑦ Приемная антенна для беспроводного пищевого термометра
  - ⑧ Боковые направляющие для 3 ярусов загрузки
  - ⑨ Освещение рабочей камеры
  - ⑩ Улавливающий лоток
  - ⑪ Слив
  - ⑫ Жироулавливающий фильтр
- 
- ⑬ Выдвижной лоток для емкости для конденсата
  - ⑭ Емкость для воды
  - ⑮ Место хранения беспроводного пищевого термометра
  - ⑯ Выдвижной лоток для емкости для воды
  - ⑰ Емкость для конденсата

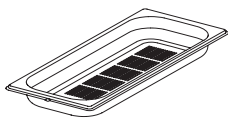
# Описание прибора

---

## Принадлежности, входящие в комплект

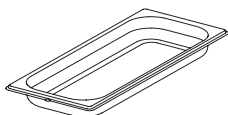
При необходимости Вы можете заказать принадлежности, входящие в комплект, а также дополнительные принадлежности (см. главу "Дополнительные принадлежности").

### DGGL 20



1 перфорированный контейнер  
Вместимость 2,4 л / Полезный объем 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШxГxВ)  
- задвигается между стойками ниши в боковые направляющие -

### DGG 20



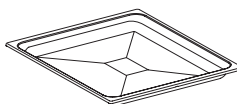
1 неперфорированный контейнер  
Вместимость 2,4 л / Полезный объем 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШxГxВ)  
- задвигается между стойками ниши в боковые направляющие -

### DGGL 12



1 перфорированный контейнер  
Вместимость 5,4 л / Полезный объем 3,3 л  
450 x 390 x 40 мм (ШxГxВ)  
- задвигается между стойками ниши в боковые направляющие -

### Универсальный противень



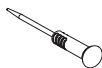
1 Универсальный противень  
- задвигается между стойками ниши в боковые направляющие -

### Решетка (комбинируемая с лотком)



- задвигается между стойками ниши в боковые направляющие -

### Пищевой термометр



Для жарения с четким соблюдением температурного режима

Измеряет температуру внутри мяса (Внутренняя температура)

### Таблетки для удаления накипи

Для очистки прибора от накипи

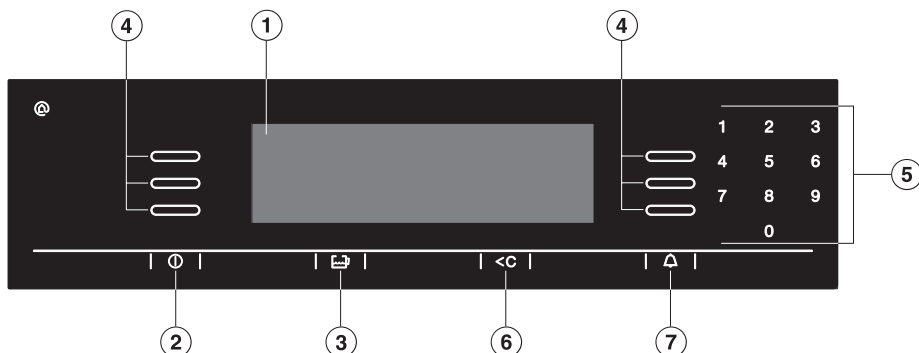
### Книга рецептов "Комби-пароварка"

Готовьте и наслаждайтесь вместе с Miele

Лучшие рецепты от экспериментальной кухни Miele

# Описание прибора

## Дисплей / Сенсорные кнопки



Управление прибором происходит посредством дисплея ① и электронных сенсорных кнопок ② - ⑦, которые расположены рядом и под дисплеем. Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение пальцем. Каждое нажатие подтверждается звуковым сигналом.













Громкость сигнала Вы можете изменить в меню Установки (см. главу "Установки / Громкость сигнала").

|   | <b>Кнопка</b> | <b>Функционирование</b>  |
|---|---------------|--|
| ② | ①             | Включение и выключение прибора.  |
| ③ |               | Открытие/закрывание панели управления  |
| ④ |               | "Листайте" в меню.<br>Выбор указываемых рядом на дисплее пунктов меню или значений.<br>(Кнопки горят, когда возможен выбор). |
| ⑤ | 0, 1, 2, ...  | Установка температурного режима.<br>Установка времени.<br>(Кнопки горят, когда возможен или необходим выбор).                |
| ⑥ | <C            | Переключение на предыдущую область.<br>Удаление последних установок.   |
| ⑦ |               | Включение и выключение таймера.<br>Установка времени.  |



## Дисплей


На дисплее в дополнение к тексту появляются символы:

| Символ  | Значение   |
|---|--|
| ●   | Возникает с пунктом меню или указанием, напр. "далее", и относится к одной из сенсорных кнопок.<br>Вы выбираете желаемый пункт меню нажатием расположенной рядом сенсорной кнопки. |
|    | Максимально могут отображаться 3 пункта меню для выбора.<br>Если имеется больше возможностей, то появляются эти стрелки.   |
| - - - -   | Последний вариант отделен пунктирной линией. Затем осуществляется переход на начало списка.  |
| + / -   | Установка температурного режима.<br>Установка времени.<br>(появляются только тогда, когда возможен или необходим выбор).   |
| ✓   | Выбранная установка обозначается галочкой.   |
|    | Фаза нагрева   |
|    | Фаза охлаждения  |
|    | Внутренняя температура   |
|   | Уровень воды в емкости для воды полный   |
|  | наполовину полный  |
|  | мало воды.   |
|  | Запуск   |
|  | Процесс завершен   |
|  | Промывание   |
|  | Блокировка включения изменена на "допустимо":<br>выкл = Управление возможно  |
|  | ein = Управление невозможно.   |

# Описание работы прибора

---

## Панель управления

Позади панели управления находится емкость для воды, емкость для конденсата и пищевой термометр. Панель управления открывается и закрывается нажатием сенсорной кнопки . Панель управления оснащена системой защиты от заземления. Если при открывании/закрывании она натывается на препятствие, то процесс прекращается. При открывании и закрывании бленды все же не касайтесь ручки дверцы прибора!

## Емкость для воды

Максимальное наполнение составляет 1,2 л, минимальное 1,0 л. Внутри и снаружи емкости для воды находится маркировка. Ни в коем случае нельзя превышать верхнюю маркировку! Макс. наполнения хватает при режиме 100 °С для процесса приготовления ок. 2 часов, мин. наполнения на ок. 30 минут, если Вы не открываете дверцу. Количество воды в емкости отображается на дисплее с помощью символа.

## Емкость для конденсата

Прибор сливает конденсат при приготовлении в емкость для конденсата. Максимальная степень наполнения составляет 1,2 л.

## Жироулавливающий фильтр

Жироулавливающий фильтр должен быть установлен перед началом процесса жарения. При использовании программ с паром его необходимо удалить. При выпечке его тоже необходимо удалить, т.к. в противном случае выпечка может получиться разной степени поджаривания. (Исключение: сливовый пирог, пицца с обильной начинкой).

## Пищевой термометр

Пищевой термометр измеряет температуру внутри продукта. С помощью пищевого термометра Вы можете следить в процессе приготовления за точной температурой.

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

## Температура / Внутренняя температура

Для некоторых режимов есть рекомендуемая температура и иногда установлена внутренняя температура для пищевого термометра. Вы можете изменять рекомендованную температуру внутри определенного диапазона (см. главу "Режимы работы") для одного процесса приготовления или постоянно (см. главу "Установки"). Вы можете изменять внутреннюю температуру внутри диапазона, установленного прибором, для процесса приготовления или одного шага из этого процесса.

## Продолжительность (время приготовления)

В зависимости от режима Вы можете устанавливать продолжительность от 1 минуты и 6, 10 или 12 часов.

При автоматических программах или программах по уходу и приготовлению блюд меню продолжительность является заводской настройкой и не может быть изменена.

В режимах и программах с паром отсчет продолжительности начинается с момента достижения установленной температуры, во всех других режимах / программах начинается сразу.

## Влажность

В режимах Комби и предварительный нагрев работа происходит в комбинации горячего воздуха и влажности. Вы можете изменять внутреннюю температуру внутри диапазона, установленного прибором, для процесса приготовления или одного шага из этого процесса.

## Звуки при работе прибора

После включения прибора, во время работы и после выключения можно слышать шум. Этот шум не указывает на повреждение или дефект прибора. Он появляется при заливе и сливе воды.

При работе прибора слышен шум вентилятора.

# Описание работы прибора

---

## Фаза нагрева

Во время нагрева прибора до установленной температуры на дисплее отображается повышающаяся температура рабочей камеры и режим "Фаза нагрева" (Исключение: Автоматическая, Приготовление блюд меню, Разогрев, Программа по уходу).

### Приготовление на пару

При приготовлении в пароварке длительность фазы нагрева зависит от количества продуктов и температуры. В целом фаза нагрева занимает ок. 7 минут. При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов она увеличивается.

## Уменьшение количества пара

при приготовлении с паром

Если приготовление происходит с температурой больше 75 °С, после окончания процесса приготовления автоматически включается редукция пара. Функция влияет на то, что при открывании дверцы выпускается не так много пара. На дисплее появляется "Редукция пара" дополнительно к "Процесс окончен".

Функцию можно отключить (см. главу "Установки / Редукция пара").

## Поддержание блюд в теплом виде

при приготовлении с паром

Если прибор не отключается после завершения процесса приготовления, то затем автоматически режим меняется на функцию поддержания блюд в теплом виде. Продукты сохраняются при температуре 70 ° максимумно 15 минут.

Функцию можно отключить (см. главу "Установки / Поддержание блюд в теплом виде").

