


Инструкция по эксплуатации и монтажу Комбинированный духовой шкаф



Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.



Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	18
Обзор	19
Элементы управления	20
Кнопка «Вкл./Выкл.».....	21
Сенсорные кнопки.....	21
Сенсорный дисплей	22
Символы	23
Принцип управления	24
Выбор пункта меню	24
Пролистывание:	24
Покинуть уровень меню	24
Изменить значение или установку	24
Изменение значений или настроек в процессе приготовления	24
Изменение установок в списке выбора	24
Ввод чисел с помощью цифрового ролика	24
Ввод чисел с помощью цифрового блока	25
Изменение установки с помощью сегментной шкалы	25
Ввод букв	25
Отображение Помощник	25
Оснащение	26
Типовая табличка.....	26
Комплект поставки.....	26
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно ..	26
Функции безопасности.....	29
Поверхности с покрытием PerfectClean	29
Принадлежности, пригодные для пиролизической очистки.....	29
Ввод в эксплуатацию	30
Miele@home	30
Основные установки	31
Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы	32
Установки	34
Обзор установок.....	34
Вызов меню «Установки»	36
Язык 	36
Текущее время	36
Дата	36
QuickTouch	37
Стартовая страница	37
Яркость.....	37

Фон.....	37
Громкость звука.....	38
Единицы.....	38
Остаточн. ход охл. вентилят.	39
Пиролиз.....	39
Рекомендуем. температуры.....	39
Безопасность.....	40
Катализатор.....	40
Объединение в сеть.....	40
Miele@home.....	41
Дист. управл.....	43
SuperVision.....	44
Торговля.....	45
Завод. настр.....	45
Сигнал + таймер.....	46
Использование функции Сигнал о неполадке.....	46
Использование функции «Таймер».....	47
M Chef.....	48
Принцип действия.....	48
Энергетические единицы Гурмэ.....	48
Интенсивность.....	49
Настройка имеющихся рецептов для режимов M Chef.....	49
Режим работы.....	49
Температура.....	49
Энергетические единицы Гурмэ.....	50
Интенсивность.....	50
Времени приготовления.....	50
Уровень приготовления.....	50
Программы Гурмэ Профи (Gourmet Profi) и Гурмэ Ассистент (Gourmet-Assistent).....	51
Главное меню и подменю.....	52
Выбор посуды для режимов приготовления M Chef.....	54
Подходящая посуда.....	54
Неподходящая посуда.....	55
Советы по экономии электроэнергии.....	56
Управление прибором.....	58
Изменение значений и настроек процесса приготовления.....	59
Изменение температуры и внутренней температуры.....	59
Изменение количества энергетических единиц Гурмэ.....	59
Изменение интенсивности.....	60
Установка времени приготовления.....	61

Содержание

Прерывание процесса приготовления	62
Предварительный нагрев рабочей камеры.....	62
Быстрый разогрев.....	63
Предварител. нагрев	64
"Хрустящая корочка"	65
Изменить вид нагрева.....	65
Изменить режим работы.....	65
Режимы приготовления с использованием пара	66
Запуск процесса приготовления с использованием пара	67
Выпарить остатки воды	70
Автоматич. программы	72
Использование автоматических программ.....	72
Указания по использованию.....	72
Поиск	73
Специальные программы	74
Размораживание	74
Сушка	76
Подогрев посуды	77
Подъем теста	77
Низкотемпер. приготовление	78
Программа Шаббат.....	80
Консервирование	81
Замороженные продукты/готовые блюда	83
Персональные программы	84
MyMiele	86
Выпекание	87
Рекомендации по выпеканию	87
Указания по таблицам приготовления	88
Указания по режимам работы	88
Запекание	90
Советы по запеканию.....	90
Указания по таблицам приготовления	90
Указания по режимам работы	91
Термощуп	92
Гриль	95
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	95
Указания по таблицам приготовления	96
Указания по режимам работы	97

Чистка и уход	98
Неподходящие чистящие средства	98
Удаление обычных загрязнений.....	99
Удаление стойких загрязнений	100
Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз	101
Удаление накипи.....	104
Что делать, если	108
Сервисная служба	114
Сервисная служба.....	114
Гарантия	114
Сертификат соответствия	114
Условия транспортировки	114
Условия хранения.....	114
Дата изготовления.....	114
Монтаж	115
Размеры для встраивания	115
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей.....	115
Вид сбоку	116
Подключения и вентиляция	117
Встраивание комбинированного духового шкафа.....	118
Подключение к электросети.....	119
Таблицы приготовления	120
Сдобное тесто.....	120
Песочное тесто	121
Дрожжевое тесто	122
Творожно-сдобное тесто	123
Бисквитное тесто.....	123
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка	124
Пикантные блюда	125
Говядина	126
Свинина	128
Телятина	130
Баранина, дичь	132
Птица, рыба.....	134
Обзор программ Гурмэ Ассистент 	136
Обзор автоматических программ 	141
Заявление о соответствии товара	146
Авторские права и лицензии	147
Гарантия качества товара	148
Контактная информация о Miele	150

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой о монтаже комбинированного духового шкафа, а также указания по безопасности и предупреждения, и в дальнейшем соблюдать их.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

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

Надлежащее использование

► Комбинированный духовой шкаф Dialog oven предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.

► Этот комбинированный духовой шкаф не предназначен для использования вне помещений.

► Пользуйтесь комбинированным духовым шкафом исключительно в бытовых условиях для разогрева, выпекания, запекания, приготовления на гриле, размораживания, консервирования и сушки продуктов.

Все прочие способы применения недопустимы.

► Опасность возгорания из-за воспламеняемых материалов. Если вы сушите в комбинированном духовом шкафу воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате этого они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте комбинированный духовой шкаф для хранения и сушки легковоспламеняющихся материалов.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять комбинированным духовым шкафом, должны при его эксплуатации находиться под присмотром.

Такие лица могут управлять комбинированным духовым шкафом без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износостойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений. Замену может проводить только сертифицированный компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

Если у вас есть дети

▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к комбинированному духовому шкафу или они должны быть при этом под постоянным присмотром.

▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться комбинированным духовым шкафом без надзора взрослых, если они настолько освоили управление им, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание духового шкафа без вашего присмотра.

▶ Присматривайте за детьми, находящимися вблизи от комбинированного духового шкафа. Никогда не позволяйте детям играть с комбинированным духовым шкафом.

▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью.

Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Стекло дверцы комбинированного духового шкафа, а также его панель управления и прорези для выхода нагретого воздуха нагреваются.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к комбинированному духовому шкафу во время его работы.

▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При пироллизе комбинированный духовой шкаф Dialog oven разогревается сильнее, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к комбинированному духовому шкафу во время пироллиза.

▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные фирмой Miele.

▶ Повреждения комбинированного духового шкафа могут угрожать вашей безопасности. Проверяйте прибор на видимые повреждения. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённый прибор.

▶ Надёжная и безопасная работа комбинированного духового шкафа гарантирована лишь в том случае, если он подключён к централизованной электросети.

▶ При неисправности прибора во включённом состоянии он может испускать электромагнитные волны, опасные для пользователя и способные отрицательно повлиять на работоспособность электронных приборов, таких как мобильные телефоны. Не пользуйтесь комбинированным духовым шкафом в следующих случаях:



Указания по безопасности и предупреждения

- если дверца перекошена
 - если шарниры дверцы ослаблены
 - если дверные уплотнения повреждены
 - если заметны отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры
- ▶ Электробезопасность духового шкафа гарантирована только в том случае, если он подключён к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить электропроводку.
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке комбинированного духового шкафа должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений шкафа. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многочисленные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте комбинированный духовой шкаф к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте комбинированный духовой шкаф только во встроеном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация комбинированного духового шкафа на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство комбинированного духового шкафа опасны для вас и могут привести к нарушениям его работы. Никогда не вскрывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт комбинированного духового шкафа выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.


Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ По периметру двери имеются 2 уплотнения. Никогда не снимайте их.
- ▶ Если сетевой кабель повреждён, замену специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).
- ▶ При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта комбинированного духового шкафа он должен быть полностью отключён от электросети. Удостоверьтесь в этом следующим образом:
 - Выключите предохранители на распределительном щите.
 - Или полностью выверните резьбовые предохранители на распределительном щите.
 - Или выньте сетевую вилку (при её наличии) из розетки. Для того чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель.
- ▶ Для безупречной работы комбинированного духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных планок). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).
- ▶ Если прибор встраивается за мебельный фронт (например дверцу), он может использоваться только при открытой дверце. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам комбинированный духовой шкаф, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как прибор полностью остынет.

Правильная эксплуатация

- ▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, принадлежностями и продуктами питания. Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.
- ▶ Предметы, расположенные вблизи включённого духового шкафа, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте комбинированный духовой шкаф для обогрева помещений.
- ▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте прибор без присмотра при использовании масел и жиров. Не используйте комбинированный духовой шкаф для приготовления во фритюре. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите комбинированный духовой шкаф и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.
- ▶ Если вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.
- ▶ Обратите внимание, что время приготовления, разогрева, размораживания в режимах M Chef часто намного короче, чем в обычном режиме работы. Слишком длительная обработка микроволнами приводит к высушиванию и даже самовозгоранию продуктов питания. Никогда не используйте режимы работы M Chef и режимы гриля для сушки цветов или трав. Для этих целей используйте режимы работы Конвекция+  или Верхний / нижний жар .
- ▶ Если при приготовлении продуктов вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь при высоких температурах испаряется. Этот пар может воспламениться от горячих нагревательных элементов.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ При использовании остаточного тепла для поддержания продуктов в тёплом состоянии вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в духовом шкафу может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или мебельной ниши для встраивания. Оставьте духовой шкаф включённым и установите минимально возможную температуру в выбранном режиме. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остаётся включённым.
- ▶ Продукты при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в комбинированном духовом шкафу. По этой причине накрывайте продукты крышкой.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева. Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной плёнкой для духовых шкафов. Если вы хотите использовать дно рабочей камеры для подогрева посуды или приготовления пищи, выбирайте для этого режим Конвекция+  без функции Быстрый разогрев.
- ▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения предметов по дну. Если вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их непосредственно по дну (не таскайте).
- ▶ Опасность получения травм от водяного пара. Когда холодная жидкость льётся на горячую поверхность, образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие поверхности вследствие резкой смены температуры могут повредиться. Ни в коем случае не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие поверхности.
- ▶ Опасность получения травм от водяного пара. При приготовлении с использованием пара и во время испарения остаточной воды образуется водяной пар, который может сильно ошпарить. Во время выполнения парового удара или выпаривания никогда не открывайте дверцу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой. Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно, а также обращайте внимание на указанное время выравнивания при разогреве, размораживании и приготовлении. Время выравнивания – это время покоя, в течение которого выравнивается температура в продукте.
- ▶ Опасность получения травм из-за горячих продуктов. При разогревании продукта тепло образуется непосредственно в самом продукте, благодаря чему посуда остается холоднее (исключение: огнеупорная керамика). Посуда нагревается только при передаче тепла от продукта. После извлечения продуктов из рабочей камеры проверьте, имеют ли они требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребёнок не обжёгся.
- ▶ Комбинированный духовой шкаф не предназначен для очистки и дезинфекции предметов первой необходимости. При этом происходит нагрев до высоких температур, и возникает опасность ожога при вынимании.
- ▶ Опасность получения травм из-за избыточного давления в закрытых ёмкостях или бутылках. В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках. Ёмкости заранее открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.

Указания по безопасности и предупреждения

► При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей, может возникать ситуация, когда температура кипения достигается, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно. Данная задержка кипения может привести к переливанию через край, и при вынимании ёмкости вы можете обжечься горячей жидкостью. Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться.

Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, вы можете также поместить в ёмкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

► Если вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться.

Поэтому необходимо предварительно проколоть желточную оболочку несколько раз.

► Если вы нагреете яйца в скорлупе, то они могут лопнуть даже после вынимания из рабочей камеры.

Варите яйца в скорлупе только в специальной посуде. Не разогревайте яйца, сваренные вкрутую, в режимах M Chef.

► Если вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть.

Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться образующийся пар.

► Ртутные или жидкостные термометры не подходят для высокотемпературного режима, так как они легко разрушаются.

Для измерения температуры продуктов используйте только термомощу Miele из комплекта поставки.



► Подушечки, наполненные зёрнами, вишнёвыми косточками или гелем, или подобные предметы могут воспламениться даже после того, как вы вынули их из рабочей камеры.

Не разогревайте их в комбинированном духовом шкафу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Посуда с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку, в полость которой может попасть влага, не подходит. Из-за испарения влаги возникает сильное давление, что может привести к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух). Для приготовления в режимах M Chef не используйте посуду с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку.
- ▶ Пластиковая посуда, не являющаяся жаропрочной, при высоких температурах плавится и может повредить духовой шкаф или начать гореть. Используйте только жаропрочную пластиковую посуду. Обратите внимание на указания производителя посуды.
- ▶ Непригодная посуда может разрушиться и повредить комбинированный духовой шкаф.
Не используйте закрытую металлическую посуду, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, нетермостойкую пластиковую посуду, металлические зажимы, а также пластиковые и бумажные зажимы с металлической проволокой внутри (см. главу «Выбор посуды для режимов M Chef»).
- ▶ Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в посуде из дерева или других легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ Опасность пожара из-за контейнеров из легковоспламеняющихся материалов. Пластиковые одноразовые контейнеры должны соответствовать свойствам, приведённым в главе «Выбор посуды для режимов M Chef» в разделе «Подходящая посуда».
- ▶ Не оставляйте духовой шкаф без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги, который отражает электромагнитные волны. Из-за этого бумага сверху алюминиевой фольги может так сильно нагреться, что приведет к возгоранию.
Не разогревайте в режимах M Chef продукты в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур гриль.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ В закрытых ёмкостях при разогреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки. Никогда не используйте режимы M Chef для консервирования. Для этих целей используйте режимы работы Конвекция+  или Верхний / нижний жар .
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на неё тяжёлые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не были зажаты между дверцей и рабочей камерой. Комбинированный духовой шкаф может быть повреждён.

Для поверхностей из нержавеющей стали:

- ▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.
- ▶ Магниты могут стать причиной возникновения царапин. Не используйте стальные поверхности для крепежа магнитов.


Чистка и уход

- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.
- ▶ Царапины могут привести к повреждению стекла дверцы. Для очистки стекла не используйте абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.
- ▶ Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию. Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, прежде чем запускать пиролиз.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ В странах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения паразитами (например, чёрные тараканы). Содержите духовой шкаф и рабочую зону в чистоте. Гарантия не действует в отношении повреждений, возникающих из-за паразитов.

Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Форму для запекания Miele Гурмэ HUB 62-22 (при наличии) запрещается задвигать на уровень 1. Это приведёт к повреждению дна рабочей камеры. Также никогда не задвигайте формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там форма не будет зафиксирована против выскальзывания. В большинстве случаев используйте уровень 2.
- ▶ В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления. В режимах приготовления M Chef используйте формы для запекания или кастрюли только со стеклянными крышками или без крышек.
- ▶ Используйте только термощуп Miele из комплекта поставки. Если термощуп выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным новым термощупом Miele.
- ▶ Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах. Не используйте термощуп в режимах гриля (исключения: M Chef + Гриль с обдув.  и Гриль с обдувом ). Не храните термощуп в рабочей камере.
- ▶ Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности, не предназначенные для пиролиза. Перед процедурой пиролиза извлеките все непригодные для пиролиза принадлежности из рабочей камеры. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, не предназначенным для пиролиза (см. главу «Чистка и уход»).

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

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

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

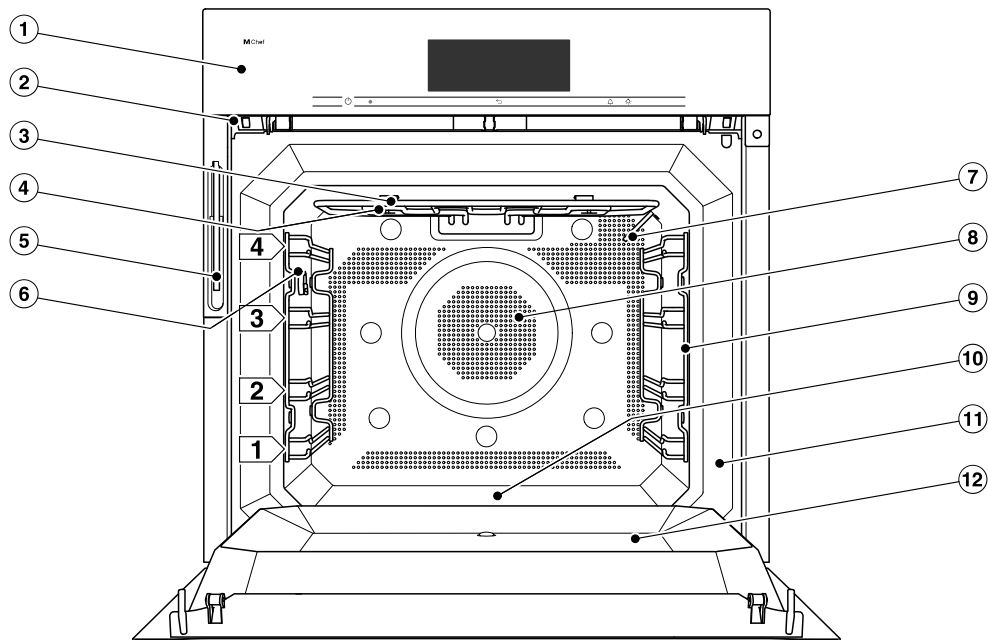
Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.



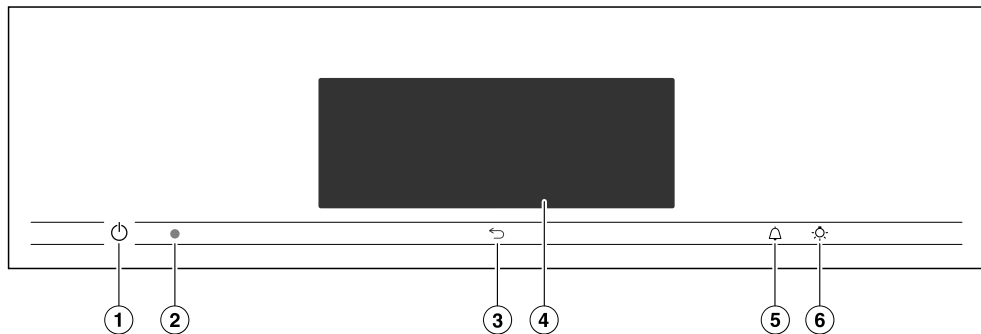
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.





Комбинированный духовой шкаф



- ① Элементы управления с логотипом M Chef
- ② Блокировка дверцы для пиролитической очистки
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля с антеннами для режимов приготовления M Chef
- ④ Отверстия для подачи пара
- ⑤ Всасывающая трубка для наполнения системы парообразования
- ⑥ Разъём для подключения термощупа
- ⑦ Сенсор для измерения температуры
- ⑧ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑨ Боковые направляющие с 4 уровнями
- ⑩ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑪ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑫ Дверца

Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл  («утоплена») Для включения и выключения комбинированного духового шкафа
- ② Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)
- ③ Сенсорная кнопка  Для пошагового возвращения назад
- ④ Сенсорный дисплей Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑤ Сенсорная кнопка  Для установки таймера или предупреждающих сигналов
- ⑥ Сенсорная кнопка  Для включения и выключения освещения рабочей камеры

Кнопка «Вкл./Выкл.»





Кнопка «Вкл./Выкл.»  «утоплена» и реагирует на прикосновение пальца.

Этой кнопкой включается и выключается комбинированный духовой шкаф. Как только духовой шкаф включается, слева вверху на панели управления загорается логотип M Chef.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение. Каждое касание кнопки подтверждается звуковым сигналом. Можно отключить этот звуковой сигнал, выбрав установку Громкость звука | Звук нажатия кнопок | выключить.

Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенном комбинированном духовом шкафу, выберите установку QuickTouch | включить в указ. время.

Сенсорная кнопка	Функция
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.
	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то вы можете в любой момент с помощью этой сенсорной кнопки настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу «Предупреждающий сигнал и таймер»).
	При открывании дверцы, если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, можно включать и выключать подсветку рабочей камеры с помощью сенсорной кнопки  . Освещение рабочей камеры автоматически гаснет по истечении примерно 1 минуты.

Элементы управления

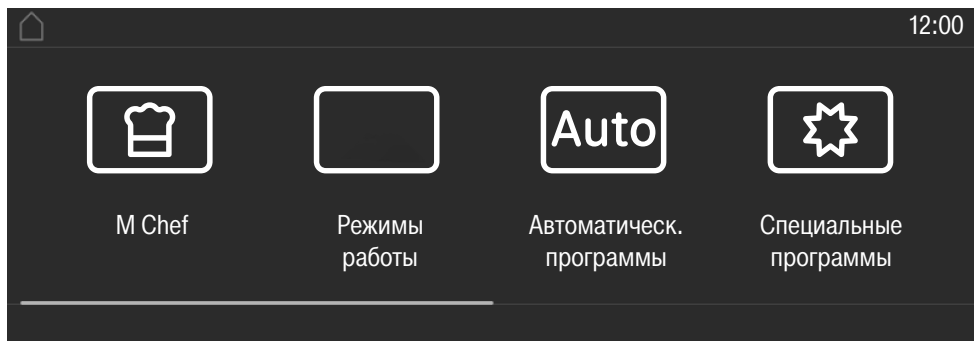
Сенсорный дисплей

Чувствительную поверхность сенсорного дисплея можно поцарапать острыми предметами, например, карандашом.


Прикасайтесь к сенсорному дисплею только пальцами.

Следите за тем, чтобы за дисплей не попадала вода.

Сенсорный дисплей состоит из нескольких областей.



В **верхней строке** слева появляется путь доступа к меню. Отдельные пункты меню отделяются один от другого вертикальной линией. Если цепочка меню не может быть полностью показана из-за нехватки места, то стоящие выше пункты меню отображаются с помощью ... I.

Если вы коснётесь названия меню в верхней строке, появится индикация соответствующего меню. Для перехода к стартовому экрану коснитесь .










Текущее время отображается справа в верхней строке. Также могут появиться другие символы, например, SuperVision .

В **центре дисплея** вы увидите актуальное меню с пунктами. Прокручивать меню вправо или влево можно, проведя пальцем по дисплею. Если коснуться одного из пунктов меню, можно его выбрать (см. главу «Принцип управления»).

Внизу, в зависимости от меню, появляются различные поля для управления, например изменить или ОК.

