


## Ръководство за експлоатация и монтаж Фурна с микровълнова функция



**Задължително** прочетете тази инструкция за експлоатация и монтаж преди поставянето, монтажа и пускането в експлоатация. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите евентуални щети.

# Съдържание

---


Указания за безопасност и предупреждения .....	6
Вашият принос към опазването на околната среда .....	17
<b>Преглед</b> .....	<b>18</b>
<b>Панел за управление</b> .....	<b>19</b>
Бутон вкл./изкл. ....	20
Сензор за приближаване .....	20
Сензорни бутони .....	21
Сензорен дисплей.....	23
Символи.....	24
<b>Принцип на управление</b> .....	<b>25</b>
Избор на опция от менюто .....	25
Прелистване .....	25
Напускане на нивото на менюто .....	25
Промяна на стойност или настройка .....	25
Промяна на настройка в списъка за избор.....	25
Въвеждане на цифри с цифровата ролка .....	25
Въвеждане на цифри с цифровия блок.....	25
Промяна на настройка с лента със сегменти .....	25
Въвеждане на букви .....	26
Показване на контекстното меню .....	26
Преместване на записи .....	26
Показване на падащо меню.....	26
Показване на Help.....	26
Активиране на MobileStart .....	26
<b>Оборудване</b> .....	<b>27</b>
Фирмена табелка .....	27
Обхват на доставката .....	27
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупват допълнително .....	27
Защитни функции .....	30
Повърхности с покритие PerfectClean .....	30
<b>Първо пускане в експлоатация</b> .....	<b>31</b>
Miele@home .....	31
Основни настройки .....	32
Първоначално загряване на фурната.....	33
<b>Settings</b> .....	<b>34</b>
Преглед на настройките .....	34
Извикване на меню "Settings" .....	37
Language  .....	37
Time .....	37
Date .....	38
Lighting.....	38
Start screen .....	38

Display .....	38
Volume .....	39
Units .....	39
Quick MW .....	39
Popcorn.....	39
Booster .....	39
Recommended temperatures.....	40
Recommended power levels .....	40
Cooling fan run-on.....	40
Movement sensor .....	41
Safety .....	41
Furniture front recognition .....	42
Miele@home .....	42
Извършване на Scan & Connect.....	43
Remote control .....	43
Активиране на MobileStart.....	44
SuperVision .....	44
RemoteUpdate .....	45
Software version.....	45
Legal information.....	45
Showroom programme.....	46
Factory default .....	46
Operating hours (total) .....	46
<b>Alarm + minute minder .....</b>	<b>47</b>
Използване на функция Alarm.....	47
Използване на функция Minute minder .....	48
<b>Главно меню и подменюта .....</b>	<b>49</b>
<b>Микровълнов работен режим.....</b>	<b>51</b>
Начин на функциониране .....	51
Избор на съдове .....	51
Подходящи съдове.....	52
Неподходящи съдове.....	53
Тестване на съдове .....	54
Предпазен капак.....	55
<b>Управление .....</b>	<b>56</b>
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене .....	56
Промяна на температурата и вътрешната температура.....	57
Промяна на микровълновата мощност .....	57
Настройване на времена за готвене .....	57
Промяна на настроените времена за готвене.....	58
Изтриване на настроените времена за готвене.....	58
Прекъсване на процеса на готвене в работен режим Microwave .....	58
Прекъсване на процеса на готвене .....	58

# Съдържание

---

Предварително загряване на работната камера.....	58
Booster.....	59
Pre-heat.....	59
Crisp function.....	60
Смяна на режима на работа.....	60
<b>Quick MW и Popcorn.....</b>	<b>61</b>
<b>Automatic programmes.....</b>	<b>62</b>
Категории.....	62
Използване на автоматичните програми.....	62
Указания за използване.....	62
Search.....	63
<b>Special applications.....</b>	<b>64</b>
Defrost.....	64
Drying.....	67
Reheat.....	68
Heat crockery.....	71
Prove dough.....	71
Keeping warm.....	71
Low temp. cooking.....	71
Sabbath programme.....	73
Готвене.....	75
Консервиране.....	77
Дълбоко замразени продукти/готови ястия.....	79
<b>MyMiele.....</b>	<b>80</b>
<b>User programmes.....</b>	<b>81</b>
<b>Печене.....</b>	<b>84</b>
Съвети за печене.....	84
Указания относно таблиците за печене.....	84
Указания относно работните режими.....	85
<b>Печене на месо.....</b>	<b>87</b>
Съвети за печене на месо.....	87
Указания относно таблиците за печене.....	87
Указания относно работните режими.....	88
Кухненски термометър.....	89
<b>Печене на грил.....</b>	<b>92</b>
Съвети за печене на грил.....	92
Указания относно таблиците за печене.....	92
Указания относно работните режими.....	93
<b>Почистване и поддръжка.....</b>	<b>94</b>
Неподходящи почистващи препарати.....	94
Отстраняване на нормални замърсявания.....	95
Отстраняване на упорити замърсявания.....	96
Сваляне надолу на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя.....	97

<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	<b>98</b>
<b>Сервизно обслужване</b> .....	<b>103</b>
Контакт при неизправности .....	103
Гаранция.....	103
<b>Монтаж</b> .....	<b>104</b>
Монтажни размери .....	104
Вграждане в горен или долен шкаф .....	104
Страничен изглед .....	105
Връзки и вентилация.....	106
Вграждане на фурната .....	107
Електрическо свързване .....	108
<b>Таблицы за печене</b> .....	<b>109</b>
Кексово тесто .....	109
Месено тесто .....	110
Тесто с мая.....	111
Тесто с извара и олио .....	111
Пандишпаново тесто .....	112
Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто .....	112
Пикантни ястия.....	113
Говеждо месо.....	114
Телешко месо .....	115
Свинско .....	116
Агнешко, дивеч.....	117
Птиче месо, риба .....	118
<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	<b>119</b>
Пробни ястия съгласно EN 60350-1 .....	119
Пробни ястия съгласно EN 60705 (режим на работа с микровълнова функция  ) .....	120
<b>Технически данни</b> .....	<b>121</b>
Декларация за съответствие.....	121
Авторски права и лицензи за комуникационния модул .....	121
Авторски права и лицензи.....	122

## Указания за безопасност и предупреждения

---

► За улеснение Вашата фурна с микровълнова функция ще бъде наричана по-нататък само фурна.

Тази фурна съответства на предписаните правила за безопасност. Неправилната употреба може да доведе до нараняване на хора и материални щети.

Прочетете внимателно ръководството за употреба и монтаж, преди да започнете да използвате фурната. То съдържа важни указания за монтажа, безопасността, употребата и техническото обслужване. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите щети по фурната.

Съгласно стандарта IEC/EN 60335-1 Miele обръща изрично внимание на това, че главата за монтажа на фурната, както и указанията за безопасност и предупрежденията трябва непременно да се прочетат и да се спазват.

Miele не носи отговорност за щети, които са причинени от неспазване на тези указания.

Съхранете това ръководство за употреба и монтаж и го предайте на евентуален следващ собственик!

### Употреба по предназначение

► Тази фурна е предназначена за употреба в домакинството и подобна на домашната обстановка.

► Тази фурна не е предназначена за употреба на открито.

► Използвайте фурната с микровълнова функция само в обичайните домакински помещения за размразяване, затопляне, готвене, запичане, печене на грил и консервиране на хранителни продукти.

Всички други видове употреба са недопустими.

► Опасност от пожар вследствие на запалими материали.

Ако в работен режим с микровълнова функция сушите запалими материали, влагата, която се съдържа в тях, се изпарява. Така те могат да изсъхнат и да се samozапалят.

Никога не използвайте фурната за съхраняване и изсушаване на запалими материали.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Лица, които поради ограничените си физически, сензорни или умствени способности или поради своята неопитност или незнание не са в състояние да използват правилно фурната, трябва да бъдат наблюдавани по време на работа. Тези лица може да използват фурната без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Те трябва да разпознават и да разбират потенциалните опасности от неправилна употреба.
- ▶ Поради специалните изисквания (например относно температура, влажност, химическа устойчивост, устойчивост на износване и вибрации) в работната камера са вградени специални лампи. Тези специални лампи може да се използват само за предвидената употреба. Те не са подходящи за осветление на помещение. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.
- ▶ Тази фурна съдържа 1 източник на светлина от клас енергийна ефективност F.

### Деца в домакинството

- ▶ Използвайте блокировката на включването, за да не могат децата да включват фурната без надзор.
- ▶ Деца под 8 години трябва да стоят далеч от фурната, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.
- ▶ Деца над 8 години може да използват фурната без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Децата трябва да разпознават и да разбират възможните опасности вследствие на неправилното обслужване.
- ▶ Децата не трябва да почистват или поддържат фурната за готвене без надзор.
- ▶ Наблюдавайте децата, когато се намират в близост до фурната. Никога не им позволявайте да играят с фурната.
- ▶ Опасност от задушаване с опаковъчни материали. В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат. Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. Фурната се нагрива при стъклото на вратата, панела за управление и вентилационните отвори за въздуха от работната камера.

Не позволявайте на децата да докосват фурната по време на работа.

▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Товароносимостта на вратата е максимално 8 kg. Децата могат да се наранят на отворената врата.

Не позволявайте на децата да застават, да седат или да се облягат на нея.

### Техническа безопасност

▶ Вследствие на неправилно извършена работа по монтажа, поддръжката или ремонта може да възникне сериозна опасност за потребителя. Инсталационни дейности, дейности по поддръжката или ремонти могат да бъдат извършвани само от специалисти, оторизирани от Miele.

▶ Повреди по фурната могат да застрашат Вашата безопасност. Проверявайте фурната за видими повреди. Никога не използвайте фурната, ако е повредена.

▶ Временната или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване) е възможна. Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия.

Функциите и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и в островен режим на работа или при несинхронна с мрежата работа или да бъдат заменени с равностойни мерки в инсталацията. Както например е описано в актуалната публикация на VDE-AR-E 2510-2.



## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ При дефектна фурна във включено състояние могат да излязат микровълни, които представляват опасност за потребителя. Не използвайте фурната в следните случаи:

- Вратата е изкривена.
- Шарнирите на вратата са хлабави.
- По корпуса, вратата или стените на работната камера има видими дупки или пукнатини.

▶ Електрическата безопасност на фурната е гарантирана само ако тя е свързана към правилно инсталирана система за защитно заземяване. Тази основна предпоставка за безопасността трябва да е налице. При съмнение възложете проверка на електрическата инсталация на електротехник.

▶ Данните за свързване (честота и напрежение) на фирмената табелка на фурната задължително трябва да съвпадат с тези на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по фурната. Сравнете данните за свързване преди свързване. В случай на съмнение попитайте електротехник.

▶ Разклонители или удължителни кабели не осигуряват необходимата безопасност. Затова не свързвайте чрез тях фурната към електрическата мрежа.

▶ Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се гарантира безопасната ѝ експлоатация.

▶ Тази фурна не трябва да се използва в подвижни съоръжения (например кораби).

▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Докосването на токопроводящите връзки, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и може да доведат до неизправно функциониране на фурната. Никога не отваряйте корпуса на фурната.

▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.

▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ При фурни, които се доставят без захранващ кабел, трябва да се монтира специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).

▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).




▶ При работи по монтаж и техническо обслужване, както и при ремонти, фурната трябва да бъде напълно изключена от електрическата мрежа. Осигурете това по следния начин:

- изключите предпазителите на електрическата инсталация или
  - развийте и извадете изцяло предпазителите с винт на електроинсталацията или
  - извадете захранващия щепсел (ако има такъв) от контакта.
- При това не дърпайте за захранващия проводник, а за самия щепсел.

▶ За безпроблемна работа фурната се нуждае от достатъчен приток на въздух за охлаждане. Уверете се, че притокът на въздух за охлаждане не е възпрепятстван (напр. поради монтаж на термозащитни лайстни в шкафа за вграждане). Освен това необходимият въздух за охлаждане не трябва да се затопля прекалено много от други източници на топлина (например от печки на твърдо гориво).



▶ Ако фурната е вградена зад декоративен мебелен панел (например вратичка), никога не затваряйте декоративния мебелен панел, докато използвате фурната. Зад затворения мебелен панел се натрупват топлина и влага. Това може да доведе до повреда на фурната, шкафа, в който е вградена, и пода. Затваряйте мебелната вратичка едва след като фурната се охлади напълно.

## Правилна употреба

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера, аксесоарите и храната за готвене. При вкарване или изваждане на горещата храна, както и при работи в горещата работна камера, използвайте кухненски ръкавици.
- ▶ Оставете вратата на фурната затворена, ако продуктите в работната камера започнат да отделят дим, за да задушите евентуално появяващите се пламъци. Прекъснете процеса, като изключите фурната и извадите щепсела от контакта. Отворете вратата едва когато димът се разнесе.
- ▶ Предмети в близост до включената фурна могат да се запалят от високите температури. Никога не използвайте фурната за отопление на помещения.
- ▶ Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване. Никога не оставяйте фурната при работа с масла и мазнини без наблюдение. Никога не гасете запалено олио или мазнина с вода. Изключете фурната и задушете пламъците, като затворите вратата и я оставите затворена.
- ▶ При печене на грил на хранителни продукти твърде дългата продължителност на готвене води до изсушаване и евентуално до samozапалване на продуктите. Спазвайте препоръчаните времена за готвене.
- ▶ Обърнете внимание, че времето за готвене, нагряване, размразяване в режими на работа с микровълнова функция често е значително по-кратко в сравнение с режими на работа без микровълнова функция. Задаване на прекалено дълга продължителност на работа може да доведе до изсъхване и евентуално до samozапалване на хранителните продукти. Спазвайте препоръчаните времена за готвене в режимите за печене на грил. Не използвайте режима на работа Microwave  за изсушаване например на цветя, билки, хляб или хлебчета. Не използвайте никога режими на работа с грил за изсушаване например на цветя или билки. Използвайте работните режими Fan plus  или Conventional heat  и непременно следете процесите.

## Указания за безопасност и предупреждения

---




- ▶ Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура. Тези пари могат да се възпламенят от горещите нагреватели.
- ▶ При използване на остатъчната топлина за поддържане на хранителните продукти топли, поради високата влажност на въздуха и конденза във фурната може да се образува ръжда. Така могат да бъдат повредени също панелът за управление, работният плот или шкафа за вграждане. Оставете фурната включена и я настройте на най-ниската температура при избрания работен режим. Така охлаждащият вентилатор остава автоматично включен.
- ▶ Хранителни продукти, които се съхраняват или поддържат топли в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия във фурната. Затова покривайте хранителните продукти.
- ▶ Вследствие на задържане на топлина фурната може да се повреди.  
Никога не покривайте дъното на работната камера, например с алуминиево фолио или предпазно фолио за фурни.  
Ако искате да използвате дъното на работната камера за поставяне на пригответени вече ястия или за затопляне на съдове, използвайте за тази цел само работните режими Fan plus  или Eco Fan heat  без функцията Booster.
- ▶ Дъното на работната камера може да се повреди при местенето на предмети върху него. Когато поставяте тенджери, тигани или съдове върху дъното на работната камера, не ги местете прекалено много напред и назад.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на водна пара. Когато студена течност попадне върху гореща повърхност, се образува пара, която може да причини силни изгаряния. Освен това горещите повърхности могат да се повредят от внезапната смяна на температурата. Никога не изливайте студени течности директно върху горещи повърхности.
- ▶ Фурната не е подходяща за почистване и дезинфекция на предмети от бита, тъй като при този процес могат да възникнат високи температури. Може да се изгорите, когато изваждате изделията.

## Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Важно е температурата да бъде разпределена равномерно в хранителния продукт и да е достатъчно висока. Обръщайте хранителните продукти или ги разбърквайте, за да се затоплят равномерно, и спазвайте даденото време за изравняване на температурата при затопляне, размразяване, печене. Времето за изравняване на температурата е време за почивка, през което температурата се разпределя равномерно в продукта.
- ▶ При варене, особено при притопяне на течности в режим на работа Microwave (☰), може да се достигне дори температурата на кипене, преди да се образуват типичните мехурчета от пара. Течността не завира равномерно. Това забавяне на кипването може да доведе до експлозивоподобно изкипяване и при изваждане на съда има опасност да се изгорите от горещата течност. При неблагоприятни обстоятелства налягането може да стане толкова силно, че вратата да се отвори сама. Разбъркайте течността преди затопляне или кипване. След загряване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на нагриването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на горещи хранителни продукти. При затопляне на хранителни продукти топлината се произвежда директно в хранителния продукт и съдът остава по-студен (изключение: огнеупорна керамика). Съдът се затопля само от топлината, отдадена от хранителните продукти. След изваждането на хранителните продукти проверете дали те са с желаната температура. Не се ориентирайте по температурата на съда! **Внимавайте температурата да бъде поносима, особено при затоплянето на бебешки храни!** След затоплянето разбъркайте бебешката храна добре или я разклатете, след което я опитайте, за да не се изгори бебето.
- ▶ Съществува опасност от нараняване вследствие образуването на свръхналягане в затворени съдове или бутилки. В затворените съдове или бутилки при нагриване се образува налягане, което може да доведе до експлозия. Никога не нагривайте хранителни продукти или течности в затворени съдове или бутилки. Отваряйте съдовете предварително, а при бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Ако загревате яйца без черупката, след приготвянето под въздействието на високото налягане жълтъкът може да се пръсне. Предварително пробийте многократно ципата на жълтъка.
- ▶ Ако нагривате яйца с черупката, счупете я веднага след изваждане на яйцата от работната камера. Варете яйца с черупки само в специален съд. Не затопляйте твърдо сварени яйца в работния режим Microwave .
- ▶ Ако загревате или готвите хранителни продукти с твърда ципа или обвивка като домати, наденички, необелени картофи, патладжани, те могат да се пръснат. Предварително пробийте многократно тези продукти или ги резнете, за да може да излиза възникващата пара.
- ▶ Термометри с живак или течност не са пригодени за високи температури и лесно се чупят. За измерване на температурата на хранителните продукти използвайте само доставения от Miele кухненски термометър.
- ▶ Възглавнички, запълнени със зърна, костилки от череши или гел, както и други подобни предмети, могат да се запалят дори след като бъдат извадени от работната камера. Не ги нагривайте във фурната.
- ▶ При съдове с кухи дръжки и копчета на капаците влагата може да проникне в кухините. Вследствие на изпарението на течността се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия (изключение: ако кухините са достатъчно добре обезвъздушени). В режим на работа Microwave  не използвайте съдове с кухи дръжки и копчета на капаците.
- ▶ Съдове от пластмаса, които не са пригодени за микровълнова фурна, могат да се разрушат и да повредят фурната, ако се използват в работния режим Microwave  и работните режими с микровълнова функция. Не използвайте съдове от метал, алуминиево фолио, прибори за хранене, съдове с метално покритие, съдове от оловен кристал, купи с назъбен ръб, термочувствителни съдове от пластмаса, дървени съдове, метални щипки, щипки от пластмаса или хартия с тел отвътре, пластмасови чаши с неотстранени докрай алуминиеви капачки (вижте глава “Микровълнов работен режим”, раздел “Избор на съдове”).

## Указания за безопасност и предупреждения

▶ Пластмасовите съдове, които не са пригодени за фурна, се топят при високи температури и могат да повредят фурната или да се запалят.


В работните режими без микровълнова функция използвайте само пластмасови съдове, които са пригодени за фурна. Спазвайте изискванията на производителя на съдовете.


▶ Опасност от пожар вследствие на запалими материали. Пластмасовите съдове за еднократна употреба трябва да отговарят на характеристиките, посочените в глава “Микровълнов работен режим”, раздел “Избор на съдове”.



Не оставяйте фурната без надзор, когато затопляте или готвите хранителни продукти в съдове за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали.

▶ Термоопаковките съдържат в себе си, наред с другото, тънко алуминиево фолио, което отразява микровълните. Вследствие на това хартията, която обгръща алуминиевото фолио, може да се нагрее толкова силно, че да се запали.

Не затопляйте в режимите на работа с микровълнова функция хранителни продукти в термоопаковки като напр. пликосе за пилета на грил.

▶ Когато използвате фурната без храна за готвене или с неправилно зареждане в работен режим Microwave  или в работни режими с микровълнова функция, фурната може да се повреди.

**Винаги** използвайте стъклената тава в работния режим Microwave , включително като поставка за по-малки форми за печене.

Не използвайте работните режими с микровълнова функция за подгряване на съдове или за сушене на билки. Вместо това използвайте работните режими Fan plus  или Conventional heat .

▶ В затворени кутии при консервиране и загряване се създава свръхналягане, вследствие на което те могат да се спукат. Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Можете да се нараните на отворената врата или да се спънете в нея. Не оставяйте вратата отворена, когато не е нужно.

▶ Товарносимостта на вратата е максимално 8 kg. Не се облягайте и не сядайте върху отворената врата и не поставяйте тежки предмети върху нея. Внимавайте да не прищипвате нищо между вратата и работната камера. Фурната може да се повреди.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

### Важи за повърхности от неръждаема стомана:

- ▶ Покритието на повърхността от неръждаема стомана се поврежда от всякакви видове лепило и загубва своята защитна функция срещу замърсявания. Не лепете върху повърхностите от неръждаема стомана бележки, тиксо или други лепила.
- ▶ Магнитите могат да оставят драскотини. Не използвайте повърхността от неръждаема стомана като стена за магнити.

### Почистване и поддръжка

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте за почистване парочистачка.
  - ▶ Стъклото на вратата може да се повреди вследствие на драскотини. За почистване на стъклото на вратата не използвайте абразивни средства, твърди гъби или четки и метални стъргалки.
  - ▶ За да се избегне корозия, отстранявайте незабавно и старателно солени хранителни продукти, ако попаднат върху стените от неръждаема стомана на работната камера.
  - ▶ Във влажни и топли райони съществува повишена вероятност от поява на вредни насекоми (например хлебарки). Винаги поддържайте фурната и зоната около нея чисти.
- Щети от вредни насекоми не се покриват от гаранцията.

### Акcesoари

- ▶ Използвайте само оригинални акcesoари на Miele. Ако се монтират или вграждат други части, се губят правата на гаранция, гаранционни услуги и/или отговорността на производителя.
- ▶ Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата фурна, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.
- ▶ Използвайте само доставения от Miele кухненски термометър. Ако кухненският термометър е неизправен, трябва да го смените с нов оригинален кухненски термометър на Miele.
- ▶ Пластмасата на кухненския термометър може да се стопи при много високи температури. Не използвайте кухненския термометър в работните режими за печене на грил. Не съхранявайте кухненския термометър в работната камера.