Учтите, что у некоторых блюд, особенно у рыбы, при поддержании в теплом виде может продолжаться процесс приготовления.

### Освещение духового шкафа

Заводская установка прибора такова, что освещение рабочей камеры выключается сразу же после старта в целях экономии электроэнергии.

Вы можете коротко включить освещение рабочей камеры во время работы, нажав любую неактивную сенсорную кнопку справа или слева от дисплея. Если рабочая камера должна быть освещена во время работы, Вам необходимо изменить заводскую установку (см. главу "Установки / Освещение").

Если дверца после окончания процесса приготовления остается открытой, то освещение рабочей камеры автоматически выключается спустя 5 минут. Вы можете его включить для очистки рабочей камеры (см. главу "Дополнительные функции / Освещение").

Система освещения рабочей камеры выделяет тепло. Если Вы работаете при температурах ниже 60 °С, выберите установку "включить на 15 секунд".

Более подробную информацию по практическому применению, а также советы по использованию Вашего прибора Вы сможете найти в прилагаемой брошюре "Указания по применению" и "Автоматические программы".

# Перед первым использованием

---

## Ввод прибора в эксплуатацию

После подключения прибора к электросети он включается автоматически.

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

Следуйте указаниям на дисплее.

## Установка языка

После приветствия появится сообщение об установке языка:

- Касайтесь одной из сенсорных клавиш рядом со стрелками так долго, пока на дисплее не появится нужный язык.
- Коснитесь сенсорной кнопки слева от нужного языка.

Выбор отображается с помощью ✓.

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

- Для подтверждения выбора коснитесь сенсорной клавиши рядом со словом "ОК" (внизу справа рядом с дисплеем).

## Формат индикации времени

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

- Коснитесь сенсорной клавиши, стоящей рядом с нужным форматом времени.
- Коснитесь сенсорной кнопки рядом с "ОК" для подтверждения.

## Текущее время

Затем появится запрос об установке текущего времени.

Для этого Вы можете использовать сенсорные клавиши рядом с + и - или клавиши цифрового блока.

Установите текущее время с помощью 4 цифр, напр. утро 9 часов 10 минут = 09:10.

- Введите минуты и подтвердите значение нажатием "ОК".

## Индикация текущего времени

Затем появляется вопрос: нужна ли индикация текущего времени:

вкл = текущее время отображается всегда

на 60 секунд = текущее время отображается в течение 60 секунд после выключения прибора

без индикации = индикация текущего времени отображается только на включенном приборе

- Выберите нужную установку.

После подтверждения с помощью пункта "ОК" высветится

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

- Подтвердите с помощью "ОК".

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

## Перед первым использованием

---

Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Типовая табличка".

На заводе прибор проверяется, ввиду этого при транспортировке оставшаяся жидкость может вылиться в рабочую камеру.

### Первая чистка

Удалите защитную пленку, если она есть на приборе.

### Емкость для воды

Выньте из прибора емкость для воды и вымойте ее вручную или в посудомоечной машине.

### Принадлежности / Рабочая камера

Выньте все принадлежности из рабочей камеры и очистите ее.

Емкости для приготовления можно мыть в посудомоечной машине. Универсальный противень и решетка-комби имеют специальное покрытие PerfectClean и могут быть очищены только вручную. См. главу "PerfectClean".

Очистите рабочую камеру влажной салфеткой, чтобы убрать пыль или возможные остатки упаковки.



### Установить температуру закипания

Включите прибор в режиме "Универсальное приготовление" (100 °C) на 15 минут. При этом действуйте, как описано в главе "Управление".

Благодаря этому режиму работы прибор будет настроен на температуру закипания воды, в зависимости от места установки, и водоподводящие детали будут промыты. При этом режиме работы парообразование будет сильнее, чем обычно.

После **переезда** прибор необходимо настроить на новое место установки и измененную температуру кипения воды, если новое место отличается от старого по высоте минимум на 300 м. Для этого проведите очистку от накипи (см. главу "Чистка и уход / Очистка от накипи").

### Нагрев прибора






Чтобы удалить жир с кольцевого нагревательного элемента, нагрейте пустой прибор в режиме конвекция плюс до 200 °C на 30 минут. Описание Вы можете посмотреть в главе "Управление".

При первом накаливании нагревательного элемента образовывается запах.








Образование запаха и возможного задымления проходят спустя некоторое время и не указывают на неправильное подключение или дефект прибора. Позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни.

## Режимы работы

Информацию о широте возможностей применения, а также советы по использованию Вашего прибора Вы сможете найти в прилагаемой брошюре "Указания по применению" и "Автоматические программы".

| Режим / Меню  | Рекомендуемая температура | Устанавливаемый температурный режим |
|---|---------------------------|-------------------------------------|
| <b>Комби-приготовление</b>  |                           |                                     |
|  <b>Конвекция+</b><br>Для выпекания и жарения  | °C 150<br>°F 302          | °C 30 - 225<br>°F 85 - 437          |
| <b>Верхний/нижний жар</b><br>Для выпекания и жарения  | °C 150<br>°F 302          | °C 30 - 225<br>°F 85 - 437          |
| <b>Гриль</b>  | °C 225<br>°F 437          | °C 150 - 225<br>°F 300 - 437        |
|  <b>Приготовление на пару</b>   |                           |                                     |
| <b>Универсальное</b><br>Приготовление всех видов продуктов, кипячение, приготовление сока, специальное применение   | °C 100<br>°F 212          | °C 40 - 100<br>°F 105 - 212         |
| <b>Приготовление блюд меню</b><br>Одновременное приготовление разных продуктов  | -                         | -                                   |
|  <b>Конвекция+</b><br>Для выпечки на нескольких уровнях   | °C 150<br>°F 302          | °C 30 - 225<br>°F 85 - 437          |
|  <b>Верхний/нижний жар</b><br>Для выпечки по традиционным рецептам и приготовления суфле                                  | °C 150<br>°F 302          | °C 30 - 225<br>°F 85 - 437          |
|  <b>Верхний жар</b><br>Для поджаривания верхней стороны, гратинирования, приготовления соусов, запекания, выпечки пирогов | °C 190<br>°F 375          | °C 100 - 225<br>°F 210 - 437        |

## Режимы работы

| Режим / Меню   | Рекомендуемая температура | Устанавливаемый температурный режим |
|--|---------------------------|-------------------------------------|
|  <b>Нижний жар</b><br>Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить пирог с нижней стороны                      | °C 190<br>°F 375          | °C 100 - 225<br>°F 210 - 437        |
|  <b>Гриль большой</b><br>Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах | °C 225<br>°F 437          | °C 150 - 225<br>°F 300 - 437        |
|  <b>Гриль малый</b><br>для приготовления на гриле плоских продуктов в малых количествах и для запекания в малых формах       | °C 225<br>°F 437          | °C 150 - 225<br>°F 300 - 437        |
|  <b>Гриль с обдувом</b><br>Гриль с обдувом для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицы, рулетов  | °C 170<br>°F 338          | °C 50 - 225<br>°F 120 - 437         |
|  <b>Интенсивное выпекание</b><br>Для выпекания пирогов с сочным покрытием  | °C 150<br>°F 302          | °C 50 - 225<br>°F 120 - 437         |
|  <b>Автоматические программы</b><br>Вызывается лист имеющихся автоматических программ                                      | -                         | -                                   |
| <b>Инд. программы</b><br>Установка и сохранение режимов работы   | -                         | -                                   |
|  <b>Разогрев</b><br>Для щадящего разогрева готовых продуктов   | °C 130<br>°F 265          | °C 120 -140<br>°F 250 -285          |


## Режимы работы

| Режим / Меню  | Рекомендуемая температура | Устанавливаемый температурный режим |
|---|---------------------------|-------------------------------------|
|  <b>Размораживание</b><br>Для щадящего размораживания замороженных продуктов                                | °C 60<br>°F 140           | °C 50 -60<br>°F 120 -140            |
|  <b>Пироги Специальная</b><br>Для замешиваемого теста   | °C 150<br>°F 302          | °C 30 - 225<br>°F 85 - 437          |
|  <b>Освещение</b>   | -                         | -                                   |
| <b>Чистка и уход</b><br><u>Замачивание</u><br><b>Сушка</b><br> <b>Удаление накипи</b><br><b>Промывание</b> | -                         | -                                   |
| <b>Установки</b><br>Изменение заводских установок   | -                         | -                                   |


Проверяйте перед каждым процессом приготовления, правильно ли установлен фильтр в днище, т.к. крупные остатки пищи могут засорить водосток.

## Наполнение емкости для воды

При открывании и закрывании панели управления не касайтесь ручки прибора! Опасность заземления!

- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы открыть панель управления.
- Выньте емкость для воды (справа), и наполните ее минимум до маккировки "мин".

Используйте **только холодную водопроводную воду** (до 20 °С), но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

- Задвиньте емкость с водой до упора в пароварку.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы закрыть панель управления.

## Выбор режима работы

- Включите прибор ①.
- Если желаемый режим работы не отображается, нажмите одну из подсвеченных сенсорных кнопок рядом со стрелками справа от дисплея, пока не появится режим работы.
- Выберите режим работы нажатием расположенных рядом сенсорных кнопок.

## Установка температуры / внутренней температуры

- Если Вы хотите работать с предложенной температурой, подтвердите с помощью "ОК", если Вы хотите изменить температуру, установите с помощью **- / +** или с помощью цифровых сенсорных кнопок желаемую температуру и подтвердите с помощью "ОК".

# Принцип управления

---

## Установка длительности приготовления

- Установите с помощью **+ / -** или с помощью цифровых сенсорных кнопок желаемую длительность приготовления, и подтвердите с помощью "ОК". Если длительность устанавливается с помощью цифровых сенсорных кнопок, то должны быть установлены часы и минуты, если она составляет более 59 минут.  
Пример: Длительность 80 минут = 1:20.