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите эти информационные окна с помощью сенсорной кнопки <i>OK</i> .
	Указание на наличие вышестоящих пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не будут показываться в цепочке меню.
	Предупреждающий сигнал
	Таймер
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Активирована блокировка запуска или блокировка кнопок (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»). Управление заблокировано.
	Внутренняя температура при использовании термощупа
	Дистанционное управление (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку Дист. управл. включить).
	Функция SuperVision (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку SuperVision Индикация SuperVision включить).

Принцип управления

Для управления духовым шкафом используется сенсорный дисплей, в котором вы будете касаться нужных пунктов меню.

Каждое касание в ряду возможного выбора окрашивает соответствующие знаки (слово и/или символ) **оранжевым цветом**.

Кнопки для подтверждения этапа управления выделены **зелёным** фоном (например, *OK*).

Выбор пункта меню

- Коснитесь нужного поля или нужного значения на сенсорном дисплее.

Пролистывание:

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану. Положите палец на сенсорный дисплей и проведите им в нужном направлении.

Полоса в нижней области покажет вашу позицию в актуальном меню.

Покинуть уровень меню

- Коснитесь сенсорной кнопки ↩ или символа ... I в цепочке меню.
- Коснитесь символа ⏪, чтобы перейти к стартовому экрану.

Все значения, которые вы ввели до этого момента и не подтвердили с помощью *OK*, не сохраняются.

Изменить значение или установку

Изменение значений или настроек в процессе приготовления

Как только запускается процесс приготовления, в зависимости от режима работы можно изменить значения и настройки для данного процесса.

- Нажмите на режим работы, температуру или единицы Гурмэ в центре сенсорного дисплея или нажмите на **изменить**.

Появятся настройки для процесса приготовления.

- Измените необходимое значение или необходимую настройку.

Значение или настройка сохранится.

Изменение установок в списке выбора

Актуальная установка выделена **оранжевым цветом**.

- Коснитесь нужной установки.


Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод чисел с помощью цифрового ролика

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз, чтобы нужное значение находилось в центре.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется.

Ввод чисел с помощью цифрового блока

- Коснитесь символа  в правом нижнем углу поля ввода.

Появится цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только вы введёте действительное значение, поле **OK** окрасится в зелёный цвет.


С помощью стрелки можно удалить последнюю введённую цифру.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Изменённое число сохраняется.

Изменение установки с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки отображаются с помощью сегментной шкалы

- . Если все сегменты заполнены, значит выбрано максимальное значение.

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


- Коснитесь соответствующего сегмента шкалы, чтобы изменить установку.
- Выберите **включить** или **выключить**, чтобы включить или выключить установку.
- Подтвердите выбор с помощью **OK**.

Установка сохраняется. Вы возвращаетесь на вышестоящий уровень меню.

Ввод букв

Введите буквы с помощью клавиатуры. Выбирайте короткие, точные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.

Совет: С помощью символа  можно добавить переход на новую строку для ввода длинного названия программы.

- Коснитесь **сохранить**.

Название сохраняется.

Отображение Помощник

У некоторых функций существует контекстная помощь. В нижней строке появляется надпись **Помощник**.

- Коснитесь **Помощник**, чтобы вызвать индикацию указаний с картинками и текстом.
- Коснитесь **закрыть**, чтобы вернуться к предыдущему меню.

Оснащение

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

На ней указаны модель, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у вас есть вопросы или проблемы, чтобы вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Комплект поставки

- Инструкция по эксплуатации и монтажу для управления комбинированным духовым шкафом
- Книга рецептов для автоматических программ и режимов приготовления
- Противень для выпечки, универсальный противень и решётка для выпечки и запекания (кратко: решётка)
- Термошуп
- Шурупы для закрепления комбинированного духового шкафа в мебельной нише
- 2 таблетки от накипи и пластиковый шланг с держателем для удаления накипи в испарительной системе


Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Все приведённые принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для духовых шкафов Miele.

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele, в сервисной службе или в точках продаж Miele.

При заказе укажите модель вашего прибора и наименование нужной принадлежности.

Боковые направляющие

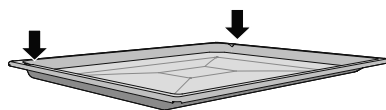
В рабочей камере с правой и с левой стороны имеются боковые направляющие с уровнями  для размещения принадлежностей.

Боковые направляющие, вмонтированные в рабочую камеру, пригодны для пиролитической очистки.

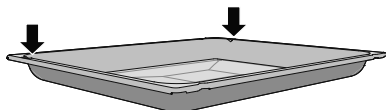
Каждый уровень состоит из 2 расположенных одна над другой опор. Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

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

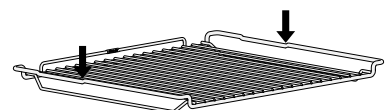
Противень HVB 51:



Универсальный противень HUBV 51:



Решётка HBBR 52:



Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Задвигайте решётку для выпечки и запекания так, чтобы крепление от опрокидывания было направлено назад.

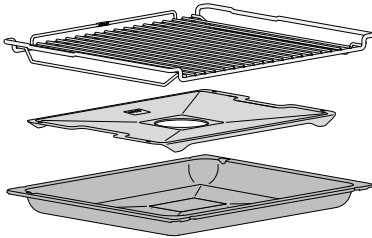
Сзади, на коротких сторонах этих принадлежностей расположены фиксаторы против выскользывания. Они предотвращают полное выскользывание из боковых направляющих принадлежностей, которые нужно выдвинуть только частично.



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

Эмалированная поверхность противня для выпечки и универсального противня имеет покрытие PerfectClean. Решётка пригодна для пиролизной очистки.

Брызгозащитный экран HGBV 51



Брызгозащитный экран помещается между решёткой и универсальным противнем.

При приготовлении на гриле или запекании экран предотвращает пригорание стекающего мясного сока, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Брызгозащитный экран не подходит для использования в режимах M Chef.

Используйте брызгозащитный экран только в обычных режимах работы.

Круглые формы для выпечки



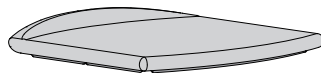
Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1 хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Эмалированная поверхность формы для выпечки имеет покрытие PerfectClean.

- Задвиньте решётку и установите круглую форму для выпечки на решётку.

Круглая перфорированная форма для выпечки не подходит для использования в режимах M Chef. Используйте форму только в обычных режимах работы.

Камень для выпечки HBS 60



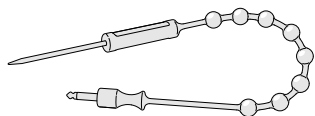
Камень для выпечки позволяет достичь оптимального результата выпечки для блюд, которые должны иметь поджаристое пропеченное дно, как, например, пицца, киш, хлеб, булочки,

Оснащение

пикантная выпечка и т. п.
Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Для размещения и снятия приготовляемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

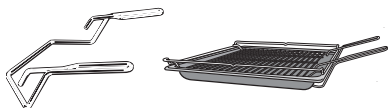
- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

Термощуп



С помощью термощупа можно точно контролировать температуру в процессе приготовления (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

Рукоятка для извлечения противней HEG



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

Форма для запекания Гурмэ HUB 62-22 Крышка формы для запекания HBD 60-22

Форму для запекания Гурмэ Miele, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Как и решётка, она оснащена фиксаторами против выскальзывания. Форма для запекания также пригодна для использования на индукционной панели конфорок.

Поверхность формы для запекания имеет антипригарное покрытие.

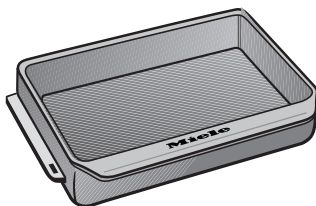
Подходящую металлическую крышку можно приобрести отдельно. При покупке указывайте наименование модели.

В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления.

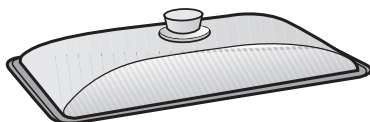
Используйте форму для запекания Miele с металлической крышкой только в обычных режимах работы. В режимах приготовления M Chef используйте форму для запекания Miele только без крышки.

Глубина: 22 см

HUB 62-22



HBD 60-22*




* пригодно только для обычных режимов работы

Принадлежности для чистки и ухода

- Таблетки от накипи, пластиковый шланг с держателем для удаления накипи из духового шкафа Dialog oven
- Универсальная салфетка из микрофибры Miele
- Средство для чистки духовых шкафов Miele

Функции безопасности

- **Блокировка запуска** 
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Блокировка кнопок**
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Охлаждающий вентилятор**
(см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»)
- **Защитное отключение**
Защитное отключение автоматически активируется, если духовой шкаф Dialog oven эксплуатируется в течение необычно длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.
- **Дверца**
Уплотнения дверцы предотвращают выход электромагнитных волн наружу.
Во время работы прибора воздух подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остаётся прохладной.
- **Блокировка дверцы для пиролиза**
В начале пиролиза дверца блокируется для обеспечения безопасности. Дверца вновь разблокируется только после того, как температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С.

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или обжаривания, удаляются без труда.

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло. Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистке.

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Круглая форма для выпечки

Принадлежности, пригодные для пиролитической очистки

Боковые направляющие, вмонтированные в рабочую камеру, пригодны для пиролитической очистки. Решётка HBBR 52 пригодна для пиролитической очистки и во время такой очистки может оставаться в рабочей камере.

Ознакомьтесь, пожалуйста, с указаниями в главе «Чистка и уход».

Ввод в эксплуатацию

Miele@home

Духовой шкаф Dialog oven оснащён интегрированным модулем Wi-Fi.

Для его использования вам потребуются:

- сеть Wi-Fi
- мобильное приложение Miele@mobile
- учётная запись Miele Учётную запись можно создать в мобильном приложении Miele@mobile.

Приложение Miele@mobile поможет вам установить соединение между духовым шкафом Dialog oven и домашней сетью Wi-Fi.

После подключения духового шкафа к сети Wi-Fi с помощью приложения можно выполнить, например, следующие действия:

- вызывать информацию о рабочем состоянии духового шкафа
- вызывать указания по выполняемым духовым шкафом процессам
- завершать выполняемые процессы приготовления

При подключении духового шкафа Dialog oven к сети Wi-Fi повышается расход электроэнергии, даже если духовой шкаф выключен.

Убедитесь, что в месте установки вашего духового шкафа Dialog oven имеется достаточно сильный сигнал сети Wi-Fi.

Доступность соединения Wi-Fi

Соединение Wi-Fi имеет такой же диапазон частот, что и другие приборы (например, микроволновые печи, игрушки с дистанционным управлением). Это может привести к временному или полному сбою соединения. Поэтому постоянная доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

Доступность Miele@home

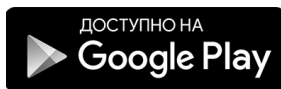
Использование мобильного приложения Miele@mobile зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте www.miele.ru.

Мобильное приложение Miele@mobile


Приложение Miele@mobile можно скачать бесплатно в Apple App Store® или Google Play Store™.



Информацию о настройке функции Miele@home можно найти в главе «Установки», раздел «Miele@home».

Основные установки

Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Прибор при эксплуатации нагревается.

Используйте комбинированный духовой шкаф Dialog oven только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

При подключении к электросети духовой шкаф Dialog oven автоматически включается.

Установка языка

- Выберите нужный язык.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе «Установки», раздел «Язык».

Установка страны

- Выберите нужную страну.

Установка даты

- Установите поочередно день, месяц и год.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка текущего времени

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

Завершение первого ввода в эксплуатацию


- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Ввод в эксплуатацию

Первый нагрев духового шкафа и промывание испарительной системы

При первом нагреве комбинированного духового шкафа Dialog oven могут возникнуть неприятные запахи. Вы сможете их устранить, просто нагревая духовой шкаф в течение как минимум одного часа. Также будет целесообразно одновременно запустить промывание испарительной системы.

Во время нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с прибора и принадлежностей.
- Перед нагреванием очистите рабочую камеру от пыли и остатков упаковки при помощи влажной салфетки.
- Вставьте все противни, а также решётку.
- Включите духовой шкаф кнопкой «Вкл./Выкл.» .

Появляется главное меню.

- Выберите Режимы работы .
- Выберите Конвекция с паром .

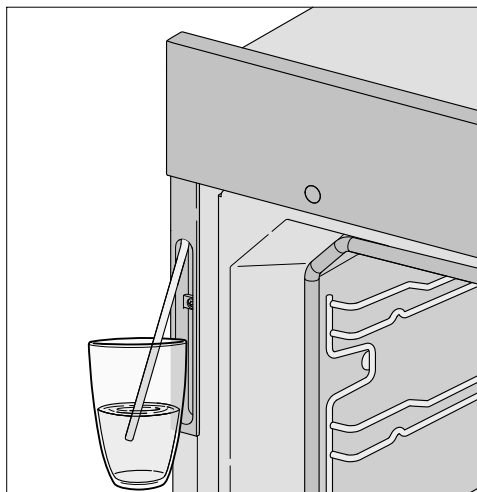
Появится рекомендуемая температура (160 °C).

Включатся нагрев рабочей камеры и вентилятор охлаждения.

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

Появится напоминание о начале процесса всасывания воды.

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



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

Начинается процесс всасывания.


Фактически использованное количество воды может быть меньше, чем требуется, и в ёмкости может остаться вода.

- После всасывания воды уберите ёмкость и закройте дверцу.

Сообщение об окончании процесса всасывания погаснет.

Вы услышите ещё раз короткий звук работающего насоса. Выполняется забор воды, оставшейся во всасывающей трубке.


Через некоторое время автоматически будет выполнен паровой удар.

 Опасность получения травм из-за горячего водяного пара.


Выходящий водяной пар очень горячий.

Во время парового удара не открывайте дверцу.

Нагревайте духовой шкаф Dialog oven минимум один час.

- Выключите духовой шкаф Dialog oven кнопкой «Вкл./Выкл.»  не раньше, чем через один час.

Чистка рабочей камеры после первого нагрева

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.






Перед началом очистки вручную дайте остыть нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям.

- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Все поверхности вытрите насухо мягкой салфеткой.




Закройте дверцу только после высыхания рабочей камеры.

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Список языков 	... deutsch english ... Страна
Текущее время	Отображение аналоговое* цифровое Формат врем. 24 часа* 12 ч (am/pm) Установить синхронизир. допускается* Не допускается
Дата	
QuickTouch	включить в указ. время выключить*
Стартовая страница	Главное меню* M Chef Режимы работы Автоматическ. программы Специальные программы MyMiele Персональные программы
Яркость	Дисплей  M Chef 
Фон	Светлый Тёмный*
Громкость звука	Звук. сигналы  Звук нажатия кнопок  Привет. мелодия включить* выключить
Единицы	Вес г* фунт фунт./унц. Температура °C* °F


* Заводская настройка

Пункт меню	Возможные настройки
Остаточн. ход охл. вентилят.	с упр. по врем. с упр. по темп.*
Пиролиз	с рекомендац. без рекоменд.*
Рекомендуем. температуры	
Безопасность	Блокировка  включить выключить* Блокировка кнопок включить выключить*
Катализатор	
Объединение в сеть	включить выключить*
Miele@home	Настр. модуля Статус модуля Включ. модуль IP-настройки Настройки DNS Установки SSID Кодир. сети Системные настройки Изменить назван. приб. Список приб. Актуализир. список прибор. Регистрир. др. приборы Выйти из системы Установить в кач. таймера Кнопка WPS
Дист. управл.	включить выключить*
SuperVision	Индикация SuperVision включить выключить* Индикатор в реж. ожид. включить* Только при ошибках Опции прибора Показ. прибор Звук. сигналы
Торговля	Режим презентации включить выключить* M Chef 
Завод. настр.	Установки Персональные программы Рекомендуем. температуры MyMiele

* Заводская настройка

Установки

Вызов меню «Установки»

В меню  Установки можно изменить заводские настройки вашего духового шкафа Dialog oven и настроить его с учётом личных потребностей.

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите  Установки.
- Выберите нужную настройку.




Вы можете проверить или изменить настройки.

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

Язык

Можно установить язык своей страны и саму страну.

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

Совет: Если вы случайно выбрали незнакомый язык, выберите в главном меню . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Список языков .

Текущее время

Отображение

Можно выбрать индикацию текущего времени в аналоговом аналоговое (часы с циферблатом) или цифровом цифровое (часы:минуты) виде.

При цифровой индикации дополнительно появляется дата.

Формат врем.

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 ч (am/pm)).

Установить

Установите часы и минуты.

После сбоя электропитания индикация текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется прим. на 200 часов.

синхронизир.

Если духовой шкаф Dialog oven подключён к сети Wi-Fi и зарегистрирован в мобильном приложении Miele@mobile, то при нажатии допускается время суток синхронизируется с настройкой по часовому поясу страны в приложении Miele@mobile.

Дата

Установите дату.

Дата появляется у выключенного прибора Dialog oven только при установке Текущее время | Отображение | цифровое.

QuickTouch


Выберите вид индикации текущего времени для выключенного духового шкафа:

- включить в указ. время
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее. Все сенсорные кнопки при выборе сразу реагируют на касание.
- выключить
Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять комбинированным духовым шкафом, нужно его включить.
- Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остаётся тёмным.

Стартовая страница

В соответствии с заводской настройкой при включении духового шкафа Dialog oven появляется главное меню. В качестве стартового экрана можно выбрать, например, непосредственно режимы работы или записи в меню персональных программ MyMiele (см. главу «MyMiele»).



Изменённый стартовый экран будет показан только после повторного включения духового шкафа.

В главное меню можно перейти, нажав сенсорную кнопку  или выбрав путь меню в верхней строке.

Яркость



Дисплей

Яркость дисплея отображается в виде сегментной шкалы.

-  максимальная яркость
-  минимальная яркость

M Chef

Яркость логотипа M Chef настраивается на панели управления с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная яркость
-  минимальная яркость

Фон

Выберите вид отображения дисплея: со светлой или с тёмной цветовой схемой.

- Светлый
Дисплей со светлым фоном и тёмным шрифтом.
- Тёмный
Дисплей с тёмным фоном и светлым шрифтом.

Установки

Громкость звука

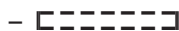
Звук. сигналы

Если звуковые сигналы включены, по достижении установленной температуры и по истечении установленного времени звучит сигнал.

Громкость звуковых сигналов отображается с помощью сегментной шкалы.



максимальная громкость



Звуковые сигналы выключены

Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при касании сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.



максимальная громкость



звук нажатия кнопок выключен

Привет. мелодия

Вы можете включать и выключать мелодию, которая звучит при касании кнопки «Вкл./Выкл.»

Единицы

Вес

В автоматических программах вы можете настроить вес продукта в граммах (г), фунтах (фунт) или фунтах/унциях (фунт./унц.).

Температура

Можно установить температуру в градусах по Цельсию (°C) или градусах по Фаренгейту (°F).

Остаточн. ход охл. вентилят.

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждаётся в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

- с упр. по темп.
Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.
- с упр. по врем.
Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

Конденсат может повредить мебельную нишу и столешницу, в духовом шкафу Dialog oven может возникнуть коррозия.

Если вы поддерживаете тепло блюд в рабочей камере, то при установке с упр. по врем. повышается влажность воздуха, что ведёт к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фронта.

При установке с упр. по врем. не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

Пиролиз

Можно настроить, будет ли появляться рекомендация по проведению пиролиза (с рекомендац.) или нет (без рекоменд.).

Рекомендуем. температуры

Целесообразно менять рекомендуемые температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

- Выберите нужный режим работы.
Появляется рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором вы можете её изменить.
- Измените рекомендованную температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установки

Безопасность


Блокировка

Блокировка запуска предотвращает случайное включение духового шкафа Dialog oven.

Можно сразу установить предупреждающий сигнал и таймер при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остаётся включённой также после сбоя электропитания.


– ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска активируется. Прежде чем использовать духовой шкаф Dialog oven, включите его, касайтесь символа  в течение минимум 6 секунд.


– ВЫКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска деактивирована. Духовым шкафом можно пользоваться как обычно.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное завершение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее через несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы за исключением кнопки «Вкл./Выкл.» .

– ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка кнопок активирована. Коснитесь символа  и удерживайте минимум 6 секунд, чтобы деактивировать функцию блокировки кнопок на короткий период времени.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание (выбор).

Катализатор

Уменьшение запаха отображается с помощью сегментной шкалы.

– 

максимальное уменьшение запаха

– 

катализатор выключен

Объединение в сеть

С помощью интегрированного модуля Wi-Fi духовой шкаф Dialog oven можно подключить к сети Wi-Fi и управлять им, используя мобильное устройство (например, смартфон или планшет).

Убедитесь, что в месте установки вашего духового шкафа Dialog oven имеется достаточно сильный сигнал сети Wi-Fi.

■ Если вы не желаете подключать комбинированный духовой шкаф к сети Wi-Fi, выберите настройку Объединение в сеть | включить.

Miele@home

Духовой шкаф Dialog oven поддерживает технологию Miele@home, а также оснащён функцией SuperVision.

Духовой шкаф Dialog oven поставляется с коммуникационным модулем Wi-Fi и может работать в беспроводных сетях.

У вас есть несколько возможностей, чтобы подключить духовой шкаф Dialog oven к сети Wi-Fi. Мы рекомендуем подключить духовой шкаф к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele@mobile или через WPS.

После того, как Вы установите мобильное приложение Miele@mobile на мобильном устройстве, Вы сможете выполнять следующие действия:

- дистанционно управлять Вашим прибором
- вызывать информацию о рабочем состоянии Вашего прибора
- запрашивать указания о выполнении программы Вашего прибора
- настраивать сеть Miele@home с другими бытовыми приборами Miele, поддерживающими функцию Wi-Fi

Настр. модуля

Если вместо использования приложения Miele@mobile или WPS вы хотите самостоятельно выполнить все настройки соединения с вашим роутером или у вас есть специальная конфигурация сети, можно это сделать, применив необходимые профессиональные знания.

- Статус модуля
- Включ. модуль
 - Новый запуск
 - Повт. запуск с зав. настр.
 - Повт. запуск с сервис. реж.
- IP-настройки
 - Автоматически получить IP
 - IP-адрес
 - Маска подсети
 - Стандарт. сеть
- Настройки DNS
 - Автоматически получить DNS
 - DNS-сервер 1
 - DNS-сервер 2
- Установки SSID
 - Ввести SSID
 - Искать SSID
- Кодир. сети
 - Аутентичность
 - Код сети

Через Статус сети можно просмотреть актуальные настройки модуля.

Установки

Начать работу модуля

Чтобы сбросить все выполненные настройки и введённые значения для системы Miele@home, можно восстановить заводские настройки модуля Wi-Fi. Все настройки, не относящиеся к системе Miele@home, сохраняются.

- Выберите Повт. запуск с зав. настр. и подтвердите нажатием **OK**.