## Изхвърляне на опаковката

Опаковката служи за боравене с уреда и го предпазва от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са избрани съгласно изискванията за екологична съвместимост и технологиите за третиране на отпадъци и затова по принцип могат да бъдат рециклирани.

Връщането на опаковката за рециклиране спестява суровини. Използвайте специфичните за съответните материали места за събиране за повторна употреба и възможности за връщане. Вашият специализиран магазин Miele ще приеме транспортните опаковки.

## Изхвърляне на употребяван уред

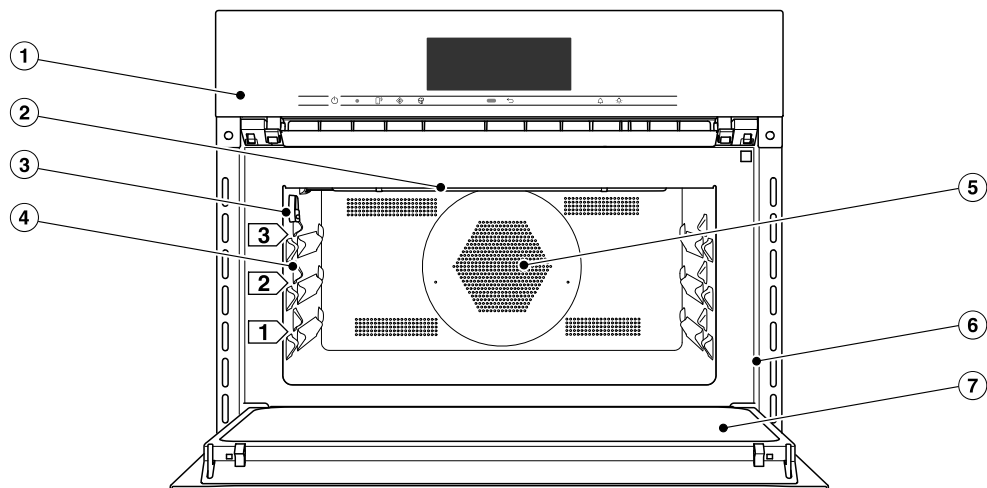
Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и за околната среда. Затова в никакъв случай не изхвърляйте остарелия уред в битовата смет.



Вместо това за безплатното предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди се обърнете към официалните пунктове за предаване и обратно приемане, създадени към общината, търговеца или към Miele. По закон само Вие сте отговорни за изтриване на евентуално запаметените персонални данни на уреда, който изхвърляте. Вие сте задължени по закон да изваждате от уреда без разрушаване стари батерии и акумулатори, които не са неподвижно вградени в уреда, както и лампи, които могат да се отстраняват без разрушаване. Предавайте ги в подходящ събирателен пункт, където те трябва да бъдат приети безплатно. Погрижете се Вашият употребяван уред да бъде съхраняван безопасно за деца до неговото транспортиране.

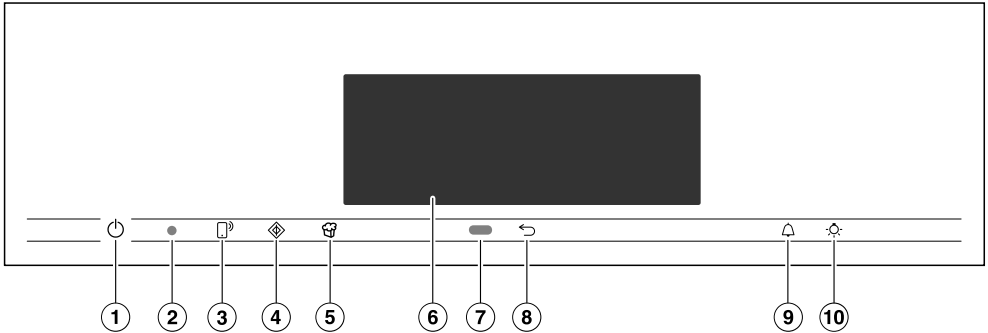
# Преглед








## Фурна



- ① Панел за управление
- ② Нагревател за горно нагряване/грил нагревател
- ③ Букса за свързване за кухненски термометър
- ④ 3 Нива за поставяне на стъклените купи и скарата
- ⑤ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑥ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑦ Врата

## Панел за управление




- ① Бутон вкл./изкл.  във вдлъбнатина  
За включване и изключване на  
фурната
- ② Оптичен интерфейс  
(само за сервиза на Miele)
- ③ Сензорен бутон   
За управление на фурната през  
мобилно устройство
- ④ Сензорен бутон   
За стартиране на функцията Quick  
MW
- ⑤ Сензорен бутон   
За стартиране на функцията “Пуканки”
- ⑥ Сензорен дисплей  
За показване на информация и за  
управление
- ⑦ Сензор за приближаване  
За включване на осветлението на  
работната камера и на дисплея и  
за потвърждаване на звуковите  
сигнали при приближаване
- ⑧ Сензорен бутон   
За връщане една стъпка назад
- ⑨ Сензорен бутон   
За настройка на кратковременни  
процеси или аларми
- ⑩ Сензорен бутон   
За включване и изключване на ос-  
ветлението на работната камера

## Панел за управление


---

### Бутон вкл./изкл.

Бутонът вкл./изкл.  се намира във вдлъбнатина и реагира на докосване с пръст.

Този бутон служи за включване и изключване на фурната.

### Сензор за приближаване




Сензорът за приближаване се намира под сензорния дисплей до сензорния бутон . Сензорът за приближаване разпознава когато приближите например ръката или тялото си до сензорния дисплей.

Когато сте активирали съответните настройки, можете да включите осветлението на работната камера, да включите фурната или да потвърдите звуковите сигнали (вижте глава “Settings”, раздел “Movement sensor”).




## Сензорни бутони

Сензорните бутони реагират на докосване с пръст. Всяко докосване се потвърждава със звук на бутона. Можете да изключите този звук на сигнала на бутона, като изберете настройката **Volume | Keypad tone | Off**.

Ако искате сензорните бутони да реагират и при изключена фурна, изберете настройката **Display | QuickTouch | On**.

Сензорен бутон	Функция
	<p>Ако искате да управлявате фурната през мобилно устройство, трябва да разполагате със системата <b>System Miele@home</b>, да включите настройката <b>Remote control</b> и да докоснете този сензорен бутон. След това този сензорен бутон светва и функцията <b>MobileStart</b> става налична.</p> <p>Докато този сензорен бутон свети, можете да управлявате фурната през мобилното си устройство (вижте глава <b>“Settings”, раздел “Miele@home”</b>).</p>
	<p>С този сензорен бутон стартирате функцията <b>Quick MW</b>. Процесът на готвене протича с максимална микровълнова мощност (<b>1000 W</b>) и време на готвене от <b>1 минута</b> (вижте глава <b>„Quick MW“</b>). С многократно докосване на този сензорен бутон можете постепенно да увеличавате времето на готвене.</p> <p>Тази функция може да се използва само ако не протича друг процес на готвене.</p>
	<p>С този сензорен бутон стартирате функцията <b>Popcorn</b>. Процесът на готвене протича с <b>850 W</b> и време на готвене <b>2:50 минути</b> (вижте глава <b>„Popcorn“</b>).</p> <p>Тази функция може да се използва само ако не протича друг процес на готвене.</p>

## Панел за управление

Сензорен бутон	Функция
	В зависимост от това, в кое меню се намирате, вие се връщате във висшестоящо меню или в главното меню.
	Когато на дисплея се появи меню или протича процес на готвене, с този сензорен бутон можете по всяко време да настроите кратковременен процес (напр. за варене на яйца) или аларма, (т.е. да зададете непроменливо точно време) (вижте глава “Аларма и кратковременен процес”).
	С избора на този сензорен бутон можете да включвате и изключвате осветлението на работната камера. В зависимост от избраната настройка, осветлението на работната камера изгасва след 15 секунди или остава трайно включено или изключено.

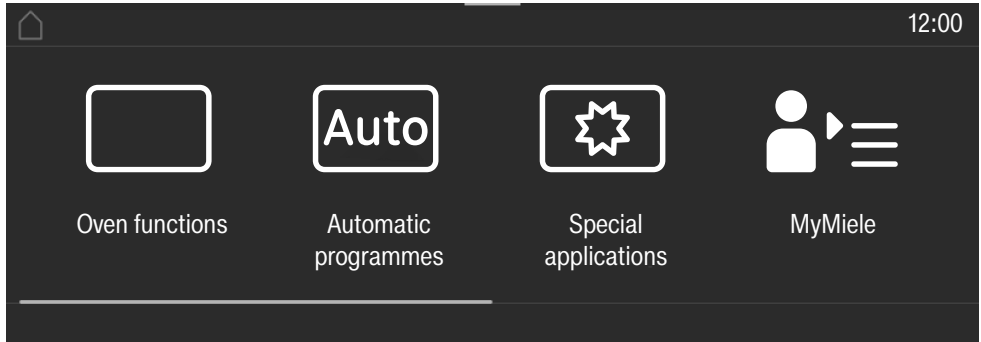
## Сензорен дисплей

Чувствителната повърхност на сензорния дисплей може да бъде надраскана от остри предмети, като например моливи.


Докосвайте сензорния дисплей само с пръсти.

Внимавайте зад сензорния дисплей да не попадне вода.


Сензорният дисплей е разделен на няколко зони.



На **горния ред** отляво се появява пътят на менюто. Отделните опции на менюто са отделени една от друга с вертикална линия. Ако поради недостиг на мястото пътят на менюто не се показва пълно, висшестоящите опции на менюто се изобразяват с ... I.

Ако докоснете име на меню в горния ред, започва да се показва съответното меню. За да смените стартовия екран, докоснете .

Актуалният час се показва отдясно на горния ред. Можете да настроите актуалния час от денонощието с докосване.

Допълнително могат да се появят други символи, напр. SuperVision .

От горния край на горния ред има оранжева линия, от която можете да разгънете падащото меню. По този начин по време на процес на готвене можете да включвате или изключвате настройки.










В **средата** ще намерите актуалното меню с опциите на менюто. Чрез придвижване на пръст по дисплея можете да превъртате в менюто надясно или наляво. Когато докоснете опция от менюто, Вие я избирате (вижте глава “Принцип на управление”).

На **долния ред**, в зависимост от менюто, се появяват различни полета като напр. Timer, Save или OK.

# Панел за управление

## Символи

На дисплея могат да се появят следните символи:

Символ	Значение
	Този символ обозначава допълнителна информация и указания за управление. Този информационен прозорец можете да потвърдите с <i>OK</i> .
	Препратка към висшестоящи опции на менюто, които не се показват вече в пътя на менюто поради недостиг на място.
	Аларма
	Кратковременен процес
	Някои настройки, като например яркост на дисплея или сила на звука, се настройват чрез лента със сегменти.
	Блокировката срещу включване или блокировката на бутоните са включени (вижте глава „Settings“, раздел „Safety“). Управлението е блокирано.
	Вътрешна температура при използване на кухненския термометър
	Дистанционно управление (появява се само ако разполагате със системата Miele@home и сте избрали настройката Remote control   On)
	SuperVision (появява се само ако разполагате със системата Miele@home и сте избрали настройката SuperVision   SuperVision display   On)



Фурната се управлява чрез докосване на желаната опция на менюто върху сензорния дисплей.

При всяко докосване на възможен избор съответните знаци (дума и/или символ) се оцветяват в **оранжево**. Полетата за потвърждение на работна стъпка са маркирани в **зелено** (на-пример *OK*).

## Избор на опция от менюто

- Докоснете желаното поле или желаната стойност на сензорния дисплей.



## Прелистване

Можете да превъртате наляво или надясно.

- Плъзнете пръст по екрана. За целта поставете пръста си върху сензорния дисплей и го преместете в желаната посока.

Лентата в долната зона Ви показва Вашата позиция в актуалното меню.

## Напускане на нивото на менюто

- Докоснете сензорния бутон  или докоснете в пътя на менюто символа ... I.
- За да смените стартовия екран, докоснете символа .

Всички стойности, които сте въвели до момента и не сте потвърдили с *OK*, няма да бъдат запаметени.

## Промяна на стойност или настройка

### Промяна на настройка в списъка за избор

Актуалната настройка е маркирана в оранжево.

- Докоснете желаната настройка.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

### Въвеждане на цифри с цифровата ролка

- Плъзнете пръст по цифровата ролка нагоре или надолу, докато желаната стойност не застане в средата.
- Потвърдете с *OK*.

Променената цифра се запамятава.

### Въвеждане на цифри с цифровия блок

- Чукнете върху стойността, която стои в средата на цифровия блок.

Появява се цифровият блок.

- Чукнете върху желаната цифра.


Когато въведете валидна стойност, *OK* се появява на зелен фон.

Със стрелката ще изтриете последно въведената цифра.

- Потвърдете с *OK*.

Променената цифра се запамятава.

### Промяна на настройка с лента със сегменти

Някои настройки се представят чрез лента със сегменти . Ако са запълнени всички сегменти, това означава, че е избрана максималната стойност.

Ако не е запълнен нито един сегмент или е запълнен само един, това означава, че е избрана минималната стойност или настройката е изключена (напр. при звуковите сигнали).

- Докоснете съответния сегмент от сегментната лента, за да промените настройката.
- Изберете *On* или *Off*, за да включите или изключите настройката.

## Принцип на управление


- Потвърдете избора с *OK*.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

### Въвеждане на букви

Въвеждате букви през клавиатурата на дисплея. Избирайте кратки и типични имена.

- Докоснете желаните букви или знаци.

**Съвет:** Със знака  можете да добавите пренасяне на нов ред за по-дълги имена на програми.

- Докоснете *Save*.

Името се запамятава.

### Показване на контекстното меню

В някои менюта можете да извикате контекстно меню, напр. за да преименувате собствени програми или да преместите записи в *MyMiele*.


- Докоснете например собствената програма, която искате да промените, и задръжте, докато не се отвори контекстното меню.
- Докоснете сензорния дисплей извън прозореца на менюто, за да затворите контекстното меню.

### Преместване на записи

Можете да промените последователността на собствените програми или записите в *MyMiele*.

- Докоснете например собствената програма и задръжте, докато не се появи контекстното меню.
- Изберете *Move*.
- Задръжте пръста върху маркираното поле и го преместете до желаното място.

### Показване на падащо меню

По време на процес на готвене можете да включвате и изключвате настройки, като например *Booster* или *Pre-heat*, както и функцията *WLAN* .

- Изтеглете надолу падащото меню за оранжевата линия под заглавния ред.
- Изберете настройката, която искате да промените. Активните настройки са маркирани в оранжево. Неактивните настройки са маркирани в черно или бяло в зависимост от цветовата схема (вижте глава “Settings”, раздел “Display”).
- Приберете падащото меню отново нагоре или докоснете сензорния дисплей извън прозореца на менюто, за да го затворите.


### Показване на Help


При избраните функции има контекстна помощ. На долния ред се появява *Help*.

- Докоснете *Help*, за да извикате указанията с картинки и текст.
- Докоснете *Close*, за да се върнете на предишното меню.

### Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате *MobileStart*.

Сензорният бутон  светва. Чрез приложението *Miele* можете да управлявате фурната дистанционно.

Директното управление на фурната има приоритет пред дистанционното управление през приложението. Можете да използвате *MobileStart*, докато свети сензорният бутон .

На задната страница ще намерите моделите, описани в настоящото ръководство за експлоатация и монтаж.

## Фирмена табелка

Фирмената табелка може да се види върху предната рамка при отворена врата.

Там ще намерите обозначението на модела на Вашата фурна, фабричния номер и техническите параметри за свързване (мрежово напрежение/честота/максимална потребителска мощност).

Дръжте тази информация при себе си, когато имате въпроси или проблем, за да може Miele да Ви помогне целенасочено.

## Обхват на доставката

- Ръководство за експлоатация и монтаж с информация относно управлението на функциите на фурната, включително микровълновите функции
- Готварска книга с рецепти за автоматичните програми и работните режими
- Кухненски термометър
- Винтове за закрепване на Вашата фурна към шкафа за вграждане
- Други аксесоари

## Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупят допълнително

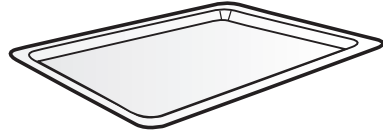
Принципно към Вашата фурна са включени стъклена тава, скара и кухненски термометър.

Посочените аксесоари, както и препаратите за почистване и поддръжка, са предназначени за фурните на Miele.

Можете да ги закупите в интернет магазина на Miele, сервиза на Miele или от Вашия специализиран търговец на Miele.

При поръчка отбележете идентификатора на модела на Вашата фурна и обозначението на желаните аксесоари.


## Стъклена тава



Стъклената тава е подходяща за всички режими на работа.

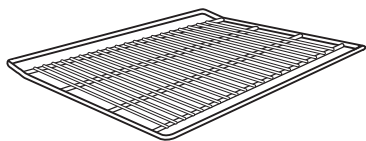
Стъклената тава може да се повреди от големи температурни колебания.


Не поставяйте горещата стъклена тава върху студени повърхности, напр. кухненски плот от гранит или плочки, а върху подходяща подложка.


- **Винаги** използвайте стъклената тава в работния режим **Microwave** , включително като поставка за помалки форми за печене.
- Максималната товарносимост на стъклената тава е 8 kg.

# Оборудване

## Скара и защита от изваждане




Скарата **не** е подходяща за използване в работния режим Microwave . Можете да я използвате при всички останали работни режими със и без микровълнова функция.

 **Опасност от нараняване** вследствие на горещи повърхности. По време на печене скарата се нагорещява.

При вкарване или изваждане на горещата храна, както и при работи в горещата работна камера, използвайте кухненски ръкавици.

Фурната и скарата могат да се повредят от евентуално образуване на искри.

Не използвайте скарата за процеси на готвене в работния режим Microwave .

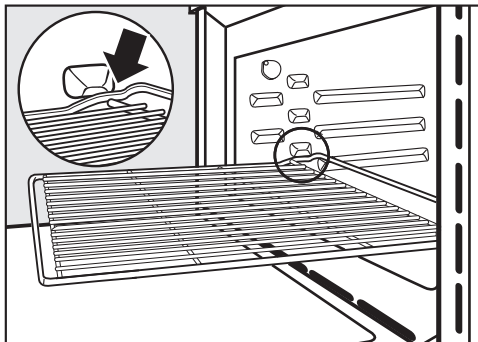
Не слагайте скарата директно върху дъното на работната камера, а я поставяйте на някое от нивата.

## Използване на скарата

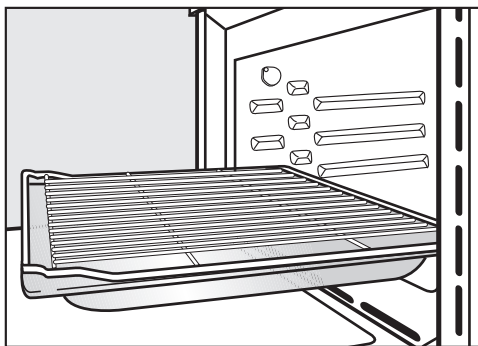
Скарата е оборудвана със защита срещу изваждане. Тя не позволява на скарата да се плъзне докрай навън, когато трябва да се изтегли само частично.

Ако пхнете скарата неправилно, защитата срещу изваждане не е гарантирана.

При поставяне внимавайте защитата от изваждане да се намира **отзад**.








- Ако при изваждане защитата на скарата опре и пречи, скарата трябва леко да се повдигне отпред.



- За някои процеси на готвене (напр. печене на скара) поставяйте скарата заедно със стъклената тава. Само в този случай защитата срещу изваждане се намира отпред.
- Максималната товарносимост на скарата е 8 kg.

## Кръгли форми за печене

Кръглите форми за печене могат да се повредят от микровълните.

Не използвайте кръглите форми в работните режими Microwave , MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  или MW + Fan grill .



**Неперфорираната кръгла тава за печене HBF 27-1** е подходяща за приготвянето на пица, плоски сладкиши от тесто с мая или бъркано тесто, сладки и пикантни тарты, препечени десерти, пърленки или за запичане на дълбоко замразени сладкиши или пици.

**Перфорираната кръгла форма за печене и за AirFry HBFP 27-1** има същите възможности за употреба, както перфорираната **Gourmet тава за печене и за AirFry HBBL 71**.

Емайлираната повърхност на двата съда за печене е с PerfectClean покритие.

■ Поставете скарата и сложете кръглата форма за печене върху нея.

## Плоча за печене HBS 70

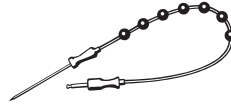


С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрускаво запечена долна коричка, като например пица, киш, хляб, хлебчета, пикантни печива или други подобни.

Плочата е изработена от топлоустойчива керамика и е покрита с глазура. За поставяне и взимане на печивата е приложена лопатка, направена от необработено дърво.

■ Поставете скарата и сложете плочата за печене върху нея.

## Кухненски термометър



С кухненския термометър можете да следите точната температура на процесите на готвене (вижте глава “Печене на месо”, раздел “Кухненски термометър”).

## Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

Съдът за печене Gourmet и капакът за печене могат да се повредят от микровълните. Металът отразява микровълните, така че могат да възникнат искри и микровълните да не бъдат погълнати.

Използвайте съдовете за печене и капациите само за процеси на готвене в режими на работа **без** микровълнова функция.

Поставете скарата на ниво 1 и сложете съда за печене Gourmet върху нея.

Съдът за печене Gourmet има незалепващо покритие и е подходящ за индукционни котлони.

Съдовете за печене Gourmet се предлагат с различни дълбочини. Ширината и височината са еднакви.

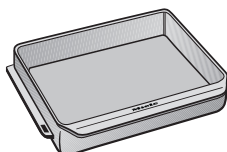
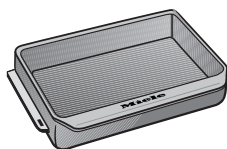
Подходящи капаци могат да се закупят отделно. При закупуване трябва да се посочи обозначението на модела.

# Оборудване

Дълбочина: 22 cm    Дълбочина:  
35 cm\*

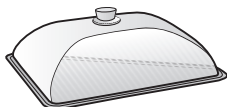
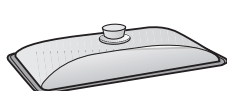
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35



\* В работни камери с 3 нива не могат да се слагат съдове за печене с капаци, тъй като общата им височина надхвърля височината на работната камера.