## Установка влажности

(при комби-приготовлении и разогреве)

- Установите с помощью **+ / -** или с помощью цифровых сенсорных кнопок желаемую влажность.

## По истечении заданного времени

При окончании процесса приготовления раздается сигнал и на дисплее появляется "Процесс окончен".

В некоторых режимах дополнительно появляется "Редукция пара". Подождите пока не погаснет "Редукция пара", прежде чем Вы откроете дверцу прибора и вынете продукты.

- Выключите прибор.

При вынимании контейнеров следите за тем, чтобы их содержимое не переливалось и чтобы Вы не контактировали с горячим паром или горячими стенками рабочей камеры прибора. Существует опасность ошпаривания и ожогов!

## Промывание

После выключения прибора на дисплее появляется после процесса приготовления с паром "Промывание прибора". Проведите промывание, чтобы вымыть возможные остатки пищи из системы. При этом следуйте указаниям на дисплее.

### После эксплуатации прибора

- Выньте емкость для воды и вылейте из нее воду. При вынимании слегка прижимайте емкость вверх.
- После каждого использования прибора чистите и вытирайте насухо весь прибор, как описано в главе "Чистка и уход".

Закрывайте дверцу прибора только после того, как он полностью высохнет.

# Эксплуатация

---

## Во время работы

### Прерывание работы прибора

Работа прекращается, если Вы открываете дверцу. Нагрев выключается, остаточное время сохраняется.

Режимы работы с паром:

При открывании дверцы из прибора выходит пар. Отойдите от пароварки на один шаг и дождитесь, когда пар улетучится.

Размещая и вынимая контейнеры, следите, чтобы их содержимое не переливалось и чтобы Вы не контактировали с горячим паром и горячими стенками рабочей камеры. Существует опасность ошпаривания и получения ожогов!

Работа продолжится, когда Вы закроете дверцу.

При режимах работы с паром после закрывания дверцы происходит выравнивание давления, при котором может раздаваться свистящий звук.

### Изменение

- Выберите "изменить".
- Выберите нужный пункт, напр., "Температура" и выполните изменение.
- Подтвердите с помощью "ОК".



## Сохранение

Вы можете сохранить установку текущего процесса приготовления и вызвать ее затем в меню "Персональные программы".

- Выберите "изменить".
- Касайтесь сенсорной клавиши рядом со стрелками так часто, пока не появится пункт "сохранить как".
- Выберите "сохранить как".

На дисплее появляется обзор.

- Подтвердите пункт "далее".
- Затем действуйте, как описано в главе "Персональные программы", разделе "Сохранение".

## Недостаточное количество воды

Если в процессе приготовления возникает недостаток воды, раздается сигнал и на дисплее появляется требование о заливе воды.

- Выньте емкость для воды и наполните ее.
- Задвиньте емкость с водой до упора в пароварку.

Процесс будет продолжен.

## Приготовление с паром-Универсальное / Размораживание

- Залейте воду в емкость и задвиньте ее в прибор.
- Положите продукт в прибор.
- Включите прибор.
- Выберите режим работы.
- Подтвердите предложенную температуру с помощью "ОК" или установите желаемую температуру и подтвердите ее.
- Введите желаемую длительность и подтвердите значение нажатием "ОК".

Прибор автоматически начинает работу после подтверждения длительности.

Только при приготовлении с паром:

При окончании процесса приготовления прибор не выключается, запускается функция поддержания блюд в теплом виде.

## Комби-приготовление

Режим комби-приготовления работает с комбинацией из жара и пара. В одном процессе приготовления могут быть соединены до шести режимов работы. Для каждого режима могут быть индивидуально установлены температура, влажность и длительность или внутренняя температура.

Течение режима работы происходит в последовательности, в которой заданы отдельные шаги.

В режиме "Комби-приготовление / Гриль" использование пищевого термометра невозможно.

В качестве примера приведен процесс приготовления с тремя шагами.

- Залейте воду в емкость и задвиньте ее в прибор.
- Включите прибор ①.
- При необходимости воткните в продукт пищевой термометр и поставьте продукт в рабочую камеру. Поместите универсальный противень на нижний уровень, в случае если продукт будет жариться на решетке.
- Выберите "Комби-приготовление".
- Выберите нужный вид нагрева.

### Шаг 1

- Введите температуру и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Введите влажность и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Выберите "Продолжительность" или "Внутреннюю температуру".
- Введите влажность и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Выберите "добавить следующий продукт".

## Шаг 2

- Выберите нужный вид нагрева.
- Введите температуру и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Введите влажность и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Выберите "Продолжительность" или "Внутреннюю температуру".
- Введите влажность и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Выберите "добавить следующий продукт".

## Шаг 3

- Выберите нужный вид нагрева.
- Введите температуру и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Введите влажность и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Выберите "Продолжительность" или "Внутреннюю температуру".
- Введите влажность и подтвердите значение нажатием "дальше".
- Подтвердите пункт "закончить шаги приготовления" с помощью "дальше".

На дисплее отображается список отдельных шагов приготовления. Если Вы не ходите добавлять следующие шаги, то подтвердите с помощью "дальше".

- Запустите процесс приготовления сразу или задайте время для старта и окончания процесса приготовления (см. соответствующую главу).

## **Конвекция плюс / Верхний-нижний жар / Верхний жар / Нижний жар / Гриль / Гриль с обдувом / Интенсивное выпекание / Пироги Специальная**

Жировой фильтр на задней стенке прибора должен быть при выпечке снят. Исключение: если Вы печете сливовый пирог или пиццу с обильной начинкой, фильтр должен использоваться.

Прибор автоматически включается после подтверждения выбранного температурного режима. Вы можете установить длительность от 1 минуты до 12 часов. Если установлено время приготовления, то оно начинает отсчитываться при включении.

Установка длительности приготовления не обязательна. Если длительность не установлена, то прибор автоматически выключится после 12 часов работы.

В этих режимах приготовления у Вас есть возможность произвести паровой удар (изменить/ОК/произвести паровой удар). Паровой удар производится сразу же после выбора, продолжительность ок. 1 минуты. Количество паровых ударов не ограничено.

- Снимите жировой фильтр на задней стенке прибора.
- Включите прибор ①.
- Выберите желаемый режим работы.
- Подтвердите заранее выбранный температурный режим или установите желаемую температуру.
- Установить внутреннюю температуру (не возможно в режиме Гриль, Верхний жар, Нижний жар):  
Нажмите сенсорную кнопку слева рядом с "Внутренняя температура". Если Вы хотите работать с рекомендуемой температурой, подтвердите с помощью "ОК", если вы хотите изменить температуру, установите с помощью **- / +** или сенсорных кнопок с цифрами желаемую температуру и подтвердите с помощью "ОК".
- Установите продолжительность или окончание времени приготовления, или время старта и продолжительность.

## Приготовление блюд меню

Вы можете выбрать до трех компонентов, напр., рыба с гарниром и овощами. Различные компоненты могут быть выбраны в любой последовательности. Прибор автоматически сортирует по длительности приготовления: продукты с более длительным сроком приготовления располагаются первыми.

В программе Приготовление блюд меню продукты готовятся исключительно с паром, это означает, что мясо не подрумянивается!

- Залейте воду в емкость и задвиньте ее в прибор.
- Включите прибор ①.
- Выберите "Приготовление блюд меню".
- Выберите нужный продукт питания.

В зависимости от продукта происходит выбор величины и степени приготовления продукта.

- Задайте нужные значения и подтвердите нажатием "дальше".
- Выберите "добавить следующий продукт".
- Выберите желаемый продукт и действуйте, как при первом продукте.
- Повторите процесс с третьим продуктом.

После подтверждения пункта "Начать приготовление блюд меню" прибор указывает продукт и уровень загрузки. По окончании фазы нагрева появится сообщение о том, в какое время следует поместить в прибор следующий продукт. При наступлении этого момента будет указан продукт и уровень загрузки. Этот процесс повторится и для третьего продукта.

Вы также можете добавить при приготовлении из меню продукт, который не указан. Указания Вы найдете в брошюре "Указания по применению", глава "Приготовление блюд меню".

## Разогрев

- Залейте воду в емкость и задвиньте ее в прибор.
- Включите прибор ①.
- Выберите "Разогрев".
- Подтвердите предложенную температуру с помощью "ОК" или установите желаемую температуру и подтвердите ее.
- Подтвердите влажность с помощью "ОК" или установите желаемую влажность и подтвердите ее.
- Введите желаемую длительность и подтвердите значение нажатием "ОК".

## Персональные программы

Вы можете сохранить до 25 режимов приготовления с макс. 6 ступенями приготовления с собственными названиями в меню Персональные программы. Все программы из "Персональных программ" могут быть скомбинированы друг с другом.

Если еще не создавалась персональная программа, появляются только режимы работы.

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

### **Выбрать**

Персональные программы могут быть вызваны и начаты.

### **Создать**

Персональные программы можно создать.

### **Изменить**

Существующие программы выводятся на дисплей и могут быть изменены.

### **Удалить**

Существующие программы можно удалить.

### **В Главное меню**

Вы можете внести до трех программ в главное меню.

При составлении программ учитывайте следующее: в режимах Универсальный и Комби-приготовление с температурой 100 °С/с влажностью 100 % может быть произведен только пар, если температура рабочей камеры составляет 100 °С. Если температура рабочей камеры прибора выше, то прибор не нагревается, пока температура не упадет до 100 °С.



## Создать

- Выберите пункт "Персональные программы".
- Выберите пункт меню "создать программу".
- Выберите режим работы.
- Как обычно выберите установки и подтвердите их с помощью "далее".