На дисплее появится Пожалуйста, подождите.

По истечении нескольких минут появляется Повторный запуск произведен.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Заводская настройка модуля Wi-Fi была восстановлена.

Если заводская настройка модуля Wi-Fi так и не была восстановлена, выполните вышеуказанные шаги повторно.

Системные настройки

- Изменить назван. приоб.
С помощью клавиатуры введите название прибора. С помощью символа **↵** можно добавить переход на новую строку для ввода длинного названия прибора. Изменённое название прибора будет использовано коммуникационным модулем и приложением Miele@mobile.
- Список приоб.
Выберите данный пункт меню, чтобы отобразить зарегистрированные бытовые приборы. Следуйте указаниям на дисплее.
- Актуализир. список прибор.
Выберите данный пункт меню, после того как зарегистрировали другие бытовые приборы или отменили их регистрацию.
- Регистрир. др. приборы
Выберите данный пункт меню, чтобы зарегистрировать другие бытовые приборы, совместимые с приложением Miele@home. Следуйте указаниям на дисплее.
- Выйти из системы
Выберите данный пункт меню, чтобы отменить регистрацию духового шкафа Dialog oven в системе Miele@home и отключить функцию SuperVision. Следуйте указаниям на дисплее.
В случае утилизации, продажи или ввода в эксплуатацию использованного ранее духового шкафа Dialog oven выйдите из системы Miele@home. Только так можно обеспечить удаление личных дан-

ных и блокировку доступа к духовому шкафу для бывшего владельца.

- Установить в кач. таймера
Выберите данный пункт меню, чтобы синхронизировать время приборов, подключённых к сети.

Кнопка WPS

В качестве альтернативы регистрации духового шкафа Dialog oven в сети с помощью мобильного приложения Miele@mobile можно установить соединение через WPS (Wireless Protected Setup). Для этого потребуется роутер с функцией WPS.

- Выберите Кнопка WPS.

На дисплее появится Пожалуйста, подождите.


- В течение 2 минут активируйте на вашем роутере функцию WPS.
- Когда соединение будет установлено, подтвердите с помощью ОК.

На дисплее духового шкафа Dialog oven опять появится меню Miele@home.

Если соединение не устанавливается, возможно, вы активировали WPS на своём роутере недостаточно быстро. Повторите указанные выше шаги заново.

Дист. управл.

Если вы установили на своём мобильном устройстве приложение Miele@mobile, пользуетесь системой Miele@home и активировали дистанционное управление (включить), вы можете просматривать указания по текущим процессам приготовления в духовом шкафу Dialog oven или завершать текущие процессы приготовления.


Символ  появляется сверху справа на дисплее.

SuperVision

Духовой шкаф Dialog oven поддерживает функцию Miele@home и оснащён функцией SuperVision для контроля за другими бытовыми приборами, входящими в сеть Miele@home.

Функцию SuperVision можно активировать только в том случае, если настроена система Miele@home.

Индикация SuperVision

- включить
Функция SuperVision включена. Символ  появляется сверху справа на дисплее.
- выключить
Функция SuperVision выключена. Другие функции SuperVision недоступны.

Индикатор в реж. ожид.

Функция Индикация SuperVision доступна также в режиме ожидания. Условием является включённое состояние индикации текущего времени (Установки | QuickTouch | включить в указ. время).

- включить
Активные приборы, которые зарегистрированы в системе Miele@home, всегда выводятся на дисплей.
- Только при ошибках
Отображаются исключительно неисправности активных бытовых приборов.

Опции прибора

Появляется список всех бытовых приборов, зарегистрированных в системе Miele@home. При выборе одного из приборов можно вызвать другие установки:

- Показ. прибор
 - включить
Функция SuperVision включена для этого прибора.
 - выключить
Функция SuperVision выключена для этого прибора. Прибор остаётся зарегистрированным в системе Miele@home. Неисправности отображаются, даже если функция SuperVision для этого прибора отключена.
- Звук. сигналы
Вы можете выбрать настройку: включить звуковые сигналы для этого прибора (включить) или отключить их (выключить).

Торговля

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках духовой шкаф Dialog oven без нагрева. Для личного использования эта функция вам не потребуется.

Режим презентации

Если вы включите духовой шкаф Dialog oven при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение Включен режим презентации. Прибор не нагревается..

- включить
Демонстрационный режим активируется, если коснуться кнопки ОК и удерживать её нажатой в течение минимум 4 секунд.
- выключить
Демонстрационный режим деактивируется, если коснуться кнопки ОК и удерживать её нажатой в течение минимум 4 секунд. Духовым шкафом можно пользоваться как обычно.


M Chef

Для презентации комбинированного духового шкафа Dialog oven можно установить яркость логотипа M Chef (см. главу «Установки», раздел «Яркость»).

Завод. настр.


- Установки
Все настройки прибора отменяются, восстанавливаются заводские настройки.
- Персональные программы
Все персональные программы удаляются.
- Рекомендуем. температуры
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, восстанавливается заводская настройка.
- MyMiele
Все записи MyMiele удаляются.

Сигнал + таймер

С помощью сенсорной кнопки  можно настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время.


Можно одновременно настроить два предупреждающих сигнала и два таймера или один предупреждающий сигнал и один таймер.


Использование функции Сигнал о неполадке


Функция  используется для установки фиксированного времени срабатывания сигнала.


Установка предупреждающего сигнала


Если выбрана установка QuickTouch | выключить, включите духовой шкаф Dialog oven, чтобы установить предупреждающий сигнал. В этом случае время предупреждающего сигнала появится при выключенном духовом шкафу.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите Новый сигнал.
- Установите время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите нажатием ОК.

Если духовой шкаф Dialog oven выключен, то вместо текущего времени высвечиваются символ  и время предупреждающего сигнала.


Если одновременно протекает процесс приготовления или вы находитесь в каком-либо меню,  и время предупреждающего сигнала высвечиваются на дисплее справа вверху.

В установленное для предупреждающего сигнала время на дисплее рядом с индикацией текущего времени мигает  и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку  или выберите установленное для предупреждающего сигнала время на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение предупреждающего сигнала


- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее или выберите сенсорную кнопку  и затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

- Установите новое время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите нажатием ОК.

Изменённое время предупреждающего сигнала сохраняется и высвечивается на дисплее.

Удаление предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее или выберите сенсорную кнопку  и затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

- Выберите вернуть в иск. состояние.
- Подтвердите нажатием ОК.

Предупреждающий сигнал удаляется.

Использование функции

«Таймер»

Таймер Δ используется для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.

Также можно использовать таймер, если одновременно установлено время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определённый момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

- Таймер можно устанавливать максимум на 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Совет: В режиме приготовления с использованием пара включите таймер для напоминания о том, что в определённое время нужно вручную запустить паровые удары.

Установка времени таймера

Если выбрана установка QuickTouch | выключить, включите духовой шкаф Dialog oven, чтобы установить таймер. Тогда время таймера будет отображаться при выключенном духовом шкафу.

Пример: для варки яиц вы настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

- Нажмите сенсорную кнопку Δ .
- Выберите Нов. установка врем. таймера.
- Установите таймер.
- Подтвердите нажатием ОК.

Если духовой шкаф Dialog oven выключен, то вместо текущего времени высвечиваются символ Δ и отсчёт времени таймера.

Если одновременно протекает процесс приготовления или вы находитесь в каком-либо меню, Δ и отсчёт времени таймера высвечиваются на дисплее справа вверху.

По истечении времени таймера мигает Δ , отсчёт времени идёт по возрастанию и раздаётся сигнал.

- Нажмите сенсорную кнопку Δ или выберите нужное время таймера на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите время таймера на дисплее или выберите сенсорную кнопку Δ , а затем нужное время таймера.

Отображается установленное время таймера.

- Установите новое время таймера.
- Подтвердите нажатием ОК.

Изменённое время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по минутам. Время таймера продолжительностью менее 10 минут отсчитывается по секундам.

Удаление времени таймера

- Выберите время таймера на дисплее или выберите сенсорную кнопку Δ , а затем нужное время таймера.

Отображается установленное время таймера.

- Выберите вернуть в исх. состояние.
- Подтвердите нажатием ОК.

Время таймера удаляется.

Принцип действия

M Chef – это технология использования электромагнитных волн для приготовления продукта.

Духовой шкаф сочетает в себе 2 разных метода приготовления пищи:

- С помощью технологии M Chef блюдо равномерно готовится по всему объёму за счёт энергии электромагнитных волн.
- Обычные нагревательные элементы доводят блюда до готовности, нагревают их снаружи и придают румяную корочку.

Антенны для отправки и приёма на верхней части рабочей камеры испускают электромагнитные волны и в короткие промежутки времени замеряют, сколько энергии принял продукт при готовке. Поглощённая энергия зависит от соответствующих продуктов питания. Так, к примеру, тесто вбирает в себя электромагнитные волны лучше, чем жирный или замороженный продукт.

Энергетические единицы Гурмэ

Энергетические единицы Гурмэ – это единицы энергии, поступающей в пищу во время её приготовления.

Духовой шкаф через регулярные промежутки времени измеряет, сколько энергии уже было поглощено продуктом, и соответствующим образом регулирует прогрев в дальнейшем. Количество поглощённых энергетических единиц Гурмэ зависит, к примеру, от веса и от вида продукта.

В режимах M Chef вы комбинируете технологию M Chef с обычным нагревом. При этом имеется 2 различных порядка выполнения операций, позволяющих настраивать процесс приготовления:

- В дополнение к температуре вы устанавливаете определённое количество энергетических единиц. Энергия, выраженная через эти единицы, подаётся к продукту до тех пор, пока это количество не уменьшится до нуля. Чем больше энергетических единиц Гурмэ вы установили, тем больше энергии будет подано и поглощено продуктом.
- Вы не устанавливаете количество энергетических единиц Гурмэ, а определяете только температуру. Энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- при достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

Интенсивность

Интенсивность определяет то, как быстро и насколько равномерно продукт должен получать передаваемую энергию в форме энергетических единиц Гурмэ.

- **высок.**
Большинство блюд, например, хлеб, выпечка из слоёного теста, запеканки, террины, жаркое и рыба. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 11 энергетических единиц Гурмэ в минуту, но не более 13 единиц в минуту.
- **средняя**
Тяжёлое сдобное тесто (например, шоколадные или миндальные пироги), открытые пироги, булочки, пицца и мясо. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 9 энергетических единиц Гурмэ в минуту.
- **низк.**
Для нежных блюд, таких как чизкейки, крем-карамель и суфле. В среднем, в зависимости от продукта, усваивается 3 энергетических единицы Гурмэ в минуту.

Данные представляют собой ориентировочные значения, варьирующиеся в зависимости от продукта.

Совет: Рецепты для режимов M Chef и автоматических программ приведены в книге рецептов для комбинированного духового шкафа.



Настройка имеющихся рецептов для режимов M Chef

В режимах M Chef имеется больше возможностей настройки, чем в обычных режимах.



Регулируйте настройки процесса приготовления блюда в одном из режимов M Chef.

Режим работы

Режимы M Chef – это комбинация технологии M Chef и обычного типа нагрева.

- Используйте режим M Chef с тем нагревом, который соответствует обычному режиму для вашего рецепта (например M Chef + Конвекция +  вместо Конвекция плюс .

Температура

- Ввиду короткой продолжительности приготовления в режиме M Chef нужно изменить температуру на 20 °C относительно соответствующего обычного режима (например, 200 °C в режиме M Chef + Верхний / нижний жар  по сравнению со 180 °C в режиме Верхний / нижний жар .
- Исключения составляют режимы гриля, в которых устанавливаются одинаковые значения температуры.

M Chef

Энергетические единицы Гурмэ

- Ориентируйтесь на количество энергетических единиц Гурмэ в сопоставимом рецепте в книге рецептов для комбинированного духового шкафа.
- В режимах работы M Chef устанавливайте только температуру без энергетических единиц Гурмэ.
- Регулярно проверяйте продукт. Запишите количество необходимых энергетических единиц Гурмэ, если результат приготовления соответствует вашим ожиданиям.

Так вы приобретёте необходимый опыт и будете знать, сколько энергетических единиц Гурмэ требуется для приготовления различных блюд.

При удвоенном количестве ингредиентов требуется для рыбы и морепродуктов примерно в 1,5 раза большее количество м, а для gratin и овощей – примерно в 1,25 раза большее.

При приготовлении мяса рекомендуется использовать термощуп.

Интенсивность

- При установке интенсивности ориентируйтесь на похожий рецепт в книге рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven и на информацию в разделе «Принцип действия».

Времени приготовления

В зависимости от продукта в режиме M Chef добейтесь более короткого времени приготовления, чем в соответствующем обычном режиме.




- По истечении примерно половины времени приготовления, требуемого в обычном режиме, проверьте, готов ли продукт.

При необходимости доведите продукт до состояния полной готовности.

Уровень приготовления

- В основном используйте уровень 2. Разместите продукт на решётке или на противне по возможности по центру. Таким образом, в результате получится равномерный результат приготовления.

Программы Гурмэ Профи (Gourmet Profi) и Гурмэ Ассистент (Gourmet-Assistent)

В главном меню под настройкой режима M Chef  находятся меню Gourmet Profi  и Gourmet-Assistent .

Gourmet Profi

Для самостоятельной настройки процесса приготовления: здесь можно найти **режимы M Chef**, такие как M Chef + Конвекция +  или M Chef + Авт. жарения  (см. главу «Главное меню и подменю»).

В зависимости от продукта выберите соответствующий режим самостоятельно и установите температуру, количество энергетических единиц Гурмэ и интенсивность (см. главу «Управление»). При этом в режиме M Chef вы получите наилучший результат приготовления за более короткое время по сравнению с соответствующим обычным режимом.


Совет: Специально устанавливать определённое число энергетических единиц Гурмэ не требуется. При установке температуры энергетические единицы Гурмэ будут подаваться на продукт, как только он будет помещён в рабочую камеру. Регулярно проверяйте продукт, чтобы понять, сколько именно энергетических единиц Гурмэ необходимо для его приготовления.

Gourmet-Assistent























Если вам потребуется помощь для настройки процесса приготовления, здесь можно найти различные специальные программы для приготовления пирогов, хлеба, булочек, пиццы, мяса, рыбы, морепродуктов, запеканок и овощей.

В зависимости от продукта духовой шкаф Dialog oven предложит настройки, позволяющие добиться оптимального результата приготовления. Режим работы задан, его нельзя менять. Вы можете изменить заданные по умолчанию значения температуры, количества энергетических единиц Гурмэ, интенсивности и времени приготовления (в зависимости от задачи). Влияние этих установок на результат приготовления описано в главе «Управление».







Большинство программ основано на рецептах из книги кулинарных рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven. Результат приготовления может отличаться в зависимости от ингредиентов и их количества.

Обзор программ находится в конце данного документа в главе «Обзор программ Гурмэ Ассистент ».

Главное меню и подменю


Меню	Рекомендованное значение	Область
M Chef 		
Gourmet Profi 		
M Chef + Конвекция + 	180 °C	30–250 °C
M Chef + Верхний / нижний жар 	200 °C	30–280 °C
M Chef + Конв. с паром 	180 °C	130–250 °C
M Chef + Инт. выпекание 	190 °C	50–250 °C
M Chef + Авт. жарения 	180 °C	100–230 °C
M Chef + Гриль большой 	240 °C	200–300 °C
M Chef + Гриль с обдув. 	200 °C	100–260 °C
Gourmet-Assistent 		
Режимы работы 		
Конвекция+ 	160 °C	30–250 °C
Верхний / нижний жар 	180 °C	30–280 °C
Конвекция с паром 	160 °C	130–250 °C
Интенсив. выпекание 	170 °C	50–250 °C
Автоматика жарения 	160 °C	100–230 °C
Нижн. жар 	190 °C	100–280 °C
Верхн. жар 	190 °C	100–250 °C
Гриль большой 	240 °C	200–300 °C
Гриль малый 	240 °C	200–300 °C
Гриль с обдувом 	200 °C	100–260 °C
Автоматич. программы 		

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Специальные программы 		
Размораживание	–	–
Сушка	80 °C	50–100 °C
Подогрев посуды	50 °C	50–80 °C
Подъем теста	35 °C	30–50 °C
Низкотемпер. приготовление	100 °C	80–120 °C
Программа Шаббат		
Верхний / нижний жар	180 °C	30–280 °C
Нижн. жар	190 °C	100–280 °C
Персональные программы 		
Установки 		
Чистка и уход 		
Удален. накипи		
Пиролиз		
MyMiele  		

Выбор посуды для режимов приготовления M Chef

Чтобы электромагнитные волны проникли в готовящийся продукт, используемая посуда должна пропускать эти волны. Электромагнитные волны проникают через фарфор, стекло, картон, пластик, но не через металл. Не используйте посуду с металлическим декором и металлические крышки. Металл отражает электромагнитные волны, вследствие чего могут возникать искры и волны перестанут поглощаться.

 Опасность пожара из-за использования непригодной посуды в режимах M Chef.

Непригодная посуда может разрушиться и повредить комбинированный духовой шкаф.

Используйте для режимов M Chef только подходящую посуду.

Материал используемой посуды влияет на результат и время приготовления.

Подходящая посуда

В режимах работы M Chef металлическая крышка отражает электромагнитные волны и препятствует процессу приготовления.


В режимах приготовления M Chef используйте формы для запекания или кастрюли только со стеклянными крышками или без крышек.

В режимах M Chef можно использовать следующую посуду и материалы:

- металлические формы, такие как разъёмные, прямоугольные формы, жаровни и кастрюли
- огнеупорное стекло и стеклокерамика
- фарфор
 - без декоративного металлического покрытия
- Декоративное металлическое покрытие (например, позолоченная кайма или синяя кобальтовая краска) могут привести к образованию искр.
- без полых ручек
 - В полые элементы ручек может попасть жидкость, из-за её испарения возникает высокое давление, что может привести к взрыву и разрушению полых ручек.

Выбор посуды для режимов приготовления M Chef

- пакеты и рукава для жарки
Соблюдайте указания производителя по использованию этих изделий.

 Опасность возгорания из-за металлических деталей.

Металлические детали, например металлические клипсы, а также клипсы из пластика или бумаги с металлической проволокой внутри, могут так сильно нагреть воспламеняющиеся материалы, что они загорятся.

Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластика или бумаги с металлической проволокой внутри.

- жаростойкая пластиковая посуда и пластиковые одноразовые контейнеры
В хозяйственных магазинах продается специальная пластиковая посуда. Однако по причинам, связанным с загрязнением окружающей среды, воздержитесь от использования одноразовой посуды.

Пластиковая посуда должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 150 °С. Пластиковая посуда может деформироваться и вступить в реакцию с продуктом.

Используйте только жаростойкую пластиковую посуду, пригодную для духовых шкафов.

Не оставляйте духовой шкаф Dialog oven без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластика, картона или других легковоспламеняющихся материалов.


Неподходящая посуда

Посуда с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку, в полость которой может попасть влага, не подходит. Из-за испарения влаги возникает сильное давление, что может привести к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух).

Для приготовления в режимах M Chef не используйте посуду с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку.

В режимах M Chef **запрещается** использовать следующую посуду и материалы:

- алюминиевая фольга
- приборы и посуда с металлическим декором (например, золотистая каёмка, кобальтовая синь)
- посуда с полыми элементами ручек
- фаянс








 Опасность получения травм из-за горячей посуды.

Фаянс может сильно нагреваться. Не используйте для режимов M Chef фаянсовую посуду.

- деревянные сосуды и глиняная посуда
Вода, содержащаяся в такой посуде, испаряется во время приготовления. Таким образом, в посуде могут появиться трещины и материал может лопнуть.
- перфорированные формы для выпечки
- брызгозащитный экран HGBB 51

Советы по экономии электроэнергии

Процессы приготовления

- По возможности используйте автоматические программы для приготовления блюд.
- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не требуются для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона, указанного в рецепте или таблице приготовления, и проверяйте готовность продукта раньше, чем указано.
- Предварительное нагревание рабочей камеры требуется только в том случае, если это требуется по рецепту или в соответствии с таблицей приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд. Если дверца во время приготовления будет открыта, нагрев рабочей камеры автоматически отключится. Вентиляторы остаются включёнными и процесс приготовления продолжится сразу после закрытия дверцы. Если в процессе приготовления в режиме M Chef будет открыта дверца, подача энергетических единиц Гурмэ прервётся до тех пор, пока дверца не будет закрыта.
- Рекомендуется использовать прежде всего, матовые, тёмные формы для выпекания и контейнеры для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаропрочное стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Полированные материалы, например нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передаётся пище. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку алюминиевой фольгой, отражающей тепло.
- По возможности используйте металлические формы для выпечки. При использовании форм из силикона, стекла или керамики нижняя сторона выпекаемого блюда может быть менее румяной.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии. Установите время приготовления или используйте термощуп.
- Для приготовления многих блюд можно использовать режимы M Chef + Конвекция +  или Конвекция плюс . При этом температуры приготовления могут быть ниже, чем в режиме M Chef + Верхний / нижний жар  или Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, в режиме Конвекция плюс  можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режим M Chef + Гриль с обдув.  или Гриль с обдувом . При этом вы будете готовить при более низких температурах по сравнению с другими режимами гриля с максимальной установкой температуры.

- Готовьте блюда, которые вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Использование остаточного тепла

- Во время приготовления при температуре выше 140 °С в течение более 30 минут можно снизить температуру до минимальной установки примерно за 5 минут до окончания процесса. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте духовой шкаф Dialog oven (см. главу «Указания по безопасности и предупреждения»).
- Если вы ввели время для процесса приготовления, незадолго до окончания процесса нагрев рабочей камеры отключается самостоятельно. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.
- Лучше всего запускать пиролиз непосредственно после процесса приготовления. Имеющееся остаточное тепло снизит энергопотребление.

Настройки

Выберите для элементов управления настройку QuickTouch | выключить, чтобы снизить энергопотребление.

Энергосберегающий режим

Для экономии электроэнергии духовой шкаф Dialog oven выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются действия по управлению. Дисплей отображает текущее время или темнеет (см. главу «Настройки»).

Управление прибором

- Включите духовой шкаф Dialog oven.

Появляется главное меню.

- Выберите нужный режим приготовления (см. главу «Главное меню и подменю»).

Отображается режим приготовления. В зависимости от режима приготовления отобразятся значения по умолчанию, например температура, а в режимах M Chef – энергетические единицы Гурмэ.

- При необходимости измените стандартные значения для процесса приготовления.

В режимах M Chef устанавливать определённое количество энергетических единиц Гурмэ необязательно.

При сохранении стандартных значений, заданных по умолчанию, продукт нагревается снаружи и подрумянивается, а энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- При достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

Информацию по настройке значений по умолчанию можно найти в разделе «Изменение значений и установок для процесса приготовления».