## Акcesoари за почистване и поддръжка

- Микрофибърна кърпа на Miele за универсална употреба
- Почистващ препарат за фурни Miele

## Защитни функции

- **Блокировка на включването**  (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Блокировка на бутоните** (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Вентилатор за охлаждане** (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”)
- **Защитно изключване**  
Режим на работа без микровълнова функция може да се стартира без задаване на време за готвене. За да се предотврати непрекъснато функциониране и да се избегне опасност

от пожар, известно време след последните команди фурната автоматично се изключва в зависимост от избрания работен режим и температурата.

## Повърхности с покритие PerfectClean

Повърхностите с покритие PerfectClean се отличават с прекрасен незалепващ ефект и изключително лесно почистване.

Пригответените печива могат да се отделят лесно. Замърсяванията след печене на тестени изделия и меса се отстраняват лесно.

Върху повърхностите с покритие PerfectClean можете да режете и разпределяте пригответените продукти.

Не използвайте керамични ножове, тъй като те могат да надраскат повърхностите с покритие PerfectClean.

По отношение на поддръжката повърхностите с покритие PerfectClean са сравними със стъклото. Прочетете указанията в глава “Почистване и поддръжка”, за да запазите предимствата, които Ви дава незалепващият ефект, и възможността за изключително лесно почистване.

Повърхности с покритие PerfectClean

- Работната камера
- Скара
- Перфорирана кръгла форма за печене и за AirFry
- Кръгла форма за печене

## Miele@home

Вашата фурна е оборудвана с интегриран WLAN модул.

За използването се нуждаете от:

- WLAN мрежа
- приложението Miele
- потребителски акаунт в Miele. Можете да създадете потребителски акаунт чрез приложението Miele.

Приложението Miele ще Ви направлява при осъществяването на връзката между фурната и домашната WLAN мрежа.

След като фурната бъде свързана към Вашата WLAN мрежа, можете да извършвате например следните действия с помощта на приложението:

- Да извиквате информация за работното състояние на Вашата фурна
- Да извиквате указания за текущи процеси на готвене на Вашата фурна
- Да прекратявате текущи процеси на готвене

Чрез свързване на фурната към Вашата WLAN мрежа се повишава разходът на енергия дори когато фурната е изключена.

Уверете се, че на мястото на поставяне на Вашата фурна сигналът на Вашата WLAN мрежа е с достатъчна сила.

## Достъпност до WLAN връзката

WLAN връзката споделя една честотна лента с други устройства (напр. микровълнови фурни, играчки с дистанционно управление). Това може да предизвика временни или постоянни прекъсвания на връзката. Поради това не е възможно да гарантираме непрекъснатата достъпност до предлаганите функции.

## Достъпност на Miele@home

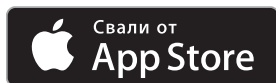
Използването на приложението Miele зависи от достъпността на услугите Miele@home във Вашата държава.

Услугата на Miele@home не е достъпна във всички държави.

Информация за достъпността ще получите на интернет страницата [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Приложение Miele


Приложението Miele можете да изтеглите безплатно от приложението на Apple Store® или Google Play Store™.



# Първо пускане в експлоатация

## Основни настройки


За първото пускане в експлоатация трябва да предприемете следните настройки. Вие можете отново да промените тези настройки в по-късен момент (вижте глава “Настройки”).

 **Опасност от нараняване** вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се гарантира безопасната ѝ експлоатация.

Когато фурната се свърже към електрическата мрежа, тя се включва автоматично.

## Настройване на езика

- Изберете желания език.

Ако поради невнимание сте избрали език, който не разбирате, следвайте указанията в глава “Настройки”, раздел “Език ”.

## Настройка на местоположението

- Изберете желаното местоположение.

## Настройване на Miele@home

На дисплея се появява Set up Miele@home?.

- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете Continue.
- Ако желаете да отложите настройката за по-късен момент, изберете Skip. Информация относно по-късното настройване ще намерите в глава „Settings“, раздел „Miele@home“.
- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете желания метод на свързване.

Дисплеят и приложението Miele Ви насочват през следващите стъпки.

## Настройване на датата

- Настройте последователно “ден”, “месец” и “година”.
- Потвърдете с *OK*.

## Настройване на часа

- Настройте текущия час в часове и минути.
- Потвърдете с *OK*.

## Завършване на първото пускане в експлоатация

- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.

Първото пускане в експлоатация е завършено.




## Първоначално загряване на фурната

При първоначалното загряване на фурната е възможно да възникнат неприятни миризми. Ще ги премахнете, като загреете празната фурна за най-малко един час.

По време на процеса на загряване се погрижете кухнята да се проветрява добре.

Не допускате миризмите да проникнат в други помещения.

- Отстранете евентуално наличните стикери или защитните фолии на фурната и аксесоарите.
- Извадете аксесоарите от работната камера и ги почистете (вижте глава “Почистване и поддръжка”).
- Преди загряване почистете работната камера с влажна кърпа от евентуален прах и остатъци от опаковката.
- Включете фурната с бутона Вкл./Изкл. .

Появява се главното меню.

- Изберете Oven functions .


- Изберете Fan plus .

Появява се препоръчителната температура (160 °C).


Включват се нагревателят и осветлението на работната камера, както и вентилаторът за охлаждане.

- Настройте най-високата възможна температура (250 °C).
- Потвърдете с ОК.

Загрявайте фурната в продължение най-малко на един час.

- Изключете фурната след поне един час с бутона Вкл./Изкл. .

## Почистване на работната камера след първото загряване

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите и работната камера.





Преди почистване на ръка най-напред оставете нагревателя и работната камера да се охладят.

- Почистете работната камера с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете повърхностите с мека кърпа.


Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.

# Settings

## Преглед на настройките

Опция от менюто	Възможни настройки
Language 	...   deutsch   english   ... Location
Time	Display On*   Off   Night dimming Clock type Analogue*   Digital Clock format 24 h*   12 h (am/pm) Set
Date	
Lighting	On "On" for 15 seconds* Off
Start screen	Main menu* Oven functions Automatic programmes Special applications User programmes MyMiele
Display	Brightness  Colour scheme Bright   Dark* QuickTouch On   Off*
Volume	Buzzer tones  Keypad tone  Welcome melody On*   Off

\* Фабрична настройка

Опция от менюто	Възможни настройки
Units	Weight g*   lb   lb/oz Temperature °C*   °F
Quick MW	Power level Duration
Popcorn	Duration
Booster	On* Off
Recommended temperatures	
Recommended power levels	
Cooling fan run-on	Time controlled Temperature controlled*
Movement sensor	Switch the light on during cooking process*   Always on   Off Switch the appliance on On   Off* Acknowledge buzzer On*   Off
Safety	System lock  On   Off* Sensor lock On   Off*
Furniture front recognition	On Off*
Miele@home	Activate Deactivate Connection status Set up again Reset Set up
Remote control	On* Off


\* Фабрична настройка

## Settings


Опция от менюто	Възможни настройки
SuperVision	SuperVision display On   Off* Display in standby On   Only if there is a fault* Appliance list Display this appliance   Buzzer tones
RemoteUpdate	On* Off
Software version	
Legal information	Open source licences
Showroom programme	Demo mode On   Off*
Factory default	Appliance settings User programmes MyMiele Recommended power levels Recommended temperatures
Operating hours (total)	

\* Фабрична настройка

## Извикване на меню “Settings”

В меню  Settings можете да персонализирате своята фурна, като приспособите фабричните настройки към своите потребности.

Вие се намирате в главното меню.

■ Изберете  Settings.

■ Изберете желаната настройка.




Можете да проверите или да промените настройките.

Настройки могат да се променят само когато не се изпълнява процес на готвене.

## Language

Можете да настроите Вашия национален език и Вашето местоположение.

След избор и потвърждение на дисплея веднага се появява желаният език.

**Съвет:** Ако поради невнимание сте избрали език, който не разбирате, изберете в главното меню . Ориентирайте се по символа , за да влезете отново в подменю Language .

## Time

### Display

Изберете начина, по който да се показва часът при изключена фурна:

- On

Актуалният час се показва на дисплея винаги.

Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на докосване веднага и сензорът за приближаване разпознава автоматично, когато се приближите до дисплея.

Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | Off, трябва да включите фурната, преди да можете да я използвате.

- Off

Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия. Трябва да включите фурната, преди да можете да я използвате.

- Night dimming

За да се пести енергия, часът се показва на дисплея само от 5 часа до 23 часа. През останалото време дисплеят е тъмен.

### Clock type

Можете да настроите часът да се показва Analogue (под формата на часовник с циферблат) или Digital (h:min).

При дигиталното показване допълнително се появява датата.

### Clock format

Можете да настроите текущият час да се показва в 24 или в 12 часов формат (24 h или 12 h (am/pm)).

### Set

Вие настройвате часовете и минутите.

**Съвет:** Ако не тече процес на готвене, докоснете текущия час в горния ред, за да го промените.

След спиране на тока отново се появява актуалният час. Часът се запамята за ок. 150 часа.

Ако фурната е свързана с WLAN мрежа и е регистрирана в приложението Miele, часът се синхронизира на базата на Вашите настройки за местоположението в приложението Miele.

# Settings



---

## Date

Вие настройвате датата.

Датата се появява при изключена фурна само в настройката Time | Clock type | Digital.


## Lighting

- On  
Осветлението на работната камера е включено по време на целия процес на печене.
- "On" for 15 seconds  
Осветлението на работната камера се изключва по време на процеса на приготвяне след 15 секунди. Включете осветлението на работната камера отново за 15 секунди, като изберете сензорния бутон .
- Off  
Осветлението на работната камера е изключено. Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон .

## Start screen

Фабричната настройка е при включване на фурната да се появява главното меню. Вместо това като начален екран можете да изберете също и директно режими на работа или записи в MyMiele (вижте глава "MyMiele").



Промененият начален екран се показва едва след повторно включване на фурната.

До главното меню се стига чрез избиране на сензорния бутон  или чрез пътя до менюто в заглавния ред.

## Display

### Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

-   
максимална яркост
-   
минимална яркост

### Colour scheme

Изберете дали дисплеят да бъде в светла или тъмна цвятова схема.

- Bright  
Дисплеят има светъл фон с тъмен шрифт.
- Dark  
Дисплеят има тъмен фон със светъл шрифт.

### QuickTouch

Изберете как искате да реагират сензорните бутони и сензорът за приближаване, когато фурната е изключена:

- On  
Ако сте избрали допълнително настройката Time | Display | On или Night dimming, сензорните бутони и сензорът за приближаване реагират и когато фурната е изключена.
- Off  
Независимо от настройката Time | Display, сензорните бутони и сензорът за приближаване реагират само когато фурната е включена, както и известно време след нейното изключване.

## Volume

### Buzzer tones

Ако звуковите сигнали са включени, след достигане на настроената температура и след изтичане на настроеното време прозвучава сигнал.

Силата на звука на сигналите се предства чрез лента със сегменти.



максимална сила на звука



звуквите сигнали са изключени

### Keypad tone

Силата на тона, който прозвучава при всеки избор на сензорен бутон, се представя чрез сегментна лента.




максимална сила на звука



звукът на бутоните е изключен

## Welcome melody

Можете да включвате и изключвате мелодията, която прозвучава при докосване на бутон за включване/изключване .

## Units

### Weight

Можете да настроите теглото на хранителните продукти в автоматичните програми в грамове (g), фунтове (lb) или фунтове/унции (lb/oz).

### Temperature

Можете да настроите температурата в градуси по Целзий (°C) или градуси по Фаренхайт (°F).

## Quick MW

За незабавното стартиране на микровълновата функция предварително са настроени микровълнова мощност от 1000 W и време на приготвяне 1 минута.

### - Power level

Можете да настроите микровълнова мощност да бъде 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W или 1000 W.

### - Duration

Максималното време на готвене, което можете да настроите, зависи от избраната микровълнова мощност:  
80–300 W: максимално 10 минути  
450–1000 W: максимално 5 минути

## Popcorn

За незабавното стартиране на микровълновата функция за приготвяне на пуканки предварително трябва да настроите микровълнова мощност 850 W и време на готвене 2:50 минути. Това съответства на указанията за приготвяне на пуканки на микровълнова фурна на повечето производители.

Можете да настроите време на приготвяне максимално 4 минути.

Микровълновата мощност е с фиксирана настройка и не може да се променя.

## Booster

Функцията **Booster** служи за бързо загряване на работната камера.

### - On

Функцията **Booster** се включва автоматично по време на фазата на загряване за процес на готвене. Горният нагревател/грил нагревателят,

## Settings

пръстеновидният нагревател и вентилаторът едновременно загряват предварително работната камера до желаната температура.

- Off

Функцията **Booster** се изключва по време на фазата на загряване за процес на готвене. Само нагревателите за съответния работен режим загряват предварително работната камера.

Можете да включвате и изключвате функцията **Booster** за процес на готвене също и от падащото меню.

### Recommended temperatures

Полезно е да се променя препоръчителната температура, когато често работите с температури, различни от препоръчаните.

След като сте извикали опцията на менюто, се появява списъкът за избор на работни режими.

■ Изберете желания работен режим на работата.

Появяват се препоръчителната температура и същевременно температурният диапазон, в който можете да я промените.


■ Променете препоръчителната температура.

■ Потвърдете с *OK*.

Промяната на препоръчителната температура оказва влияние също и върху съответния работен режим с микровълнова функция.

### Recommended power levels





Разумно е да се променя препоръчителната мощност, когато често работите с микровълнова мощност, различна от препоръчаната.

Можете да промените препоръчителните мощности за работния режим **Microwave**  и за работните режими с микровълнова функция.

След като сте извикали опцията на менюто, се появява списъкът за избор на работните режими със съответната препоръчителна мощност.

- Microwave :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

- MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  и MW + Fan grill :

80 W, 150 W, 300 W

■ Изберете желания работен режим.

■ Променете препоръчителната мощност.

■ Потвърдете с *OK*.

### Cooling fan run-on

След приключване на процеса на готвене вентилаторът продължава да работи, за да не се натрупва влага по работната камера, панела за управление или шкафа за вграждане.

- Temperature controlled

Вентилаторът за охлаждане се изключва при температура на работната камера под ок. 70 °C.

- Time controlled

Вентилаторът за охлаждане се изключва след ок. 25 минути.



Кондензът може да повреди шкафа за вграждане и работния плот и може да предизвика корозия във фурната.

Ако държите в работната камера ястия, за да ги поддържате топли, при настройка Time controlled се повишава влажността на въздуха и това води до запотяване на панела за управление, образуват се капки под работния плот или се запотява декоративният мебелен панел.

При настройка Time controlled не дръжте в работната камера ястия, за да ги поддържате топли.


## Movement sensor

Сензорът за приближаване разпознава когато приближите например ръката или тялото си до сензорния дисплей.


Ако искате сензорът за приближаване да реагира и при изключена фурна, изберете настройката Display | QuickTouch | On.

## Switch the light on

- during cooking process  
Когато се приближите към сензорния дисплей по време на процес на готвене, осветлението на работната камера се включва. След 15 секунди осветлението на работната камера отново се изключва автоматично.
- Always on  
Когато се приближите към сензорния дисплей, осветлението на работната камера се включва. След 15 секунди осветлението на работната камера отново се изключва автоматично.

- Off  
Сензорът за приближаване не реагира, когато се приближавате към сензорния дисплей. Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон .

## Switch the appliance on

- On  
При показване на часа фурната се включва и се появява главното меню, когато се приближите до сензорния дисплей.
- Off  
Сензорът за приближаване не реагира, когато се приближите до сензорния дисплей. Включете фурната с бутона вкл./изкл. .

## Acknowledge buzzer

- On  
Когато се приближите към сензорния дисплей, звуковите сигнали се изключват.
- Off  
Сензорът за приближаване не реагира, когато се приближавате към сензорния дисплей. Изключете ръчно звуковите сигнали.

## Safety


### System lock

Блокировката на включването предпазва срещу неволно включване на фурната.


При активирана блокировка на включването можете веднага да настроите по-нататък аларма и кратковременен процес, както и да използвате функцията MobileStart.

# Settings

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

- On  
Блокировката на включването се активира. За да можете да използвате фурната, включете я и задръжте натиснат символа  в продължение на поне 6 секунди.
- Off  
Блокировката на включването е деактивирана. Можете да ползвате фурната по обичайния начин.

## Sensor lock

Блокировката на бутоните предотвратява неволното изключване или неволната промяна на процес на готвене. Когато е активирана блокировката на бутоните, всички сензорни бутони и полета на дисплея с изключение на бутона включване/изключване  се блокират няколко секунди след стартиране на процес на готвене.

- On  
Блокировката на бутоните е активирана. Докоснете *OK* и задръжте в продължение на най-малко 6 секунди, за да деактивирате за кратко блокировката на бутоните.
- Off  
Блокировката на бутоните е деактивирана. След избора всички сензорни бутони реагират незабавно.

## Furniture front recognition

- On  
Разпознаването на декоративния мебелен панел е активирано. С помощта на сензора за приближаване фурната разпознава автоматично дали е затворена мебелната вратичка.

При затворена мебелна вратичка фурната се изключва автоматично след определено време.

- Off  
Разпознаването на декоративния мебелен панел е деактивирано. Фурната не разпознава дали е затворена мебелната вратичка.

Ако фурната е вградена зад декоративен мебелен панел (напр. вратичка), фурната, шкафът, в който е вградена, и подът могат да се повредят от събраната топлина и влага зад затворения декоративен мебелен панел.

Оставяйте мебелната вратичка винаги отворена, докато използвате фурната.

Затваряйте мебелната вратичка едва след като фурната се охлади напълно.

## Miele@home

Фурната е един от домакинските уреди, работещи с Miele@home, и разполага с функцията SuperVision. Вашата фурна фабрично е оборудвана с WLAN модул за комуникация и е подходяща за безжична комуникация.

Имате няколко възможности да свържете фурната си към своята WLAN мрежа. Препоръчваме Ви да свържете фурната си с помощта на приложението Miele или чрез WPS към своята WLAN мрежа.

- Activate  
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е деактивирано. Функцията WLAN се включва отново.

- Deactivate  
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. Miele@home остава настроено, функцията WLAN се изключва.
- Connection status  
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. На дисплея се появява информация като качество на приемане на WLAN, име на мрежата и IP адрес.
- Set up again  
Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Вие нулирате настройките на мрежата и настройвате веднага нова връзка с мрежата.
- Reset  
Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Функцията WLAN се изключва и свързването към WLAN мрежата се връща към фабричната настройка. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново. Нулирайте мрежовите настройки, когато изхвърляте или продавате фурната или когато пускате в експлоатация употребявана фурна. Само така се гарантира, че сте изтрили всички лични данни и предишният собственик повече не може да осъществява достъп до фурната.
- Set up  
Тази настройка се вижда само когато няма връзка с WLAN мрежа. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново.

## Извършване на Scan & Connect

Първото пускане в експлоатация е било извършено, без да се настрои Miele@home.

### ■ Сканирайте QR кода.

Ако сте инсталирали приложението на Miele и имате потребителски акаунт, ще бъдете препратени директно към свързването в мрежа.

Ако все още не сте инсталирали приложението на Miele, ще бъдете препратени към Apple App Store® или Google Play Store™.

### ■ Инсталирайте приложението на Miele и създайте потребителски акаунт.

### ■ Сканирайте отново QR кода.

Приложението на Miele ще Ви насочва в процеса на създаване.



## Remote control


Ако сте инсталирали приложението Miele на мобилното си устройство, разполагате със системата Miele@home и сте активирали дистанционното управление (On), можете да използвате функцията MobileStart и например да извикате указания за протичащите процеси на готвене на Вашата фурна или да завършите текущ процес на готвене.


В мрежовия режим на готовност фурната се нуждае от макс. 2 W.

# Settings

## Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

Сензорният бутон  светва. Чрез приложението Miele можете да управлявате фурната дистанционно.


Директното управление на фурната има приоритет пред дистанционното управление през приложението. Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

## SuperVision

Фурната е един от домакинските уреди, които могат да работят с Miele@home, и разполага с функцията SuperVision за следене на другите домакински уреди в системата Miele@home.

Можете да активирате функцията SuperVision едва когато сте настроили система Miele@home.

### SuperVision display

- On  
Функцията SuperVision е включена. Символът  се появява горе вдясно на дисплея.
- Off  
Функцията SuperVision е изключена.

## Display in standby

Функцията SuperVision е налична също и в режим на готовност на фурната. Условието е показването за часа да е включено (Settings | Time | Display | On).

- On  
Активните домакински уреди, които са регистрирани в системата Miele@home, се показват винаги.
- Only if there is a fault  
Показват се само грешките на активните домакински уреди.

## Appliance list

Показват се всички домакински уреди, регистрирани в системата Miele@home. Когато изберете уред, можете да извикате и други настройки:

- Display this appliance
  - On  
Функцията SuperVision за този уред е включена.
  - Off  
Функцията SuperVision за този уред е изключена. Уредът продължава да бъде регистриран в системата Miele@home. Показват се грешките, също и ако функцията SuperVision за този уред е изключена.
- Buzzer tones  
Вие можете да настроите дали звуковите сигнали за този уред да бъдат включени (On) или изключени (Off).

## RemoteUpdate

Опцията на менюто RemoteUpdate се показва и може да бъде избрана само ако са изпълнени задължителните условия за използване на Miele@home (вижте глава “Първо пускане в експлоатация”, раздел “Miele@home”).

Чрез RemoteUpdate може да бъде актуализиран софтуерът на Вашата фурна. Ако има на разположение актуализация за Вашата фурна, тя се изтегля автоматично от фурната. Инсталирането на актуализация не се извършва автоматично, а трябва да се стартира ръчно от Вас.

Ако не инсталирате дадена актуализация, можете да използвате фурната си както обикновено. Въпреки това Miele препоръчва да инсталирате актуализациите.

### Включване/Изключване

Фабрично RemoteUpdate е включен. Ако е налична актуализация, тя се изтегля автоматично и трябва да се стартира ръчно от Вас.

Изключете RemoteUpdate, ако не желаете актуализациите да се изтеглят автоматично.

### Работен процес на RemoteUpdate

Информация за съдържанието и обхвата на актуализация се предоставя в приложението Miele.

Ако има налична актуализация, на дисплея на Вашата фурна се показва съобщение.