Появляется список. Вы можете добавить следующий пункт или после подтверждения с помощью "далее" сохранить режим приготовления.

## Сохранение

Режим может быть сохранен в приборе под заданным названием, напр. , "Блюдо 1", под любым выбранным Вами именем, напр. , "Минестроне" или в комбинации из обоих названий, напр. , "Блюдо 1 Минестроне".

С помощью сенсорных клавиш, стоящих слева и справа рядом с алфавитом, выделите нужные буквы, с помощью указания "Выбрать символы" подтвердите действие. Написание строчных и прописных букв появляется автоматически. Завершите процесс с помощью "Подтвердить название".

# Дополнительные функции

---

## Время запуска / Окончание

Вы можете отложить запуск на более позднее время. При этом прибор включится и выключится автоматически.

В режиме "Приготовление блюд из меню" и "Уход" это невозможно.

С помощью "Время запуска" Вы можете определить текущее время, в которое должен начаться процесс приготовления. С помощью "Окончание" Вы можете определить текущее время, в которое должен закончиться процесс приготовления.

Вы не можете использовать данную функцию, если рабочая камера прибора еще слишком нагрета, напр., после завершения процесса приготовления.

Негативно на результате приготовления может сказаться, если между расположением блюда в рабочей камере и началом приготовления пройдет долгое время. Дрожжевое тесто может слишком сильно подойти, а пекарский порошок потерять свои свойства, и выпечка подойдет неравномерно или будет жесткой. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

## Установка

- После того как Вы произвели необходимые установки, выберите "Время запуска" или "Окончание" и введите время суток, в которое процесс приготовления должен начаться или окончиться.
- Подтвердите с помощью "ОК".

## Удалить

- Выберите "изменить".
- Выберите "Время запуска" или "Окончание".
- Нажмите <C.
- Подтвердите с помощью "ОК".

## Таймер

Вы можете установить таймер для отслеживания разных стадий приготовления.

Таймер можно также использовать во время выполнения процесса приготовления.

Может быть установлено время между 1 секундой и 9 часами 59 минутами и 59 секундами. Время таймера до 10 минут отображается в мин:сек, время таймера после 10 минут в ч:мин.

Время таймера должно быть задано в минутах и секундах или часах, минутах и секундах.  
Например: 8 минут = -:8:00.

По истечении заданного промежутка раздастся сигнал. Для выключения таймера коснитесь к "**<C**". Если таймер не будет выключен, он начнет по секундам отсчитывать время вперед и на дисплее мигает символ  $\Delta$ . Так Вы сможете узнать, сколько времени прошло с момента истечения заданного времени.

## Установка

- Коснитесь сенсорной кнопки  $\Delta$ .
- Введите нужное время с помощью сенсорных клавиш, стоящих рядом с +/-, или клавиш цифрового блока.
- Подтвердите с помощью "OK".

## Изменение

- Коснитесь  $\Delta$ , введите нужное время и подтвердите с помощью "OK".

## Удалить


- Коснитесь  $\Delta$ , коснитесь **<C** и подтвердите с помощью "OK".

## Дополнительные функции

---

### Освещение

Рабочая камера может быть освещена длительное время, когда прибор не работает, например, для очистки.


- Включите прибор .
- Выберите "Освещение".

### Блокировка включения


Благодаря блокировке включения предотвращается случайное включение прибора.

В заводском исполнении прибора блокировка включения выключена. Для активизации этой функции Вам необходимо сначала однократно изменить заводскую настройку прибора на "допускается" (см. главу "Установки / Безопасность").

### Включить

- Выберите символ .
- Выберите "вкл" и подтвердите с помощью "ОК".

### Выключить

- Выберите символ .
- Выберите "выкл" и подтвердите с помощью "ОК".

У Вас есть возможность выбора различных настроек некоторых функций прибора. Вы можете изменять несколько настроек друг за другом.

Действуйте следующим образом:

- Включите прибор.
- Выберите меню "Установки".
- Выберите пункт меню, который Вы хотите изменить.


Галочкой ✓ отмечена актуальная установка.

Если в подменю в течение примерно 5 минут не происходит выбор какого-либо пункта, то индикация возвращается в меню "Установки".

## Язык

В электронику прибора введены различные языки, которые можно установить.

С помощью подменю Язык  Вы можете выбрать язык.

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

## Текущее время

**Индикация:** Вы можете выбрать, будет ли выключенный прибор показывать текущее время длительно или только в течение 60 секунд

**Формат времени:** Вы можете выбрать 12- или 24-часовой формат индикации

**установить:** Установка текущего времени

**синхронизировать:** Если Ваш прибор оснащен коммуникационным модулем Miele@home и Вы установили связь прибора с системой Miele@home, то текущее время будет настраиваться на системное время Miele@home. Вы можете выключить синхронизацию, чтобы ввести в прибор время, отличное от системного.

# Установки

---

## Освещение

Вы можете выбрать, будет освещена рабочая камера в течение всего процесса приготовления или только в течение 15 секунд.

## Изменение основного меню

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

При этом Вы можете установить определенную позицию.

## Фаза нагрева

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

### **быстро**

(Заводская настройка)

Все нагревательные элементы включаются, чтобы прибор мог нагреться до желаемой температуры максимально быстро. На дисплее появляется указание "Фаза быстрого нагрева".

### **нормально**

Включаются только нагревательные элементы выбранного режима. На дисплее появляется указание "Фаза нагрева".

## Старт

Прибор настроен на заводе так, что запуск процесса приготовления будет происходить прим. через несколько секунд после ввода последнего параметра автоматически. Установка может быть изменена таким образом, что запуск будет выполняться вручную.

## Уменьшение количества пара

Эту функцию можно включить или выключить. Выключение функции рекомендуется, если блюда готовятся одновременно, но помещаются в прибор в разное время. Если функция редукции пара выключена, то при открывании дверцы выходит много пара, и не может быть использована функция поддержания тепла.

## Поддержание блюд в теплом виде

Эту функцию можно включить или выключить.

## Автоматическое промывание

Эту функцию можно включить или выключить.

## Рекомендуемые температуры

Целесообразно изменять рекомендуемые температуры на длительный срок, если Вы часто готовите с отличающимися температурами. Вы можете изменить температуры в пределах указанных диапазонов.

## Жесткость воды

Ваш прибор на заводе установлен в диапазон жесткости воды "жесткая". Вы можете установить актуальный диапазон жесткости.

Информацию о жесткости воды Вы можете получить у ответственной за водоснабжение организации или в администрации города.

Жесткость воды указывается в диапазонах.

| Уровень жесткости | Градусы жесткости | Установка |
|-------------------|-------------------|-----------|
| мягкая            | < 8,4 °dH         | мягкая 1  |
| на среднем уровне | 8,4-14 °dH        | средняя 2 |
| жесткая           | >14 °dH           | жесткая 3 |

## Дисплей

Контрастность и яркость дисплея можно изменить.

## Громкость

Громкость оповещающих сигналов и сигналов кнопок может быть изменена. Звук нажатия кнопок может быть отключен.

Частотную развертку звуковых сигналов можно изменить.

# Установки

---

## Безопасность

Если установку "Блокировка включения" изменить на "допускается", то у выключенного прибора можно будет активизировать блокировку включения.

## Единицы

Вес может быть указан в кг или фунтах, температура в °C или °F, высота может быть указана в см или дюймах.

## Miele@home

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Этот пункт меню появляется только, если прибор оснащен коммуникационным модулем.

В зависимости от регистрационного статуса Вашего прибора появляется следующая индикация:

### Установка Miele@home

Прибор еще не зарегистрировался в системе Miele@home.

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

### Miele@home SuperVision

Прибор зарегистрировался в системе Miele@home.

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



## Торговля

Этот пункт меню позволяет демонстрировать приборы в специализированных магазинах без нагрева. Для личного применения эти установки Вам не понадобятся.

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

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

## Заводская настройка

**Все установки:** Все изменения под "Установками" будут удалены и возвращены заводские настройки. Персональные программы остаются.

Только **Персональные программы** могут быть удалены.

Только для **главного меню** восстанавливается исходное состояние.

Только измененные **рекомендуемые температуры** заменяются на исходные.

# Данные для проверяющих организаций

## Типовые блюда

- функции пароварки -

| Продукт                            | Контейнеры | Режим работы  | Уровень загрузки снизу | Температура в °С | Время приготовления в мин. |
|------------------------------------|------------|---|------------------------|------------------|----------------------------|
| Распределение пара                 |            |   |                        |                  |                            |
| Брокколи                           | 1x DGGL 12 | Приготовление на пару / Универсальное приготовление | 2                      | 100              | 1)                         |
|                                    | 3x DGGL 12 | Приготовление на пару / Универсальное приготовление | 1,2,3                  | 100              | 1)                         |
| Подача пара                        |            |   |                        |                  |                            |
| Брокколи                           | 1x DGGL 12 | Приготовление на пару / Универсальное приготовление | 2                      | 100              | 1)                         |
| Мощность при максимальной загрузке |            |   |                        |                  |                            |
| Горох <sup>2)</sup>                | 2x DGGL 12 | Приготовление на пару / Универсальное приготовление | 1, 2                   | 100              | 3)                         |

1) Время приготовления для степени "слегка твердый" необходимо установить предварительно.

2) Равномерно распределить 3000 г замороженного горошка в контейнерах.

3) Тест завершен, если температура в самой холодной области составляет 85 °С.