- Подтвердите нажатием ОК.
- Если выбран обычный режим работы **без** функции Предварител. нагрев, переместите продукт в рабочую камеру.
- Если выбран обычный режим работы **с** функцией Предварител. нагрев, переместите продукт в рабочую камеру, как только отобразится По-местите блюдо в прибор.
- Закройте дверцу.

В обычных режимах работы отображается заданная и фактическая температуры.

В режимах M Chef появляется индикация заданной температуры и через некоторое время начинается, в дополнение к обычному нагреву, подача энергетических единиц Гурмэ. Вы можете контролировать их количество через дисплей.

За повышением температуры можно следить во всех режимах работы. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

- После приготовления достаньте продукт из рабочей камеры и включите духовой шкаф Dialog oven.

Изменение значений и настроек процесса приготовления


Как только запускается процесс приготовления, в зависимости от режима работы можно изменить значения и настройки для данного процесса.

В зависимости от режима приготовления можно изменять следующие настройки:

- Температура
- Gourmet Units
- Интенсивность
- Длительность
- Готовность в
- Запуск в
- Внутренняя температура
- Предварител. нагрев
- Быстрый разогрев
- "Хрустящая корочка"
- Изменить вид нагрева
- Изменить режим работы

Изменение температуры и внутренней температуры

С помощью Установки | Рекомендуем. температуры можно изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

Внутренняя температура  отображается только в том случае, если используется термощуп (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

- Выберите изменить.
- При необходимости измените температуру и внутреннюю температуру.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Процесс приготовления продолжится с изменённой заданной температурой.

Если активирована функция Предварител. нагрев и установленная перед изменением температура ещё не достигнута, на дисплее отображается Прибор предварительно нагревается. Пока не размещайте продукт в приборе..

Подтвердите это сообщение нажатием кнопки **OK**.

Изменение количества энергетических единиц Гурмэ

Если в режимах M Chef в дополнение к температуре установить определённое количество энергетических единиц Гурмэ, эта энергия будет подаваться в продукт до тех пор, пока количество энергетических единиц Гурмэ не истечёт.

Если вы не устанавливаете количество энергетических единиц Гурмэ, а только температуру, к продукту они подаются автоматически. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- При достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав **Стоп**.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

Если вы установили время приготовления, на дисплее будут отображаться поступающие в продукт единицы Гурмэ, пока процесс приготовления не будет завершён.

Управление прибором

- Для повышения степени готовности (например, полной прожарки вместо средней):
увеличьте число энергетических единиц Гурмэ. Из-за этого увеличится время приготовления.
- Необходимая степень готовности почти достигнута:
уменьшите число энергетических единиц Гурмэ. Из-за этого время приготовления сократится.
- Необходимая степень готовности уже достигнута, но подрумянивание ещё слишком незначительное:
прервите подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав **Стоп**. Продукт продолжает подрумяниваться снаружи при помощи нагревательных элементов.

Увеличение или уменьшение количества энергетических единиц Гурмэ

- Выберите **изменить**.
 - Измените количество энергетических единиц Гурмэ.
 - Подтвердите нажатием **ОК**.
- Энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту.

Прервать или завершить подачу энергетических единиц Гурмэ

- Выберите **Стоп**.
- Подача энергетических единиц Гурмэ прерывается, и заданная температура отображается на дисплее.
- Если вы хотите продолжить подачу, выберите **Запуск**.
- Энергетические единицы Гурмэ подаются к продукту, и их количество отображается на дисплее.

Изменение интенсивности

Интенсивность определяет то, насколько быстро и равномерно продукт должен получать передаваемую энергию в форме энергетических единиц Гурмэ.

- **высок**.
Для большинства блюд, например, хлеба, выпечки из слоёного теста, запеканок, терринов, жаркого и рыбы. В среднем, в зависимости от продукта, потребляется 11 энергетических единиц Гурмэ в минуту, но не более 13 единиц в минуту.
- **средняя**
Для тяжёлого сдобного теста (например, для приготовления шоколадного или миндального пирога), открытых пирогов, булочек, пиццы и птицы целиком. В среднем, в зависимости от продукта, потребляется 9 энергетических единиц Гурмэ в минуту.
- **низк**.
Для нежных блюд, таких как чизкейки, крем-карамель и суфле. В среднем, в зависимости от продукта, потребляется 3 энергетические единицы Гурмэ в минуту.

Данные представляют собой ориентировочные значения, которые варьируются в зависимости от продукта.

- Выберите **изменить**.
- Выберите **Открыть меню расширенных установок**.
- Измените интенсивность.
- Подтвердите нажатием **ОК**.

Процесс приготовления продолжается с изменённой интенсивностью.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться. При выпекании тесто может высухнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства. По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

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

С вводом **Длительность**, **Готовность в** или **Запуск в** вы можете автоматически выключить или включить/выключить пароварку.

Готовность в и **Запуск в** **не** комбинируются с функцией **Предварител. нагрев.**

– Длительность

Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается, и в режимах **M Chef** вы можете выбрать, хотите вы подать на продукт остальные энергетические единицы **Гурмэ** или нет. Максимальное время приготовления, которое можно установить, составляет 12:00 часов.

– Готовность в

Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. По истечении этого времени на-

грев рабочей камеры автоматически отключается, и в режимах **M Chef** вы можете выбрать, хотите вы подать на продукт остальные энергетические единицы **Гурмэ** или нет.

– Запуск в

Эта функция появляется в меню, только если вы установили **Длительность** или **Готовность в**. С помощью **Запуск в** вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается, и в режимах **M Chef** энергетические единицы **Гурмэ** подаются на продукт.

Если по истечении времени приготовления поданы ещё не все энергетические единицы **Гурмэ** в соответствии с установкой, появляется **Процесс приготовления окончен. Продолжить с оставшимися Gourmet Units?**

При подтверждении с помощью **да** процесс приготовления продолжается до тех пор, пока не будут поданы все энергетические единицы **Гурмэ**. Если вы выберете **нет**, процесс приготовления будет завершён.

Если были поданы установленные энергетические единицы **Гурмэ**, но время приготовления ещё не истекло, нагрев рабочей камеры останется включённым до тех пор, пока время приготовления не завершится. К продукту энергетические единицы **Гурмэ** больше не подаются. При помощи нагревательных элементов продукт готовится до истечения времени приготовления, нагревается и подрумянивается снаружи.

Управление прибором

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Изменить установленное время приготовления

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите нужное время и измените его.
- Подтвердите нажатием **OK**.

После сбоя электропитания установки удаляются.


Удаление настроенного времени приготовления

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите нужное время на -- --.
- Подтвердите нажатием **OK**.

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

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

Прерывание процесса приготовления

- Нажмите дважды сенсорную кнопку .
- Если появляется Прервать процесс?, нажмите да.

Нагрев рабочей камеры выключается, и подача энергетических единиц Гурмэ в режимах M Chef прекращается. Установленное время приготовления удаляется.

Предварительный нагрев рабочей камеры







Функция Быстрый разогрев используется для быстрого нагрева рабочей камеры в некоторых обычных режимах.


Функция Предварител. нагрев используется для быстрого нагрева рабочей камеры во всех режимах.

Если вы установили время приготовления, оно начнёт отсчитываться только после достижения заданной температуры и помещения продукта в духовой шкаф.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven в качестве ориентира.





- В большинстве случаев блюда можно начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах необходим предварительный нагрев рабочей камеры:
 - тёмное хлебное тесто, а также ростбиф и филе в режимах M Chef + Конвекция + ,
 - M Chef + Конв. с паром ,
 - M Chef + Верхний / нижний жар ,
 - Конвекция+ ,
 - Конвекция с паром  и
 - Верхний / нижний жар 

- пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут), а также чувствительное тесто (например, бисквит) в режиме работы Верхний / нижний жар  (без функции Быстрый разогрев)

Быстрый разогрев

Функция Быстрый разогрев используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

По умолчанию функция Быстрый разогрев включена для следующих режимов:

- Конвекция+ 
- Автоматика жарения 
- Верхний / нижний жар 
- Конвекция с паром 

Если выбрана температура больше 100 °С и включена функция Быстрый разогрев, рабочая камера будет нагреваться до выбранной температуры с применением быстрой фазы нагрева. При этом одновременно включатся нагревательные элементы верхнего жара/гриля, кольцевой нагреватель и вентилятор.

Нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции Быстрый разогрев слишком быстро подрумянивается.

Для таких продуктов выключайте функцию Быстрый разогрев.

Выключение функции Быстрый разогрев для процесса приготовления

Функция Быстрый разогрев должна выключаться отдельно для каждого процесса приготовления.

Пример: выбран обычный режим и необходимые настройки, например температура.

Вы хотите выключить функцию Быстрый разогрев для этого процесса приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Предварител. нагрев.

Появляется поле Быстрый разогрев | включить.

- Выберите Быстрый разогрев.

В поле Быстрый разогрев появляется выключить.

- Подтвердите нажатием ОК.

Функция Быстрый разогрев выключена.

Вместо Быстрый разогрев появляется Фаза нагрева.

Управление прибором

Предварител. нагрев

По умолчанию функция Предварител. нагрев автоматически активирована во всех режимах, за исключением тех случаев, когда вы хотите автоматически включать и выключать процесс приготовления.

Во время этой фазы нагрева в режимах M Chef энергетические единицы Гурмэ не подаются. Как только вы поместите продукт в рабочую камеру, он будет подогреваться и подрумяниваться снизу за счёт нагревательных элементов и к нему будут подаваться энергетические единицы Гурмэ.

Если вы установили время приготовления, оно начнёт отсчитываться только после достижения заданной температуры и помещения продукта в духовой шкаф.

Запустите процесс приготовления сразу, не откладывая время запуска.

Выключение функции Предварител. нагрев для процесса приготовления

Пример: выбран режим M Chef и необходимые настройки, например температура, энергетические единицы Гурмэ и интенсивность.

Вы хотите выключить функцию Предварител. нагрев для этого процесса приготовления.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Предварител. нагрев.

В поле Предварител. нагрев появляется выключить.

- Подтвердите нажатием ОК.

Включается нагрев рабочей камеры, и уже в фазе нагрева к продукту подаются энергетические единицы Гурмэ. Эта подача прекращается в следующих случаях:

- При достижении максимального количества – 2 000 энергетических единиц Гурмэ.
- Вы прерываете подачу энергетических единиц Гурмэ, выбрав Стоп.
- Вы заканчиваете процесс приготовления.

"Хрустящая корочка"

Функция "Хрустящая корочка" (уменьшение влажности) подходит для приготовления кишей, пиццы, открытых пирогов с сочной начинкой и маффинов.

Эта функция используется для приготовления мяса птицы с хрустящей корочкой.

Включение функции "Хрустящая корочка"

Функцией "Хрустящая корочка" можно пользоваться в любом режиме, её включают отдельно для каждого процесса приготовления.

Пример: выбран определённый режим и необходимые установки, например температура.

Вы хотите включить функцию "Хрустящая корочка" для этого процесса приготовления.



- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите "Хрустящая корочка".

В поле "Хрустящая корочка" появляется включить.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Функция "Хрустящая корочка" включена.

Изменить вид нагрева

Этот пункт меню появляется только в режимах работы M Chef + Конв. с паром  и Конвекция с паром  (см. главу «Режимы приготовления с использованием пара», раздел «Изменение типа нагрева»).

Изменить режим работы



В процессе приготовления можно изменить режим работы.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Изменить режим работы.
- Выберите новый режим работы.

Появляется новый режим работы и соответствующие значения по умолчанию.

- Установите значения для процесса приготовления и подтвердите нажатием *OK*.

Режимы приготовления с использованием пара

Духовой шкаф Dialog oven оснащён испарительной системой для приготовления с использованием пара. При выпекании, запекании или приготовлении в режимах M Chef + Конв. с паром  и Конвекция с паром  оптимизированная подача пара и движение воздуха гарантируют равномерность приготовления и подрумянивания.

В зависимости от режима установите температуру и количество энергетических единиц Гурмэ (при необходимости) и определите число паровых ударов.

После выбора нужного режима настройте температуру и задайте вид и количество паровых ударов (Автомат. паровой удар, 1 паровой удар, 2 паровых удара или 3 паровых удара).

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

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

При приготовлении с использованием пара используйте исключительно водопроводную воду.

Во время приготовления вода в виде пара подаётся в рабочую камеру. Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу верхней части рабочей камеры.

Подходящие для приготовления продукты

Паровой удар длится около 5–8 минут. Количество и момент времени для паровых ударов подбираются в зависимости от приготавливаемых продуктов.

- Наиболее оптимальный процесс подъёма **дрожжевого теста** обеспечивается с помощью парового удара в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** лучше поднимаются при паровом ударе в начале выпекания. Корочка становится более блестящей, если в конце процесса приготовления выполняется ещё один паровой удар.
- При **запекании жирного мяса** паровой удар в начале процесса приготовления обуславливает лучшее вытапливание жира.



Приготовление с использованием пара не подходит для тех видов теста, которые содержат очень большое количество влаги, например белковой выпечки. Здесь при выпекании должен происходить процесс сушки.

Совет: Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven в качестве ориентира.

Режимы приготовления с использованием пара

Запуск процесса приготовления с использованием пара

Выступление влаги на внутренней поверхности стекла во время парового удара является нормой. Этот осадок испаряется в процессе приготовления.

- Подготовьте продукт и поместите его в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим работы (M Chef + Конв. с паром  или Конвекция с паром ).

Будут отображены значения по умолчанию.


- При необходимости измените значения по умолчанию.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Появляется окно выбора для запуска паровых ударов.


Выбор паровых ударов

- Выберите Автомат. паровой удар, 1 паровой удар, 2 паровых удара или 3 паровых удара.
- Автомат. паровой удар
Духовой шкаф Dialog oven автоматически запускает 1 паровой удар после фазы нагрева.
- вручную
Вы самостоятельно активируете 1, 2 или 3 паровых удара через сенсорный дисплей.
- с управлением по времени
Вы задаёте время запуска паровых ударов. Духовой шкаф Dialog oven

запускает 1, 2 или 3 паровых удара в соответствии с установленным временем.

Если вы хотите приготовить продукт, например хлеб или булочки, в предварительно нагретой рабочей камере, рекомендуется запускать паровые удары вручную и включить в режиме M Chef + Конв. с паром  функцию Предварител. нагрев. Выполните первый паровой удар сразу же после помещения продукта в прибор.

При выборе более чем одного парового удара второй паровой удар может быть выполнен только после того, как температура рабочей камеры достигнет не менее 130 °C.

Если вы хотите использовать в режиме M Chef + Конв. с паром  функцию Предварител. нагрев, учитывайте фазу нагрева для ручных и управляемых по времени паровых ударов (см. главу «Управление», раздел «Предварител. нагрев»).

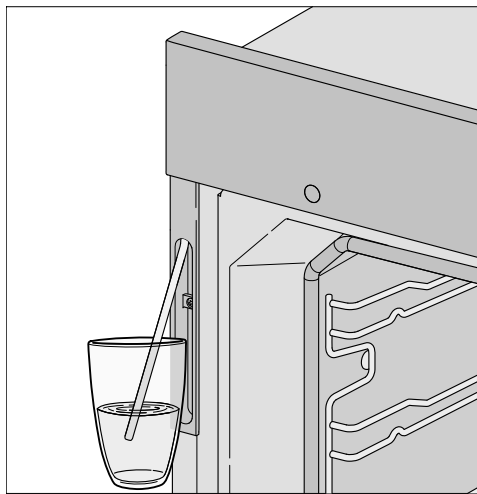
- Если вы выбрали с управлением по времени, установите соответствующий момент времени для каждого парового удара.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Появится напоминание о начале процесса всасывания воды.

Режимы приготовления с использованием пара

Подготовка воды и запуск процесса всасывания

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



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

Начинается процесс всасывания.

Фактически использованное количество воды может быть меньше, чем требуется, и в ёмкости может остаться вода.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием Стоп или Запуск и запустить снова.

- После всасывания воды уберите ёмкость и закройте дверцу.

Сообщение об окончании процесса всасывания погаснет.

Вы услышите ещё раз короткий звук работающего насоса. Выполняется забор воды, оставшейся во всасывающей трубке.


Включатся нагрев рабочей камеры и вентилятор охлаждения. Будут отображены заданная и фактическая температуры.


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

Если вы выбрали с управлением по времени, то время до запуска паровых ударов можно изменять с помощью изменить.

Режимы приготовления с использованием пара

Изменить вид нагрева

Режим M Chef + Конв. с паром  – это стандартное сочетание режима M Chef + Конвекция + и использования пара.


Режим Конвекция с паром  – это стандартное сочетание режима Конвекция+ и использования пара.

Вместо режима Конвекция+ использование пара можно объединить с другим типом нагрева:


- Верхний / нижний жар
- Интенсив. выпекание
- Автоматика жарения

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Изменить вид нагрева.
- Выберите нужный тип нагрева.
- Подтвердите нажатием ОК.

Процесс приготовления продолжится с другим видом нагрева.

В режиме работы M Chef + Конв. с паром  на продукт продолжают подаваться энергетические единицы Гурмэ.

Запуск паровых ударов

 Опасность получения травм от водяного пара.

Водяной пар может сильно ошпарить.

Кроме того, осаждение водяного пара на панели управления ведет к замедлению реакции на нажатие сенсорных кнопок и сенсорного дисплея.

Не открывайте дверцу во время паровых ударов.

Автомат. паровой удар

После фазы нагрева паровой удар срабатывает автоматически.

Вода испаряется в рабочую камеру и появляется Паровой удар автомат. актив..


После парового удара на дисплее отображается Паровой удар завершен.

- Доведите продукт до готовности.

вручную

Вы можете запускать паровые удары, как только появляется Запуск Паровой удар вручную.

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

Совет: При выборе момента паровых ударов ориентируйтесь на данные рецептов в прилагаемой книге или в приложении Miele@mobile. Для напоминания о времени парового удара используйте функцию  Задан. время.

Режимы приготовления с использованием пара

- Выберите **Запуск**.

Запускается паровой удар. Появляется Паровой удар вручную актив..

- Действуйте соответствующим образом для активации следующих паровых ударов, пока на дисплее не появится **Запуск Паровой удар вручную**.

После последнего парового удара на дисплее отображается **Паровой удар завершен**.

- Доведите продукт до готовности.

с управлением по времени

Духовой шкаф Dialog oven запускает каждый паровой удар согласно установленному времени.

Когда паровой удар запущен, появляется **Паровой удар вручную актив..**



После последнего парового удара на дисплее отображается **Паровой удар завершен**.

- Доведите продукт до готовности.


Выпарить остатки воды

При процессе приготовления с использованием пара, который протекает без прерывания, в системе не остаётся воды. Вода полностью испаряется пропорционально числу паровых ударов.

Если приготовление с использованием пара будет прервано вручную или при отключении электроэнергии, в испарительной системе останется ещё не использованная вода.

При следующем запуске **M Chef + Конв. с паром** , **Конвекция с паром**  или автоматической программы с использованием пара появляется **Испарить оставш. воду?**

- По возможности сразу запустите выпаривание остатков воды, чтобы при следующем процессе приготовления на продукт испарялась исключительно свежая вода.

 **Опасность получения травм из-за горячего водяного пара.**

Водяной пар может сильно ошпарить.

Не открывайте дверь во время паровых ударов.


Выпаривание остатков воды в зависимости от имеющегося количества воды может продолжаться до 30 минут.

Рабочая камера нагревается, и оставшаяся вода испаряется. В результате влага оседает в рабочей камере и на дверце.

- После остывания рабочей камеры обязательно удаляйте осадки в рабочей камере и на дверце.

Режимы приготовления с использованием пара

Немедленное выпаривание остатков воды

 Опасность получения травм из-за горячего водяного пара.

Водяной пар может сильно ошпарить.

Не открывайте дверь во время паровых ударов.

- Выберите режим работы или автоматическую программу с использованием влажности.

Появится запрос *Испарить оставш. воду?*.

- Выберите да.

Выпарить остатки воды и на дисплее появляется сообщение с указанием времени.

Начнётся выпаривание остатков воды. Вы можете следить за ходом процесса.

Указанное время зависит от количества воды, находящегося в испарительной системе. В процессе выпаривания это время может быть скорректировано системой в зависимости от фактически имеющегося количества воды.

По окончании выпаривания остатков воды на дисплее появится *Процесс завершен*.

- Нажмите сенсорную кнопку .

Вы можете выполнить процесс приготовления в каком-либо режиме или какой-либо автоматической программе с использованием влажности.

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце остаётся конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

Пропуск выпаривания остатков воды

Во время последующего всасывания воды в рабочей камере возможно переполнение системы парообразования.

По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

- Выберите режим работы или автоматическую программу с использованием влажности.

Появляется *Испарить оставш. воду?*.

- Выберите пропустить.


Вы можете выполнить процесс приготовления в каком-либо режиме или какой-либо автоматической программе с использованием влажности.

При следующем выборе режима или автоматической программы с использованием пара, а также при выключении духового шкафа на дисплее снова появится напоминание о необходимости выпаривания остатков воды.

Автоматич. программы

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Большинство автоматических программ используют технологию M Chef. В этих программах также автоматически задаются, к примеру, количество энергетических единиц Гурмэ и интенсивность. В прилагаемой книге рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven вы найдёте рецепты для этих автоматических программ.

Обзор программ находится в конце данного документа в главе «Обзор автоматических программ ».

Использование автоматических программ

- Выберите Автоматич. программы .

Появляется список установок.

- Выберите нужную категорию.

Появляется список автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Для некоторых автоматических программ на дисплее выводится указание о необходимости использования термощупа. Прочтите указания в главе «Запекание», раздел «Термощуп».

В автоматических программах значения внутренней температуры уже заданы.

Указания по использованию

- При использовании автоматических программ вам помогут прилагаемые рецепты. В соответствующей автоматической программе вы сможете также приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.
- Сначала дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- В некоторых автоматических программах необходимо переждать время предварительного нагрева, прежде чем помещать продукт в рабочую камеру. На дисплее появится соответствующее указание с интервалом времени.
- В некоторых автоматических программах по истечении определённого времени приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, указание о необходимости налить жидкость).
- В автоматической программе отображается приблизительное время приготовления. В зависимости от текущего процесса приготовления оно может уменьшаться или увеличиваться. При этом время может меняться в зависимости от исходной температуры мяса.
- При использовании термощупа время приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

- Если по окончании автоматической программы у продукта не будет нужной вам степени готовности, выберите пункт Довести до готовн. или Допечь. После этого продукт будет готовиться дополнительно в течение 2 минут в обычном режиме нагрева.