Можете да инсталирате актуализацията веднага или да отложите инсталирането за по-късно. Тогава запитването се извършва след повторно включване на фурната.

Ако не желаете да инсталирате актуализацията, изключете RemoteUpdate.

Актуализацията може да трае няколко минути.

При RemoteUpdate обърнете внимание на следното:

- Докато не получите съобщение, не е налична актуализация.
- Инсталирана актуализация не може да се отмени.
- Не изключвайте фурната по време на актуализацията. В противен случай актуализацията ще бъде прекратена и няма да се инсталира.
- Някои актуализации на софтуера могат да се извършват само от сервиза на Miele.

## Software version

Софтуерната версия е предназначена за сервиза на Miele. При домашна употреба тази информация не Ви е необходима.

- Потвърдете с *OK*.

## Legal information

В *Open source licences* ще намерите преглед на интегрираните *Open Source* компоненти.

- Потвърдете с *OK*.

# Settings

---

## Showroom programme

Тази функция позволява на специализирания търговец да демонстрира фурната без нагряване. При домашна употреба тази настройка не Ви е необходима.

### Demo mode

Ако включите фурната при активиран демонстрационен режим, се показва указанието Demo mode switched on. The appliance will not heat up.


- On  
Демонстрационният режим се активира, когато натиснете и задържите **OK** за поне 4 секунди.
- Off  
Демонстрационният режим се деактивира, когато натиснете и задържите **OK** за поне 4 секунди. Можете да ползвате фурната по обичайния начин.

## Factory default

- Appliance settings  
Всички настройки се връщат на фабричните настройки.
- User programmes  
Всички собствени програми се изтриват.
- MyMiele  
Всички записи в MyMiele се изтриват.
- Recommended power levels  
Променените микровълнови мощности се връщат на фабричните настройки.
- Recommended temperatures  
Променените препоръчителни температури се връщат на фабричните настройки.


## Operating hours (total)

С избора на Operating hours (total) можете да проверите общия брой на работните часове на Вашата фурна.

Със сензорния бутон  можете да настроите кратковременен процес (напр. варене на яйца) или аларма (твърдо точно време).



Едновременно можете да настроите две аларми, два кратковременни процеса или една аларма и един кратковременен процес.


## Използване на функция Alarm


Можете да използвате алармата , за да настроите точно определено време, в което фурната да подаде звуков сигнал.


### Настройване на алармата


Ако сте избрали настройката Display – QuickTouch – Off, включете фурната, за да настроите алармата. Тогава часът за алармата ще се показва и при изключена фурна.

- Изберете сензорния бутон .
- Изберете  Alarm.
- Настройте часа за алармата.
- Потвърдете с Close.

Когато фурната е изключена, се появяват точният час за алармата и  вместо текущият час.


Ако по същото време се изпълнява процес на готвене или се намирате в меню, точният час за алармата и  се появяват горе вдясно на дисплея.

За настроенния час за алармата на дисплея до него мига  и прозвучава звуков сигнал.

- Изберете сензорния бутон  или настроенния час за алармата на дисплея.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

## Промяна на алармата


- Изберете алармата на дисплея или изберете сензорния бутон  и след това желаната аларма.

Появява се настроенният час за алармата.

- Настройте новия час за алармата.
- Потвърдете с Close.

Промененият час за алармата се запамятава и се появява на дисплея.

## Изтриване на алармата

- Изберете алармата на дисплея или изберете сензорния бутон  и след това желаната аларма.


Появява се настроенният час за алармата.

- Изберете Delete.
- Потвърдете с Close.

Алармата се изтрива.

# Alarm + minute minder

## Използване на функция Minute minder

Кратковременен процес  можете да използвате за следене на отделни процеси, например за варене на яйца.



Можете да ползвате кратковременен процес, ако същевременно сте настроили времена за автоматичното включване или изключване на процес на готвене (напр. като напомняне към продуктите в определено време да се добавят подправки или заливка).


- Можете да настройвате продължителността на кратковременния процес да бъде максимално 59 минути и 59 секунди.


## Настройване на кратковременен процес


Ако сте избрали настройката Display | QuickTouch | Off, включете фурната, за да настроите кратковременния процес. В този случай текущият кратковременен процес се показва при изключена фурна.


Пример: желаете да варите яйца и настройвате кратковременен процес 6 минути и 20 секунди.

- Изберете сензорния бутон .
- Изберете  Minute minder.
- Настройте кратковременния процес.
- Потвърдете с Close.

Когато фурната е изключена, вместо часа се показват  и текущият кратковременен процес.


Ако по същото време се изпълнява процес на готвене или се намирате в меню,  и текущият кратковременен процес се появяват горе вдясно на дисплея.

След изтичане на кратковременния процес  започва да мига, времето започва да се увеличава и прозвучава звук от сигнал.

- Изберете сензорния бутон  или желанния кратковременен процес на дисплея.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

## Промяна на кратковременен процес


- Изберете кратковременния процес на дисплея или изберете сензорния бутон  и след това желанния кратковременен процес.

Появява се настроеният кратковременен процес.

- Настройте новия кратковременен процес.
- Потвърдете с Close.

Промененият кратковременен процес се запамятава и започва да тече по минути. Кратковременни процеси с продължителност под 10 минути текат по секунди.

## Изтриване на кратковременен процес

- Изберете кратковременния процес на дисплея или изберете сензорния бутон  и след това желанния кратковременен процес.















Появява се настроеният кратковременен процес.

- Изберете Delete.
- Потвърдете с Close.






Кратковременният процес се изтрива.



## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Oven functions <input type="checkbox"/>		
Fan plus 	160 °C	30–250 °C
Conventional heat 	180 °C	30–250 °C
Microwave 	1000 W	80–1000 W
MW combi 	300 W	80–300 W
MW + Fan plus 	160 °C	30–220 °C
MW + Fan grill 	200 °C	100–200 °C
MW + Grill 	3	1–3
MW + Auto roast 	160 °C	100–200 °C
Intensive bake 	170 °C	50–220 °C
Auto roast 	160 °C	100–230 °C
Bottom heat 	190 °C	100–200 °C
Grill 	3	1–3
Fan grill 	200 °C	100–220 °C
Eco Fan heat 	190 °C	100–230 °C
Automatic programmes <input type="checkbox"/> <b>Auto</b>		

## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Special applications 		
Defrost	–	–
Drying	60 °C	30–70 °C
Reheat	–	–
Heat crockery	80 °C	50–100 °C
Prove dough	35 °C	30–50 °C
Low temp. cooking	90 °C	80–120 °C
Sabbath programme	180 °C	30–250 °C
Keeping warm	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
User programmes 		
Settings 		


## Начин на функциониране


Във фурната има магнетрон, който преобразува електрическия ток в електромагнитни вълни (микровълни). Тези вълни се разпределят равномерно в работната камера и допълнително се отразяват от металните ѝ стени.

Така микровълните проникват в хранителния продукт от всички страни. Хранителните продукти се състоят от много молекули. Под въздействие на микровълните тези молекули (преди всичко водните) започват силно да трептят. По този начин хранителният продукт се затопля отвън навътре. Колкото повече вода съдържа храната, толкова по-бързо се нагрива или пече.

## Предимства на микровълновата функция


- Хранителните продукти по принцип могат да се готвят без добавяне или с добавяне на малко течност или мазнина.
- Времената за размразяване, затопляне или готвене са по-кратки в сравнение с готвене на котлон или във фурна.
- Витамините, минералите, естественният цвят и характерният вкус на хранителните продукти се запазват.

Когато използвате фурната без храна за готвене или с неправилно зареждане в работен режим Microwave  или в работни режими с микровълнова функция, фурната може да се повреди.

**Винаги** използвайте стъклената тава в работния режим Microwave , включително като поставка за по-малки форми за печене.

## Избор на съдове


За да могат микровълните да проникнат в хранителния продукт, съдът трябва да ги пропуска. Микровълните проникват през порцелан, стъкло, картон, пластмаса, но не проникват през метал. Затова не използвайте метални съдове или съдове, които съдържат метал. Металът отразява микровълните, затова могат да възникнат искри и микровълните не се абсорбират.

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени съдове или бутилки

В затворени съдове или бутилки при нагриване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

Никога не затопляйте твърди или течни храни в затворени съдове или бутилки.

Отваряйте съдовете предварително, а при бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.

 Опасност от пожар поради неподходящи съдове за готвене в работни режими с микровълнова функция.

Съдове, които не са пригодени за микровълнова фурна, могат да се разрушат и да повредят фурната.

В работни режими с микровълнова функция използвайте само съдове, които са подходящи за тези режими.


Материалът и формата на използвания съд влияят на времето за затопляне и готвене.

Доказано добър ефект имат кръгли и овални плоски съдове. В съдове с та-

## Микровълнов работен режим

кива форми загряването на хранителните продукти е по-равномерно в сравнение със загряването в ъгловати съдове.

### Подходящи съдове


 Опасност от пожар вследствие на запалими материали.

Съдовете за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали могат да се запалят и да повредят фурната.


Не оставяйте фурната без надзор, когато затопляте или готвите хранителни продукти в съдове за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали.

Можете да използвате следните съдове и материали:

- Огнеустойчиво стъкло и стъклена керамика  
Изключение: Кристално стъкло, тъй като съдържа олово и може да се напука.
- Порцелан
  - без метална декорация  
Металната декорация (например златен ръб или кобалтово синьо) може да образува искри.
  - без кухи дръжки и елементи  
В кухините може да попадне влага, вследствие на което при изпарението ще се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия.
- Нерисувана керамика и керамика с бои под глазурата

 Опасност от нараняване вследствие на нагорещен съд.


Керамиката може да се нагорещи. Ползвайте кухненски ръкавици, когато използвате керамични съдове.





- Пластмасови съдове и съдове за еднократна употреба от пластмаса в режим на работа Microwave 

**Свет:** Откажете се от ползването на съдове за еднократна употреба заради опазването на околната среда.

Пластмасовите съдове трябва да са огнеупорни и да издържат на температури най-малко 110 °C.

Пластмасовите съдове могат да се деформират и да влязат в контакт с храната.

Използвайте пластмасови съдове само в работен режим Microwave .


Не използвайте пластмасови съдове в работните режими MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  или MW + Fan grill .

- Съдове за микровълнова фурна  
В специализираните магазини се предлагат пластмасови съдове специално за микровълнова фурна.
- Пластмасови съдове от стиропор  
За кратковременно затопляне на хранителни продукти
- Пластмасови пликосе  
Използвайте за затопляне и печене на съдържанието само след като перфорирате в тях дупки. Дупките позволяват на парата да излиза. Така се предотвратява покачване на налягането и спукване на плика. Освен това се предлагат и специални пликосе за печене на пара, които

# Микровълнов работен режим


не се налага да пробивате сами. Моля, спазвайте указанията върху опаковката.

- Пликове и ръкави за печене  
Спазвайте указанията за употреба на производителя.

 **Опасност от пожар** вследствие на метални части.

Метални части като клипсове, както и пластмасови и хартиени щипки с тел отвътре могат да нагреят запалимите материали толкова силно, че последните да се възпламенят. Не използвайте метални клипсове или щипки от пластмаса и хартия с тел отвътре.

**Съвет:** Металните форми са по-неподходящи за работните режими с микровълнова функция, тъй като металът отразява микровълните. Микровълните достигат до печивото само отгоре, поради което времето за печене се удължава. Когато използвате метална форма, поставяйте я върху стъклената тава така, че да не се допира до стените на фурната. Ако се образуват искри, не използвайте повече тази форма в режими на работа с микровълнова функция.

- Скарата, **включена в доставката**, по принцип е подходяща само за процеси на готвене в работните режими MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  и MW + Fan grill , както и в режими на работа без микровълнова функция (поставена на едно ниво).
- Метални форми за печене в работните режими MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  и MW + Fan grill , както и в работни режими без микровълнова функция

- Алуминиеви опаковки без капаци за размразяване и затопляне на готови ястия  
Храните се затоплят само отгоре. Ако прехвърлите готовото ястие от алуминиевата опаковка в съд, подходящ за микровълнова фурна, разпределението на топлината ще е равномерно като цяло.

При използването на алуминиеви опаковки и фолио може да се чуе пукане и да се образуват искри. Затова не слагайте алуминиевите опаковки върху скарата, а върху стъклената тава.


Алуминиевите опаковки и фолиото не трябва да допират стените на работната камера и трябва да са на разстояние поне 2 cm от стените ѝ.

- Метални шишове и щипки  
Парчето месо трябва да е много по-голямо от металните шишове и щипки.

## Неподходящи съдове

При съдове с кухи дръжки и копчета на капациите влагата може да проникне в кухините. Вследствие на изпарението на течността се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия (изключение: ако кухините са достатъчно добре обезвъздушени). Не използвайте за готвене съдове с кухи дръжки и копчета на капациите.

Следните съдове и материали **не** могат да се използват:

- Метални скари (включително доставената скара) по принцип **не** са подходящи за използване в работния режим Microwave .

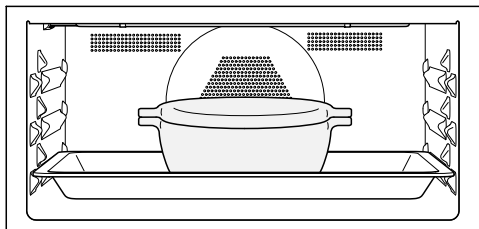
## Микровълнов работен режим


- Метални съдове
- Алюминиево фолио  
Изключение: При неравномерни парчета месо, например птиче месо, ще постигнете равномерно размразяване, затопляне или готвене, ако за последните минути покриете потънките части с малки парчета алуминиево фолио.
- Метални щипки, пластмасови или хартиени щипки с тел отвътре
- Пластмасови чаши с недокрай отстранен алуминиев капак
- Кристално стъкло
- Кухненски прибори и съдове с метална декорация (например позлатени ръбове, кобалтово синьо)
- Съдове с кухи ръкохватки
- Пластмасови съдове от меламин  
Меламинът поглъща енергия и вследствие на това се нагорещява. При закупуването се информирайте от какъв материал са пластмасовите съдове.
- Дървени съдове  
По време на процеса на готвене водата от дървото се изпарява. Вследствие на това дървото изсъхва и се образуват пукнатини.

### Тестване на съдове

Неподходящите съдове могат да образуват искри или пукане в микровълновия работен режим. Ако не сте сигурни, дали даден стъклен, порцеланов или керамичен съд е подходящ, тествайте го.

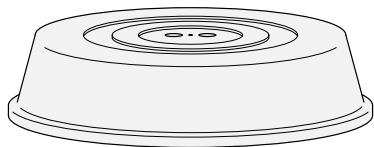
Чрез тестване на съдовете не можете да откриете кухини в ръкохватките.



- Поставете стъклената тава на ниво 1 и сложете празния съд в средата върху нея.
- Затворете вратата.
- Изберете работния режим Microwave .
- Настройте на най-високата микровълнова мощност (1000 W) и на време за готвене 30 секунди.
- Стартирайте процеса.
- Наблюдавайте тестването на съда през цялото време.
- Веднага отворете вратата в случай на искри или пукане.


Ако са се образували искри или се е чуло пукане, тестваният съд не е подходящ за микровълновия работен режим.

## Предпазен капак






**Съвет:** Получавате предпазен капак от търговеца.

- Той предотвратява прекомерното изпускане на водна пара, особено при по-продължително нагряване.
- Ускорява процеса на затопляне на хранителните продукти.
- Предотвратява изсъхването на хранителните продукти.
- Предпазва работната камера от замърсяване.


- По време на процес на готвене в работния режим Microwave  използвайте подходящ за микровълнова фурна капак от стъкло или пластмаса.

Алтернативно можете да използвате прозрачно фолио, подходящо за микровълнова фурна (обикновеното кухненско фолио може да се деформира и да влезе в контакт с храната вследствие на топлината).


Материалът на предпазния капак издържа на температури от максимум 110 °C. При по-високи температури (например в работните режими Grill  или Fan plus ) пластмасата може да се деформира и да влезе в контакт с храната. Използвайте предпазен капак само в работния режим Microwave .


Предпазният капак не трябва да прилепва прекалено плътно до съда. При по-малък диаметър на съдовете може да се случи така, че водната пара да не може да излезе. Предпазният капак се нагорещява прекалено много и може да се стопи.

Използвайте съдове с достатъчно голям диаметър.

- **Не** използвайте предпазен капак за затопляне на следните храни
- Храни с панировка
- Храни, които трябва да хванат коричка (например тост)
- Храни, които трябва да се затоплят в работни режими MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  или MW + Fan grill 


## Управление

Ако поставите храната в работен режим Microwave  директно върху дъното на фурната, фурната може да се повреди.

В работен режим Microwave  поставяйте стъклената нава на ниво 1 и поставяйте съдовете за готвене на пара **винаги** върху стъклената тава.

- Включете фурната.

Появява се главното меню.

- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете Oven functions .
- Изберете желанния режим на работа.

Показва се работният режим. В зависимост от работния режим се показват препоръчителната мощност, препоръчителната температура и времето за готвене.

- Променете препоръчителните стойности за процеса на готвене и настройте времето за готвене, ако е необходимо.

Можете да промените препоръчителните стойности впоследствие чрез избиране на съответната стойност или Timer.

- Стартирайте процеса на готвене в работните режими **без** микровълнова функция с OK.
- Стартирайте процеса на готвене в работните режими **с** микровълнова функция с Start.

Във всички работни режими се показват настроените стойности и процесът на готвене тече.

Когато сте настроили температура, можете да проследявате нейното покачване. При първото достигане на избраната температура прозвучава сигнал.

Генерирането на микровълни спира, когато прекъснете процеса на готвене с Stop или отворите вратата. Можете да продължите процеса на готвене с Start.

- След процеса на готвене изберете Finish или Close (според работния режим).
- Извадете ястието от работната камера.
- Изключете фурната.

### Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене

Ако по същото време тече процес на готвене, в зависимост от режима на работа можете да промените стойностите или настройките за този процес на готвене.


В зависимост от режима на работа можете да промените следните настройки:


- Temperature
- Power level
- Duration
- Finish at
- Start at
- Booster
- Pre-heat
- Crisp function



## Промяна на температурата и вътрешната температура

Можете да настроите препоръчителната температура за постоянно с помощта на Settings | Recommended temperatures според Вашите лични навици на ползване.

Вътрешната температура  се показва само когато използвате кухненския термометър (вижте глава “Печене на месо”, раздел “Кухненски термометър”).

- Докоснете индикацията за температурата на дисплея.
- Променете температурата и вътрешната температура , ако е необходимо.
- Потвърдете с *OK*.

Процесът на готвене продължава с променената зададена температура.

## Промяна на микровълновата мощност

Можете да настроите препоръчителната мощност през Settings | Recommended power levels трайно според Вашите лични навици на ползване.

- Докоснете показанието за микровълнова мощност.
- Променете микровълновата мощност.
- Изберете *Start*.

Програмата продължава по-нататък с променената микровълнова мощност.

## Настройване на времена за готвене

Резултатът от готвенето може да бъде негативно повлиян, ако между поставянето на храната за готвене и момента на стартиране има по-дълъг период от време. Пресните хранителни продукти могат да променят цвета си и дори да се развалят. При печене тестото може да засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.

Изберете по възможност кратко време до стартирането на процеса на готвене.

Вие сте поставили храната за готвене в работната камера, избрали сте режима на работа и необходимите настройки, като например температурата.

С въвеждането на Duration, Finish at или Start at можете автоматично да изключвате процеса на готвене или да го включвате и изключвате.

### - Duration

Вие настройвате времето, което е необходимо на продуктите, за да се сготвят. След изтичане на това време нагревателят на работната камера автоматично изключва. Максималното време за готвене, което може да се настрои, зависи от избрания режим на работа.

### - Finish at


Вие определяте момента, в който да завърши процесът на готвене. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се изключва.

### - Start at


Тази функция се появява в менюто едва след като сте настроили Duration или Finish at. С Start at определете момента, в който да стартира процесът на готвене. При достигане

# Управление

на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.


- Изберете  или Timer.
- Настройте желаните времена.
- Потвърдете с *OK*.

## Промяна на настроените времена за готвене

- Изберете , показанието за време или Timer.
- Изберете желаното време и го променете.
- Потвърдете с *OK*.

При спиране на тока настройките се изтриват.


## Изтриване на настроените времена за готвене

- Изберете , показанието за време или Timer.
- Изберете желаното време.
- Изберете Delete.
- Потвърдете с *OK*.

Ако изтриете Duration, настроените времена за Finish at и Start at също се изтриват.

Ако изтриете Finish at или Start at, процесът на готвене стартира с настроеното време за готвене.

## Прекъсване на процеса на готвене в работен режим Microwave

Можете да прекъснете процес на готвене работния режим Microwave  и да спрете времето за готвене.

Докато тече времето за готвене, в десния долен край на дисплея се показва Stop.

- Изберете Stop.

Процесът на готвене се прекъсва и времето за готвене спира.

Start е маркирано в зелено.

- Изберете Start.

Процесът на готвене продължава и времето за готвене продължава да се отброява.

## Прекъсване на процеса на готвене

Ако прекъснете процес на готвене, нагревателят и осветлението на работната камера се изключват. Настроените времена за готвене се изтриват.

## Прекъсване на процес на готвене без настроено време за готвене

- Изберете Finish.

Появява се главното меню.

## Прекъсване на процес на готвене с настроено време за готвене

- Изберете Cancel.


Появява се Cancel process?.

- Изберете Yes.

Появява се главното меню.

## Предварително загряване на работната камера




Функцията Booster служи за бързо загряване на работната камера при някои работни режими.

Функцията Pre-heat може да се използва във всеки работен режим (с изключение на Microwave ) и трябва да се включи отделно за всеки процес на готвене.

Когато сте настроили време за готвене, то започва да тече едва когато бъ-

де достигната зададената температура и след като поставите храната за готвене.






Предварително загряване на работната камера е необходимо само за малко ястия.

- Поставяйте повечето ястия в студена работна камера, за да използвате топлината още по време на фазата на загряване.
- Загрейте предварително работната камера при следните ястия и работни режими:
  - Тесто за черен хляб и ростбиф и филе в работните режими Fan plus  и Conventional heat 
  - Сладкиши и печива с кратко време за готвене (до ок. 30 минути), както и чувствителни теста (напр. пандишпан) в работния режим Conventional heat  (без функцията Booster)

## Booster

Функцията Booster служи за бързо загряване на работната камера.