# Данные для проверяющих организаций

## Типовые блюда

- функции духового шкафа -


| Продукт                         | Форма для выпечки                      | Режим работы          | Ярус загрузки снизу | Температура в °С | Время приготовления в мин.             | Предварительный нагрев | Выбрать быстрый нагрев |
|---------------------------------|--|-----------------------|---------------------|------------------|--|------------------------|------------------------|
| Полоски из теста (8.4.1)        | 1 противень                            | Конвекция+            | 2                   | 140              | 39 - 42 <sup>2)</sup>                  | нет                    | да                     |
|                                 | 2 противня                             | Конвекция+            | 1, 3 <sup>1)</sup>  | 140              | 43 - 46 <sup>2)</sup>                  | нет                    | да                     |
|                                 | 1 противень                            | Верхний/нижний жар    | 2                   | 140              | 26 - 30 <sup>2)</sup>                  | да                     | да                     |
| Небольшие кексы (8.4.2)         | 1 противень                            | Пироги<br>Специальная | 1                   | 150              | 30 - 34 <sup>2)</sup>                  | нет                    | да                     |
| Теплый бисквитный торт (8.5.1)  | 1 разъемная форма Ø 26 см (на решетке) | Конвекция+            | 1                   | 180              | 31-34 <sup>2)</sup>                    | нет                    | да                     |
|                                 |  | Верхний/нижний жар    | 1                   | 180              | 22 - 26 <sup>2)</sup>                  | да                     | да                     |
| Закрытый яблочный пирог (8.5.2) | 1 разъемная форма Ø 20 см (на решетке) | Конвекция+            | 1                   | 160              | 100 - 110 <sup>2)</sup>                | нет                    | да                     |
|                                 |  | Верхний/нижний жар    | 1                   | 160              | 88 - 92                                | да                     | да                     |
| Поджаривание тостов (9.1)       | Решетка                                | Гриль большой         | 3                   | 225              | 4                                      | 5 мин.                 | нет                    |
| Бифштексы (9.2)                 | Решетка на универсальном противне      | Гриль большой         | 2                   | 225              | 1.<br>Страница 14<br>2.<br>Страница 10 | 5 мин.                 | нет                    |

1) Вынимайте противни в разное время, если выпекаемый продукт подрумянился уже до истечения указанного времени.

2) Оптимальное время приготовления необходимо установить в ходе предварительных испытаний.

## Чистка и уход

---

 Ни в коем случае не используйте для очистки парогенератор. Пар может проникнуть в находящиеся под напряжением части и привести к короткому замыканию.

Чистите и вытирайте насухо прибор и принадлежности после каждого использования. Перед чисткой дайте прибору остыть.

Закрывайте дверцу прибора только после того, как он полностью высохнет.

Если Вы не используете прибор в течение длительного времени, основательно очистите его, чтобы избежать образования неприятного запаха. Затем оставьте прибор открытым.

Ни в коем случае не используйте для очистки промышленные моющие средства, а используйте исключительно бытовые моющие средства.

Не используйте алифатические моющие средства с содержанием углеводов. От этого могут набухнуть уплотнения.

### Фронтальная поверхность прибора

Загрязнения на фронтальной поверхности прибора лучше удаляйте сразу. Если загрязнения будут воздействовать на поверхность дольше, то они могут потом не удалиться, и поверхности могут окраситься или измениться.

Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды. Затем протрите насухо мягкой салфеткой. Для очистки Вы можете использовать также чистую влажную салфетку без моющего средства.

Все поверхности могут быть поцарапаны. Царапины на стеклянных поверхностях могут привести к тому, что они разобьются. Все поверхности могут окраситься или измениться, если они будут соприкасаться с непредназначенными для них средствами для очистки.

#### **Чтобы избежать повреждений поверхности, не используйте при очистке**

- чистящие средства, содержащие соду, щелочь, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу,
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для очистки духовки,
- очиститель для стекла,
- жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки!

# Чистка и уход

---

## Принадлежности

### Универсальный противень, решетка-комби, направляющие

Эти части имеют покрытие **PerfectClean**. Указания по очистке и уходу Вы найдете в главе "PerfectClean".

Ни в коем случае не мойте эти части в посудомоечной машине.

Удалите

- легкие загрязнения с помощью салфетки, моющего средства и теплой воды.
- сильные загрязнения с помощью **губки для посуды**, горячей воды и моющего средства. При необходимости Вы можете также использовать жесткую сторону губки для мытья посуды.

Промойте или основательно протрите чистой водой, затем высушите поверхности.

### Контейнеры

Емкости для приготовления могут быть вымыты в посудомоечной машине.

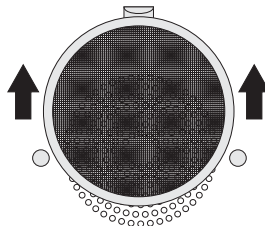
Следы окрашивания в голубой цвет могут быть легко удалены с помощью уксуса. Вы также можете использовать средства для очистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Затем промойте емкости чистой водой, чтобы удалить все остатки моющего средства.

### Пищевой термометр

Пищевой термометр может быть вымыт в посудомоечной машине.

## Жирулавливающий фильтр

Очищайте жирулавливающий фильтр после каждого процесса приготовления с помощью раствора моющего средства или в посудомоечной машине.



- Выньте фильтр по направлению вверх наружу.

При чистке фильтра в посудомоечной машине результат будет лучше, если фильтр будет находиться в горизонтальном положении. В зависимости от используемого моющего средства для посудомоечной машины, на фильтре могут образоваться стойкие пятна, но они не будут влиять на его функции.

## Фильтр в дне рабочей камеры

Ополаскивайте и вытирайте насухо фильтр, расположенный в дне рабочей камеры, после каждого использования.

Следы окрашивания в голубой цвет могут быть легко удалены с помощью уксуса. Вы так же можете использовать средства для очистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Затем промойте чистой водой, чтобы удалить все остатки моющего средства.

## Емкость для воды

Вынимайте и опустошайте емкость для воды после каждого использования. Мойте емкость для воды вручную или в посудомоечной машине, и затем вытирайте насухо. Таким образом Вам удастся избежать отложения известкового налета.

При вынимании емкости для воды вода может пролиться в выдвижной ящик. Вытрите ящик насухо.

# Чистка и уход

---

## Рабочая камера

Рабочая камера сделана из нержавеющей стали, все поверхности имеют покрытие **PerfectClean**. Указания по очистке и уходу Вы найдете в главе "PerfectClean".

Для более удобной очистки Вы можете снять дверцу прибора и направляющие.

## После процесса приготовления с паром

Удалите

- конденсат с помощью губки или салфетки,
- для удаления легких жировых загрязнений используйте чистую салфетку, средство для ручной чистки и теплую воду. Затем ополосните все чистой водой.

Обсушите рабочую камеру после ополаскивания с помощью салфетки. В завершение Вы можете автоматически высушить прибор (см. главу "Уход / Сушка").

## После жарения, приготовления на гриле или выпечки

Очищайте поверхность после каждого жарения, приготовления на гриле или выпечки, т.к. в противном случае загрязнения пригорят, и их больше нельзя будет отчистить.

Чистите рабочую камеру с помощью **губки для посуды**, горячей воды и моющего средства. При необходимости Вы можете использовать жесткую сторону губки. Затем сполосните с помощью чистой воды или основательно вытрите, и обсушите поверхности.

Очистка будет облегчена, если загрязнения замочить на некоторое время в растворе моющего средства, или если Вы установите программу "Уход / Замачивание" (см. главу "Уход").

Ни в коем случае не используйте спрей для духовых шкафов, т.к. он не может быть удален без остатков.



### **Уплотнение дверцы, внутренняя сторона дверцы**

Уплотнение между внутренней стороной дверцы и рабочей камерой может стать от остатков жира хрупким и сломаться. Необходимо очищать уплотнение между внутренней стороной дверцы и рабочей камерой после каждого процесса жарения, приготовления на гриле или выпекания с помощью чистой, влажной салфетки без моющего средства или с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды. В завершение высушите с помощью мягкой салфетки.

Замените уплотнение дверцы, если оно потрескается или станет ломким. Уплотнение Вы можете заказать в сервисной службе.

## PerfectClean

Поверхности рабочей камеры, направляющих и решетки-комби имеют покрытие **PerfectClean**. Это создает оптический эффект, благодаря которому поверхности имеют отлив. Поверхности PerfectClean завоевывают пользователя благодаря антипригарным свойствам и простой очистке. Для оптимального применения важно, чтобы поверхности были очищены после каждого применения. Если поверхность PerfectClean будет покрыта остатками пищи после предыдущих использований, то антипригарный эффект теряет свое действие. Многократное использование без промежуточной очистки ведет к повышенным затратам на очистку. Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока духовка еще немного теплая. Выкипевшие фруктовые соки могут окрасить поверхности, которые не смогут быть удалены. Но они не влияют на свойства покрытия PerfectClean.

Удалите остатки моющего средства. Остатки моющего средства уменьшают антипригарный эффект.

### **Чтобы не повредить поверхности с покрытием PerfectClean, не применяйте:**

- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- Чистящее средство для стеклокерамики и нержавеющей стали,
- стальное волокно,
- жесткие губки, например, для чистки кастрюль, или использованные губки с остатками абразивных чистящих средств,
- спрей для чистки духовых шкафов на поверхности PerfectClean при повышенной температуре или с длительным действием,
- средство для посудомоечных машин,
- точечную очистку с применением механических средств.

## Чистка и уход

### Замачивание

Более сильные загрязнения после процесса жарения могут быть замочены с помощью этой программы.

- Остудите рабочую камеру.
- Выньте все принадлежности и наполните емкость для воды.
- Выберите "Уход".
- Выберите "Замачивание", и следуйте указаниям на дисплее.

Процесс замачивания длится ок. 10 минут.

### Сушка

Остатки влаги в рабочей камере высушиваются даже в недоступных местах.