Поиск

(в зависимости от языка)

В пункте меню Автоматич. программы можно осуществлять поиск по названию категорий и автоматических программ.

Речь идёт о полнотекстовом поиске, который также позволяет искать названия по частям слов.

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Автоматич. программы .

Появляется список выбора категорий.

- Выберите Поиск.
- С помощью клавиатуры введите текст для поиска, например «хлеб».

В нижнем колонтитуле дисплея появится количество совпадений.

Если не найдено ни одного совпадения или их больше 40, поле результат. выключается и вам следует изменить искомый текст.

- Выберите XX результат..

Появляются найденные категории и автоматические программы.

- Выберите нужную автоматическую программу или категорию, а затем нужную автоматическую программу.

Автоматическая программа запускается.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Специальные программы

В этой главе вы найдёте информацию по следующим программам:


- Размораживание
- Сушка
- Подогрев посуды
- Подъём теста
- Низкотемпер. приготовление
- Программа Шаббат
- консервирование
- замороженные продукты/готовые блюда

Размораживание

Данная программа была разработана для бережного размораживания продуктов, например курицы целиком, фарша, рыбы или фруктов.

Циркуляция воздуха в рабочей камере обеспечивается вентилятором, замороженный продукт бережно и быстро размораживается благодаря электромагнитным волнам.

Вы устанавливаете только высоту и вес замороженного продукта, а духовой шкаф Dialog oven автоматически рассчитывает число требуемых энергетических единиц Гурмэ.

 Опасность распространения бактерий.


Бактерии, например сальмонелла, могут вызывать тяжёлые пищевые отравления.

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

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

После размораживания сразу же подвергните их дальнейшей кулинарной обработке.

- Измерьте высоту замороженного продукта и взвесьте его.
- Снимите упаковку с продукта и положите его в миску или в форму для запеканки из материала, который подходит для приготовления в режимах M Chef.
- Поставьте миску или форму для запеканки на решётку для выпечки и запекания.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Размораживание.
- Настройте высоту замороженного продукта и подтвердите с помощью ОК.
- Настройте вес замороженного продукта и подтвердите с помощью ОК.
- Следуйте указаниям на дисплее.


Замороженный продукт бережно размораживается. В зависимости от вида продукта в среднем используется 7 энергетических единиц Гурмэ в минуту и продолжительность процесса составляет 15–45 минут.

- Как только на дисплее появится соответствующее указание, переверните продукт другой стороной или перемешайте его. Если продукт невозможно перевернуть, просто поверните его.
- Во время размораживания поворачивайте или перемешивайте несколько раз продукт, если он весит более 1 кг, даже если на дисплее не появилось указание на необходимость этих действий. Если продукт невозможно перевернуть, просто поверните его. Так вы получите равномерный результат.

Рыбу и мясо перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Размораживание торта со сливками

Торты со сливками являются очень нежным, чувствительным замороженным продуктом, который можно бережно и быстро разморозить в духовом шкафу.

- Поставьте замороженный торт со сливками на блюдо.
- Установите блюдо на решётку.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Размораживание.
- Настройте высоту замороженного торта со сливками и подтвердите с помощью ОК.

Совет: Установите более низкое значение, если высота торта находится в интервале между двумя значениями.

- Настройте вес замороженного торта со сливками и подтвердите с помощью ОК.
- Уменьшите число предлагаемых энергетических единиц Гурмэ на 15–20 % и подтвердите, нажав ОК.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Торт со сливками будет бережно разморожен. Процесс длится примерно 30 минут.

- Поворачивайте торт со сливками, как только появится соответствующее напоминание, и затем регулярно каждые 8–10 минут.
- При каждом повороте проверяйте, равномерно ли размораживается торт.

Специальные программы












Сушка

Сушка или вяление является традиционным способом консервирования фруктов, некоторых видов овощей и зелени.


Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, созревшими и без вмятин.

- При необходимости удалите кожуру и косточки из продукта и измельчите его.
- В зависимости от размера равномерно распределите продукт на решётке для выпечки и запекания или универсальном противне. Если вы используете решётку для выпечки и запекания и универсальный противень, ставьте универсальный противень под решёткой.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Сушка.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.
- Не забывайте регулярно переворачивать высушиваемые продукты на универсальном противне.

Сушка целых и разрезанных наполовину продуктов длится дольше, чем сушка измельчённых продуктов.

Высушиваемый продукт		 [°C]	 [ч]
Фрукты	 / 	60–70	2–8
Овощи	 / 	55–65	4–12
Грибы	 / 	45–50	5–10
Зелень	 / 	30–35	4–8

Специальная программа/режим


 Специальная программа Сушка

 Режим работы Конвекция+

 Температура,  время сушки

- Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

Извлечение продуктов для сушки

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При работе духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании сушеных продуктов.

- Дайте остыть высушенным фруктам или овощам.


Сухофрукты должны быть полностью сухими, но мягкими и эластичными. При разламывании или разрезании не должен выступать сок.


- Храните высушенные продукты в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Подогрев посуды

Из-за предварительного нагрева посуды продукты остывают не так быстро.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 2 и поставьте на неё посуду, которую необходимо нагреть. В зависимости от размера посуды её также можно ставить на дно рабочей камеры.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.


Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями. На нижней стороне посуды могут образовываться капли воды.

Наденьте кухонные рукавицы при вынимании посуды из духового шкафа.

Подъем теста

Эта программа была разработана для подъёма дрожжевого теста **без** использования влажности.

Если вам нужно, чтобы дрожжевое тесто подошло с использованием пара, используйте соответствующую автоматическую программу.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подъем теста.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите длительность приготовления.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Специальные программы

Низкотемпер. приготовление

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

Сначала кусок мяса в течение короткого времени обжаривается при сильном нагреве равномерно со всех сторон.

Затем кусок мяса помещают в подогретую рабочую камеру, где оно бережно доводится до готовности при низкой температуре в течение длительного времени.

При этом мясо размягчается. Сок внутри него начинает циркулировать и равномерно распределяется вплоть до внешних слоев.

В результате получается очень нежное и сочное блюдо.


- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.
- Используйте для обжаривания мяса жир, который можно сильно нагревать (например, топленое или растительное масло).
- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.


Время приготовления составляет ок. 2–4 часа и зависит от веса, размера и нужной степени готовности мяса.

- Мясо можно нарезать сразу после приготовления. Время выдержки не требуется.
- Поддерживайте мясо в тёплом состоянии в рабочей камере, пока не будет накрыт стол. Это не повлияет на результат приготовления.
- Выложите мясо на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро. Мясо имеет оптимальную для употребления температуру.

Использование специальной программы Низкотемпер. приготовление


Соблюдайте указания, приведённые в главе «Запекание», раздел «Термощуп».

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Низкотемпер. приготовление.
- Следуйте указаниям на дисплее. При предварительном нагреве оставьте необходимые принадлежности в рабочей камере.
- Выберите температуру и установите нужную внутреннюю температуру.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса со всех сторон на панели конфорок.


 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Как только на дисплее появится  Поместите блюдо в прибор, используйте пищевой термометр, поместите обжаренное мясо на решётку для выпечки и запекания и воткните в него термощуп таким образом, чтобы металлический наконечник был полностью в продукте.

- Закройте дверцу.



После завершения программы появляется  Процесс завершен и раздаётся звуковой сигнал.


Использование режима **Верхний / нижний жар**

Ориентируйтесь на сведения в таблицах приготовления, которые можно найти в конце этого документа.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания. При использовании предварительного нагрева выключите функцию Быстрый разогрев.

- Задвиньте универсальный противень с решёткой для выпечки и запекания на уровень 2.

- Выберите Режимы работы .
- Выберите режим **Верхний / нижний жар**  и температуру 120 °C.
- Выключите функцию **Быстрый разогрев**.
- Предварительно прогрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой для выпечки и запекания в течение примерно 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса со всех сторон на панели конфорок.

 **Опасность** получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

- Положите на решётку для выпечки и запекания обжаренное мясо.
- Выберите **изменить**.
- Уменьшите температуру до 100 °C (см. главу «Таблицы приготовления»).
- Доведите мясо до готовности.

Специальные программы

Программа Шаббат

Режим «Шаббат» служит для помощи пользователю в соблюдении религиозных обычаев.


После выбора специальной программы выберите режим работы и температуру.

Режим начинает работу только после открытия и закрытия дверцы.

- Спустя примерно 5 минут начнётся процесс приготовления в режиме Верхний / нижний жар  или Нижн. жар .
- Духовой шкаф Dialog oven нагревается до установленной температуры и сохраняет эту температуру максимально в течение 72 часов.
- Освещение рабочей камеры не включается (также при открывании дверцы).
- На дисплее длительное время высвечивается Программа Шаббат.
- Текущее время показываться не будет.

Запущенный режим «Шаббат» нельзя изменить или сохранить в разделе Персональные программы.

Запущенный режим «Шаббат» можно завершить преждевременно, только выключив духовой шкаф Dialog oven.

■ Выберите Специальные программы .


■ Выберите Программа Шаббат.

■ Выберите нужный режим работы.

Если вы установили таймер или предупреждающий сигнал, то запуск специальных программ невозможен.

■ Установите температуру.

■ Подтвердите нажатием ОК.

На дисплее появляется Программа Шаббат  и индикация установленной температуры.


■ Если вы хотите начать процесс приготовления, то откройте дверцу.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.


■ Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Духовой шкаф Dialog oven выключается автоматически через 72 часа. Если вы хотите преждевременно прервать специальную программу:


■ Выключите духовой шкаф кнопкой «Вкл./Выкл.» .

Консервирование

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

После однократного консервирования бобовых и мяса споры ботулинического токсина не уничтожаются полностью. При этом могут образовываться токсины, приводящие к тяжёлым отравлениям. Эти споры убиваются только путем последующего разогрева.

В течение 2 дней **обязательно** прокипятите второй раз бобовые и мясо после остывания.

 Опасность травмирования из-за избыточного давления в закрытых банках.


В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

Подготовка фруктов и овощей

Данные относятся к 5 банкам объёмом 1 л.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже (банки для заготовок или банки с навинчивающейся крышкой). Используйте только целые, не повреждённые стеклянные банки и резиновые кольца.

- Перед консервированием прокипятите банки и наполните их максимум до высоты 2 см ниже края.
- Задвиньте универсальный противень на уровень 1 и поставьте на него банки.
- Выберите режим Конвекция+  и температуру 160–170 °С.
- Подождите до начала образования пузырьков (т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки).

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.

Специальные программы



Консервирование фруктов и огурцов



- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру для повторного нагрева и дайте банкам повторно нагреться в рабочей камере в течение указанного времени.

Консервирование овощей


- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру для консервирования и консервируйте овощи в течение указанного времени.
- После консервирования установите указанную температуру для повторного нагрева и дайте банкам повторно нагреться в рабочей камере в течение указанного времени.

	 / 	 / 
Фрукты	-/-	30 °C 25–35 минут
Огурцы	-/-	30 °C 25–30 минут
Свекла	120 °C 30–40 минут	30 °C 25–30 минут
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °C 90–120 минут	30 °C 25–30 минут

 /  Температура и время консервирования, как только бурление в банках становится заметным

 /  Температура и время повторного нагрева

Извлечение банок после консервирования

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. После консервирования банки очень горячие. Надевайте кухонные рукавицы при вынимании банок.

- Достаньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- **Обязательно** прокипятите в течение 2 дней второй раз бобовые и мясо после остывания.
- Снимите с банок фиксаторы и после этого проверьте, все ли банки закрыты.

Прокипятите незакрывшиеся банки сразу или храните их в прохладном месте и сразу употребите законсервированные овощи и фрукты.


- Следите за банками во время хранения. Если во время хранения банки открылись или навинчивающаяся крышка вздулась и при открытии не щелкнула, выбросьте содержимое банки.

Замороженные продукты/ готовые блюда

Рекомендации по приготовлению пирогов, пиццы и багетов

- Выпекайте пироги, пиццу и багеты на решётке, покрытой бумагой для выпечки.
Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих быстрозамороженных продуктов могут настолько сильно деформироваться, что их может быть невозможно извлечь из рабочей камеры в горячем состоянии. Каждое последующее применение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и подобных блюдов

- Эти замороженные продукты можно разогреть на противне для выпечки или универсальном противне. Чтобы бережно разогреть эти продукты, положите их на бумагу для выпечки.
- Выберите режим Верхний / нижний жар , выключите функцию Быстрый разогрев, а функцию "Хрустящая корочка", наоборот, включите.
- Выберите самую высокую температуру из рекомендуемого диапазона, указанного на упаковке, и положите продукты глубокой заморозки в заранее прогретую рабочую камеру.
- Несколько раз переверните продукт.

Приготовление замороженных продуктов/готовых блюд

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень приготовления, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверьте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

Персональные программы

Вы можете сохранить до 20 персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните её в качестве персональной программы.
- После завершения процесса приготовления с такими установками, как, например, режим работы, температура, количество энергетических единиц Гурмэ, интенсивность и время приготовления или внутренняя температура.
- Перенесите через приложение Miele@mobile программные установки для отдельных рецептов на комбинированный духовой шкаф и запустите программу. Эти настройки не сохраняются.

Если вы сохраняете программу, введите название для неё. Как только вы повторно вызываете и запускаете программу, она выполняется автоматически.

Сохранение персональных программ

Если истёк процесс приготовления с установленным временем приготовления или установленным количеством энергетических единиц Гурмэ или истекла автоматическая программа, на дисплее появляется Процесс завершен и сохранить.

- Выберите **сохранить**, чтобы сохранить последние установки в качестве собственной программы.

На дисплее появляется обзор ваших установок.


- Проверьте установки и подтвердите их с помощью **принять**.
- Введите название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа **↵** можно добавить переход на новую строку для ввода длинного названия программы.

Нажатием сенсорной кнопки **↶** вы прервёте процесс сохранения.

- После ввода названия программы выберите **сохранить**.
- Подтвердите сохранение названия программы кнопкой **OK**.

Запуск персональных программ


- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Персональные программы .
- Выберите нужную программу.

Вы можете запустить программу сразу или с задержкой по времени.

- Запуст. сразу
Программа сразу запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Запустить позже
Этот пункт меню появляется только в том случае, если вы используете термощуп. Вы определяете момент времени, когда должна запуститься программа. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Готовность в
Вы определяете момент времени, когда должна завершиться программа. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.
- Запуск в
Вы определяете момент времени, когда должна запуститься программа. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Показывать этапы пригот.
На дисплее появляется обзор ваших установок.
- Выберите нужный пункт меню.

Программа запускается немедленно или в установленный момент времени.

Удаление персональных программ


- Выберите Персональные программы .

Появится список названий программ.

- Выберите Изменить.
- Выберите Удалить программу.
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Программа удаляется.

Через Установки | Завод. настр. | Персональные программы можно одновременно удалить все персональные программы.

В MyMiele  можно сохранять приложения, используемые наиболее часто.

При использовании автоматических программ больше не требуется проходить через все уровни меню, чтобы запустить выполнение программы.

Совет: Внесённые в MyMiele пункты меню также можно разместить на стартовом экране (см. главу «Установки», раздел «Стартовый экран»).






Добавить запись

Вы можете добавлять до 20 записей.

■ Выберите MyMiele .

■ Выберите Добавить запись.


Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- M Chef 
- Режимы работы 
- Автоматическ. программы 
- Специальные программы 
- Персональные программы 

■ Подтвердите нажатием ОК.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.


■ С остальными записями действуйте соответственно. Для выбора предлагаются только недоавленные подпункты.

В главном меню изменится позиция меню MyMiele .

Обработка MyMiele

После выбора Изменить можно добавлять записи (если их меньше 20), сортировать записи (если их больше 4) или удалять их.

Удаление записей


- Выберите MyMiele .
- Выберите Изменить.
- Выберите Удалить запись.
- Выберите запись, которую хотите удалить.
- Подтвердите нажатием ОК.

Запись удаляется из списка.

Через Установки | Завод. настр. | MyMiele можно одновременно удалить все записи MyMiele.

Сортировка записей

При количестве записей более 4 можно изменить их порядок.

- Выберите MyMiele .
- Выберите Изменить.
- Выберите Упорядочить записи.
- Выберите запись.
- Выберите позицию, на которой должна появиться запись.
- Подтвердите нажатием ОК.

Запись появляется на нужной позиции.

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

Рекомендации по выпеканию

- В режимах M Chef продукт готовится изнутри с помощью электромагнитных волн, и одновременно с этим за счёт нагревательных элементов подрумянивается поверхность продукта. Тем самым время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами. Установленная температура при этом выше, что позволяет за короткое время добиться необходимого подрумянивания.
- Установите время приготовления. Процесс выпекания не должен настаиваться задолго до его начала: тесто высохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку для выпечки и запекания, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Выбор формы для выпечки зависит от режима работы и приготовления. Используйте по возможности металлические формы для выпечки. При использовании форм из силикона, стекла или керамики нижняя сторона выпекаемого блюда может быть менее румяной.

- Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из полированного материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При определённых условиях продукт даже может не пропечься.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте в рабочей камере поперёк. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечётся равномерно.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку для выпечки и запекания.
- Фруктовые пироги и высокие открытые пироги выпекайте на универсальном противне.

Использование бумаги для выпечки

Принадлежности Miele, такие как универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Оснащение»). Обычно поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать или выстилать бумагой для выпечки.

- Используйте бумагу для щёлочной выпечки, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Это тесто легко прилипает из-за большого содержания яичного белка.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

Выпекание

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. Разумеется, при более высоких температурах время выпекания сокращается, однако поджаривание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

В режимах M Chef приготовление происходит с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно с этим вся поверхность поджаривается снаружи за счёт нагревательных элементов. Тем самым время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами. Установленная температура при этом выше, что позволяет за короткое время добиться необходимого поджаривания.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, значения времени в таблицах приготовления действуют для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

- Спустя наиболее короткое время из интервала всегда проверяйте готовность блюда. Проколите тесто деревянной палочкой.

Если тесто не налипает на палочку, значит продукт готов.

Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Использование режима Автоматич. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.


Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven в качестве ориентира.

Использование режима M Chef + Конвекция +

Используйте этот режим для выпекания пирогов и хлеба.

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция+

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.

Используйте этот режим для мелкой выпечки и печенья.

Используйте этот режим, если вы одновременно выпекаете на нескольких уровнях.

- 1 уровень: поставьте плоскую выпечку (например, печенье) на уровень 1.
- 1 уровень: поставьте открытые пироги и пироги в формах на уровень 2.
- 2 уровня: разместите приготавливаемый продукт на уровнях 2 + 3.

Рекомендации

- Если вы готовите одновременно на нескольких уровнях, устанавливайте универсальный противень на самый нижний из них.
- Выпекайте влажную выпечку или пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

Использование режимов M Chef + Конв. с паром и Конвекция с паром



Используйте эти режимы работы для приготовления с использованием пара.

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

Использование режимов M Chef + Инт. выпекание и Интенсив. выпекание


Используйте эти режимы для выпекания пирогов с сочной начинкой.

Не используйте эти режимы для плоской выпечки.

- M Chef + Инт. выпекание : разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.
- Интенсив. выпекание : разместите приготавливаемый продукт на уровне 1.

Использование режимов M Chef + Верхний / нижний жар и Верхний / нижний жар

Хорошо подходят матовые и тёмные формы для выпечки из чёрной жести, с тёмной эмалью, из потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы и формы с покрытием.

Используйте эти режимы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления сокращается в режиме M Chef + Верхний / нижний жар .

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

Запекание

Советы по запеканию

- Можно использовать любую посуду из термостойкого материала, например формы для запекания, кастрюлю для жаркого (с металлической крышкой – только в обычных режимах), стеклянную форму, рукав или пакет для запекания, универсальный противень, решётку для выпечки и запекания на универсальном противне. Используйте брызгозащитный экран (при наличии) на универсальном противне, а также глиняную посуду только в обычных режимах работы.
- **Предварительный нагрев** рабочей камеры требуется только при приготовлении ростбифа и филе. В основном предварительный нагрев не требуется.
- Для запекания мяса используйте **форму для запекания**. Так лучше поддерживается чистота рабочей камеры, чем при запекании на решётке для выпечки и запекания. А также образуется достаточно сока для приготовления соуса.
- Если вы используете **рукав или пакет для запекания**, обратите внимание на указания на упаковке.
- Если для запекания используется **решётка для выпечки и запекания** или **открытая посуда**, нежирное мясо можно смазать жиром, обложить ломтиками сала или нашпиговать.

- **Приправьте** и положите его в ёмкость для приготовления. Положите вокруг него тонкие ломтики масла или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте ок. 1/8 л воды.
- Во время запекания не добавляйте слишком много жидкости. Это мешает **подрумяниванию** мяса. Подрумянивание происходит в конце процесса приготовления. Мясо приобретёт более интенсивный коричневый цвет, если примерно спустя половину времени приготовления вы снимете с посуды крышку.
- По окончании процесса обжаривания достаньте продукт из рабочей камеры, накройте его и **дайте постоять** около 10 минут. В этом случае при разрезании из него вытечет меньше сока.
- Кожица **птицы** будет хрустящей, если за 10 минут до окончания приготовления смазать её слабосоленой водой с помощью кисточки.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления приведены в конце этого документа.

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

Выбор температуры

В режимах M Chef приготовление происходит с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно с этим вся поверхность подрумянивается снаружи за счёт нагревательных элементов. Тем самым время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами. Установленная температура при этом выше, что позволяет за короткое время добиться необходимого подрумянивания.

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо станет коричневого цвета, но не будет готово.
- Для запекания на решётке для выпечки и запекания выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем для запекания в форме.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, то значения времени в таблице приготовления даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.

- Время приготовления можно определить в обычных режимах, если в зависимости от вида мяса вы умножите высоту вашего жаркого [в см] на время, делённое на см высоты [мин/см]:
 - говядина/дичь: 15–18 мин/см
 - свинина/телятина/баранина: 12–15 мин/см
 - ростбиф/филе: 8–10 мин/см
- Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.

В режимах M Chef время приготовления сокращается по сравнению с обычными режимами.


Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven в качестве ориентира.



Рекомендации

- Время приготовления замороженного мяса увеличивается примерно на 20 минут на каждый килограмм.
- Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Выберите режим Нижн. жар  в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Не используйте режимы работы M Chef + Инт. выпекание  и Интенсив. выпекание  для запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком тёмным.

Использование режима Автоматич. программы



- Следуйте указаниям на дисплее.

Воспользуйтесь книгой рецептов для комбинированного духового шкафа Dialog oven в качестве ориентира.

Запекание

Использование режимов M Chef + Конвекция+ и Конвекция+

Эти режимы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для запекания ростбифа и филе.

В режиме Конвекция+  можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере.

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 1.

Использование режимов M Chef + Авт. жарения и Автоматика жарения

Эти режимы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с коричневой корочкой, а также для запекания ростбифа и филе.