Тази функция е включена като фабрична настройка за следните работни режими (Settings | Booster | On):

- Fan plus 
- Conventional heat 
- Auto roast 
- MW + Fan plus 
- MW + Auto roast 

Когато настроите температура над 100 °C и функцията Booster е включена, работната камера бързо се загрява до настроената температура. Едно-временно с това се включват горният нагревател/грил нагревателят, пръстен-овидният нагревател и вентилаторът.

Чувствителни теста (например пандишпан, дребни сладки) се зачервяват отгоре прекалено бързо с функцията Booster.

Изключвайте функцията Booster, когато готвите такива ястия.

## Включване и изключване на Booster за един процес на готвене

Когато сте избрали настройката Booster | On, можете да изключвате функцията за отделен процес на готвене.

Съответно можете да изключвате функцията за отделен процес на готвене, когато сте избрали настройката Booster | Off.

Пример: Избрали сте работен режим и необходимите настройки, като например температура. Искате да изключите функцията Booster за този процес на готвене.

- Изтеглете надолу падащото меню.

Booster е маркирано в оранжево.

- Изберете Booster.

Booster е маркирано в черно или бяло в зависимост от цветовата схема.

- Затворете падащото меню.

По време на фазата на загряване функцията Booster е изключена. Само нагревателите за съответния работен режим загряват предварително работната камера.

## Pre-heat

Предварително загряване на работната камера е необходимо само за малко ястия.

Можете да поставите повечето ястия в студената работна камера, за да използвате топлината още по време на фазата на загряване.

Когато сте настроили време за готвене, то започва да тече едва когато бъде достигната зададената температура и след като поставите храната за готвене.

Стартирайте процеса на готвене веднага, без да отлагате момента на стартиране.

Функцията Pre-heat не е налична в работния режим Microwave .

## Включване на Pre-heat

Функцията Pre-heat може да се използва във всеки работен режим и трябва да се включи отделно за всеки процес на готвене.

Пример: Избрали сте работен режим и необходимите настройки, като например температура.

Искате да включите функцията Pre-heat за този процес на готвене.

- Изтеглете надолу падащото меню.

Pre-heat е маркирано в черно или бяло в зависимост от цветовата схема.

- Изберете Pre-heat.

Pre-heat е маркирано в оранжево.

- Затворете падащото меню.

Показва се съобщението Place food in the oven at и час. Работната камера се загарява до настроената температура.

- Поставете продуктите за готвене в работната камера, когато бъдете подканени за това.
- Потвърдете с *OK*.

## Crisp function

Използването на функцията Crisp function (намаляване на влажността) е полезно при ястия, като например пирог, пица, сладкиш на тава с влажна глазура или мъфини.

Специално при птичето месо с тази функция се получава хрупкава кожичка.

## Включване на Crisp function

Функцията Crisp function може да се използва във всеки работен режим и трябва да се включи отделно за всеки процес на готвене.

Избрали сте работен режим и необходимите настройки, като например температура.

Искате да включите функцията Crisp function за този процес на готвене.

- Изтеглете надолу падащото меню.

Crisp function е маркирано в черно или бяло в зависимост от цветовата схема.

- Изберете Crisp function.

Crisp function е маркирано в оранжево.

- Затворете падащото меню.

Функцията Crisp function е включена.

## Смяна на режима на работа

По време на процеса на готвене можете да смените режима на работа.

- Изберете символа на избрания режим на работа.
- Ако сте настроили време за готвене, потвърдете съобщението Cancel process? с *Yes*.
- Изберете нов режим на работа.


Появяват се промененият режим на работа и съответните препоръчителни стойности.

- Настройте стойностите за процеса на готвене и потвърдете с *OK*.

Тези функции могат да се използват само ако не протича друг процес на готвене.


Винаги използвайте стъклената тава.

## Quick MW


Ако изберете сензорния бутон , микровълновата фурна стартира с определени микровълнова мощност и време на готвене, например за затопляне на течности.

Предварително са настроени максималната микровълнова мощност 1000 W и време на готвене 1 минута.

Вие можете да промените микровълновата мощност и времето на приготвяне. Максималното време за готвене, което може да се настрои, зависи при това от избраната микровълнова мощност (вижте глава „Settings“, раздел „Quick MW“).

- Изберете сензорния бутон .  
С многократен избор на този сензорен бутон можете постепенно да увеличавате времето на готвене.

На дисплея се показва текущото оставащо време.


Можете по всяко време да прекъснете процеса на готвене с Stop или да го прекратите, като изберете сензорния бутон .

След изтичане на процеса на готвене на дисплея се показва Finished и прозвучава звуков сигнал.

- Изберете Close.


Появява се главното меню.

## Popcorn


Ако изберете сензорния бутон , микровълновата фурна стартира с определени микровълнова мощност и време на готвене.

Предварително са настроени микровълнова мощност 850 W и време на готвене 2:50 минути. Това съответства на указанията за приготвяне на пуканки на микровълнова фурна на повечето производители.

Можете да настроите време на приготвяне максимално 4 минути. Микровълновата мощност е твърдо настроена и не може да се променя (вижте глава „Settings“, раздел „Popcorn“).

- Изберете сензорния бутон .

На дисплея се показва текущото оставащо време.

Можете по всяко време да прекъснете процеса на готвене с Stop или да го прекратите, като изберете сензорния бутон .

Съдовете за еднократна употреба от хартия или други запалими материали могат да се запалят и да повредят фурната.

По време на процеса на готвене не оставяйте фурната без надзор и наблюдавайте указанията върху опаковката.

След изтичане на процеса на готвене на дисплея се показва Finished и прозвучава звуков сигнал.


- Изберете Close.

Появява се главното меню.

# Automatic programmes

Многобройните автоматични програми ще ви отведат комфортно и сигурно до оптималния резултат.

## Категории

Автоматичните програми  са сортирани според категории за по-добър преглед. Просто изберете подходящата за вашия продукт автоматична програма и следвайте указанията на дисплея.

## Използване на автоматичните програми

■ Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор.

■ Изберете желаната категория.


Появяват се наличните в избраната категория автоматични програми.

■ Изберете желаната автоматичната програма.

■ Следвайте указанията на дисплея.

При някои автоматични програми ще бъдете подканени да използвате кухненския термометър. Прочетете указанията в глава “Печене на месо”, раздел “Кухненски термометър”.

При автоматичните програми стойностите на вътрешната температура са твърдо зададени предварително.

**Съвет:** В зависимост от процеса на готвене чрез  Info можете например да извиквате информация за поставянето или обръщането на приготвяната храна.

## Указания за използване

- Приложените рецепти Ви служат за ориентация при използване на автоматичните програми. Със съответната автоматична програма могат да се приготвят също и други подобни рецепти с количества, различни от посочените.
- След завършване на процес на готвене оставете работната камера първо да се охлади до стайна температура, преди да стартирате автоматична програма.
- При някои автоматични програми трябва да се изчака времето за предварително загряване, преди да може да се сложи храната за готвене в работната камера. На дисплея се появява съответно указание с посочване на времето.
- При някои автоматични програми след изтичане на част от времето за готвене трябва да се добави вода. На дисплея се появява съответно указание с посочване на времето (например за добавяне на течност).
- Посочената продължителност на автоматичната програма е приблизителна. В зависимост от протичането на готвенето то може да се съкрати или удължи. Промени във времето могат да се появят при това още в резултат на изходната температура на месото.
- При използване на кухненския термометър времето за готвене зависи от достигането на вътрешната температура.
- Ако след завършване на автоматична програма храната все още не е сготвена според Вашите предпочитания, изберете Continue cooking или

Continue baking. Храната съответно се доготвя или допича 3 минути с конвенционалното нагриване.

## Search

(в зависимост от езика)

В Automatic programmes можете да търсите по имената на категориите и на автоматичните програми.

Търсенето е по пълен текст, като може да търсите и по части от думата.

Вие се намирате в главното меню.

■ Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор на категории.

■ Изберете Search.

■ С помощта на клавиатурата въведете текста, по който искате да търсите, например “хляб”.

В долния колонтитул се показва броят на съвпаденията.

Ако не са намерени съвпадения или са намерени повече от 40 съвпадения, полето hits е деактивирано и трябва да промените текста за търсене.

■ Изберете XX hits.

Показват се намерените категории и автоматичните програми.

■ Изберете желаната автоматична програма или категорията и след това желаната автоматична програма.

Автоматичната програма стартира.

■ Следвайте указанията на дисплея.

## Special applications




В тази глава ще намерите информация за следните приложения:


- Defrost
- Drying
- Reheat
- Heat crockery
- Prove dough
- Low temp. cooking
- Sabbath programme
- Keeping warm
- Готвене
- Консервиране
- Дълбоко замразени продукти/готови ястия

### Defrost

При щадящо размразяване на замразени храни витамините и хранителните вещества се запазват.

■ Използвайте един от следните работни режими и специални приложения:

- Special applications  | Defrost  
Избор на категория и тегло на хранителния продукт.
- Oven functions  | Microwave   
Настройване на микровълновата мощност и температурата за размразяване.

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

Микроорганизмите, като например салмонелата, могат да предизвикат тежки хранителни отравяния.

При размразяване на риба и месо (особено птици) се уверявайте, че се поддържа пълна чистота.

Не използвайте размразената течност от продукта.

Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

### Препоръки


- Оставете замразения продукт без опаковката в стъклената тава да се размрази.
- Използвайте за размразяване на птиче месо стъклената тава с поставената върху нея скара. Така замразеният продукт не стои в течността от размразяването.
- Месото, птичето месо и рибата не е необходимо да бъдат напълно размразени преди печене. Достатъчно е само да са започнали да се размразяват. В такова състояние повърхността е достатъчно мека, за да поеме подправките.



### Използване на специалното приложение Defrost

Тази програма е разработена за щадящо размразяване на замразени храни.

Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

- Изберете Special applications .
- Изберете Defrost.


Показва се списъкът за избор.

- Изберете желаната категория.
- Настройте теглото на замразения продукт.


Можете да стартирате процеса на размразяване веднага или с отложен старт или да поискате показване на отделните действия и стъпки на готвене.

- Следвайте указанията на дисплея.

### Препоръки


- В зависимост от процеса на готвене чрез  Info можете например да извиквате информация за обръщането на замразената храна.
- Ако след завършване на процеса на размразяване замразената храна все още не се е размразила според Вашите желания, изберете Continue keeping warm. Замразената храна се затопля допълнително на всеки 3 минути.
- След изтичане на процеса на размразяване изберете Save, за да запазите настройките за избраната категория и избраното тегло като собствена програма (вижте глава "User programmes").

### Използване на работен режим Microwave

Алтернативно за специалното приложение можете да използвате за размразяване работния режим Microwave . Сами настройвате микровълновата мощност и температурата за размразяване.

Необходимото време зависи от състава, количеството и изходната температура на хранителните продукти. Спазвайте също времената за изравняване на температурата.




Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

- Изберете Oven functions .
- Изберете Microwave .
- В зависимост от хранителния продукт настройте микровълновата мощност и температурата за размразяване, посочени в таблицата.
- Избирайте принципно средната продължителност.
- Поставете хранителните продукти върху стъклената тава на ниво 1 в работната камера.

## Special applications

### Размразяване с режима на работа Microwave

Размразяван продукт	Количество	 [W]	 [min]	 [min]
Масло	250 g	80	8–10	5–10
Мляко	1000 ml	450	12–16	10–15
Пясъчен сладкиш (3 парчета)	ок. 300 g	150	4–6	5–10
Плодов сладкиш (3 парчета)	ок. 300 g	150	6–8	10–15
Маслен сладкиш (3 парчета)	ок. 300 g	150	6–8	5–10
Сметанова торта, торта с крем (3 парчета)	ок. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Кифлички с мая, бутер банички (3 броя)	ок. 300 g	150	6–8	5–10

 микровълнова мощност,  време за размразяване,  време за изравняване на температурата

<sup>1</sup> Оставете хранителните продукти да постоят на стайна температура. През това време на изравняване температурата се разпределя равномерно в хранителните продукти.






## Drying



Сушенето или съхненето представляват традиционен начин за консервиране на плодове, някои видове зеленчуци и подправки.


Задължително условие е плодовете и зеленчуците да са пресни и добре узрели и да нямат натъртвания.

- Подгответе продуктите за сушене, като ги нарежете, обелите и извадите костилката, ако е необходимо.
- Разпределете продуктите за сушене равномерно по възможност на един ред върху скарата или в стъклената тава в зависимост от големината.
- Сушете максимално на 2 нива едновременно. Вкарвайте продуктите за сушене на нива 1+2. Ако използвате скара и стъклена тава, поставете стъклената тава под скарата.
- Изберете Special applications .
- Изберете Drying.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето за сушене.
- Следвайте указанията на дисплея.
- Обръщайте продуктите за сушене върху стъклената тава на редовни интервали.

При цели и разрязани наполовина продукти за сушене времената за сушене се удължават.


Продукти за сушене		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Плодове		60–70	2–8
Зеленчуци		55–65	4–12
Гъби		45–50	5–10
Подправки*		30–35	4–8

- Специално приложение/режим на работа,
- 🌡️ температура, 🕒 време на сушене,
-  специално приложение Drying,
-  режим на работа Conventional heat

\* Сушете подправките само върху стъклената тава на ниво 2 и използвайте режима на работа Conventional heat , тъй като вентилаторът е включен при специалното приложение Drying.

- Ако в работната камера се образуват водни капки, намалете температурата.

## Изваждане на изсушените продукти

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите. За изваждане на сушените продукти използвайте кухненски ръкавици.

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.


Изсушените плодове трябва да бъдат напълно сухи, но меки и еластични. При начупване или рязане не трябва да излиза сок.

- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.

## Special applications

### Reheat


Задължително обърнете внимание на главата “Указания за безопасност и предупреждения”, раздел “Правилна употреба”.

 Опасност от нараняване вследствие на горещи хранителни продукти.

Децата могат да се изгорят от твърде топли бебешки и детски храни.

Затопляйте бебешките и детските храни само за 30–60 секунди с 450 W. Можете да използвате и кухненския термометър за следене на температурата при затопляне.


След затоплянето непременно разбърквайте хранителните продукти, особено бебешките и детските храни, или ги разклащайте, след което опитайте храната, за да не се изгори детето.

 Съществува опасност от нараняване вследствие образуването на свръхналягане в затворени съдове или бутилки.

В затворени съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

Никога не нагрявайте хранителни продукти или течности в затворени съдове или бутилки. Отваряйте съдовете предварително, а при бебешките шишета отстранявайте капчката и биберона.

Опасност от нараняване вследствие на горещи течности.

При варене, особено при притопляне на течности в режим на работа Microwave , може да се достигне дори температурата на кипене, преди да се образуват типичните мехурчета от пара. Течността не завира равномерно.

Това забавяне на кипването може да доведе до експлозивоподобно изкипяване и при изваждане на съда има опасност да се изгорите от горещата течност. При неблагоприятни обстоятелства налягането може да стане толкова силно, че вратата да се отвори сама.

Разбъркайте течността преди затопляне или кипване.

След загряване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера.

По време на нагряването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.

### Използване на специалното приложение Reheat

Тази програма е разработена за затопляне на хранителни продукти.

Необходимото време зависи от състава, количеството и изходната температура на хранителните продукти. Хранителни продукти, извадени от хладилника, имат нужда от повече време за затопляне в сравнение с продукти със стайна температура. Спазвайте също времената за изравняване на температурата.

Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

Винаги покривайте, освен когато затопляте ястия, запържени с панировка.

- Поставете хранителните продукти, които искате да стоплите, с капак върху стъклената тава.

- Изберете Special applications .


- Изберете Reheat.

Показва се списъкът за избор.

- Изберете желаната категория.

- Настройте теглото на хранителния продукт.

- Следвайте указанията на дисплея.

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.


Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите. От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода.

Когато работите в горещата работна камера и за изваждане на съда, използвайте кухненски ръкавици.

Времето за изравняване на температурата е време на покой, през което температурата се разпределя равномерно в хранителните продукти.




- След като ги стоплите, оставете хранителните продукти да постоят няколко минути на стайна температура, за да се разпредели топлината равномерно в тях.




### Препоръки

- Винаги покривайте, освен когато затопляте ястия, запържени с панировка.
- В зависимост от процеса на готвене чрез  Info можете например да извиквате информация за обръщането или разбъркването на храната. Бъркайте ги от външните слоеве към средата, тъй като периферията се затопля по-бързо.
- Когато храната не е достатъчно топла след изтичане на програмата, изберете Continue keeping warm. Храната се затопля допълнително на всеки 3 минути.
- След изтичане на програмата изберете Save, за да запаметите настройките за избраната категория и избраното тегло като собствена програма (вижте глава “User programmes”).

## Special applications

### Затопляне с работния режим Microwave

Напитка/ храна	Количество	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Напитки (температура за пиене 60–65 °C)	1 керамична/ 1 стъклена чаша (200 ml)	1000	00:50– 1:10	–
Бebешка бутилка (мляко) <sup>2</sup>	ок. 200 ml	450	00:50– 1:00 <sup>3</sup>	1
Детска храна <sup>3</sup>	1 чаша (200 g)	450	00:30– 1:00	1
Печени пържоли със сос <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Гарнитури <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 микровълнова мощност,  време за готвене  време за изравняване на температурата


- <sup>1</sup> Оставете хранителните продукти да постоят на стайна температура. През това време на изравняване температурата се разпределя равномерно в хранителните продукти.
- <sup>2</sup> Избягвайте забавяне на кипването, като разбъркате течността преди загряване. След загряване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на нагряването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.
- <sup>3</sup> Времената важат за хранителни продукти с изходна температура ок. 5 °C. За хранителни продукти, които обикновено не се съхраняват в хладилник, се изхожда от стайна температура ок. 20 °C. Затопляйте хранителните продукти (с изключения на бeбешките храни и чувствителните разбити сосове) до температура 70–75 °C.

## Heat crockery

Чрез предварителното затопляне на съдовете храната не изстива толкова бързо.

Използвайте термоустойчиви съдове.

- Поставете скарата на ниво 1 и сложете върху нея съдовете, които трябва да се затоплят. В зависимост от големината на съдовете можете да ги поставите и на дъното на работната камера.
- Изберете Special applications .
- Изберете Heat crockery.
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо, и настройте времето.
- Следвайте указанията на дисплея.


 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите. От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода.

За изваждане на съда използвайте кухненски ръкавици.

## Prove dough


Тази програма е разработена за втасване на тесто.

- Изберете Special applications .
- Изберете Prove dough.
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо, и настройте времето за готвене.
- Следвайте указанията на дисплея.

## Keeping warm

В работната камера можете да запазите храната топла за няколко часа.

За да се запази качеството на храната, изберете възможно най-краткото време.

- Изберете Special applications .
- Изберете Keeping warm.
- Поставете храната, която трябва да се запази топла, в работната камера и потвърдете с ОК.
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо, и настройте времето.
- Следвайте указанията на дисплея.

## Low temp. cooking

Методът на готвене Low temp. cooking е идеален за крехки парчета говеждо, свинско, телешко или агнешко месо, които трябва да бъдат приготвени много прецизно.

Парчето месо най-напред се нагорещява за кратко време и се запържва равномерно отвсякъде.

След това се слага в предварително нагрятата работна камера, където се допича при ниска температура и за продължително време, щадящо и внимателно.

При това месото се отпуска. Сокът във вътрешността започва да циркулира и се разпределя равномерно до външните слоеве.

В резултат на този метод на приготвяне то става много крехко и сочно.

- Използвайте само добре отлежало, постно месо без жилите и мазнините по краищата. Костта трябва да бъде отстранена предварително.

## Special applications


- За запържване използвайте мазнина, която може да се загрева до много висока температура (например топено масло, готварско олио).
- По време на печенето не покривайте месото.

Времето на готвене продължава 2–4 часа и зависи от теглото и големината на парчето месо, както и от желаната степен на приготвяне на месото.


- Когато процесът на готвене завърши, можете да нарежете месото веднага. Няма нужда да изчаквате определен период от време.
- Оставете месото в работната камера, докато го сервираете. Това не се отразява негативно върху резултата от печенето.
- Наредете месото в предварително подгрети чинии и го сервирайте с много горещ сос, за да не изстива прекалено бързо. За месото има оптимална температура за консумация.

### Използване на специалното приложение **Low temp. cooking**

Спазвайте указанията в глава “Печене на месо”, раздел “Кухненски термометър”.

- Изберете **Special applications** .
- Изберете **Low temp. cooking**.
- Следвайте указанията на дисплея. При предварителното загряване поставете необходимия аксесоар в работната камера.
- Настройте температурата и вътрешната температура.

- Докато загрее работната камера, запържете добре парчето месо на готварския плот от всички страни.

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

При вкарване или изваждане на горещата храна, както и при работи в горещата работна камера, използвайте кухненски ръкавици.



- Когато се появи **Insert food probe and place food in the oven**, поставете запърженото месо на скарата и забодете кухненския термометър така, че металният връх да влезе изцяло във вътрешността на месото.
- Затворете вратата.

След изтичане на процеса на програмата се показва **Finished** и прозвучава звук сигнал.

### Използване на режим на работа **Conventional heat**

Ориентирайте се по данните в таблиците за готвене в края на този документ.

Използвайте стъклената тава с поставената върху нея скара. При предварително загряване изключвайте функцията **Booster**.

- Поставете стъклената тава със скарата на ниво 1.
- Изберете **Oven functions** .
- Изберете работния режим **Conventional heat**  и температура 100 °C.



- Изключете функцията **Booster** от падащото меню.
- Загрейте предварително работната камера заедно със стъклената тава и скарата за около 10 минути.
- Докато загрее работната камера, запържете добре парчето месо на готварския плот от всички страни.



Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

При вкарване или изваждане на горещата храна, както и при работи в горещата работна камера, слагайте кухненски ръкавици.

- Поставете запърженото месо на скарата.
- При нужда намалете температурата (вижте глава “Таблицы за готвене”).
- Допечете месото докрай.

### Sabbath programme

Специалните приложения **Sabbath programme** и **Yom-Tov** служат за поддържане на религиозни обичаи.

Следвайте инструкциите на дисплея, за да изпълните изискванията за Шабат.

Фурната се нагрива до настроената от Вас температура и поддържа тази температура в продължение на максимум 24 часа (**Sabbath programme**) или 76 часа (**Yom-Tov**). Фурната се изключва автоматично след 76 часа и при двете специални приложения.

- Изключете разпознаването на предния мебелен панел.

- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете **Special applications**
- Изберете **Sabbath programme**.
- Изберете желаното специално приложение (**Sabbath programme** или **Yom-Tov**).

Когато сте настроили кратко време или аларма, не можете да стартирате специалното приложение.

Не можете да промените или да запазите в **User programmes** стартирано специално приложение.

При прекъсване на електрозахранването се прекъсва и специалното приложение. Фурната се запазва в състояние, което е в съответствие с Шабат, само дотогава, докато е изключена от електрическата мрежа. Веднага щом връзката бъде възстановена, на дисплея се показва **Power cut -process cancelled**.

### Използване на Sabbath programme


Това специално приложение е подходящо за седмичния Шабат. С него можете да затопляте хранителните продукти за макс. 24 часа, докато отворите вратата за първи път.

- Настройте температурата.
- Изберете **Start**.

Появяват се **Sabbath programme** и настроената температура.

Нагревателят на работната камера се включва ок. 30 секунди след като затворите вратата. Осветлението на работната камера остава включено по време на целия процес на печене.

## Special applications


Часът не се показва на дисплея. Сензорът за приближаване и всички сензорни бутони (освен бутон Вкл./Изкл. ) не реагират.

Появява се съобщението Sabbath – do not open the door. След около 45 минути съобщението първо изгасва, след което се появява от време на време.

Ако съобщението **не** се появи, фурната не се загрева и можете да отворите и затваряте вратата.

Веднага щом отворите вратата един път, нагревателят на работната камера **остава изключен** до края на специалното приложение.

Ако оставите вратата затворена до края на специалното приложение, нагревателят на работната камера се изключва едва след 24 часа. Фурната остава включена.

- Ако искате да прекратите преждевременно специалното приложение, изключете фурната с бутона Вкл./Изкл. .

След края на специалното приложение угасва указанието Sabbath – do not open the door и нагревателят на работната камера се изключва. Другите указания остават на дисплея, докато фурната не се изключи автоматично след 76 часа.


### Използване на Yom-Tov

Това специално приложение е подходящо за поредица от празнични дни в рамките на седмицата. С него можете да затопляте хранителните продукти за макс. 76 часа. През това време можете да отворите и затваряте вратата многократно.

- Настройте температурата.
- Изберете Start.


Появяват се Yom-Tov и настроената температура.

Нагревателят на работната камера се включва ок. 30 секунди след като затворите вратата. Осветлението на работната камера остава включено по време на целия процес на печене.

Часът не се показва на дисплея. Сензорът за приближаване и всички сензорни бутони (освен бутон Вкл./Изкл. ) не реагират.

Появява се съобщението Sabbath – do not open the door. След около 45 минути съобщението първо изгасва, след което се появява от време на време.

Ако съобщението **не** се появи, можете да отворите и затваряте вратата многократно. Нагревателят на работната камера **остава включен**.

- Ако искате да прекратите преждевременно специалното приложение, изключете фурната с бутона Вкл./Изкл. .


Нагревателят на работната камера остава включен до края на специалното приложение. Фурната се изключва автоматично след 76 часа.

При прекъсване на електрозахранването се прекъсва и специалното приложение. Фурната се запазва в състояние, което е в съответствие с Yom-Tov, само дотогава, докато е изключена от електрическата мрежа. Веднага щом връзката бъде възстановена, на дисплея се показва Power cut -process cancelled.

### Готвене

Задължително обърнете внимание на главата “Указания за безопасност и предупреждения”, раздел “Правилна употреба”.

Ако загревате хранителни продукти с твърда ципа или кора, като домати, наденички, необелени картофи, патладжани, те могат да се пръснат. Предварително пробийте многократно тези продукти или ги резнете, за да може да излиза възникващата пара.




Ако нагривате яйца с черупката, счупете я веднага след изваждане на яйцата от работната камера. Варете яйца с черупки само в специален съд. Не затопляйте твърдо сварени яйца в работния режим Microwave .

Използвайте по възможност кухненския термометър за следене на температурата при готвене (вижте глава “Печене на месо”, раздел “Кухненски термометър”).

Настройте вътрешната температура:





- Рибa: най-малко 70 °C
- Птиче месо: най-малко 85 °C

### Препоръки

- Обръщайте, раздробявайте или разбърквайте многократно хранителните продукти. Бъркайте ги от външните слоеве към средата, тъй като периферията се затопля по-бързо.
- В работните режими с микровълнова функция използвайте само съдове, които са пригодени за микровълнова и обикновена фурна.
- За готвене използвайте по възможност автоматичните програми.
- В работните режими MW + Fan grill  и MW + Grill  винаги гответе, без да покривате храната, защото иначе няма да се запече отгоре.
- В работния режим Microwave  изберете микровълнова мощност от 850 W, докато кипне и продължете да готвите с 450 W. Вижте данните в таблиците за готвене в края на този документ.

## Special applications


### Готвене с работния режим Microwave

Супи/гювечи зеленчуци	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Гювеч	1500	10	+	20	1
Супа	1500	11	+	24	1
Грах	500	5	+	10	2
Грах (дълбоко замразен)	450	5	+	12	2
Моркови	500	5	+	10	2
Броколи	500	6	+	8	2
Броколи (дълбоко замразени)	450	5	+	11	2
Розички карфиол	500	6	+	10	2
Алабаш на пръчици	500	3	+	8	2
Аспержи	500	5	+	8	2
Праз лук	500	5	+	8	2
Праз лук (дълбоко замразен)	450	5	+	8	2
Чушка, нарязана на ленти	500	5	+	10	2
Боб, зелен	500	4	+	12	2
Брюкселско зеле	500	5	+	12	2
Брюкселско зеле (дълбоко замразено)	450	5	+	10	2
Зеленчукова смес (дълбоко замразена)	450	5	+	12	2

 тегло,  време за готвене,  време за изравняване на температурата


<sup>1</sup> Оставете хранителните продукти да постоят на стайна температура. През това време на изравняване температурата се разпределя равномерно в хранителните продукти.

### Консервиране

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

При еднократно консервиране на бобови култури и месо спорите на бактерията клостридиум ботулинум не се унищожават напълно. От тях може да се образуват токсини, които водят до тежки отравяния. Тези спори се унищожават напълно едва след още едно консервиране.

Консервирайте **винаги** втори път бобовите култури и месото след изстиване в рамките на 2 дни.

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени кутии.



В затворени кутии при консервиране и загряване се създава свръхналягане, вследствие на което те могат да се спукат.

Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

### Подготовка на плодове и зеленчуци

Данните важат за максимално 5 буркана с вместимост 0,5 l.


Използвайте само специални буркани, които можете да намерите в специализираните магазини:

- Fan plus : Буркани за консервиране и буркани с винтова капачка
- Microwave : Буркани за консервиране, които са подходящи за микровълнова фурна, със стъклен капак, който се затваря с прозрачна лепяща лента

- Използвайте само неповредени буркани и гумени пръстени.
- Преди консервирането измийте бурканите с гореща вода и ги напълнете най-много до 2 cm под ръба.
- След напълване на продуктите за консервиране почистете ръба на буркана с чиста кърпа и гореща вода.
- Запечатвайте бурканите само с прозрачна лепяща лента. Не използвайте метални щипки, тъй като те образуват искри в работния режим Microwave .
- Поставете стъклената тава на ниво 1 и сложете бурканите върху нея.

## Special applications

### Използване на работен режим Fan plus

- Изберете работния режим Fan plus  и температура 160–170 °C.
- Изчакайте, докато в бурканите започнат да се образуват равномерно мехурчета.



Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.


### Консервиране на плодове и краставици


- Когато видите в бурканите мехурчета, настройте посочената температура за второ нагряване и оставете бурканите да постоят в топлата работна камера за посоченото време.

### Консервиране на зеленчуци


- Когато видите в бурканите мехурчета, настройте посочената температура за консервиране и консервирайте зеленчуците за посоченото време.
- След консервиране настройте посочената температура за второ нагряване и оставете бурканите да постоят в топлата работна камера за посоченото време.

	 /⌚	 /⌚
Плодове	–/–	30 °C 25–35 min
Краставици	–/–	30 °C 25–30 min
Червено цвекло	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Боб (зелен или жълт)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/⌚ Температура и време за консервиране, след като се появят мехурчета

/⌚ Температура и време на второ нагряване

### Използване на работен режим Microwave

- Изберете работния режим Microwave  и микровълнова мощност 850 W.
- Изчакайте, докато в бурканите започнат да се образуват равномерно мехурчета. Този процес продължава около 3 минути за всеки буркан. При 5 буркана времето се удължава съответно на около 15 минути.

Намалете микровълновата мощност навреме, за да предотвратите кипване.


### Консервиране на плодове и краставици

- Когато видите в бурканите мехурчета, изключете фурната и оставете бурканите да постоят в топлата работна камера за посоченото време.

### Консервиране на зеленчуци


- Когато видите в бурканите мехурчета, настройте посочената микровълнова мощност и консервирайте зеленчуците за посоченото време.
- Изключете фурната след консервиране и оставете бурканите да постоят в топлата работна камера за посоченото време.

	 /⌚	⌚
Плодове	–/–	25–35 min
Краставици	–/–	25–30 min
Червено цвекло	450 W 20–30 min	25–30 min
Боб (зелен или жълт)	450 W 20–30 min	25–30 min

/⌚ Микровълнова мощност и време за консервиране, след като се появят мехурчета

⌚ Време за второ нагряване

### Изваждане на бурканите след консервиране

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

След консервиране бурканите са много горещи.

За изваждане на бурканите слагайте кухненски ръкавици.

- Извадете бурканите от работната камера.
- Оставете бурканите покрити с кърпа около 24 часа да се охладят в помещението, където не става течение.
- Консервирайте **винаги** втори път бобовите култури и месото след изстиване в рамките на 2 дни.
- Отстранете капачките на бурканите за консервиране и след това проверете дали всички буркани са затворени.

Консервирайте отворените буркани отново или ги приберете на студено и консумирайте веднага консервираните плодове и зеленчуци.

- Проверявайте бурканите по време на съхранение. Ако бурканите са се отворили по време на срока на съхранение или капачката се е издула или не се чува звук при отварянето ѝ, унищожете съдържанието.

### Дълбоко замразени продукти/готови ястия

#### Съвети за сладкиши, пица и багети

- Печете сладкиши, пица или багети върху скарата с подложена хартия за печене.
- Избирайте по-ниските температури от препоръчаните върху опаковката.

#### Съвети за картофи за пържене, крокети или други подобни


- Гответе тези дълбоко замразени продукти в стъклената тава с подложена хартия за печене.
- Избирайте по-ниските температури от препоръчаните върху опаковката.
- Обръщайте продуктите за печене многократно.

### Приготвяне на дълбоко замразени продукти/готови ястия

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

Печете сладкиши, пица и картофи за пържене или подобни храни само до златистожълто и не ги печете до тъмнокафяво.

- Изберете препоръчаните на опаковката работен режим и температура.
- Загрейте предварително работната камера.
- Поставете ястието на препоръчаното в опаковката ниво в предварително загрятата работна камера.
- Проверете дали ястието е готово след краткото време, препоръчано върху опаковката.

В MyMiele  можете да запаметите често ползваните приложения.

Особено при автоматични програми не е необходимо да преминавате всички нива на менюто, за да стартирате програма.

**Съвет:** Можете да изберете въведените в MyMiele опции на менюто и за начален екран (вижте глава “Настройка”, раздел “Начален екран”).

## Добавяне на записи

Можете да добавите до 20 записа.

■ Изберете MyMiele .

■ Изберете Add entry.

Можете да изберете подточки от следните рубрики:

- Oven functions

- Automatic programmes  **Auto**

- Special applications  

- User programmes  

■ Потвърдете с *OK*.

В списъка се появява избраната подточка със съответстващия ѝ символ.

■ Процедирайте по същия начин с другите записи. За избор се предлагат само недобавените все още подточки.

## Изтриване на записи

■ Изберете MyMiele .

■ Докоснете записа, който искате да изтриете, и задръжте, докато не се появи контекстното меню.

■ Изберете Delete.

Записът се изтрива от списъка.

## Преместване на записи

■ Изберете MyMiele .

■ Докоснете записа, който искате да преместите, и задръжте, докато не се появи контекстното меню.

■ Изберете Move.

Около записа се появява оранжева рамка.

■ Преместете записа.

Записът застава на желаната позиция.



Вие можете да съставите до 20 собствени програми и да ги запаметите.

- Можете да комбинирате до 10 стъпки на готвене, за да опишете точно изпълнението на любимите си или често използваните рецепти. При всяка стъпка от процеса на готвене можете да избирате настройки, като например работен режим, температура и време за готвене или вътрешна температура.
- Можете да определите нивото (нивата) за храната за готвене.
- Можете да въведете името на програмата, което е посочено във Вашата рецепта.

Когато отново извикате Вашата програма и я стартирате, тя се изпълнява автоматично.

Други възможности за съставяне на собствени програми:

- След изпълнението на автоматична програма я запаметете като собствена програма.
- След завършване на процес на готвене го запаметете с настроеното време на готвене.

След това въведете име на програмата.

## Съставяне на собствени програми

■ Изберете User programmes .

■ Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка на готвене.

Следвайте указанията на дисплея:

■ Изберете и потвърдете желаните настройки.

Когато изберете функцията Pre-heat, добавете допълнителна стъпка на готвене чрез Add, като зададете време за готвене. Едва тогава можете да запаметите или стартирате програмата.

Всички настройки за първата стъпка на готвене са определени.

Можете да добавяте още стъпки на готвене, например ако след първия работен режим пожелаете да ползвате друг.

■ Ако са необходими други стъпки на готвене, изберете Add и процедирайте, както при първата стъпка на готвене.

■ След като сте определили всички необходими стъпки на готвене, изберете Set shelf level.

■ Изберете желаното ниво (желаните нива).

■ Потвърдете с OK.

Ако искате да проверите или да промените впоследствие настройките, докоснете съответната стъпка.

■ Изберете Save.

■ Въведете името на програмата чрез клавиатурата.

Със знака ] можете да добавите пренасяне на нов ред за по-дълги имена на програми.

■ След като сте въвели името на програмата, изберете Save.


На дисплея се появява потвърдението, че името на Вашата програма е запаметено.

■ Потвърдете с OK.

# User programmes

Можете да стартирате запаметената програма веднага или с отложен старт, както и да промените стъпките на готвене.

## Стартиране на собствените програми


- Поставете продуктите за готвене в работната камера.
- Изберете User programmes .
- Изберете желаната програма.

В зависимост от настройките на програмата се показват следните опции на менюто.

- Start now  
Програмата се стартира незабавно. Нагревателят на работната камера се включва веднага.
  - Finish at  
Вие определяте момента, в който да завърши програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично изключва.
  - Start at  
Вие определяте момента, в който да стартира програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.
  - Display cooking stages  
Показва се обобщението на Вашите настройки.
  - Display actions  
Показват се необходимите действия, например за поставяне на храната за готвене.
- Изберете желаната опция от менюто.

- Потвърдете указанието на кое ниво трябва да се вкара храната за готвене, с *OK*.

Програмата стартира веднага или в зададения час.

В зависимост от процеса на готвене чрез  Info можете например да извиквате информация за поставянето или обръщането на приготвяната храна.

- Когато програмата изтече, изберете *Close*.

## Промяна на стъпки на готвене

Стъпките за готвене на автоматичните програми, които сте запаметили със собствени имена, не могат да бъдат променяни.


- Изберете User programmes .
- Докоснете програмата, която искате да промените и задръжте, докато не се появи контекстното меню.
- Изберете *Change*.
- Изберете стъпката за готвене, която искате да промените или *Add*, за да добавите стъпка за готвене.
- Изберете и потвърдете желаните настройки.
- Ако искате да стартирате променената програма, без да я промените, изберете *Start*.
- Ако сте променили всички настройки, изберете *Save*.


На дисплея се появява потвърдението, че името на Вашата програма е запаметено.

- Потвърдете с *OK*.

Запаметената програма е променена и можете да я стартирате веднага или с отложен старт.

## Преименуване на собствени програми

- Изберете User programmes .
- Докоснете програмата, която искате да промените и задръжте, докато не се появи контекстното меню.
- Изберете Rename.
- Променете името на програмата през клавиатурата.

Със знака  можете да добавите пренасяне на нов ред за по-дълги имена на програми.


- След като сте променили името на програмата, изберете Save.

На дисплея се появява потвърждението, че името на Вашата програма е запаметено.

- Потвърдете с *OK*.

Програмата се преименува.


## Изтриване на собствени програми

- Изберете User programmes .
- Докоснете програмата, която искате да изтриете и задръжте, докато не се появи контекстното меню.
- Изберете Delete.
- Потвърдете запитването с *Yes*.

Програмата се изтрива.

През Settings | Factory default | User programmes можете да изтриете всички собствени програми едновременно.

## Преместване на собствени програми

- Изберете User programmes .
- Докоснете програмата, която искате да преместите и задръжте, докато не се появи контекстното меню.
- Изберете Move.

Около записа се появява оранжева рамка.

- Преместете програмата.

Програмата застава на желаната позиция.

# Печене

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

Печете сладкиши, пица и картофи за пържене или подобни храни само до златистожълто и не ги печете до тъмнокафяво.

## Съвети за печене

- Настройте време за готвене. При печене на тестени изделия не трябва да се избира прекалено дълго предварително време. Тестото ще засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.
- Избягвайте светли тънки форми от полиран материал, тъй като при тях се получава неравномерно или слабо зачервяване. При неблагоприятни обстоятелства приготвяната храна не се изпича добре.
- Слагайте сладкиша в правоъгълните или продълговатите форми напречно в работната камера, за да постигнете оптимално разпределение на топлината във формата и равномерно изпичане навсякъде.
- При приготвяне на пържени картофи, крокети или други подобни подлагайте хартия за печене.

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

### Избор на температура 🌡️

- Избирайте основно по-ниската температура. При по-високи температури от посочените времето за готвене е по-кратко, но зачервяването може да бъде много неравномерно и при неблагоприятни обстоятелства продуктите не се изпичат добре.

### Избор на време за готвене ⌚

Времената в таблиците за готвене се отнасят, ако не е посочено друго, за готвене в незагрята предварително работна камера. При предварително загрята камера те следва да се намалят с ок. 10 минути.

- След изтичане на по-краткото време, проверявайте по принцип дали месото се е изпекло. За тази цел продупчете тестото с дървена клечка.

Ако няма полепнали влажни частици тесто по дървената клечка, печивото е готово.


## Указания относно работните режими

В глава “Главни и подменюта” ще намерите общ преглед на всички работни режими със съответните препоръчителни стойности.

### Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

### Използване на Fan plus

Можете да използвате всяка форма за печене от термоустойчив материал. Можете да готвите на по-ниски температури, отколкото в работния режим Conventional heat , тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера.

Използвайте този работен режим, когато печете едновременно на няколко нива.

- 1 ниво: поставяйте сладкиши във форми на ниво 1.
- 1 ниво: поставяйте плоски печива (например курабийки, кейкове) на ниво 2.
- 2 нива: поставяйте продуктите за готвене на нива 1+3 или 2+3 в зависимост от височината.

### Използване на Conventional heat

Най-подходящи са матирани и тъмни форми за печене от черна ламарина, тъмен емайл, потъмнена бяла ламарина или матирано алуминиево фолио, термоустойчиви форми от стъкло, форми с покритие.

Използвайте тези работни режими за приготвяне на традиционни рецепти. За рецепти от по-стари готварски книги настройвайте температурата с 10 °C по-ниско от предписаното. Времето за готвене не се променя.

- Поставяйте сладкиши във форми на ниво 1.
- Поставяйте плоски печива (например курабийки, кейкове) на ниво 2.

### Използване на Intensive bake

Можете да използвате всяка форма за печене от термоустойчив материал. Използвайте този работен режим за печене на сладкиши с влажен пълнеж.

**Не** използвайте този работен режим за печене на плоски сладки.

- Поставяйте сладкиши във форми на ниво 1.

### Използване на Eco Fan heat

Можете да използвате всяка форма за печене от термоустойчив материал. Използвайте този работен режим за запичане на запеканки и огретени, които трябва да придобият хрупкава коричка.

- Поставяйте сладкиши или запеканки във форми на ниво 1.
- Поставяйте плоски печива (например курабийки, кейкове) на ниво 2.

# Печене

## Използване на MW + Fan plus

Най-подходящи са пригодени за микровълнова фурна и огнеупорни форми за печене (вижте глава “Избор на съдове за микровълнов работен режим”), като напр. форми за печене от термоустойчиво стъкло или керамика, тъй като микровълните преминават през тези материали.

### Режимът на работа MW + Fan plus

е особено подходящ за печене на теста, които се пекаат по-дълго, като тесто с мая, тесто с извара и олио, бъркано тесто и месено тесто.

Когато използвате този работен режим, времето за готвене се съкращава.

Вижте данните в таблиците за готвене и в рецептите, когато избирате микровълновата мощност.

- Поставете стъклената тава на ниво 1.
- Поставете формата за печене върху стъклената тава.

**Съвет:** Металните форми са по-неподходящи за работните режими с микровълнова функция, тъй като металът отразява микровълните. Микровълните достигат до печивото само отгоре, поради което времето за готвене се удължава. Когато използвате метална форма, поставяйте я върху стъклената тава така, че да не се допира до стените на фурната. Ако се образуват искри, не използвайте повече тази форма в режими на работа с микровълнова функция.

## Съвети за печене на месо

- Принципно **предварително загреване** на работната камера е необходимо само при приготвяне на ростбиф и филе. Като цяло то не е необходимо.
- За печене на месо използвайте **затворени съдове**, като например ниска тенджерка за печене. Месото остава сочно отвътре. Работната камера остава по-чиста в сравнение с печенето върху скарата. Остава достатъчно сок за приготвяне на сос.
- Когато използвате **плик за печене**, спазвайте указанията върху опаковката.
- Когато използване за печене **скарата** или **отворен съд за готвене**, можете да намажете месо без тлъстини с мазнина, да го покриете с парченца сланина или да го шпиковате.
- **Подправете** месото и го сложете в съда за готвене. Наредете върху него парченца масло или маргарин, или го полейте с олио или готварска мазнина. Към по-големи парчета печено без мазнини (2–3 kg) и мазно птиче месо добавете около 1/8 l вода.
- По време на печенето не добавяйте прекалено много течност. По този начин се пречи на **зачервяването** на месото. Зачервяването се получава в края на времето за готвене. Месото допълнително се зачервява интензивно, когато след около половината от времето за готвене махнете капака от съда.