- Промокните рабочую камеру с помощью салфетки.
- Выберите "Уход".
- Выберите "Сушка".

Процесс сушки длится ок. 20 минут.

### Промывание

При этом происходит промывание системы подачи воды. Возможные остатки пищи вымываются.

- Выберите "Уход".
- Выберите "Промывание", и следуйте указаниям на дисплее.

Процесс промывания длится ок. 10 минут.

# Чистка и уход

---

## Удаление накипи

Для удаления от накипи используйте исключительно специальные таблетки для очистки от накипи Miele (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"), чтобы избежать повреждения прибора.

Следите за тем, чтобы раствор для очистки от накипи не попал на ручку или металлические бленды, т.к. могут образоваться пятна. Сразу же вытрите раствор для удаления накипи.

После определенного срока эксплуатации прибор необходимо очищать от накипи. После включения прибора на дисплее появляется сообщение, что еще осталось 10 приготовлений. Считаются только приготовления с использованием пара и функция "промывание". После завершения последнего приготовления прибор блокируется. Мы рекомендуем очищать прибор до его блокировки. Общий процесс очистки длится ок. 1 часа. В процессе очистки 2 раза должна быть залита свежая вода.

- Включите прибор и выберите "Уход / Удаление накипи".

На дисплее появляется указание "Пожалуйста, ждите...". Происходит приготовление к процессу очистки от накипи. Это может занять несколько минут. Как только процесс приготовления будет завершен, будет необходимо залить свежую воду в емкости.

- Налейте в емкость для воды 1 л воды и добавьте 2 таблетки для удаления накипи Miele.
- Задвиньте емкость в прибор до упора, и следуйте дальнейшим указаниям на дисплее.

После последнего подтверждения "ОК" начинается процесс очистки от накипи.

В первые несколько минут процесс очистки может быть прерван.

Ни в коем случае не выключайте прибор перед завершением процесса очистки от накипи, т.к. в противном случае Вы будете должны начать процесс очистки заново.

Спустя 30 минут происходит процесс ополаскивания.

- Следуйте указаниям на дисплее.

После завершения программы время вышло, на дисплее появляется "Опорожнить емкость для конденсата".

- Следите за указаниями на дисплее и подтвердите с помощью "ОК".

Этим процесс очистки от накипи завершается. На дисплее появляется соответствующее указание.

### **После удаления накипи**

- Выключите прибор.

- Выньте емкость для воды и вылейте воду.

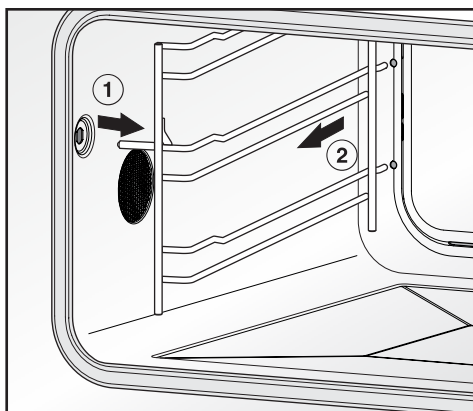
- Откройте дверцу.

- Высушите рабочую камеру.

Закрывайте дверцу прибора только после того, как он полностью высохнет.

## Чистка и уход

### Снятие боковых направляющих

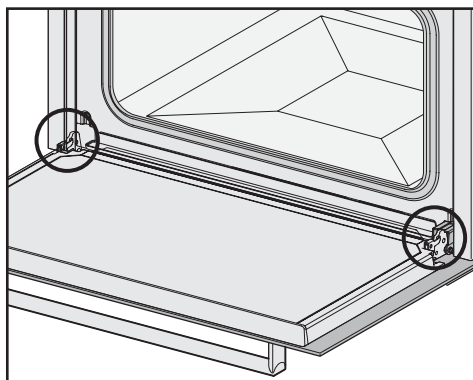


- Сначала потяните направляющие в сторону ①, затем выньте вперед ②.
- При установке действуйте в обратной последовательности: сначала вставьте их сзади, затем сбоку.

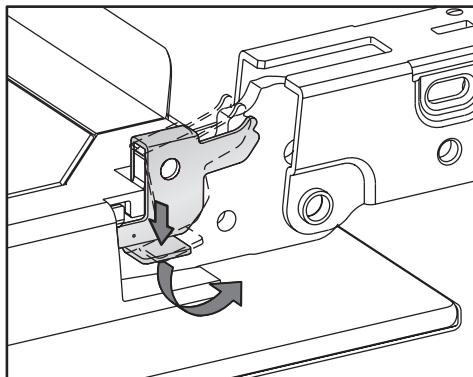
### Дверца прибора

#### Снятие

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



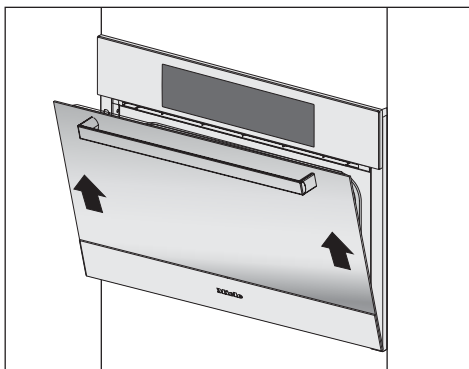
- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте нажатием фиксирующие скобы на обоих шарнирах дверцы. Поверните фиксирующие скобы до упора в перпендикулярное положение.

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

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу сбоку и равномерно потяните ее прямо вверх от держателей.

Не поднимайте дверцу за ручку. Ручка может сломаться, при этом стекла дверцы будут повреждены. При снятии дверцы следите, чтобы она не перекашивалась.

# Чистка и уход

## Демонтаж

Дверца прибора со всех сторон оснащена уплотнениями, защищающими ее от проникновения испарений.

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

При чистке всех стеклянных поверхностей не используйте абразивные чистящие средства, жесткие губки или щетки и острые металлические скребки! Они царапают поверхность.

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

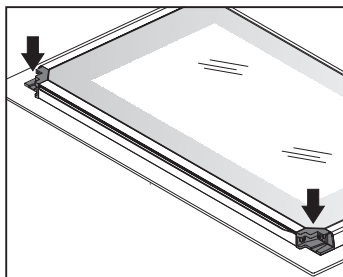
Проследите за тем, чтобы после чистки стекла были установлены в правильном положении, так как каждая сторона стекла имеет отличное покрытие.

Сторона стекла, обращенная к духовке, обладает теплоотражающим действием.

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

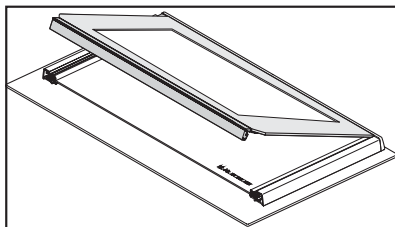
В любом случае снимайте дверцу, прежде чем ее разбирать.

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

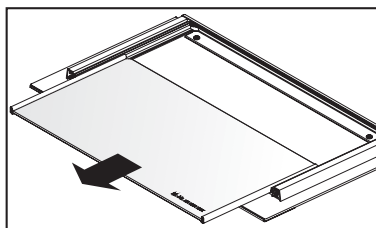


- Вывинтите шурупы и выньте их из отверстий.





- Слегка поднимите внутреннее стекло и выньте его.

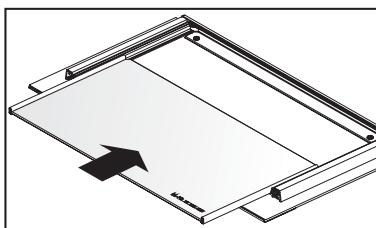


- Слегка поднимите промежуточную вставку и выньте ее.

При этом могут ослабиться уплотнительные профили. Эти профили защищают стекло от соскальзывания в раме.

- Очистите стекла и другие детали.

## Сборка



- Задвиньте промежуточную вставку; напечатанный материальный номер должен быть виден справа внизу в углу.
- Боковые уплотнения для внутреннего стекла вложите в имеющиеся пазы.

## Чистка и уход

---

- Вставьте промежуточную вставку напечатанным вниз. Задвиньте стекло как можно глубже. При этом следите, чтобы боковые уплотнения не съехали.

При правильном положении уплотнения гарантируется, что испарения, образующиеся при приготовлении, не смогут проникнуть в дверцу.

- Установите направляющие и крепко привинтите их.

### Установка

- Вставьте дверцу в крепления.

Проследите, чтобы дверца не перекашивалась.


- Полностью откройте дверцу.
- Поверните фиксирующие скобы до упора по горизонтали.

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

## Что делать, если ...?


Вы можете самостоятельно устранить большинство помех и неполадок в работе посудомоечной машины, которые могут появиться при ее повседневной эксплуатации. Так как Вам не нужно будет вызывать специалиста сервисной службы, то Вы сэкономите и время, и деньги.