На этапе обжаривания сначала выполняется автоматический нагрев рабочей камеры до высокой температуры (примерно 230 °C). Как только эта температура будет достигнута, духовой шкаф самостоятельно снижает её до заданной температуры приготовления (температуры для основной жарки).

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 1.

Использование режимов M Chef + Конв. с паром и Конвекция с паром

Используйте эти режимы работы для приготовления с использованием пара.

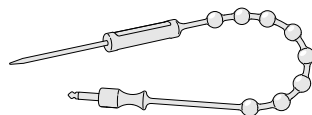
- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 1.

Использование режимов M Chef + Верхний / нижний жар и Верхний / нижний жар

Используйте этот режим для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 1.

Термощуп



С помощью термощупа можно точно следить за температурой в процессе приготовления.

Принцип действия

Металлический наконечник термощупа вставляется в продукт полностью до ручки. В металлическом наконечнике расположен температурный датчик, который измеряет так называемую внутреннюю температуру продукта во время приготовления. Повышение внутренней температуры продукта отражает степень его готовности. В зависимости от желаемой степени прожарки блюда установите более низкую или более высокую внутреннюю температуру.

Внутреннюю температуру можно отрегулировать в пределах до 99 °С. Данные по продуктам и соответствующим внутренним температурам вы найдёте в таблицах приготовления в конце этого документа.

Процессы приготовления с термощупом и без него имеют сопоставимое время приготовления.

Важные указания по использованию

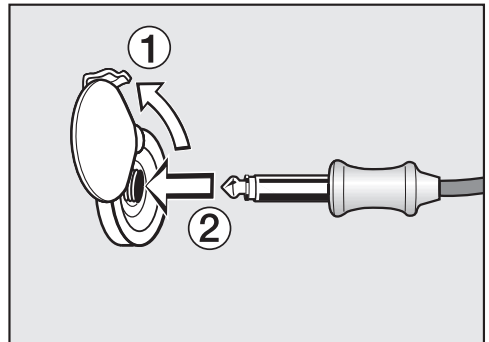
- Вы можете положить мясо в форму для запекания или, в зависимости от режима, на решётку для выпечки и запекания или стеклянный поддон.
- Металлический наконечник термощупа должен быть полностью вставлен в продукт по ручку, чтобы температурный датчик доставал приблизительно до середины.
- При приготовлении птицы для установки металлического наконечника хорошо подходит самое толстое место в области грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический наконечник не должен задевать кость или быть воткнут в жировую прослойку. Если наконечник соприкасается с жировой тканью или костью, это может привести к преждевременному отключению прибора.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблицах приготовления.
- При использовании алюминиевой фольги, рукава или пакета для запекания воткните термощуп через плёнку до середины продукта. Термощуп также можно сразу завернуть вместе с мясом в фольгу. При этом учитывайте указания производителя фольги.

Использование термощупа

- Вставьте металлический наконечник термощупа полностью в продукт до ручки.

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

- Поместите продукт в рабочую камеру.




- Вставьте штекер термощупа в разъём для подключения до фиксации.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости настройте температуру и внутреннюю температуру.

Запекание

В автоматических программах значения внутренней температуры уже заданы.

Следуйте указаниям на дисплее.

Процесс приготовления закончится сразу по достижении внутренней температуры.

 **Опасность** травмирования из-за горячих поверхностей.

Термощуп может нагреться. Существует опасность получения ожогов при контакте с термощупом.

Надевайте кухонные перчатки при извлечении штекера термощупа из гнезда для подключения.

Отложенный запуск процесса приготовления с использованием термощупа

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени.

- Выберите для этого пункт меню изменить | Открыть меню расширенных установок и в поле Запуск в установите время.
- Из автоматических программ выберите Запустить позже.

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

Настройка Длительность и Готовность в недоступна, так как общее время приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

Использование остаточного тепла

Незадолго до конца процесса приготовления нагрев рабочей камеры выключается. Имеющегося тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

При таком автоматическом использовании остаточного тепла происходит экономия энергии.

На дисплее функция экономии энергии отображается с помощью Энерго-экономичная фаза. Измеренное значение внутренней температуры более не появляется.

Охлаждающий вентилятор и в зависимости от режима также конвекционный вентилятор остаются включёнными.

Если установленная внутренняя температура достигнута, на дисплее отображается Процесс завершен и раздаётся звуковой сигнал, если он включён.

Совет: Если мясо по степени готовности ещё не должно соответствовать вашим пожеланиям, воткните термощуп в другое место и повторите измерение.

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

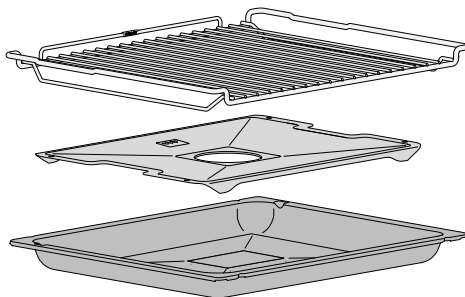
Если вы готовите на гриле при открытой дверце, горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- Предварительный нагрев необходим в режиме гриля. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля примерно 5 минут при закрытой дверце.
- Быстро промойте мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае сок из него вытечет.
- Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.
- Очистите плоскую рыбу и ломтики рыбы и посолите их. Вы также можете сбрызнуть их лимонным соком.

- Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания. При наличии положите между ними брызгозащитный экран при использовании обычных режимов. Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд.



Не используйте противень для выпечки.

- Для приготовления на гриле с помощью кисточки смажьте решётку для выпечки и запекания маслом и положите на неё продукты.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и длительность приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и индивидуальных привычках.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Выбор температуры 🌡️

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.

Выбор уровня приготовления

- Выбирайте уровень приготовления в зависимости от толщины приготовляемого продукта.
- Плоский продукт размещайте на уровне 3 или 4.
- Продукт большей толщины размещайте на уровне 1 или 2.

Выбор времени приготовления ⌚

- Для приготовления на гриле плоских ломтиков мяса или рыбы требуется ок. 6–8 минут для каждой стороны. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления не будет.
- Всегда проверяйте готовность приготовляемого продукта раньше, чем указано в рецепте.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.
 - **«с кровью»**
Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.
 - **средняя прожарка**
Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.
 - **полная прожарка**
Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.

Совет: Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. Так его поверхность не станет слишком тёмной.

Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».



Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах.

Не используйте термощуп в режимах гриля.

Не храните термощуп в рабочей камере.

Использование режимов M Chef + Гриль большой и Гриль большой

Используйте эти режимы работы для запекания под грилем плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

В режиме работы M Chef + Гриль большой  продукт готовится изнутри с помощью электромагнитных волн, и одновременно с этим за счёт ТЭНа верхнего жара/гриля поджаривается поверхность. Таким образом, время приготовления на гриле уменьшается по сравнению с режимом Гриль большой .



Использование режима Гриль малый


Используйте этот режим работы для запекания под грилем плоских продуктов в небольших количествах и для запекания в небольших формах.

Накаляется только внутренняя часть ТЭНа верхнего жара/гриля, чтобы создать необходимое тепловое излучение.

Использование режимов M Chef + Гриль с обдув. и Гриль с обдувом


Эти режимы подходят для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например курицы.

В режиме работы M Chef + Гриль с обдув.  продукт готовится с помощью электромагнитных волн изнутри, и одновременно вся поверхность поджаривается снаружи за счёт попеременного включения ТЭНа верхнего жара/гриля и вентилятора. Таким образом, время приготовления на гриле уменьшается по сравнению с режимом Гриль с обдувом .

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед началом очистки вручную дайте остыть нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям.

 Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током.

Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Никогда не используйте для очистки духового шкафа пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов и средства для удаления накипи фронтальная поверхность прибора.

На всех поверхностях легко образуются царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

Неподходящие чистящие средства

Во избежание повреждений поверхностей не используйте при чистке:

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи на передней поверхности прибора;
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу);
- чистящие средства, содержащие растворители;
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- очистители для стекла;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;
- жёсткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль) или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств;
- очистители от грязи;
- острые металлические скребки;
- проволочные мочалки;
- точечную очистку с применением механических средств;
- средства для чистки духовых шкафов;
- губки из нержавеющей стали.

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности существует вероятность, что их больше не получится устранить. Многократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Лучше всего удалять загрязнения сразу.

Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине.

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

Удаление обычных загрязнений

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности дверцы имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести.

По возможности не чистите уплотнительную прокладку из стекловолокна.

По периметру двери имеются 2 уплотнения.

Никогда не снимайте их.

- Рекомендуется удалять нормальные загрязнения сразу с использованием тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой. Эта чистка особенно важна при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- В заключение вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

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

Чистите термощуп только с использованием влажной салфетки.

Чистка и уход

Удаление стойких загрязнений

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие изменения цвета или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Не пытайтесь удалить подобные пятна в любом случае. Используйте только описанные в данной инструкции вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и средствами для мытья посуды вручную.

Использование средства для чистки духовых шкафов

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности.

Если спрей попадает в промежуточные полости и отверстия, при последующем приготовлении возникают резкие запахи.

Не наносите спрей на верхнюю часть рабочей камеры.


Не наносите спрей в промежуточные полости и отверстия в боковых стенках и в задней стенке рабочей камеры.

- Оставьте средство для чистки духовых шкафов для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для чистки духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- Дополнительно вы можете использовать после воздействия средства жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Очистка рабочей камеры с помощью Пиролиз

Вместо чистки рабочей камеры вручную её можно очистить с помощью функции Пиролиз .

При пиролизе рабочая камера нагревается до температуры более 400 °С. Имеющиеся загрязнения расщепляются при высоких температурах и превращаются в пепел.

Имеются 3 ступени пиролиза с различной длительностью:

- ступень 1 при лёгком загрязнении
- ступень 2 при среднем загрязнении
- ступень 3 при сильном загрязнении

После запуска пиролиза дверца автоматически блокируется. Вы можете открыть её только по окончании процесса очистки.

Пиролиз также можно запускать с задержкой по времени, чтобы использовать, например, выгодный ночной тариф на электроэнергию.

Остатки после пиролиза (например, пепел), которые образуются в рабочей камере в зависимости от степени загрязнения, легко удаляются из нее.

Подготовка пиролиза

Из-за высоких температур при пиролизе повреждаются принадлежности, не предназначенные для пиролиза.

Перед процедурой пиролиза извлеките все непригодные для пиролиза принадлежности из рабочей камеры. То же самое относится к дополнительно приобретаемым принадлежностям, непригодным для пиролиза.

Приведённые далее принадлежности пригодны для пиролиза и могут оставаться в рабочей камере во время его проведения:

- Боковые направляющие
- Решётка HBVR 52
- Извлеките из прибора принадлежности, непригодные для пиролиза.
- Задвиньте решётку на верхний уровень.


Грубые загрязнения в рабочей камере могут привести к повышенному дымообразованию.

При наличии пригоревших остатков на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие цветные или матовые пятна.

Перед запуском пиролиза удалите грубые загрязнения рабочей камеры и пригоревшие остатки на эмалированных поверхностях скребком для стекла.


Чистка и уход

Запуск пиролиза

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При пиролизе комбинированный духовой шкаф Dialog oven разогревается сильнее, чем при нормальном режиме работы.

Не допускайте, чтобы дети прикасались к комбинированному духовому шкафу во время пиролиза.

- Выберите Чистка и уход .
- Выберите Пиролиз.
- Выберите ступень пиролиза в соответствии со степенью загрязнения.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Следуйте указаниям на дисплее.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Вы можете запустить пиролиз немедленно или отложить время запуска.


Немедленный запуск пиролиза


- Если вы хотите запустить пиролиз сразу, выберите **Запуст. сразу**.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Пиролиз запускается.

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

Будет отображено оставшееся время пиролиза. Его нельзя изменить.

Если вы в это время установили таймер, то по окончании времени таймера раздаётся звуковой сигнал, мигает  и идёт отсчёт времени. По-

сле касания сенсорной кнопки  акустические и оптические сигналы отключатся.

Запуск пиролиза с задержкой по времени

- Если вы хотите отложить по времени запуск пиролиза, выберите **Запустить позже**.
- Подтвердите нажатием **OK**.
- Установите время запуска пиролиза.
- Подтвердите нажатием **OK**.

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

До момента запуска можно заново настроить время запуска с помощью **изменить**.

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


Завершение пиролиза

По истечении оставшегося времени появляется сообщение о том, что дверца разблокирована.

Как только дверца будет разблокирована, на дисплее появится **Процесс завершен** и раздастся звуковой сигнал.

- Выключите духовой шкаф Dialog oven.

Акустический и оптический сигналы отключатся.

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

После пиролиза духовой шкафа Dialog oven ещё очень горячий. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед удалением возможных остатков пиролиза и смазыванием боковых направляющих дайте нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям остыть.

- Очистите рабочую камеру и принадлежности, пригодные для пиролиза, от возможных остатков (например, пепла), которые могут образоваться в зависимости от степени загрязнения рабочей камеры.
- Нанесите пару капель высокотемпературного пищевого масла на пергаментную бумагу и смажьте боковые направляющие.

Большинство загрязнений можно удалить с помощью тёплой воды, бытового средства для мытья посуды и чистой губки или чистой влажной салфетки из микрофибры.

По периметру рабочей камеры для обеспечения герметичности дверцы имеется чувствительная уплотнительная прокладка из стекловолокна, которая может быть повреждена, если её тереть или скрести.

По возможности не очищайте эту прокладку.

В результате проливания сока от фруктов на эмалированных поверхностях могут образоваться стойкие цветные пятна. Эти изменения не влияют на качество эмали.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало.

Пиролиз прерывается

К прерыванию пиролиза приводит следующее:

- Вы выключили духовой шкаф.
- Электроснабжение было отключено.

Как правило, после прерывания пиролиза дверца остаётся заблокированной до тех пор, пока температура рабочей камеры не опустится ниже 280 °C.

При отключении духового шкафа Dialog oven на дисплее появляется Выключить прибор?.

- Если вы хотите прервать пиролиз, выберите да.

Дверца будет разблокирована, как только температура в рабочей камере опустится ниже 280 °C и духовой шкаф отключится.

- Если вы хотите продолжить пиролиз, выберите нет.

Пиролиз продолжен.

При выходе из строя электросети после возобновления её работы на дисплее появляется Прерывание пиролиза.

Чистка и уход

Дверца разблокируется после того, как температура в рабочей камере опустится ниже 280 °С.

Раздаётся звуковой сигнал и появляется Процесс завершен.

- Нажмите сенсорную кнопку ↩.
- Запустите пиролиз повторно.

Удаление накипи

Из системы парообразования в зависимости от жёсткости воды необходимо регулярно удалять накипь.

Процесс удаления накипи можно проводить в любое время.

Однако по истечении определённого количества процессов приготовления появится автоматическое требование удалить накипь из испарительной системы для поддержания её безупречной работы.

На дисплей выводится в убывающем порядке отсчёт последних 10 процессов приготовления до удаления накипи. После этого использование режимов работы и автоматических программ с использованием пара блокируется.

Эти режимы работы можно будет продолжить использовать только после удаления накипи. Все остальные режимы работы и автоматические программы без использования пара доступны для использования.

Ход процесса удаления накипи

Если вы запустили процесс удаления накипи, то его необходимо выполнить полностью, так как его прерывание невозможно.

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

1. Подготовка процесса удаления накипи
2. Всасывание средства для удаления накипи
3. Фаза воздействия
4. Процесс промывание 1
5. Процесс промывание 2
6. Процесс промывание 3
7. Выпаривание остатков воды

Подготовка процесса удаления накипи

Вам потребуется ёмкость вместимостью ок. 1 литра.

Для того чтобы вам не приходилось держать ёмкость со средством для удаления накипи под всасывающей трубкой, в комплект поставки входит пластмассовый шланг с присоской.

Для достижения оптимального результата очистки рекомендуется использовать входящие в комплект поставки таблетки для удаления накипи, разработанные специально для Miele.


Совет: Дополнительно таблетки можно приобрести через интернет-магазин Miele, в сервисной службе или в торговых точках Miele.

Другие таблетки для удаления накипи, которые, помимо лимонной кислоты, также содержат другие кислоты и/или иные нежелательные компоненты, например хлориды, могут привести к повреждениям.

Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать из-за несоблюдения концентрации средства для удаления накипи.

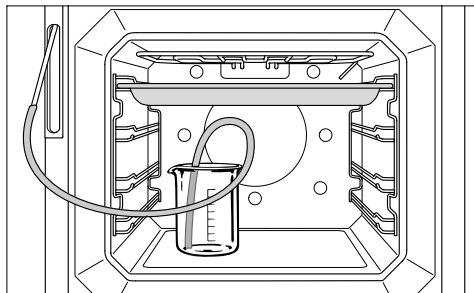
- Налейте в ёмкость примерно 600 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней таблетку для удаления накипи.

Проведение процесса очистки от накипи

- Выберите Чистка и уход .
- Выберите Удален. накипи.

Если режимы работы и автоматические программы с использованием пара уже заблокированы, процесс удаления накипи можно запустить немедленно, нажав для подтверждения **OK**.

- Задвиньте универсальный противень на верхний уровень до упора, чтобы собрать средство для удаления накипи после его применения. Подтвердите указание с помощью кнопки **OK**.



- Поставьте ёмкость со средством для удаления накипи на дно рабочей камеры.
- Закрепите пластиковый шланг одним концом на всасывающей трубке. Поставьте другой конец на дно ёмкости со средством и закрепите внутри присоской.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Начинается процесс всасывания. Слышен шум работы насоса.

Процесс поступления воды можно в любое время прервать нажатием **Стоп** или **Запуск** и запустить снова.

Чистка и уход

Фактически использованный объём средства для удаления накипи может быть меньше, чем затребованный объём, и в ёмкости могут быть остатки средства.

Появится сообщение об окончании процесса всасывания.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Запустится **фаза воздействия**. Вы можете отслеживать ход времени.

- Оставьте ёмкость вместе со шланговым соединением со всасывающей трубкой в рабочей камере и долейте примерно 300 мл воды, так как во время фазы воздействия система будет снова забирать жидкость.

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

Во время всего процесса охлаждающий вентилятор остаётся включённым.

В конце фазы воздействия раздаётся звуковой сигнал.

Промывание испарительной системы после фазы воздействия

После фазы воздействия испарительную систему необходимо промыть, чтобы удалить остатки средства для удаления накипи.

Для этого через испарительную систему трижды прокачивается примерно 1 л свежей водопроводной воды, которая собирается на универсальном противне.

- Извлеките универсальный противень с собранным средством для удаления накипи, опорожните его и вновь вставьте на самый верхний уровень.

- Извлеките пластиковый шланг из ёмкости.

- Достаньте ёмкость, тщательно промойте и налейте примерно 1 л свежей водопроводной воды.

- Вновь установите ёмкость в рабочую камеру и закрепите в ёмкости пластиковый шланг.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Запустится процесс всасывания для **первого промывания**.

Вода проходит через испарительную систему и собирается на универсальном противне.

На дисплее появятся указания по подготовке **второго промывания**.

- Извлеките универсальный противень с собранной промывочной водой, опорожните его и вновь вставьте на самый верхний уровень.

- Извлеките из ёмкости пластиковый шланг и налейте в нее прим. 1 л свежей водопроводной воды.

- Поставьте ёмкость снова в рабочую камеру, закрепите в ней пластиковый шланг.

- Подтвердите нажатием **OK**.


- При проведении **третьего промывания** действуйте так же.

Во время выпаривания остатков воды оставьте в рабочей камере универсальный противень с водой, собранной при третьем промывании.

Выпаривание остатков воды

После третьего промывания запускается выпаривание остатков воды.

- Извлеките ёмкость и шланг из рабочей камеры.
- Закройте дверцу.
- Подтвердите нажатием *OK*.

 **Опасность получения травм от водяного пара.**
Водяной пар может сильно ошпарить.
Во время выпаривания не открывайте дверцу.

Включается нагрев рабочей камеры, и на дисплее появляется время выпаривания остатков воды.


Длительность автоматически корректируется в зависимости от фактического наличия остатков воды.


Завершение процесса удаления накипи

По окончании выпаривания остатков воды появляется информационное окно с указаниями по чистке прибора после удаления накипи.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Раздаётся звуковой сигнал и появляется Процесс завершен.

- Выключите духовой шкаф кнопкой «Вкл./Выкл.» .





 **Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.**
Прибор при эксплуатации нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.
Перед началом очистки вручную дайте остыть нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям.

- Достаньте универсальный противень с собранной жидкостью.
- Затем очистите охлаждённую рабочую камеру от остатков жидкости и средства для удаления накипи.
- Закройте дверцу только после высыхания рабочей камеры.

Что делать, если ...

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Дисплей не горит.	Вы выбрали установку QuickTouch выключить . Благодаря ей дисплей при отключённом духовом шкафу остаётся тёмным. ■ Когда вы включите духовой шкаф, на дисплее появится главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку QuickTouch включить в указ. время.
	Духовой шкаф обесточен. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.
Вы не слышите звуковой сигнал.	Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость. ■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью Установки Громкость звука Звук. сигналы.
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает. ■ Деактивируйте демонстрационный режим при помощи Установки Торговля Режим презентации выключить.
Блокировка  появляется при включении на дисплее.	Блокировка запуска  включена. ■ Блокировку запуска процесса приготовления можно отключить, нажав символ  и удерживая его минимум 6 секунд. ■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку Безопасность Блокировка  выключить.