- След като приключи процесът на печене, извадете печеното от работната камера, покрийте го и го оставете да **постои** около 10 минути. Тогава при разрязване от месото изтича по-малко сок.
- Кожата на **птичето месо** става хрупкава, ако 10 минути преди края на времето за готвене я намажете с мощта на четка с леко подсолена вода.

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

- Спазвайте посочените температурни диапазони, микровълнови мощности, нива и времена. При изготвянето им са взети предвид различни съдове за готвене, различни парчета месо и различни традиции при печенето.

## Избор на температура <sup>Ⓔ</sup>

- Избирайте основно по-ниската температура. При по-високи температури от посочените месото се зачервява, но не се опича добре.
- При парчета месо, които тежат повече от 3 kg, избирайте температура, която е с около 10 °C по-ниска в сравнение с тази, която е посочена в таблицата за печене. Процесът на печене продължава малко по-дълго, но месото се запича равномерно и коричката не става прекалено дебела.
- При печене на скарата избирайте температура, която е с около 20 °C по-ниска в сравнение с тази, при печене в затворен съд за печене.

# Печене на месо

## Избор на време за готвене

Времената в таблицата за печене се отнасят, ако не е посочено друго, за готвене в незагрята предварително работна камера.


- Изчислете времето за готвене, като, в зависимост от вида на месото, умножите височината на Вашето парче месо [cm] по времето за сантиметър височина [min/cm]:
  - Говеждо/дивеч: 15–18 min/cm
  - Свинско/телешко/агнешко: 12–15 min/cm
  - Ростбиф/филе: 8–10 min/cm
- След изтичане на по-краткото време, проверявайте по принцип дали месото се е изпекло.


## Препоръки

- При използването на дълбоко замразено месо времето за готвене се увеличава с ок. 20 минути на килограм.
- Дълбоко замразено месо с тегло до около 1,5 kg можете да печете, без предварително да го размразявате.

## Указания относно работните режими

В глава “Главни и подменюта” ще намерите общ преглед на всички работни режими със съответните препоръчителни стойности.

Изберете работния режим Bottom heat  в края на печенето, ако ястието трябва да се зачерви повече от долната страна.



Не използвайте работния режим Intensive bake  за печене на месо, тъй като основата ще се препече.

## Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

## Използване на Fan plus или Auto roast

Тези работни режими са подходящи за печене на ястия с месо, риба и птиче месо с кафява коричка, както и за печене на ростбиф и филе.

В работния режим Fan plus  можете да готвите на по-ниски температури, отколкото в работния режим Conventional heat , тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера.


В работния режим Auto roast  по време на фазата на запържване работната камера първоначално се загрява до висока температура (около 230 °C). При достигане на тази температура фурната автоматично се настройва на зададената по-ниска температура за готвене (температурата на същинското печене).


- За печене използвайте съдове с термоустойчиви ръкохватки, като например ниска тенджера с капак, тенджера, гюведже или йенска тенджера.
- Поставете скарата с продуктите за готвене на ниво 1.



## Използване на MW + Fan plus или MW + Auto roast

Тези режими на работа **не** са подходящи за печене на чувствителни парчета месо като ростбиф и филе. Това месо би се опекло отвътре, преди да получи хрупкава коричка.

Използвайте работния режим MW + Fan plus  за бързо затопляне и готвене на ястия с равномерно зачервяване. В този работен режим се пестят най-много време и енергия.

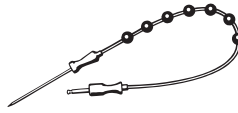
Използвайте работния режим MW + Auto roast  за първоначално запържване с високи температури и за същинско печене с ниски температури.

Когато използвате работни режими с микровълнова функция, времето за готвене се скъсява.

Вижте данните в таблиците за готвене и в рецептите, когато избирате микровълновата мощност.

- Използвайте само съдове, които са пригодени за микровълнова фурна, и огнеупорни съдове без метален капак (вижте глава “Избор на съдове за микровълнов работен режим”).
- Поставете скарата заедно със стъклената тава или стъклената тава на ниво 1.

## Кухненски термометър



С кухненския термометър можете да следите точната температура на процесите на печене.

### Начин на функциониране

Металният връх на кухненския термометър се забожда в продукта изцяло до дръжката. На металния връх се намира сензор за температура, който по време на процеса на готвене измерва температурата вътре в печивото. По-качването на вътрешната температура в храната за готвене отразява степента на запичане. В зависимост от това дали искате печеното например средно изпечено или добре изпечено, настройте по-ниска или по-висока вътрешна температура.

Вътрешната температура може да се настройва до 99 °C. Данни относно храната за готвене и съответните вътрешни температури ще откриете в таблицата за готвене в края на този документ.







Процесите на печене със и без кухненски термометър са със сравними времена за готвене.

# Печене на месо

## Възможности за употреба

При някои автоматични програми и специални приложения получавате инструкция да използвате кухненския термометър.

Освен това можете да го използвате и при Вашите собствени програми и следните режими на работа:

- Auto roast 
- Fan plus 
- Conventional heat 
- Microwave 
- MW + Auto roast 
- MW + Fan plus 

## Важни указания за използване

- Можете да поставите месото в тенджерата или, в зависимост от режима на работа, върху скарата или върху стъклената тава.
- Металният връх на кухненския термометър трябва да влезе докрай в продукта за печене, така че сензорът за температура да достига почти до сърцевината.
- При птиче месо е подходящо металният връх да се заби добре в най-дебелото място в областта на гърдите. За тази цел опипайте с палец и показалец областта на гърдите, за да намерите най-дебелото място.
- Металният връх не трябва да се допира до кости и не трябва да бъде забучван на места с особено много тлъстини. Тлъстините и костите могат да предизвикат преждевременно изключване.

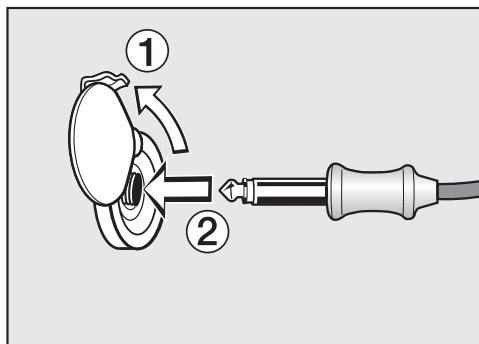
- При прошарено месо с много слянина изберете най-високата стойност от посочения в таблицата за печене диапазон на вътрешната температура.
- При използване на алуминиево фолио или пликосе за печене забодете кухненския термометър през фолиото до сърцевината на продукта за готвене. Можете също така да го поставите с месото във фолиото. Спазвайте при това изискванията на производителя на фолиото.

## Използване на кухненския термометър

- Забодете металния връх на кухненския термометър изцяло до дръжката в продукта.

Ако желаете да пригответе едновременно няколко парчета месо, забодете кухненския термометър в най-високото от тях.

- Поставете ястието в работната камера.




- Включете щекера на кухненския термометър в буксата за свързване, като го притиснете до осезаемо фиксиране.
- Затворете вратата.

- Изберете режим на работа или автоматична програма.
- Настройте температурата и вътрешната температура, ако е необходимо.

При автоматичните програми стойностите на вътрешната температура са фиксирани предварително. Следвайте указанията на дисплея.

Процесът на готвене приключва, когато бъде достигната вътрешната температура.

 **Опасност от нараняване поради горещи повърхности.**  
Кухненският термометър може да се нагорещи. Може да се изгорите от него.

При изваждане на кухненския термометър от буксата за свързване използвайте кухненски ръкавици.

### **Отложено стартиране на процес на готвене с кухненски термометър**

Можете да стартирате процеса и в покъсен момент.

- Изберете Start at.

Времето за край може да се прецени само приблизително, тъй като продължителността на процеса на готвене с използване на кухненски термометър не отговаря изцяло на продължителността на процеса на готвене без кухненски термометър.

Не можете да настроите Duration и Finish at, тъй като общото време зависи от достигането на вътрешната температура.

### **Показване на оставащото време**


Ако при даден процес на готвене настроената температура е по-висока от 140 °C, след определено време започва да се появява приблизителното време до края на процеса на готвене (оставащото време).

Оставащото време се изчислява от настроената температура на печене, настроената вътрешна температура и хода на покачването на вътрешната температура.

Показаното в началото оставащо време е прогнозна стойност. Тъй като оставащото време непрекъснато се преизчислява в процеса на готвене, показваната стойност непрекъснато се мени и става все по-точна.

Цялата информация за оставащото време се изтрива, когато се промени температурата на готвене или вътрешната температура или ако бъде избран друг работен режим. Ако вратата е била отворена за по-дълго време, оставащото време се преизчислява наново.

# Печене на грил

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

Ако печете на грил с отворена врата, горещият въздух в работната камера не се поема от охлаждащия вентилатор и не се охлажда. Елементите за управление се нагорещават.

Затворете вратата при печене на грил.

## Съвети за печене на грил



- При печенето на грил е необходимо предварително загряване. За предварително загряване изберете работен режим **без** микровълнова функция. Загрейте предварително нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя за около 5 минути при затворена врата.
- Измийте месото бързо на студена течаща вода и го подсушете. Не осолявайте нарязаното месо преди печене на грил, защото в противен случай сокът му ще изтече.
- Ако месото няма тлъстини, можете да го намажете с олио. Не използвайте други мазнини, защото твърде лесно потъмняват или образуват пушек.
- Почиствайте плоските риби и рибните филета и ги осолявайте. Може да поръсите рибата и с лимонov сок.
- Печете на грил принципно върху скарата.
- Намажете скарата с олио и сложете продукта за печене върху нея.

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.



- Спазвайте посочените температурни диапазони, нива и времена. При изготвянето им са взети предвид различни парчета месо и различни традиции при печенето.
- Проверете дали продуктът е готов след изтичане на по-краткото време за приготвяне.

### Избор на температура

В работните режими Fan grill  и MW + Fan grill  можете да избирате температура.

- Избирайте основно по-ниската температура. При по-високи температури от посочените месото се зачервява, но не се опича добре.

### Избор на степен на грила

В работните режими Grill  и MW + Grill  можете да избирате между степени от 1 до 3.

- Когато печете продукти за грил с по-голям диаметър на по-голямо отстояние от грил нагревателя, изберете **степен 1**.
- За по-слабо зачервяване, например при огретен, изберете **степен 2**.
- Когато печете за кратко плоски продукти за печене на грил на малко отстояние от грил нагревателя, изберете **степен 3**.

## Избор на време за готвене ⌚

- Печете на грил плоско месо или пържоли ок. 6–8 минути от всяка страна.  
Внимавайте парчетата да са еднакво дебели, за да могат времената за готвене да не са прекалено различни.
- Печете на грил по-големи парчета по около 7–9 минути от всяка страна.
- Печете на грил рула по 10 минути на всеки сантиметър от диаметъра.
- След изтичане на по-краткото време, проверявайте по принцип дали месото се е изпекло.
- За да **пробвате печеното** натиснете с лъжица върху месото. Така можете да установите до каква степен е опечено месото.

### - алангле

Ако месото е още много еластично, то е още червено отвътре.

### - умерено

Ако месото не е много еластично, то е розово отвътре.

### - изпечено

Ако месото съвсем не е еластично, то е изпечено отвътре.

**Съвет:** Ако повърхността на по-големите парчета месо вече е силно зачервена, а вътрешността все още не е изпечена, поставете продукта за готвене на по-ниско ниво или намалете температурата за печене на грила. Така повърхността няма да стане толкова тъмна.

## Указания относно работните режими

В глава “Главни и подменюта” ще намерите общ преглед на всички работни режими със съответните препоръчителни стойности.

Пластмасата на кухненския термометър може да се стопи при много високи температури.

Не използвайте кухненския термометър в работните режими за печене на грил.

Не съхранявайте кухненския термометър в работната камера.

Когато използвате работни режими с микровълнова функция, времето за готвене се скъсява.

Вижте данните в таблиците за готвене и в рецептите, когато избирате микровълновата мощност.

## Използване на Fan grill или MW + Fan grill

Тези работни режими са подходящи за печене на грил на продукти с по-голям диаметър, като например пиле.

За плоски продукти за готвене най-общо се препоръчва настройка на температурата 220 °C, за продукти с по-голям диаметър – 180–200 °C.


- В зависимост от височината на продуктите за готвене поставете скарлата на ниво 1 или 2.

## Използване на Grill или MW + Grill

Тези работни режими са подходящи за печене на грил на плоски продукти и за запичане отгоре.


- В зависимост от височината на продуктите за готвене поставете скарлата на ниво 2 или 3.

## Почистване и поддръжка

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди почистване на ръка най-напред оставете нагревателя, работната камера и аксесоарите да се охладят.

 Опасност от нараняване вследствие на токов удар.

Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение.

Никога не използвайте за почистване на фурната парочистачка.

Всички повърхности могат да се оцветят или да се променят, ако използвате неподходящ за тях почистващ препарат. В частност фронталният панел на уреда може да се повреди от препаратата за почистване на фурни.

Всички повърхности са чувствителни на надраскване. Драскотините по стъклените повърхности могат да доведат до счупване на стъклата при определени обстоятелства.

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

Силни замърсявания могат при определени обстоятелства да повредят фурната.

Почиствайте работната камера, вътрешната част на вратата и уплътнението, когато се охладят. Много дългото чакане затруднява ненужно почистването и в екстремни случаи го прави невъзможно.

При дефектна фурна във включено състояние могат да излязат микровълни, които представляват опасност за потребителя.

Проверете вратата и уплътнението ѝ за повреди. Докато уредът не бъде ремонтиран от техник от Центъра за обслужване на клиенти, не използвайте режими на работа с микровълни.

### Неподходящи почистващи препарати

За да не повредите повърхностите при почистване, избягвайте да използвате:

- почистващи препарати, които съдържат сода, амоняк, киселина или хлорид
- агенти за отстраняване на котлен камък по лицевия панел,
- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, пемза)
- почистващ препарат на основата на разтворител
- препарат за почистване на неръждаема стомана
- препарат за почистване на съдомиялни машини
- препарати за почистване на стъкла

- препарат за почистване на стъкло-керамични плотове
- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати)
- обезмаслители
- остри метални стъргалки
- стоманена вата
- точково почистване с механични почистващи препарати
- почистващ препарат за фурна\*
- домакинска тел от неръждаема стомана

\* при упорити замърсявания се разрешава използването върху повърхности с покритие PerfectClean

Ако замърсяванията въздействат продължително време, при определени обстоятелства те не могат да се отстранят. Многократното използване на фурната без почистване между ползванията може да доведе до повече разход на труд и време за почистване. Най-добре отстранете замърсяванията веднага.

Само стъклената тава може да се почиства в съдомиялна машина.

**Съвет:** Замърсявания от плодов сок или тесто от сладкиши от лошо затварящи се форми за печене се отстраняват най-лесно, докато работната камера е още топла.

За по-удобно почистване Ви препоръчваме:

- Свалете нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя.

- Кипнете във фурната вода с малко лимонов сок за няколко минути, за да се неутрализират миризмите в работната камера.

### Отстраняване на нормални замърсявания

Течността във вътрешността на уреда може да повреди фурната.

Не почиствайте работната камера с твърде много течност, за да не попадне през отворите течност във вътрешността на уреда.

### Отстраняване на нормални замърсявания

- Почиствайте нормалните замърсявания най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода. Това е особено важно за частите с покритие PerfectClean, тъй като остатъците от препаратите за почистване увреждат незалепващия ефект.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

### Почистване на кухненския термометър

Ако потопите кухненския термометър във вода или го почистите в съдомиялна машина, той ще да се повреди.

Почиствайте кухненския термометър само с влажна кърпа.

## Почистване и поддръжка

### Отстраняване на упорити замърсявания

Вследствие на преливане на плодов сок или на остатъци от печено върху емайлираните повърхности могат да останат оцветявания или да се появят матови петна. Тези петна не се отразяват върху качествата при употреба.

Не се опитвайте на всяка цена да отстраните тези петна. Използвайте само описаните помощни средства.

- Навлажнете засъхналите остатъци с разтворения почистващ препарат и оставете остатъците няколко минути да се размекнат.
- След като се размекнат, можете допълнително да използвате твърдата страна на гъба за миене на съдове.

### Използване на почистващи препарати за фурни

- При много упорити замърсявания върху емайла с PerfectClean покритие върху студената повърхност нанесете препарата за почистване на фурни на Miele.

Когато спрей за почистване на фурни попадне в междинни пространства и отвори, се отделя силна миризма при следващите процеси на готвене.

Не пръскайте спрей за почистване на фурни тавана на работната камера.

Не пръскайте спрей за почистване на фурни в междинните пространства и отворите по стените и задната стена на работната камера.

- Оставете препарата за почистване на фурни да подейства в съответствие с данните върху опаковката.

Препаратите за почистване на фурни на други производители могат да се нанасят само върху студени повърхности и да се оставят да действат максимално 10 минути.

- Допълнително можете да използвате след времето на действие твърдата страна на гъби за почистване на съдове.
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- Подсушете повърхностите с мека кърпа.



### Сваляне надолу на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя

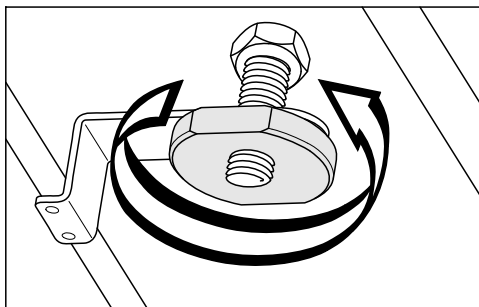
Ако таванът на работната камера е силно замърсен, за да го почиствате, можете да свалите надолу нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя. Добре би било да почиствате тавана на работната камера периодично с влажна кърпа или гъба за миене на съдове.

**⚠** Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди почистване на ръка най-напред оставете нагревателя, работната камера и аксесоарите да се охладят.

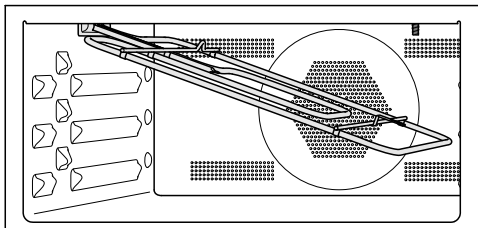
Дъното на работната камера може да се издраска от падналата гайка. За да предотвратите това, постелете върху него кърпа за съдове.



- Развийте гайката.

Нагревателят за горно нагряване/грил нагревателят може да се повреди.

Никога не дърпайте нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя със сила надолу.



- Свалете внимателно надолу нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя.

Плочата на тавана на работната камера може да се повреди.

За почистване на тавана на работната камера не използвайте твърдата страна на гъбата за миене на съдове.

Светоиндикаторът на тавана на работната камера може да се повреди.

По възможност не почиствайте светоиндикатора.

- Почиствайте тавана на работната камера с влажна кърпа или с гъба за миене на съдове.
- След почистване на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя го вдигнете отново нагоре.
- Поставете отново гайката и я затегнете.

## Какво да правим, когато ...






Можете сами да отстраните повечето неизправности и грешки, които могат да възникнат при ежедневните операции. В много случаи можете да спестите време и пари, като не се налага да се обаждате на сервиза.

На интернет страница [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности.



Таблиците по-долу ще Ви помогнат да откриете и отстраните причините за неизправност или грешка.


Проблем	Причина и отстраняване
<b>Дисплеят е тъмен.</b>	Вие сте избрали настройката Time   Display   Off. Поради това при изключена фурна дисплеят е тъмен. ■ Когато включите фурната, се показва главното меню. Ако искате часът да се показва постоянно, изберете настройката Time   Display   On.
	Фурната няма електрозахранване. ■ Проверете дали мрежовият щепсел на фурната е включен в контакта. ■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
<b>Не чувате звуков сигнал.</b>	Звуковите сигнали са изключени или са настроени с твърде ниска сила на звука. ■ Включете звуковите сигнали или увеличете силата на звука чрез Settings   Volume   Buzzer tones.
<b>Работната камера не се загрева.</b>	Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате опциите на менюто на дисплея и чрез сензорните бутони, но загреването на работната камера не работи. ■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез Settings   Showroom programme   Demo mode   Off.
<b>Не можете да стартирате процес на готвене.</b>	Вратата все още е отворена и не може да се активира процес с микровълнова функция. ■ Проверете дали вратата е затворена правилно.
	Не са настроени микровълновата мощност или времето за готвене за процес с микровълнова функция. ■ Проверете дали са настроени микровълнова мощност и време за готвене.
	Не са въведени всички необходими настройки за процес в работен режим с микровълнова функция. ■ Проверете дали са настроени микровълнова мощност, време за готвене и температура.