Сведения в нижеприведенной таблице должны Вам помочь найти причины неисправности и устранить их. Однако, следует учитывать, что:

 Ремонт электроприборов имеют право производить только квалифицированные специалисты по электромонтажу. Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьезной опасности для пользователя.

| Проблема  | Причина  | Устранение   |
|---|--|--|
| <b>... прибор не включается?</b>                      | Выключился защитный предохранитель.  | Включите предохранитель (минимальная величина тока срабатывания: см. типовую табличку).  |
|   | В зависимости от обстоятельств, сбой в работе или техническая неисправность. | Отключите прибор от электросети на прим. 1 минуту,<br>– выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или<br>– выключите УЗО (защитное устройство от перепадов напряжения).<br><br>Если после повторного включения / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу. |
| <b>Установлен демо-режим и прибор не нагревается.</b> |  | Деактивируйте демо-режим (см. главу "Установка / Демо-режим").   |

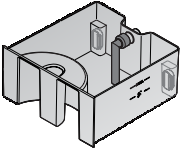
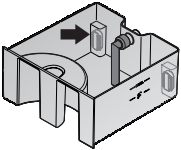
## Что делать, если ...?

| Проблема   | Причина  | Устранение  |
|--|--|---|
| <b>... после выключения прибора слышен шум вентилятора?</b>  | Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры прибора наружу. Вентилятор продолжает работать после выключения прибора. | Вентилятор автоматически выключится спустя некоторое время.   |
| <b>... после включения прибора, во время работы и после выключения слышен шум?</b>   | Вода закачивается или сливается.   | Этот шум не указывает на неисправность или повреждение прибора. Он возникает при заливе и сливе воды.                       |
| <b>... после переезда прибор не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления?</b>  | Температура кипения воды изменилась, т.к. новое расположение прибора отличается от старого более, чем на 300 м по высоте.                                | Для настройки температуры кипения воды проведите процесс очистки от накипи (см. главу "Чистка и уход / Очистка от накипи"). |
| <b>... во время работы прибора выходит слишком много пара или пар выходит не так, как обычно?</b>  | Неправильно закрыта дверца.  | Закройте дверцу.  |
|  | Дверное уплотнение не герметично.  | Надавите на дверное уплотнение так, чтобы оно везде прилегало плотно.   |
|  | Дверное уплотнение имеет повреждения, напр., разрывы.  | Замените уплотнение.  |
| <b>Панель управления не открывается / не закрывается автоматически не смотря на многократное нажатие кнопки .</b> | В области наклона панели управления находится посторонний предмет.   | Удалите этот предмет.   |
|  | Зажим восприимчив к внешним воздействиям, в связи с этим может случиться, что панель управления не будет закрываться или открываться.                    | Откройте/закройте панель управления вручную (см. в конце главы). Если проблема повторяется, вызовите сервисную службу.      |

## Что делать, если ...?

| Проблема   | Причина   | Устранение   |
|--|---|--|
| <b>При возобновлении работы прибора слышен свистящий звук.</b>               | После закрывания дверцы происходит выравнивание давления, при котором может раздаваться свистящий звук. Он не указывает на неисправность прибора. | Нет  |
| <b>Не работает подсветка рабочей камеры.</b>                                 | Лампа неисправна.   | Вызовите сервисную службу, если необходимо заменить лампу. |
| <b>Не работает функция "Время старта".</b>                                   | В программах "Приготовление блюд меню" и "Уход" этой функции нет в наличии.   |  |
|  | Температура в рабочей камере слишком высокая, напр., после окончания процесса приготовления.  | Дайте рабочей камере остыть с открытой дверцей.            |
| <b>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в рецепте.</b> | Установленная температура не совпадает с температурой, указанной в рецепте.   |  |
|  | Установлен жирулавливающий фильтр в заднюю стенку рабочей камеры. В этом случае время выпечки продлевается.                                       |  |
|  | Вы изменили рецепт. Например, время выпечки может быть продлено за счет добавления большего количества жидкости или яиц.                          |  |
| <b>Пирог / выпечка различна по степени подрумянивания.</b>                   | Установлена слишком высокая температура.  |  |
|  | Жирулавливающий фильтр в задней стенке рабочей камеры не удален.  |  |
|  | Выпекание происходило на больше, чем двух уровнях.  |  |

## Что делать, если ...?

| Проблема  | Причина   | Устранение   |
|---|---|--|
| <b>На дисплее высвечивается F в сочетании с числом.</b> |   |  |
| <b>F 10</b>   | <p>Всасывающий шланг в емкости для воды</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вставлен некорректно</li> <li>– расположен не вертикально</li> </ul>   | <p>Исправьте положение всасывающего шланга:</p>                   |
| <b>F 44<br/>F 195</b>                                   | Коммуникационная ошибка   | <p>Выключите прибор, и через несколько минут снова включите.</p> <p>Если сообщение об ошибке все еще высвечивается, вызовите сервисную службу.</p> |
| <b>F 55</b>   | Достигнута максимальная продолжительность работы в одном режиме и сработало защитное выключение.  | Прибор снова будет готов к работе, если Вы его выключите, а затем снова включите.  |
| <b>F 94</b>   | <p>Вода не заливается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– левый поплавок в емкости для воды залип.</li> </ul>  | <p>Восстановите функции поплавка.</p> <p>Если сообщение об ошибке возникает после устранения причины снова, вызовите сервисную службу.</p>         |

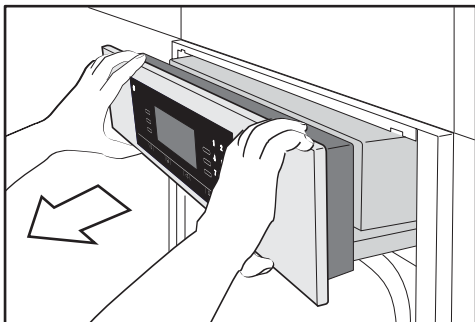
## Что делать, если ...?

| Проблема  | Причина   | Устранение   |
|---|---|--|
| <b>F 190</b>                                      | Поврежден клапан залива воды                          | Эта ошибка может возникнуть, если во время залива воды будет открыта или закрыта панель управления. Нажмите кнопку "ОК" и продолжите процесс.<br><br>Если снова появится сообщение об ошибке, вызовите сервисную службу Miele.   |
| <b>F 196</b>                                      | Возникла неполадка.                                   | Выключите прибор и включите его снова.   |
|   | Фильтр в днище рабочей камеры установлен некорректно. | Выключите прибор, правильно установите фильтр:<br><br><br><br>и снова включите прибор.<br><br>Если сообщение об ошибке возникает после устранения причины снова, вызовите сервисную службу. |
| <b>F ..<br/>Другие сообщения<br/>о неполадках</b> | Технический дефект.                                   | Выключите прибор и обратитесь в сервисную службу.  |

## Что делать, если ...?

### Ручное открывание панели управления

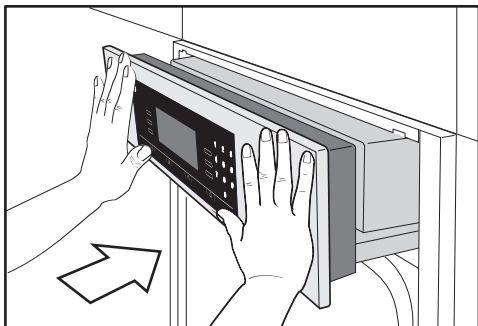
- Аккуратно откройте дверцу прибора.



- Возьмитесь за панель управления сверху и снизу.
- Сначала потяните панель управления вперед
- Аккуратно надавите на панель управления по направлению вверх.

### Ручное закрывание панели управления

- Возьмитесь за панель управления сверху и снизу.



- Аккуратно надавите на панель управления по направлению вниз.
- Задвиньте панель управления.



## Дополнительно приобретаемые принадлежности

Компания Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей и средств для очистки и ухода, подходящих к Вашим приборам Miele.

Эти продукты Вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele:

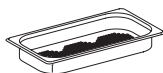


Вы сможете также их купить через сервисную службу Miele (см. упаковку) или у партнера Miele.

### Контейнеры

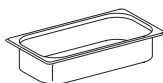
В наличии имеется множество перфорированных и неперфорированных контейнеров различных размеров. Емкости шириной до **325 мм** Вы не сможете задвигать непосредственно в направляющие, дополнительно требуется решетка.

#### DGGL 1



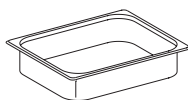
перфорированный контейнер  
Вместимость 1,5 л / Полезный объем 0,9 л  
325 x 175 x 40 мм (ШхГхВ)

#### DGG 2



неперфорированный контейнер  
Вместимость 2,5 л / Полезный объем 2,0 л  
325 x 175 x 65 мм (ШхГхВ)

#### DGG 3

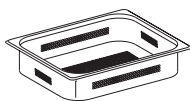


неперфорированный контейнер  
Вместимость 4,0 л / Полезный объем 3,1 л  
325 x 265 x 65 мм (ШхГхВ)

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

---

### DGGL 4



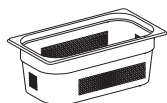
перфорированный контейнер  
Вместимость 4,0 л / Полезный объем 3,1 л  
325 x 265 x 65 мм (ШxГxВ)

### DGGL 5



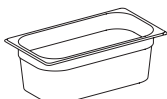
перфорированный контейнер  
Вместимость 2,5 л / Полезный объем 2,0 л  
325 x 175 x 65 мм (ШxГxВ)

### DGGL 6



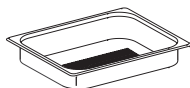
перфорированный контейнер  
Вместимость 4,0 л / Полезный объем 2,8 л  
325 x 175 x 100 мм (ШxГxВ)

### DGG 7



неперфорированный контейнер  
Вместимость 4,0 л / Полезный объем 2,8 л  
325 x 175 x 100 мм (ШxГxВ)

### DGGL 8



перфорированный контейнер  
Вместимость 2,0 л / Полезный объем 1,7 л  
325 x 265 x 40 мм (ШxГxВ)

### DGGL 12

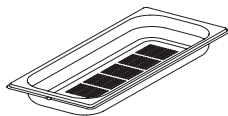


перфорированный контейнер (поставляется в комплекте)  
Вместимость 5,4 л / Полезный объем 3,3 л  
450 x 390 x 40 мм (ШxГxВ)

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

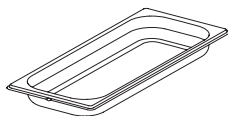
---

### DGGL 20



перфорированный контейнер (поставляется в комплекте)  
Вместимость 2,4 л / Полезный объем 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

### DGG 20



неперфорированный контейнер (поставляется в комплекте)  
Вместимость 2,4 л / Полезный объем 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

### DGD 1/3



Крышка для контейнера 325 x 175 мм

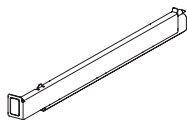
### DGD 1/2



Крышка для контейнера 325 x 265 мм

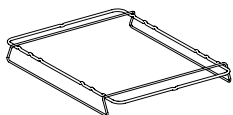
## Прочее

### Телескопические направляющие FlexiClip



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

### Решетка



Для навешивания контейнеров шириной от 325 мм  
- задвигается между стойками ниши в боковые направляющие -

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

---

### Противень Gourmet

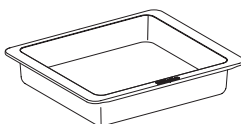
Противень из алюминия, с антипригарным покрытием, со стальной крышкой. Может устанавливаться непосредственно на направляющие. Также подходит для зоны для противня стеклокерамической панели конфорок.