Проблема	Причина и устранение
<p>На дисплее появляется Неисправность в сети - процесс прерван.</p>	<p>Электроснабжение было отключено на короткое время. Поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф Dialog oven. ■ Снова запустите процесс приготовления.
<p>На дисплее появляется 12:00.</p>	<p>Электроснабжение было отключено в течение более чем 200 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Повторно установите текущее время и дату.
<p>На дисплее появляется Максимальная длительность работы достигнута.</p>	<p>Духовой шкаф использовался в течение слишком длительного времени. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Подтвердите нажатием <i>OK</i>. Удалите сообщение Процесс завершен нажатием сенсорной кнопки ↶. <p>После этого духовой шкаф вновь готов к эксплуатации.</p>
<p>На дисплее появляется F32.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на закрытие.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. Затем заново запустите пиролиз. ■ Если указание появляется снова, обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>На дисплее появляется F33.</p>	<p>Блокировка дверцы для пиролиза не срабатывает на открывание.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите духовой шкаф. ■ Если дверца не разблокируется, обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>⚠ Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляются на дисплее.</p>	<p>Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>После выбора функции удаления накипи на дисплее отображается В наст. время функция не доступна..</p>	<p>Испарительная система неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<p>После выбора автоматической программы на дисплее отображается Управление уровнем влажности не исправно. Автоматические программы работают без использования влаги..</p>	<p>Испарительная система неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele. Можно запустить автоматическую программу и без использования пара.
<p>В процессе приготовления с использованием пара всасывание воды не выполняется.</p>	<p>Активирован демонстрационный режим. Вы можете выбирать пункты меню на дисплее и нажимать сенсорные кнопки, однако насос испарительной системы не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивируйте демонстрационный режим при помощи Установки Торговля Режим презентации выключить. <p>Насос испарительной системы неисправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>Во время процесса приготовления в режиме M Chef охлаждающий вентилятор работает с увеличенным количеством оборотов.</p>	<p>Духовой шкаф Dialog oven может нагреваться в режимах M Chef сильнее, чем в обычных режимах. После процесса приготовления число оборотов автоматически снижается.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Если это происходит чаще, при необходимости проверьте условия встраивания прибора (см. главу «Установка»). <p>При приготовлении маленького количества продуктов в рабочей камере (например, при разогреве 2 булочек) духовой шкаф нагревается сильнее, чем при больших количествах продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Поместите в рабочую камеру по возможности наибольшее количество продуктов.
<p>После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.</p>	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установка», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).</p>

Проблема	Причина и устранение
Духовой шкаф выключился самостоятельно.	<p>Духовой шкаф автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после его включения или по завершении процесса приготовления в течение определенного времени никаких дальнейших действий не производится.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включите духовой шкаф повторно.
Продукт приготовлен неравномерно.	<p>Если подрумянивание в некоторых местах слишком интенсивное, это означает, что была выбрана слишком высокая температура.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите более низкую температуру.
	<p>Если продукт имеет отдельные плотные и сухие места, была выбрана слишком высокая интенсивность.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Уменьшите интенсивность или подайте на продукт меньше энергетических единиц Гурмэ.
Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.	<p>Выбранная температура не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	<p>Количество компонентов не соответствует данным рецепта.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.
Продукт после подачи установленного количества энергетических единиц Гурмэ ещё не достаточно подрумянился.	<p>Установлена слишком низкая температура.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите более высокую температуру. Для более интенсивного подрумянивания разогревайте продукт только при использовании обычного нагрева без подачи энергетических единиц Гурмэ.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка неровно подрумянились.	<p>Неправильно выбраны температура или уровень.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Некоторая разница в подрумянивании есть всегда. Если же эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень.
	<p>Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы.</p> <ul style="list-style-type: none">■ В режимах M Chef + Верхний / нижний жар  и Верхний / нижний жар  не очень подходят светлые или полированные формы для выпечки. Используйте матовые, тёмные формы для выпечки.■ В режимах M Chef используйте по возможности металлические формы для выпечки. При использовании форм из силикона, стекла или керамики и силиконовых ковриков может получиться так, что нижняя сторона будет менее румяной.
	<p>Включён катализатор для уменьшения запаха. При приготовлении нежных продуктов, таких как бисквит или мелкая выпечка, могут быть различия в подрумянивании.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выберите установку Катализатор выключить.
После пиролиза в рабочей камере остаются загрязнения.	<p>При пиролизе загрязнения сжигаются и остаётся пепел.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Удалите пепел с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры. <p>Если, помимо этого, обнаруживаются более грубые загрязнения, выполните повторный пиролиз, при необходимости с увеличенной длительностью.</p>

Проблема	Причина и устранение
При установке или извлечении принадлежностей возникают шумы.	<p>Из-за устойчивой к пиролизу поверхности боковых направляющих возникает эффект трения при установке или извлечении принадлежностей.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Для уменьшения этого эффекта трения нанесите пару капель высокотемпературного пищевого масла на пергаментную бумагу и смажьте боковые направляющие. Повторяйте это после каждого пиролиза.
Освещение рабочей камеры не включается.	<p>Подсветка рабочей камеры неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Обратитесь в сервисную службу Miele.

Сервисная служба

Сервисная служба

При возникновении неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

- по телефону (495) 745 89 90 или
- в сервисные центры Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

Эту информацию вы найдёте на типовой табличку, которая видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе «Гарантия качества товара».

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

Сертификат соответствия

№ ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.04872/19
с 04.06.2019 по 03.06.2024

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, избегая воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Срок службы прибора: 10 лет

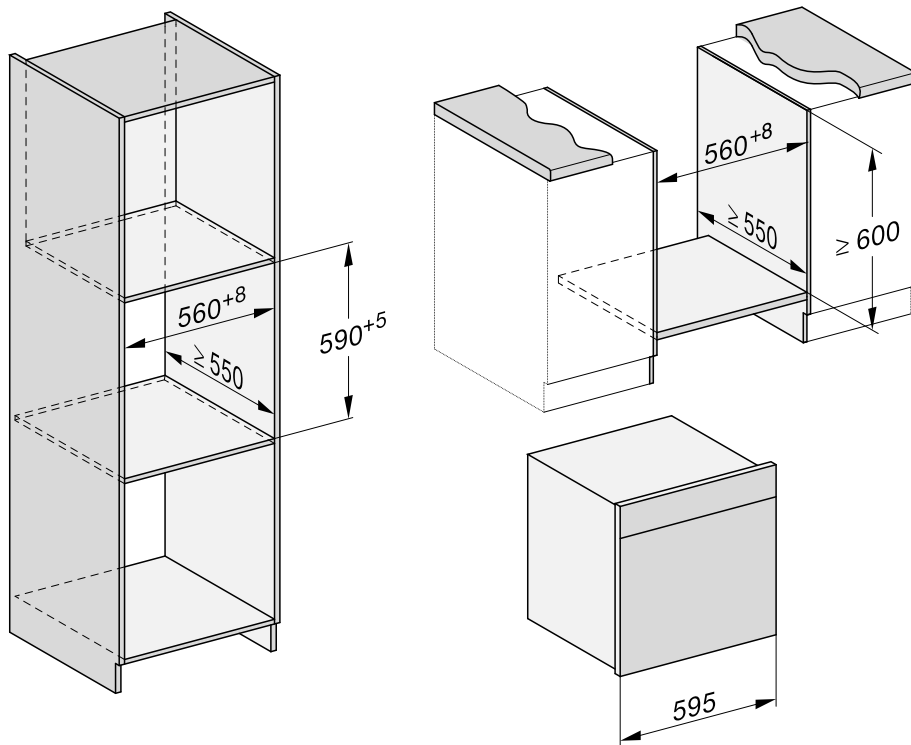
Срок хранения не установлен

Размеры для встраивания

Указания размеров приведены в мм.

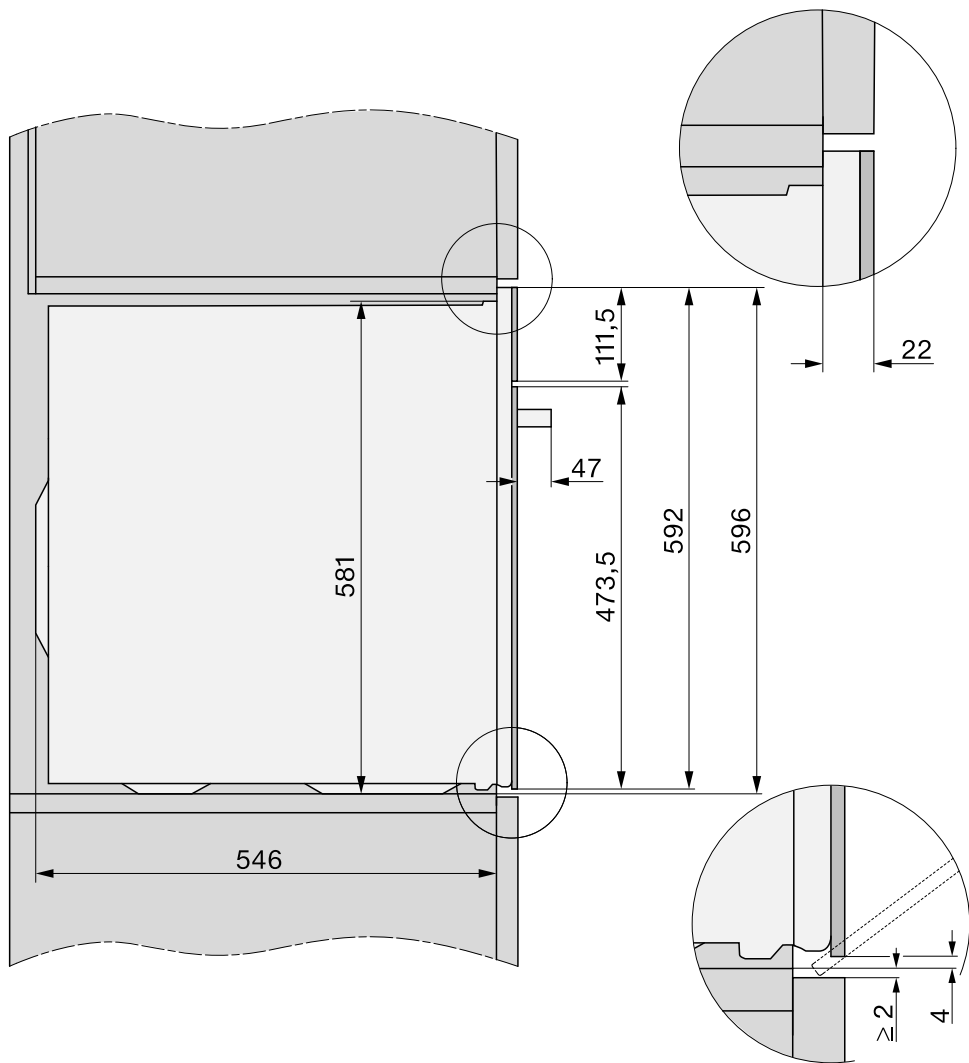
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

Если духовой шкаф должен быть встроен под панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию панели конфорок, а также высоту встраивания панели конфорок.

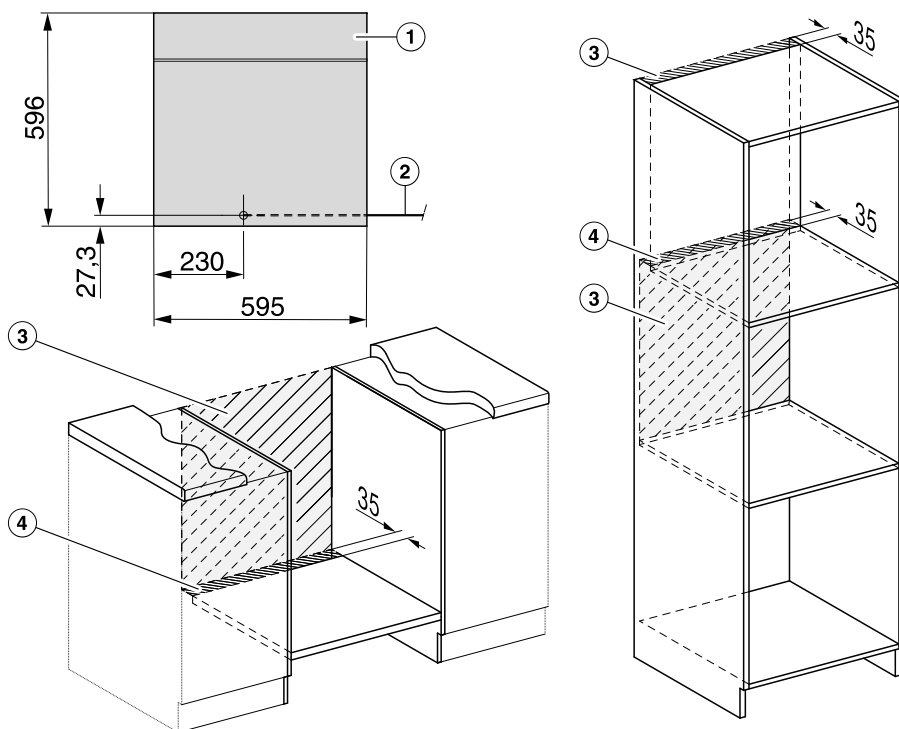


Монтаж

Вид сбоку



Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина = 2.000 мм
- ③ Подключение в этой области отсутствует
- ④ Вырез для вентиляции мин. 150 см²

Монтаж

Встраивание комбинированного духового шкафа

Используйте комбинированный духовой шкаф Dialog oven только во встроенном виде, чтобы гарантировать его надёжную и безопасную работу.

Для безупречной работы комбинированного духового шкафа требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, печами, работающими от твёрдого топлива).

При встраивании обязательно учитывайте следующее:

Не встраивайте заднюю стенку в мебельной нише.

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

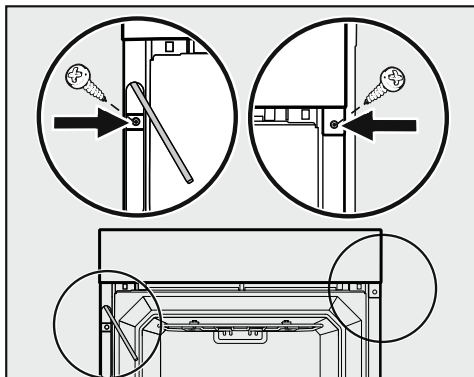
Не монтируйте планки термозащиты на боковых стенках мебельной ниши.

- Перед установкой убедитесь, что сетевая розетка обесточена.
- Подключите духовой шкаф к электросети.

Дверцу можно повредить, если переносить духовой шкаф за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

- Задвиньте духовой шкаф Dialog oven в шкаф для встраивания и выровняйте его.
- Откройте дверцу.



- Откиньте вперёд всасывающую трубку, расположенную слева под панелью управления.
- Прикрепите прибор прилагаемыми шурупами к боковым стенкам шкафа для встраивания.

Подключение к электросети

Комбинированный духовой шкаф Dialog oven оснащён сетевым кабелем и штекером для подключения к сети переменного тока 50 Гц, 220–240 В.

Номинал применяемого предохранителя должен быть не менее 16 А.

Подключение разрешается только к розетке с заземляющим контактом, смонтированной согласно предписаниям. Электропроводка должна быть выполнена согласно действующим требованиям VDE 0100.

Духовой шкаф должен быть расположен так, чтобы ничто не препятствовало доступу к вилке сетевого кабеля.

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

В качестве такого устройства служат выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и контакторы (EN 60335).

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стороне рабочей камеры. Данные должны совпадать с параметрами сети.

При повреждении сетевого кабеля должен быть заменён сервисной службой оригинальным кабелем Miele.

Духовой шкаф Dialog oven отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса В.

Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов.

Класс В означает, что прибор подходит для использования в домашних условиях.

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,7 кВт

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным проводом заземления, которое соответствует требованиям п.7.1 «Правил устройства электроустановок».

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не имеет защитного заземления, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Таблицы приготовления

Сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		[°C]		4	GU	INT	[мин]	CF
Маффины (противень)		165	✓	2	150		25–35	–
		150–160	–	2	–	–	40–50	–
Небольшие кексы (1 противень)*		150	–	2	–	–	30–40	–
		170 ¹	–	2	–	–	15–25	–
Небольшие кексы (2 противня)*		150 ¹	–	2 + 3	–	–	30–40	–
Песочный кекс (прямоугольная форма, 30 см)		170	–	2	--		35–45	–
		160–170 ¹	–	2	–	–	60–70	–
Мраморный пирог (прямоугольная форма, 30 см/кольцевая форма, Ø 26 см)		200	–	2	200		30–40	–
		170–180	–	2	–	–	60–70	–
Мраморный пирог (форма для кекса, Ø 26 см)		200	–	2	250		30–40	–
		170–180	✓	2	–	–	60–70	–
Ореховый пирог (прямоугольная форма, 30 см)		160	–	2	250		50–60	✓
		150–160	–	2	–	–	65–75	–
Ореховый пирог (кольцевая форма/форма для кекса, Ø 26 см)		160	✓	2	270		40–50	–
		150–160	✓	2	–	–	65–75	–
Высокий кекс (форма для кекса, Ø 26 см)		180	–	2	280		55–65	–
		150–160	–	2	–	–	80–90	–
Фруктовый пирог (противень)		180	–	2	220		25–35	✓
		160–170	–	1	–	–	40–50	✓
Фруктовый пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)		160	✓	2	300		40–50	✓
		160–170	–	2	–	–	55–65	✓
Корж (форма для выпекания коржей, Ø 28 см)		160–170	–	2	–	–	30–40	–

режим работы, температура, Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), 4 уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.), Длительность, CF "Хрустящая корочка", M Chef + Конвекция +, Конвекция+, M Chef + Верхний / нижний жар, Верхний / нижний жар, ✓ вкл., – выкл., -- не настраивать значение

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

¹ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑	4	GU	INT	🕒 [мин]	CF
Печенье (1 противень)		150–160	-	2	-	-	25–35	-
Печенье (2 противня)		150–160	-	2 + 3	-	-	25–35 ²	-
Отсадное печенье (1 противень)*		140	-	2	-	-	18–25	-
		160 ¹	-	3	-	-	25–30	-
Отсадное печенье (2 противня)*		140	-	2 + 3	-	-	60–70 ²	-
Корж (форма для выпекания коржей, Ø 28 см)		180–190 ¹	-	2	-	-	20–30	-
Чизкейк (разъёмная форма, Ø 26 см)		155	-	2	200		55–65	-
		150–160	-	2	-	-	85–95	-
Яблочный пирог (разъёмная форма, Ø 20 см)*		170	-	2	-	-	90–100	-
		180	-	2	-	-	70–80	-
Закрытый яблочный пирог (разъёмная форма, Ø 26 см)		180	-	2	300		40–50	✓
		170–180	-	2	-	-	65–75	-
Фруктовый пирог с заливкой (разъёмная форма, Ø 26 см)		170	-	2	300		45–55	-
		160–170	-	2	-	-	65–75	-
Фруктовый пирог с заливкой (противень)		180	-	2	250		50–60	✓
		160–170	-	2	-	-	65–75	✓
Сладкий плоский пирог с начинкой (противень)		210–220	✓	1	250		35–45	✓
		190–200	-	2	-	-	55–65	✓

режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), 4 уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.), 🕒 Длительность, CF "Хрустящая корочка", M Chef + Конвекция +, Конвекция+, M Chef + Верхний / нижний жар, Верхний / нижний жар, M Chef + Инт. выпекание, Интенсив. выпекание, ✓ вкл., – выкл.

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

1 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

2 Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Таблицы приготовления

Дрожжевое тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]		⁴	GU	INT	 [мин]	CF
Кекс (форма для кекса, Ø 24 см)		180	-	2	180		40–50	-
		170–180	-	2	-	-	55–65	-
Рождественский кекс		170	-	2	180		40–50	-
		150–160	-	2	-	-	70–80	-
Пирог с крошкой и фруктами/ без фруктов (противень)		190	-	2	200		35–40	✓
		170–180	-	2	-	-	45–55	✓
Фруктовый пирог (противень)		190	-	3	200		35–40	✓
		200	✓	3	-	-	45–55	✓
Улитки с изюмом (противень)		180	✓	2	140		20–30	-
		160–170	-	2	-	-	35–45	-
Белый хлеб (подовый), в 2 этапа приготовления		200	✓	2	-	-	12 ⁴	-
	¹				100		20–30	
Белый хлеб (прямоугольная форма, 30 см)		200	✓	2	170		30–40 ⁵	-
Цельнозерновой хлеб (пря- моугольная форма, 30 см), в 2 этапа приготовления		220	✓	2	-	-	25 ⁵	-
		180 ²	-				25–35	
Подъём дрожжевого теста		30–35	-	- ³	-	-	15–60	-

режим работы, температура, Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), ⁴ уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.), Длительность, CF "Хрустящая корочка", M Chef + Конвекция +, Конвекция+, M Chef + Верхний / нижний жар, Верхний / нижний жар, Конвекция с паром с видом нагрева Конвекция+, Конвекция с паром с видом нагрева Верхний / нижний жар, ✓ вкл., - выкл.

- 1 Продолжите процесс приготовления в изменённом режиме.
- 2 Уменьшите температуру согласно указанному времени и продолжите процесс приготовления.
- 3 Поместите решётку для выпечки и запекания на дно рабочей камеры и поставьте сверху ёмкость.
- 4 2 паровых удара | вручную: запустите 1 паровой удар после помещения продукта в рабочую камеру и 2 паровой удар – через 5 минут.
- 5 2 паровых удара | с управлением по времени: запустите 1 паровой удар через 1 минуту после помещения продукта в рабочую камеру и 2 паровой удар – через 7 минут.

Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]		 4 1	GU	INT	 [мин]	CF
Пирог с крошкой и фруктами/ без фруктов (противень)		190	-	3	200		35–40	✓
		170–180	-	3	-	-	45–55	✓
Яблочные пирожки (про- тивень)		180	-	2	130		20–30	-
		160–170	-	2	-	-	30–40	-

режим работы, температура, Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.), Длительность, CF "Хрустящая корочка", M Chef + Конвекция +, M Chef + Верхний / нижний жар, Верхний / нижний жар, ✓ вкл., - выкл.

Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]		 4 1	GU	INT	 [мин]	CF
Бисквитный корж (2 яйца, разъёмная форма, Ø 26 см)		180	-	2	70		15–20	-
		170–180	-	2	-	-	25–30	-
Бисквитный корж (4–6 яиц, разъёмная форма, Ø 26 см)		180	✓	2	150		20–25	✓
		170–180 ¹	-	2	-	-	40–50	✓
Бисквит с добавлением воды (разъёмная форма, Ø 26 см)*		170–180	-	2	-	-	30–40	-
		160–170 ¹	-	2	-	-	25–35	-
Бисквит (противень)		180–190	✓	2	-	-	15–20	-


режим работы, температура, Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.), Длительность, CF "Хрустящая корочка", M Chef + Конвекция +, Конвекция+, M Chef + Верхний / нижний жар, Верхний / нижний жар, ✓ вкл., - выкл.










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

¹ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

Таблицы приготовления

Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка









Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]		 4 ₁	GU	INT	 [мин]	CF
Заварное пирожное (противень)		190	-	2	350		30–40	✓
		190 ¹	-	2	-	-	35–45	✓
Пирожки из слоёного теста (противень)		210	✓	2	130		15–25	-
		180–190	-	2	-	-	30–40	-
Макарон/миндальные пирожные (1 противень)		120–130	-	2	-	-	40–50	✓
Макарон/миндальные пирожные (2 противня)		120–130	-	2 + 3	-	-	45–55	✓
Яблочный штрудель (противень)		220 ¹	-	2	120		30–40	✓
		200–210 ¹	-	2	-	-	45–55	✓

 режим работы,  температура,  Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы),  уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.),  Длительность, CF "Хрустящая корочка",  M Chef + Конвекция +,  Конвекция+,  M Chef + Верхний / нижний жар,  Верхний / нижний жар, ✓ вкл., - выкл.

¹ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.


Пикантные блюда

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [мин]	CF
Пикантный плоский пирог с начинкой, песочное тесто (противень)		240	✓	2	220		25–35	✓
		200–210	✓	2	–	–	45–55	✓
Луковый пирог (противень)		190	✓	2	250		35–45	✓
		180–190	✓	2	–	–	50–60	✓
Пицца, дрожжевое тесто (противень)		220	✓	2	100		25–35	✓
		200–210 ³	–	2	–	–	35–45	✓
Пицца, творожно-сдобное тесто (противень)		200–210 ³	–	3	–	–	35–45	✓
Тосты * (решётка для выпечки и запекания)		300 ⁴	✓	3	–	–	5–8	–
Запечённые/запечённые до румяной корочки блюда (например, тосты) (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		250 ⁴	✓	3	–	–	4–7	–
Овощи-гриль (решётка для выпечки и запекания и универсальный противень) ¹		275 ⁴	✓	4/3	–	–	5–10 ⁵	–
Кукурузные початки (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		300 ⁴	✓	3	–	–	15–25 ⁶	–

 режим работы,  температура,  Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), ⁴ уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.),  Длительность, CF "Хрустящая корочка",  M Chef + Верхний / нижний жар,  Верхний / нижний жар,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

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

¹ Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 4 и универсальный противень на уровень 3.

² В зависимости от количества также можно использовать режим работы Гриль малый .

³ Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.





















⁴ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.











⁵ По возможности поверните продукт по истечении половины времени приготовления.

⁶ Несколько раз поворачивайте продукт в процессе приготовления блюда.

Таблицы приготовления

Говядина

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [мин]	 [°C]
Тушёная говядина, ок. 1 кг (форма с крышкой)	 ²	150–160	✓	2	–	–	130–140 ⁶	--
Филе говядины «с кровью», ок. 1,3 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Филе говядины средней прожарки, ок. 1,3 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Филе говядины полной прожарки, ок. 1,3 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	60		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Ростбиф, «с кровью», ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30–40	45–48
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	50–60	45–48
Ростбиф средней прожарки, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55–65	54–57
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	110–120	54–57
Ростбиф полной прожарки, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130–140	63–66
	 ²	130 ³ 100 ⁴	✓	2	–	–	200–210	63–66
Гамбургеры/котлеты (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ^{*,1}		300 ⁵	✓	3	–	–	15–25 ⁷	--

 режим работы,  температура,  Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), ⁴ уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.),  Длительность,  внутренняя температура,  Конвекция+,  M Chef + Верхний / нижний жар,  специальная программа Низкотемпер. приготовление,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

Таблицы приготовления

- * Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.
- ¹ Во время фазы нагрева переместите решётку для выпечки и запекания и универсальный противень в рабочую камеру.
- ² Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- ³ Прогрейте рабочую камеру в течение 15 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- ⁴ После фазы нагрева уменьшите температуру и продолжите процесс приготовления.
- ⁵ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- ⁶ К началу процесса приготовления долейте ок. 0,25 л жидкости и готовьте сначала под крышкой. Через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте ещё 0,25 л жидкости и продолжите процесс приготовления.
- ⁷ По возможности поверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Таблицы приготовления

Свинина

Продукт (принадлежности)				GU	INT		
	[°C]	↑	⁴ ₁			[мин]	[°C]
Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1,5 кг (форма для запекания)	 150	✓	2	--		110–120 ¹⁰	85
Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1,5 кг (сковорода с крышкой)	 170–180	✓	2	-	-	120–150 ¹¹	80–90
Жаркое из свинины на шкурке, ок. 2 кг (форма для запекания), в 2 этапа	 ³ 130	-	2	-	-	70	80–90
	 ⁴ 200						
Филе свинины, ок. 350 г (форма для запекания)	 ⁵ 200	✓	2	150		15–25	--
Филе свинины, ок. 350 г (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ⁵ 130 ⁷	-	2	-	-	70–90	60–69
	 ⁵ 90–100 ⁸						
Копчёная корейка, ок. 1 кг (форма для запеканки и решётка для выпечки и запекания)	  140	-	2	500		70–80 ¹²	--
Копчёная корейка, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ⁵ 130 ⁷	-	2	-	-	140–160	63–66
	 ⁵ 95–105 ⁸						
Рубленый мясной рулет, ок. 1 кг (форма для запеканки и решётка для выпечки и запекания)	 230	✓	2	--		40–50 ¹³	75
Рубленый мясной рулет, ок. 1 кг (универсальный противень)	 190–200	✓	2	-	-	70–80	75–85
Бекон к завтраку/бекон (решётка для выпечки и запекания и универсальный противень) ²	 ⁶ 275 ⁹	✓	4/3	-	-	4–6	--
Колбаски (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)	 ⁶ 300 ⁹	✓	3	-	-	15–25 ¹⁴	--




















Таблицы приготовления










режим работы, температура, Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.), Длительность, внутренняя температура, M Chef + Конвекция +, Конвекция+, M Chef + Верхний / нижний жар, Верхний / нижний жар, Конвекция с паром, специальная программа Низкотемпер. приготовление, Гриль большой, вкл., – выкл., -- не настраивать значение

- 1 Во время фазы нагрева переместите решётку для выпечки и запекания и универсальный противень в рабочую камеру.
- 2 Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 4 и универсальный противень на уровень 3.
- 3 3 паровых удара | с управлением по времени: запустите 1 паровой удар через 5 минут после помещения продукта в рабочую камеру, 2 паровой удар – через 20 минут и ещё один паровой удар – через 50 минут.
Через 50 минут увеличьте температуру. Переверните мясо, подлейте ещё 0,5 л жидкости и продолжите процесс приготовления.
- 4 Через 70 минут измените режим работы, понизьте температуру и продолжите процесс приготовления.
- 5 Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- 6 В зависимости от количества также можно использовать режим работы Гриль малый .
- 7 Прогрейте рабочую камеру в течение 15 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- 8 После фазы нагрева уменьшите температуру и продолжите процесс приготовления.
- 9 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- 10 Через 30 минут приготовления долейте ок. 0,5 л жидкости.
- 11 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 60 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- 12 Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости.
- 13 Через 15 минут приготовления долейте ок. 0,25 л жидкости.
- 14 По возможности поверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Таблицы приготовления

Телятина

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [мин]	 [°C]
Тушёная телятина, ок. 1 кг (сковорода с крышкой)	 ²	160	✓	2	-	-	120-130 ⁴	--
Телятина «с кровью», ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Телятина средней прожарки, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Телятина полной прожарки, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66
Спинка телёнка «с кровью», ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		30-40	45-48
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	50-60	45-48
Спинка телёнка средней прожарки, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		55-65	54-57
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	110-120	54-57
Спинка телёнка полной прожарки, ок. 1 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	120 ³	✓	2	70		130-140	63-66
	 ²	120 ³	✓	2	-	-	200-210	63-66

 режим работы,  температура,  Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), ⁴ уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.),  Длительность,  внутренняя температура,  Конвекция+,  M Chef + Верхний / нижний жар,  специальная программа Низкотемпер. приготовление, ✓ вкл., - выкл.










Таблицы приготовления

- ¹ Во время фазы нагрева переместите решётку для выпечки и запекания и универсальный противень в рабочую камеру.
- ² Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- ³ Прогрейте рабочую камеру в течение 15 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- ⁴ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

Таблицы приготовления

Баранина, дичь






Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [мин]	 [°C]
Ножка ягнёнка с костью, ок. 1,5 кг (форма для запекания)	 ²	150	✓	2	280		80–110 ⁵	64–82
		170–180	–	2	–	–	80–120	64–82
Седло ягнёнка без кости (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне) ¹	 ²	130 ³ 95–105 ⁴	–	2	–	–	40–60	54–66
		180–190 ³	–	2	–	–	15–25	54–66
Седло оленя без кости (универсальный противень)	 ²	160–170 ³	–	2	–	–	70–90	60–80
Седло косули без кости (универсальный противень)	 ²	140–150 ³	–	2	–	–	25–35	60–80
Окорок дикого кабана без кости, ок. 1 кг (форма для запекания)	 ²	150	✓	2	220		70–90 ⁶	75–85














 режим работы,  температура,  Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), ⁴ уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.),  Длительность,  внутренняя температура,  M Chef + Конвекция +,  Верхний / нижний жар,  специальная программа Низкотемпер. приготовление, ✓ вкл., – выкл.

- ¹ Во время фазы нагрева переместите решётку для выпечки и запекания и универсальный противень в рабочую камеру.
- ² Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- ³ Прогрейте рабочую камеру в течение 15 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- ⁴ После фазы нагрева уменьшите температуру и продолжите процесс приготовления.
- ⁵ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 40 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- ⁶ Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 30 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.

Таблицы приготовления

Птица, рыба

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁴	GU	INT	 [мин]	 [°C]	CF
Птица, 0,8–1,5 кг (решётка для выпечки и запекания на уни- версальном противне)		230	✓	2	--		30–40	75	✓
		170–180	-	2	-	-	55–65	80–85	✓
Курица, ок. 1,2 кг (решётка для выпечки и запекания на уни- версальном противне)		190 ¹	✓	2	-	-	65–75 ³	--	-
Птица, ок. 2 кг (напри- мер, утка) (форма для запекания)		190 220 ²	-	2	350		90–110 ⁴	90	✓
		180–190	✓	2	-	-	100–120 ⁵	85–90	✓
Птица, ок. 4 кг (напри- мер, гусь) (форма для запекания)		160–170	✓	2	-	-	180–200	90–95	✓
Рыба, 200–300 г (на- пример, форель) (уни- версальный про- тивень)		200	✓	2	100		10–20	70–75	-
		220–230	✓	2	-	-	20–30 ⁶	70–75	-
Форель, 2 шт. по 230– 250 г (универсальный противень)		225 ¹	✓	2	-	-	12–17 ³	--	-
Рыба, 1–1,5 кг (напри- мер, озёрная форель, голец) (универсальный противень)		225	✓	2	--		20–30	70–75	-

 режим работы,  температура,  Быстрый разогрев или Предварител. нагрев (в зависимости от режима работы), ⁴ уровень, GU Gourmet Units, INT Интенсивность (| низк., || средняя, ||| высок.),  Длительность,  внутренняя температура, CF "Хрустящая корочка",  M Chef + Конвекция +,  Конвекция+,  Верхний / нижний жар,  Автоматика жарения,  Гриль с обдувом,  Конвекция с паром с видом нагрева Верхний / нижний жар, ✓ вкл.,  Гриль большой, - выкл., -- не настраивать значение

Таблицы приготовления

- ¹ Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- ² Через 70 минут увеличьте температуру и продолжите процесс приготовления.
- ³ По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.
- ⁴ Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости. Положите мясо в форму грудкой вниз. Переверните мясо через 40 минут, через 60 минут смажьте солёной водой.
- ⁵ Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости. Переверните мясо через 60 минут.
- ⁶ Произведите спустя 5 минут от начала процесса приготовления 1 паровой удар вручную.

Обзор программ Гурмэ Ассистент

В таблицах на следующих страницах обзор программ Гурмэ Ассистент комбинированного духового шкафа.

Если в таблице есть соответствующее указание, ориентируйтесь на соответствующий рецепт в книге рецептов комбинированного духового шкафа.

Режим работы задан, его нельзя менять. Вы можете изменить рекомендуемые значения температуры, количества энергетических единиц Гурмэ, интенсивности обработки и времени приготовления.

Если вам необходимо приготовить большее или меньшее количество конечного продукта, чем указано в рецепте, используйте соответственно большую или меньшую по размеру форму (например, круглую форму для выпечки вместо универсального противня).

В таблице соответственно указано количество ингредиентов, отличающееся от конкретного рецепта. В прочих случаях действительно количество, приведённое в рецепте.

Программы Гурмэ Ассистент

Пироги

Пирог на противне

Масляный пирог (Рецепт: «Масляный пирог»)

Пирог с посып. и фруктами

Дрожж. тесто (Рецепт: «Пирог с посып. и фруктами (Дрожж. тесто)»)

Творожно-масляное тесто (Рецепт: «Пирог с посып. и фруктами (Творожно-масляное тесто)»)

Фунтовый кекс

Мраморный пирог (Рецепт для всех форм: «Мраморный пирог»)

Форма для бабы 24 см (указанное количество ингредиентов)

Прямоугольн. форма 30 см (0,7 от количества ингредиентов)

Круглая форма 26 см (указанное количество ингредиентов)

Песочный пирог (Рецепт для всех форм: «Ванильный песочный кекс»)

Форма для бабы 24 см

Прямоугольн. форма 30 см

Круглая форма 26 см

Программы Гурмэ Ассистент
Хлеб
Фокачча (Рецепт: «Фокачча»)
Круглая форма для запекания (0,3 от количества ингредиентов)
Универсальный противень (указанное количество ингредиентов)
Белый хлеб
подовый (Рецепт: «Белый хлеб, свежий»)
800 г (указанное количество ингредиентов)
1000 г (1,25 от количества ингредиентов)
Прямоугольная форма 25 см (Рецепт: «Белый хлеб с травами», 0,8 от количества ингредиентов)
Прямоугольн. форма 30 см (Рецепт: «Белый хлеб с травами», указанное количество ингредиентов)
Пшеничноржаной хлеб (Рецепт: «Пшенич.-ржан. хлеб, свежий»)
Прямоугольная форма 25 см (0,8 от количества ингредиентов)
Прямоугольн. форма 30 см (указанное количество ингредиентов)
Булочки
Сладк. дрож-жевые булочки (Рецепт: «Булочки с изюмом»)
5 штук (половина от количества ингредиентов)
10 штук (указанное количество ингредиентов)
Пшенич. булоч. (Рецепт: «Пшеничные булочки, свеж.»)
4 штуки (половина от количества ингредиентов)
8 штук (указанное количество ингредиентов)

Программы Гурмэ Ассистент	
Пицца, пироги	
Пирожки из слоен. теста (Рецепт: «Сосиски в тесте»)	
4 штуки (0,7 от количества ингредиентов)	
6 штук (указанное количество ингредиентов)	
8 штук (1,3 от количества ингредиентов)	
Пицца (Рецепт: «Пицца (Дрожж. тесто)»)	
Противень для выпечки (указанное количество ингредиентов)	
Круглая форма для запекания (половина от количества ингредиентов)	
Киш (Рецепт: «Лотаринг. киш»)	
Открытый пирог (Рецепт: «Пирог с сыром»)	
Противень для выпечки (двойное количество ингредиентов)	
Круглая форма для запекания (указанное количество ингредиентов)	
Мясо	
Птица	
Цыплёнок целиком (Рецепт: «Цыпленок»)	
Запеч. грудка индейки (Рецепт: «Грудка индейки, фарширов.»)	
Телятина	
Телячье филе (Рецепт для всех степеней готовности: «Телячье филе»)	
розоват. / средн. степень / прожаренное	
Телячья спинка (Рецепт для всех степеней готовности: «Телячья спинка»)	
розоват. / средн. степень / прожаренное	
Говядина	
Филе говядины (Рецепт для всех степеней готовности: «Филе говядины»)	
"по-английски" / средн. степень / прожаренное	
Ростбиф (Рецепт для всех степеней готовности: «Ростбиф»)	
"по-английски" / средн. степень / прожаренное	
Свинина	
Рулет из рублен. мяса (Рецепт: «Рулет из рублен. мяса»)	
Копчёная свинина (Рецепт: «Копчёная свинина»)	
Жаркое из свинины (Рецепт: «Жаркое из свинины»)	
Свиное филе	
розоват. / средн. степень / прожаренное	

Программы Гурмэ Ассистент	
Рыба	
Запеченное филе лосося (Рецепт: «Запеченное филе лосося»)	
2 порции (0,3 от количества ингредиентов)	
4 порции (0,7 от количества ингредиентов)	
6 порций (указанное количество ингредиентов)	
8 порций (1,3 от количества ингредиентов)	
Форель озёрн. целиком (Рецепт: «Фарширов. озер. форель», без начинки)	
600–1800 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	
Филе судака (Рецепт: «Судак на трав. подушке»)	
400–1600 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	
Морепродукты	
Мидии (Рецепт: «Моллюски по-тайски»)	
500–2000 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)	

Программы Гурмэ Ассистент
Запеканки и суфле
Картофельный гратен (Рецепт: «Картофельный гратен»)
2 порции (половина от количества ингредиентов)
4 порции (указанное количество ингредиентов)
6 порций (1,5 от количества ингредиентов)
8 порций (двойное количество ингредиентов)
Лазанья (Рецепт: «Лазанья»)
2 порции (половина от количества ингредиентов)
4 порции (указанное количество ингредиентов)
6 порций (1,5 от количества ингредиентов)
8 порций (двойное количество ингредиентов)
Макаронная запеканка (Рецепт: «Макаронная запеканка»)
2 порции (половина от количества ингредиентов)
4 порции (указанное количество ингредиентов)
6 порций (1,5 от количества ингредиентов)
8 порций (двойное количество ингредиентов)
Овощи
Рататуй (Рецепт: «Рататуй»)
500–3000 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)
Корнеплоды (Рецепт: «Корнеплоды по-восточному»)
500–2500 г (соответственно подогнать количество ингредиентов)

В таблицах на следующих страницах представлен обзор автоматических программ, установленных на заводе и имеющихся в наличии у комбинированного духового шкафа.

Рецепты, относящиеся к ним, находятся в книге рецептов комбинированного духового шкафа.

Автоматические программы	
M Chef меню	
	Фарш овощи рис
	Кебаб цветная кап. фокачча
	Лосось курица бриошь
	Баран. овощи картофель
	Морепродукты лосось говяд.
	Голец овощи картофель
	Лаврак курица
Пироги	
	Яблочный пи-рог ,открытый
	Бисквит. торт
	Масляный пирог
	Подъем теста
	Яблочно-карамел. пирог
	Чизкейк
	Кокосовый пирог
	Миндальный пирог
	Мраморный пирог
	Ванильный песочный кекс
	Шоколадно-орех. пирог
	Пирог с посып. и фруктами
	Дрожж. тесто
	Творожно-масляное тесто
	Кекс к чаю
	Кекс с корицей и макадамией

Автоматические программы
Мелк. выпечка
Фигурное печенье
Плюшки с изюмом
Шокол.-вишн. маффины
Печенье из кулин. мешка
Ванил. рогал.
Маффины с грецк. орехами
Заварн. пирож.
Хлеб
Фокачча
Плетенка дрожжевая
Мраморн. плетёнка дрожж.
Белый хлеб с травами
Полосатый хлеб
Белый хлеб, свежий
Пшеничный зерновой хлеб
Пшенич.-ржан. хлеб, свежий
Пшенич.-ржан. хлеб, заморозж.
Пряник
Булочки
Круассаны
Булочки с изюмом
Шоколадные булочки
Пшеничные булочки, свеж.
Пшен. булочки замороженные

Автоматические программы

Пицца, пироги

Овощной плоский пирог

Пирог с сыром

Штруд. с кольраби и лобст.

Лосось в тесте

Пицца

 Дрожж. тесто

 Творожно-масляное тесто

Лотаринг. киш

Шпинат в слоеном тесте

Киш рикотта с помидорами

Штрудель с савой. капуст.

Сосиски в тесте

Мясо

Птица

 Утка

 Цыпленок

 Грудка индейки, фарширов.

Телятина

 Телячье филе

 Телячья спинка

Говядина

 Филе говядины

 Ростбиф

Свинина

 Рулет из рублен. мяса

 Копчёная свинина

 Свинина длит. томления

 Жаркое из свинины

 Свиная вырезка фарширов.

 Свиное филе в слоёном тесте

Автоматические программы
Рыба
Дорада на овощ. подушке
Рыба со льдом
Атлант. треска, панир. из трав
Лосось, запеч. в хвое
Лосось, запеч. в тесте
Запеченное филе лосося
Фарширов. озер. форель
Лаврак в солян. корочке
Судак на трав. подушке
Морепродукты
Креветки с овощами
Гребешки, запеч. в хвое
Моллюски по-тайски
Запеканки и суфле
Гратен с салатным цикорием
Картофельный гратен
Лазанья
Муссака
Макаронная запеканка
Пазля
Пастушья запеканка
Террины & Со
Мясной паштет
Террин, курица и лобстер
Террин из лосося

Автоматические программы
Овощи
Антипасто
Баклажаны
Шампиньоны
Паприка
Цвет. капуста запеченная
Фенхель с Просекко
Овощной микс
Рататуй
Спаржа
Корнеплоды по-восточному
Цуккини, запеч. под сыром
Десерт
Ананас запеченный
Булочки "Бухтельн"
Крем-карамель
Крамбл
Малиновое суфле
Суфле из тыквы
Лаймовый пирог
Шоколадный десерт

Заявление о соответствии товара

Настоящим компания Miele подтверждает, что данный комбинированный духовой шкаф соответствует требованиям директивы 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.de
- Сервис, Запрос информации, Инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.ru/domestic/customer-information-385.htm?#p510> с указанием названия прибора или заводского номера.

Диапазон частот модуля Wi-Fi	2,4000 ГГц – 2,4835 ГГц
------------------------------	-------------------------

Максимальная излучаемая мощность модуля Wi-Fi	< 100 мВт
---	-----------

Для управления прибором фирма Miele использует программное обеспечение.

Необходимо соблюдать авторско-правовые полномочия фирмы Miele и соответствующих поставщиков программного обеспечения (например, Adobe).

Miele и его поставщики сохраняют за собой всяческие права на компоненты программного обеспечения.

В особенности, запрещены:

- размножение и распространение,
- выпуск изменений и производных программных продуктов,
- декомпиляция, преобразование, разделение на части и прочие изменения содержания программного обеспечения.

Этот продукт содержит программное обеспечение Adobe® Flash® Player по лицензии компании Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe и Flash являются зарегистрированными товарными знаками компании Adobe Systems Incorporated.

В программное обеспечение интегрированы также компоненты, на которые распространяется Универсальная общественная лицензия (GNU), а также другие лицензии Open Source.

Вы можете получить обзор интегрированных компонентов Open Source вместе с копией соответствующей лицензии на сайте <http://www.miele.com/device-software-licences> после ввода названия необходимого Вам продукта.

Фирма Miele передает исходный код для всех компонентов программного обеспечения, имеющего Универсальную общественную лицензию GNU и составимые лицензии Open Source.

Для получения такого исходного кода отправьте электронное сообщение по адресу info@miele.com.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

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

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

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

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

Гарантия качества товара

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- запаха нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- для России: www.miele.ru
- для Украины: www.miele.ua
- для Казахстана: www.miele.kz

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

Контактная информация о Miele

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

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1,

этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО « Миле »

ул. Жиланская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.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

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

Уполномоченный представитель
производителя на территории РФ:
ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1,
этаж 8, помещение I, комната 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

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



EAC

DO 7860

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 527 670 / 00