#### **HUB 5000-M**



Глубина 22 см, макс. наполнение ок. 5,0 кг

#### **HUB 5000-XL**



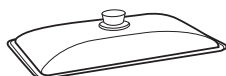
Глубина 35 см, макс. наполнение. ок. 8,0 кг  
Противень не может задвигаться в прибор вместе с крышкой!

### Крышка для противня Gourmet

Крышка для противня из нержавеющей стали

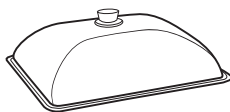
#### **HBD 60-22**

подходит к HUB 5000-M

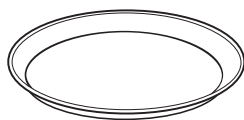


#### **HBD 60-35**

подходит к HUB 5000-XL



### Форма для пиццы



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

# Дополнительно приобретаемые принадлежности

---

## Система Miele@home

Более подробную информацию Вы найдете в главе "Miele@home" или в интернете по адресу [www.miele.ru](http://www.miele.ru).

## Средства для чистки и ухода

### Таблетки для удаления накипи

6 штук



Для очистки прибора от накипи

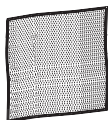
### Чистящее средство для стеклокерамики и нержавеющей стали

250 мл



Для удаления окрашивания с контейнеров

### Салфетка из микроволокна




Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

# Технические характеристики

---

## Указания по подключению прибора к электросети

 Учитывайте указания прилагаемой инструкции по монтажу.

Прибор оснащен сетевым кабелем с вилкой длиной 1,5 м, полностью готовым для подключения.

Подключаться разрешается только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно предписаниям.

### Данные подключения

Подключение к электросети переменного тока 230 В / 50 Гц, предохранитель 16Аbeides\_ukr.txt

### 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".

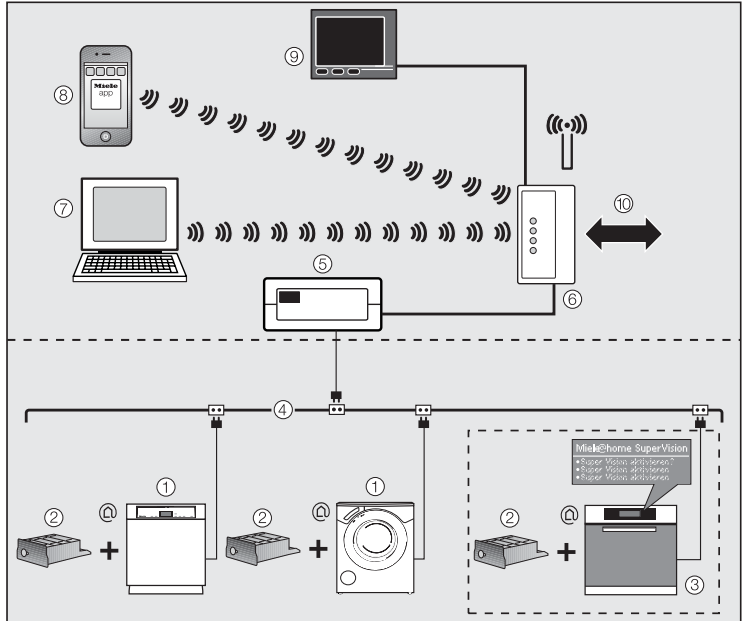
Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша сеть или розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

## Потребление электроэнергии

По норме EN 50304 приборам присвоен класс энергопотребления **A**. Этот класс относится к данным измерений при работе в режиме "Для пирогов".



- ① Бытовые приборы с возможностью обмена данными
  - ② Коммуникационный модуль
  - ③ Бытовой прибор с функцией SuperVision
  - ④ Электросеть
  - ⑤ Miele@home Межсетевой интерфейс
  - ⑥ Маршрутизатор с модулем беспроводной связи (WLAN)
- Возможность присоединения
- ⑦ ПК, ноутбук
  - ⑧ iPod\* или iPhone\*
  - ⑨ Коммуникация с дисплеем системы управления "умным домом"
  - ⑩ Возможность соединения с интернетом

\* iPod и iPhone зарегистрированные торговые марки фирмы Apple Inc.

Этот прибор ① обладает возможностью обмена данными и может с помощью дополнительно приобретаемого коммуникационного модуля ② быть интегрирован в систему Miele@home.

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


### **Отображение информации, управление бытовыми приборами**

- Бытовой прибор с функцией SuperVision ③  
На дисплее одного из бытовых приборов, обладающих функцией обмена данными, может быть отображен статус других приборов.
- Мобильный прибор для отображения данных ⑦/⑧  
С помощью ПК, ноутбука или iPod\* / iPhone\* в зоне действия домашнего маршрутизатора WLAN ⑥ может быть отображена информация о работе прибора и выполнены некоторые команды по управлению.
- Домашняя сеть ⑨  
Системное решение Miele@home позволяет найти умные решения для Вашего дома. С помощью межсетевоего интерфейса Miele@home ⑤ приборы с возможностью коммуникации могут быть интегрированы в другие системы управления "умным домом".

\* iPod и iPhone зарегистрированные торговые марки фирмы Apple Inc.



## Smart Grid / SmartStart

Приборы, оснащенные функцией Smart Grid могут автоматически начинать работу в то время, когда тариф оплаты электроэнергии наиболее оптимален. В межсетевом интерфейсе Miele@home  могут быть сохранены данные о тарифах оплаты электроэнергии. Межсетевой интерфейс Miele@home автоматически включает прибор в подходящее время.

### Дополнительно необходимо приобрести

- Коммуникационный модуль XKM 2000
- Межсетевой интерфейс Miele@home

Для принадлежностей есть отдельные инструкции по монтажу и эксплуатации.

### Дополнительная информация

Более подробную информацию о системе Miele@home, SuperVision и других возможностях Вы можете найти в интернете на странице [www.miele.ru](http://www.miele.ru) и в инструкциях по эксплуатации отдельных компонентов системы Miele@home, напр., межсетевого интерфейса Miele@home.

## Сервисная служба, типовая табличка

---

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 модель и заводской номер Вашего прибора. Эти данные Вы найдете на прилагаемой типовой табличке.

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на титульной странице инструкции по эксплуатации.



### **Сертификат (только для РФ)**

РОСС DE.ME91.B01502  
с 31.05.2010 по 31.05.2013

Соответствует требованиям:

ГОСТ Р 52161.2.15-2006,  
ГОСТ Р 51318.14.1-2006,  
ГОСТ Р 51318.14.2-2006,  
ГОСТ Р 51317.3.2-2006,  
ГОСТ Р 51317.3.3-2008

### **Нижеследующая информация актуальна только для Украины:**

соответствует требованиям  
"Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/ЕС)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

## ***Уважаемый покупатель!***

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

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

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

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

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

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

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

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

- вентиляторов,
  - масляных/воздушных доводчиков дверей,
  - водяных клапанов,
  - электрических реле,
  - электродвигателей,
  - ремней,
  - компрессоров
- а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
- потрескивания при нагреве/охлаждении,
  - скрипы,
  - незначительные стуки подвижных механизмов.

# Гарантия качества товара

---

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

## Контактная информация о Miele

### Российская Федерация

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

E-mail: [service@miele.ru](mailto:service@miele.ru)

Internet: [www.miele.ru](http://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"

01033, Киев,

ул. Жилианская 48, 50А

БЦ "Прайм"

Тел. (044) 496 03 00

0 800 500 290

Факс (044) 494 22 85

E-mail: [kd@miele.ua](mailto:kd@miele.ua)

### Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

### Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

#### **Внимание!**

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

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

# Гарантия качества товара

---

## Сведения о продаже

Фирма-продавец: \_\_\_\_\_

Название магазина и его адрес: \_\_\_\_\_

Дата покупки: \_\_\_\_\_

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: \_\_\_\_\_

Подпись продавца и штамп магазина

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

Подпись покупателя

## Сведения об установке

Фирма-установщик: \_\_\_\_\_

Дата установки и подключения: \_\_\_\_\_

За качество выполненных работ отвечаю: \_\_\_\_\_

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: \_\_\_\_\_

Подпись покупателя

# Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

ИмпериаЛ Верке оХГ, Миле-штрассе, 1, 32257 Бюнде, Германия  
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ  
Российская Федерация и  
страны СНГ  
129164 Москва,  
Зубарев переулок, 15-1  
Телефон: (495) 745 8990  
8 800 200 2900  
Телефакс: (495) 745 8984

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

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



Internet: [www.miele.ru](http://www.miele.ru)  
E-mail: [info@miele.ru](mailto:info@miele.ru)

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