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Сензорните бутони или сензорът за приближаване не реагират.</b>	<p>Вие сте избрали настройката Display   QuickTouch   Off. Поради това сензорните бутони и сензорът за приближаване не реагират при изключена фурна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ След като включите фурната, сензорните бутони и сензорът за приближаване ще започнат да реагират. Ако искате сензорните бутони и сензорът за приближаване да реагират и при изключена фурна, изберете настройката Display   QuickTouch   On.</li> </ul>
	<p>Настройките за сензора за приближаване са изключени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Променете настройките за сензора за приближаване чрез Settings   Movement sensor.</li> </ul>
	<p>Сензорът за приближаване е неизправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
	<p>Фурната не е свързана към електрическата мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали щепселът на фурната е включен в контакта.</li> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.</li> </ul>
	<p>Когато не реагира и дисплеят, означава, че е възникнал проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Задръжте натиснат бутона вкл./изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната се рестартира.</li> </ul>
<b>На дисплея се появява System lock  при включване.</b>	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Можете да я изключите за даден процес на готвене, като задръжите натиснат символа  в продължение на поне 6 секунди.</li> <li>■ Ако искате да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката Safety   System lock    Off.</li> </ul>
<b>Power cut -process cancelled се появява на дисплея.</b>	<p>Електрозахранването е било прекъснато за кратко. Вследствие на това е бил прекъснат активиран процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната и отново я включете.</li> <li>■ Стартирайте отново процеса на готвене.</li> </ul>
<b>На дисплея се появява 12:00.</b>	<p>Електрозахранването е било спряло за повече от 150 часа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройте часа и датата отново.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
Maximum operating hours reached <b>се появява на дисплея.</b>	Фурната е работила прекомерно дълго. Защитното изключване е било активирано. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Потвърдете с <i>OK</i>.</li> </ul> След това фурната отново е готова за експлоатация.
<b>На дисплея се показват Fault и код на грешка, който не е посочен тук.</b>	Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
<b>Ако вратата по време на процес на готвене в работен режим Microwave  се отвори, не се чува шум от работата.</b>	Това не е повреда! Ако вратата по време на процес на готвене в микровълнов работен режим Microwave  се отвори, контактният прекъсвач на вратата изключва микровълновата функция и превключва охлаждащия вентилатор на по-ниски обороти.
<b>След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.</b>	След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”).
<b>По време на процес с микровълнова функция се чува необичаен шум.</b>	По време на процес с микровълнова функция сте използвали метален съд. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали не възникват искри вследствие на използване на метални съдове (вижте глава “Микровълнов работен режим”, раздел “Избор на съдове”).</li> </ul>
	По време на процес с микровълнова функция сте покрили храната с алуминиево фолио. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ При необходимост отстранете покритието.</li> </ul>
	По време на процес с микровълнова функция сте използвали скарата. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ За процеси с микровълнова функция винаги използвайте стъклената тава.</li> </ul>
<b>Фурната се е изключила самостоятелно.</b>	С цел енергоспестяване фурната автоматично се изключва, когато след включване или след край на процес на готвене в рамките на определен период от време не се задават команди. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете отново фурната.</li> </ul>

Проблем	Причина и отстраняване
<p><b>Сладкишът/сладките не са изпечени след изтичане на посоченото в таблицата за готвене време.</b></p>	<p>Избраната температура не съвпада с тази в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изберете температура в съответствие с рецептата.</li> </ul> <p>Количествата съставки не съвпадат с тези в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали не сте променили рецептата. Чрез прибавяне на повече течност или яйца тестото става по-влажно и има нужда от по-дълго време за печене.</li> </ul>
<p><b>Сладкишът/сладките не са зачервени равномерно.</b></p>	<p>Избрали сте неправилна температура или неподходящо ниво.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Винаги има известна разлика в степента на зачервяване. При много големи разлики в зачервяването проверете дали сте избрали правилните температура и ниво.</li> </ul> <p>Материалът или цветът на формата за печене не са подходящи за работния режим. Светли, тънкостенни форми с огледална повърхност не са толкова подходящи. Те отразяват топлинното излъчване на фурната. Вследствие на това топлината достига по-лошо до продукта за печене и във формата се получава неравномерно или слабо зачервяване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Използвайте матови, тъмни форми за печене.</li> </ul>
<p><b>След изтичане на зададеното време храната в работен режим Microwave  не се е затоплила или сготвила достатъчно.</b></p>	<p>Прекъснали сте процес на готвене с микровълнова функция, но не сте го стартирали отново.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стартирайте процеса на готвене отново, докато храната се затопли или сготви достатъчно.</li> </ul> <p>При готвене или затопляне с микровълнова функция е настроено прекалено кратко време.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали за зададената микровълнова мощност е избрана правилната продължителност. Колкото по-ниска е микровълновата мощност, толкова по-голяма трябва да бъде продължителността.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p><b>След затопляне или готвене с микровълнова функция храната изстива прекалено бързо.</b></p>	<p>Вследствие на свойствата на микровълните топлината се образува първо в периферните слоеве на хранителния продукт и след това се предава към вътрешността му. Ако ястието се загрява с висока микровълнова мощност, то става горещо отвън, но в сърцевината все още не е затоплено. При последващото изравняване на температурата храната става по-топла в сърцевината и по-студена отвън.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Избирайте, особено при затопляне на храни с различен състав, като например за меню, ниска микровълнова мощност и съответно по-дълга продължителност.</li> </ul>
<p><b>Осветлението на работната камера след кратко време се изключва.</b></p>	<p>Избрали сте настройката Lighting   "On" for 15 seconds   .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ако искате да включите осветлението на работната камера по време на целия процес на готвене, изберете настройката Lighting   On.</li> </ul>
<p><b>Осветлението на работната камера е изключено или не се включва.</b></p>	<p>Избрали сте настройката Lighting   Off   .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон ☼.</li> <li>■ Ако искате, изберете настройката Lighting   On или "On" for 15 seconds.</li> </ul> <p>Осветлението на работната камера е неизправно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>

На интернет страница [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности и за резервни части на Miele.

### Контакт при неизправности

При неизправности, които не можете да отстраните сами, уведомете например Вашия специализиран търговец на Miele или сервиза на Miele.

Можете да запазите час в сервиза на Miele онлайн на адрес [www.miele.bg/service](http://www.miele.bg/service).

Информацията за връзка със сервиза на Miele ще откриете в края на този документ.

Сервизът се нуждае от идентификатора на модела и фабричния номер (фабр./сериен номер/N<sup>o</sup>). Данните ще намерите на табелката с данни.

Тази информация ще намерите на типовата табелка с данни, която може да се види при отворена врата на фронталната рамка.

### Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

Повече информация можете да намерите в доставените с машината гаранционни условия.

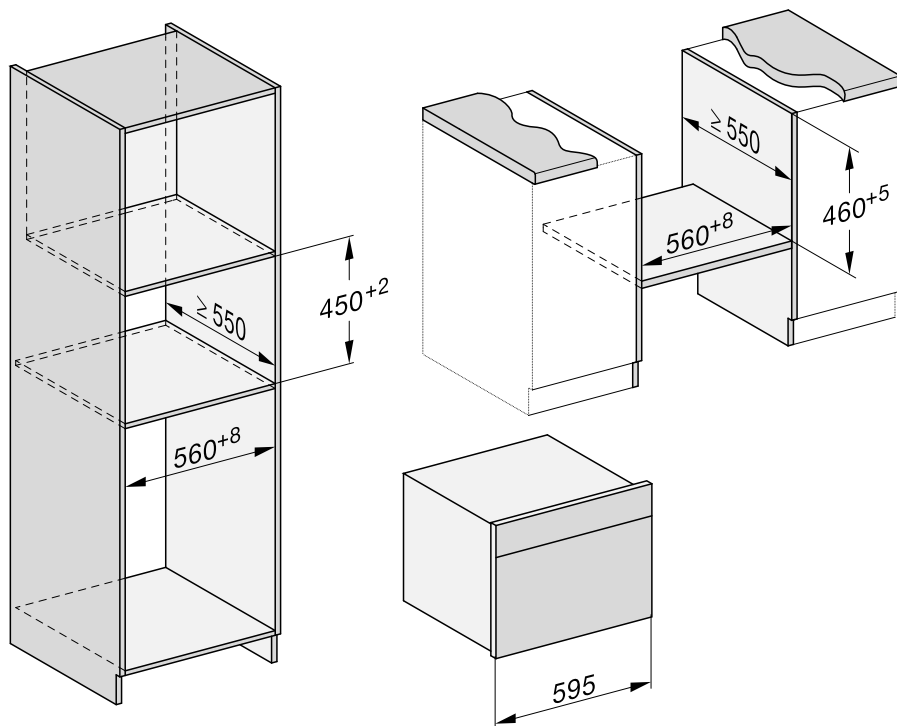
# Монтаж

## Монтажни размери

Всички размери са посочени в mm.

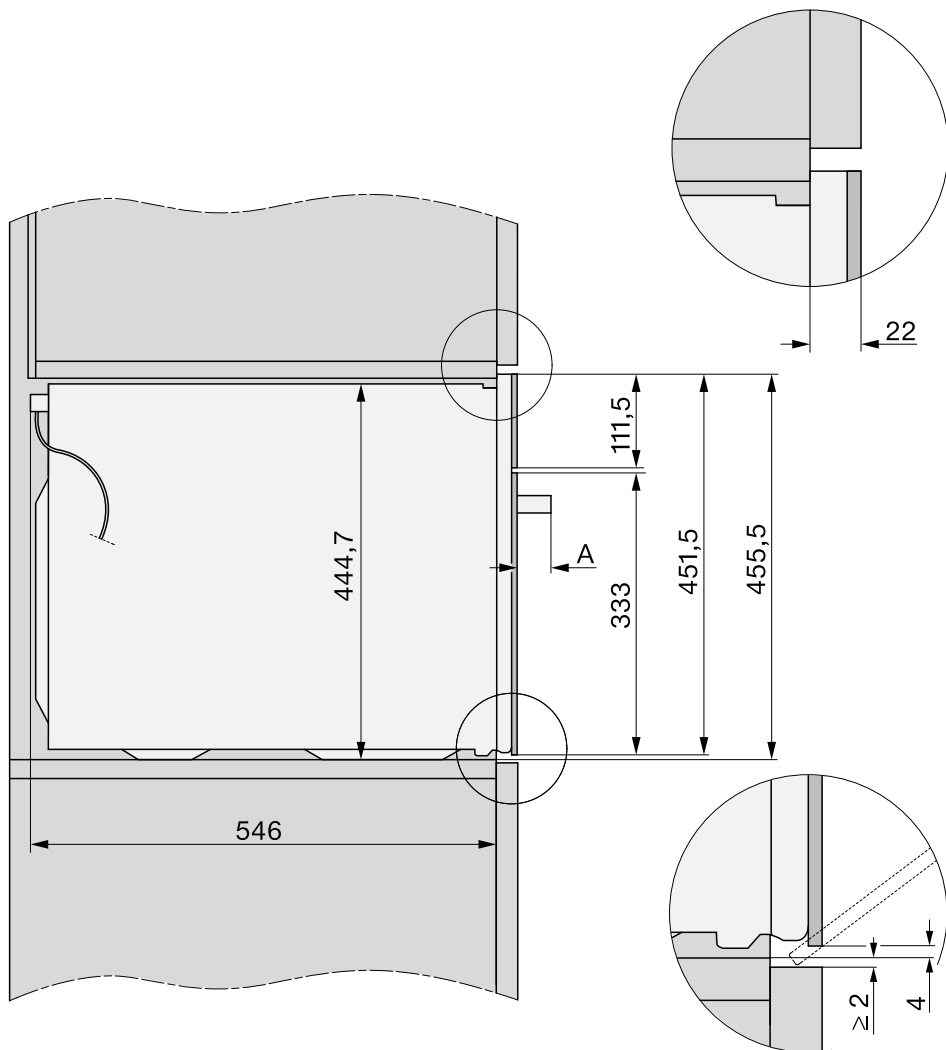
### Вграждане в горен или долен шкаф

Ако фурната трябва да се вгради под готварски плот, спазвайте указанията за вграждане, както и височината на вграждане на готварския плот.





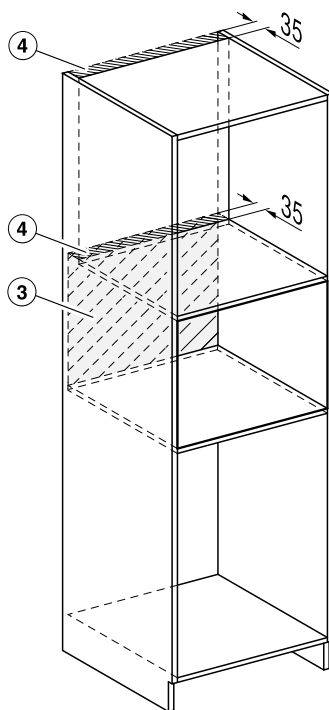
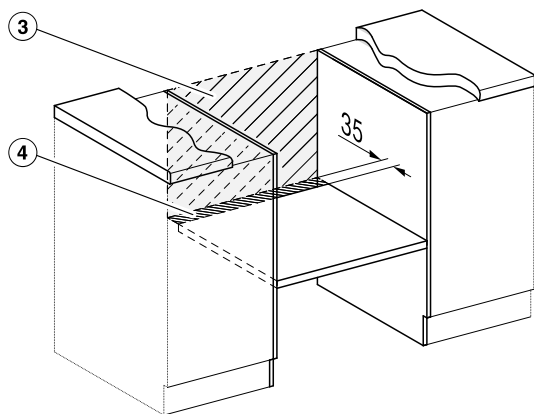
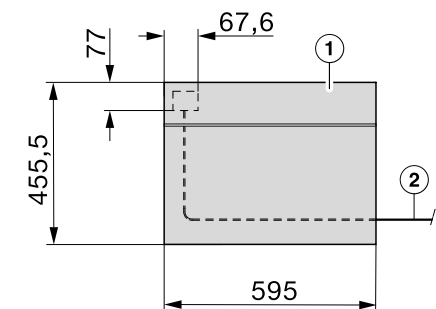
## Страничен изглед



A 47 mm

# Монтаж

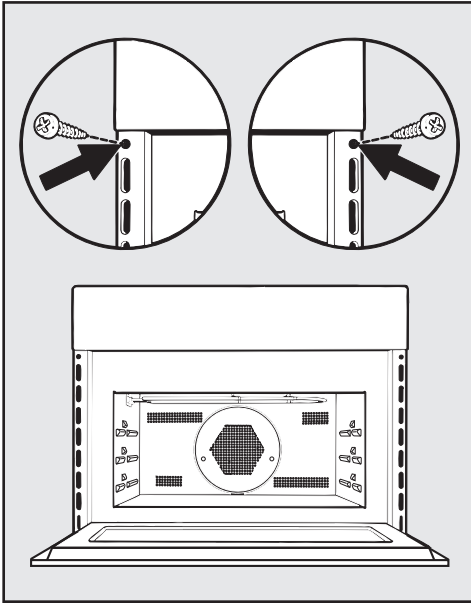
## Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Захранващ кабел, дължина = 2.000 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. 150 cm<sup>2</sup>

## Вграждане на фурната

- Свържете фурната към електрическата мрежа.
- Вкарайте фурната в шкафа за вграждане и я подравнете.



- Отворете вратата и закрепете фурната с помощта на двата приложени винта към страничните стени на шкафа за вграждане.

## Електрическо свързване

Фурната е оборудвана със захранващ кабел и мрежов щепсел, готова за свързване към променлив ток 50 Hz, 230 V.

Защитата с предпазители трябва да бъде най-малко 16 А.

Свързването трябва да се осъществява само към инсталиран съгласно изискванията заземен контакт. Електрическата инсталация трябва да е изпълнена съгласно VDE 0100.

Фурната трябва да е позиционирана така, че мрежовият щепсел да може да бъде достигнат.

Ако контактът се окаже недостъпен за потребителя или е предвидена стационарна връзка, трябва да предвидите допълнително устройство за разединяване на всеки полюс от мрежата.

Като разединително устройство могат да послужат достъпни прекъсвачи с контактен отвор минимум 3 mm. Такива са линейните защитни прекъсвачи, предпазителите и контакторите (EN 60335).

Необходимите **данни за свързване** можете да намерите на фирмената табелка, която се намира на предната страна на работната камера. Данните трябва да съвпадат с характеристиките на електрическата мрежа.

При въпроси към Miele давайете винаги следните данни:

- идентификатор на модела
- фабричен номер
- технически параметри за свързване (мрежово напрежение/честота/максимална потребителска мощност)

При повреждане на захранващия кабел той трябва да бъде сменен със специален захранващ кабел от сервиза на Miele.

Тази фурна с микровълнова функция изпълнява изискванията на европейския стандарт EN 55011. В съответствие със стандарта уредът е класифициран като уред от група 2, клас В.

Група 2 означава, че за целите на предназначението си уредът излъчва високочестотна енергия под формата на електромагнитно лъчение за термична обработка на хранителни продукти.

Уред от клас В означава, че уредът е подходящ за използване в домакинството.

Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване). Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия. Функциите и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и при изолиран работен режим или при несинхронна с мрежата работа, или да бъдат заменени с равностойни мерки в инсталацията. Както например е описано в актуалната публикация на VDE-AR-E 2510-2.

## Кексово тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Мъфини		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Тарталети (1 стъклена тава)*		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Тарталети (2 стъклени тави)*		140	–	2+3	35–45	–
Пясъчен кекс (правоъгълна форма за печене, 30 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Козуначен кекс (кръгла форма за печене/форма за “Гугелхупф”, Ø 26 cm)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Мраморен кекс, кекс с ядки (пра- воъгълна форма за печене, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Мраморен кекс, кекс с ядки (кръг- ла форма за печене/форма за “Гу- гелхупф”, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Плодов сладкиш (1 стъклена тава)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Плодов сладкиш (форма за пече- не с падащо дъно, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	1	50–60	–
Блат за торта (форма за блатове, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–25	–

Режим на работа, температура, микровълнова мощност, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, време на готвене, CF Crisp function, Fan plus, Conventional heat, MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60350-1.









<sup>1</sup> Поставете формата за печене по средата на стъклената тава.

<sup>2</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

# Таблицы за печене

## Месено тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Курабийки (1 стъклена тава)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Шприцовани сладки (1 стъклена тава)*		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30–40	–
Шприцовани сладки (2 стъклени тави)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>	–
Блат за торта (форма за блатове, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	20–30	–
Чийзкейк (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Ябълков пай (форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Ябълков сладкиш, покрит (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Плодов сладкиш със заливка (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Плодов сладкиш със заливка (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	50–60	–
Сладък пай (1 стъклена тава)		230–240 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време на готвене, CF Crisp function,  Fan plus,  Conventional heat,  Intensive bake, ✓ вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>2</sup> Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

## Тесто с мая

Сладкиши/печива (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
“Гугелхупф” (форма за “Гугелхупф”, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Коледен кекс (1 стъклената тава)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Сладкиш от маслено тесто с/без плодове (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Плодов сладкиш (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Ябълков щрудел/охлювчета със стафиди (1 стъклена тава)		160–170 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Бял хляб (без форма за печене) (1 стъклена тава)		180–190	–	2	35–45	–
Бял хляб (правоъгълна форма, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Пълнозърнест хляб (правоъгълна форма, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Втасване на тесто (Купа)		30	–	1	30	–

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, време на готвене, CF Crisp function, Fan plus, Conventional heat, MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

<sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.











## Тесто с извара и олио



Сладкиши/печива (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Плодов сладкиш (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Ябълков щрудел/охлювчета със стафиди (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	20–30	–

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, време на готвене, CF Crisp function, Fan plus, MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

## Таблицы за печене

### Пандишпаново тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Пандишпанов блат за торта (2 яйца, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	15–25	–
Пандишпанов блат за торта (4 яйца, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		170–180 <sup>2</sup>	–	1	25–35	–
Пандишпанов торта (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)*		180–190 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
	 1	150–180 <sup>2</sup>	–	1	20–45	–
Пандишпанов блат правоъгълен (1 стъклена тава)		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–













 Режим на работа,  температура,  Booster,  3 ниво,  време на готвене, CF Crisp function,  Conventional heat,  Fan plus,  вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-краткото време за готвене проверете продукта.

<sup>2</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

### Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Еклери (1 стъклена тава)		160–170		2	30–40	–
Бутер банички (1 стъклена тава)		170–180 <sup>1</sup>		2	15–25	–
Френски макарон (1 стъклена тава)		120–130 <sup>1</sup>		2	28–38	–
Меренги/безе (1 стъклена тава, 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–












 Режим на работа,  температура,  Booster,  3 ниво,  време на готвене, CF Crisp function,  Fan plus,  Conventional heat,  вкл., – изкл.

<sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.



## Пикантни ястия

Храна за готвене (аксесоари)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Пикантен пай (1 стъклена тава)		240–250 <sup>2</sup>	✓	1	35–45	✓
Лучен пай (лучник) (1 стъклена тава)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Пица, тесто с мая (1 стъклена тава)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Пица, тесто с олио и извара (1 стъклена тава)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40	✓
Тост* (скара)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4	–
Запечен/гратиниран, например тост (скара върху стъклената тава)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9	–
Зеленчуци на скара (скара върху стъклена тава)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>	–
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>	–

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време на готвене, CF Crisp function,  Conventional heat,  MW + Fan plus,  Intensive bake,  Fan plus,  Grill,  Fan grill, ✓ вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Изберете посочената степен на грила.




<sup>2</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.











<sup>3</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>4</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

# Таблицы за печене

## Говеждо месо

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 3 1	 [min]	 [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	 2	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Говеждо филе, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	180–190 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Говеждо филе “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	65–75	45–48
Говеждо филе “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	70–80	54–57
Говеждо филе “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	110–120	63–66
Ростбиф, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	180–200 <sup>4</sup>	✓	1	35–75	45–75
Ростбиф “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	40–50	45–48
Ростбиф “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	75–85	54–57
Ростбиф “изпечен”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100	–	1	110–120	63–66
Бургери <sup>*1</sup>	 3	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Фрикадели <sup>1</sup>	 3	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 Режим на работа,  температура,  Booster,  3 ниво,,  време на готвене,  вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat,  специално приложение Low temp. cooking,  Grill, ✓ вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60350-1.

<sup>1</sup> Използвайте скара и стъклена тава.

<sup>2</sup> Преди това запържете месото на котлона.

<sup>3</sup> Изберете посочената степен на грила.

<sup>4</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>5</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>6</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.

<sup>7</sup> Обърнете печивото, когато е достатъчно запечено (1: време за печене страна 1, 2: време за печене страна 2).

## Телешко месо

Храна за готвене (аксесоари)		+ [°C] + [W]			 [min]	 [°C]
Телешко задушено, ок. 1,5 kg (съд за печене с капак)	<sup>2</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>4</sup>	–
	<sup>2</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	–
Телешко филе, ок. 1 kg (стъклена тава)	<sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	–	1	20–50	45–75
Телешко филе, “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	50–60	45–48
Телешко филе “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	54–57
Телешко филе, “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	85–95	63–66
Телешко каре “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	80–90	45–48
Телешко каре “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	120–130	54–57
Телешко каре “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–100	–	1	140–150	63–66

Режим на работа, температура, Booster, ниво, време на готвене, вътрешна температура, Fan plus, Conventional heat, MW + Fan plus, специално приложение Low temp. cooking, ✓ вкл., – изкл.

- <sup>1</sup> Използвайте скара и стъклена тава.
- <sup>2</sup> Преди това запържете месото на котлона.
- <sup>3</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- <sup>4</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.

# Таблицы за печене

## Свинско

Храна за готвене (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>5</sup>	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)	<sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	1	100–110 <sup>6</sup>	80–90
Свинско филе, ок. 350 g (скара върху стъклена тава)	<sup>2</sup>	95–100	–	1	60–120	60–75
Пушено свинско, ок. 1 kg (стъклена тава)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Руло “Стефани”, ок. 1 kg (стъклена тава)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>6</sup>	80–85
		180–190	✓	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
Бекон (скара върху стъклена тава)	<sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5–10	–
Печена наденица (скара върху стъклена тава)	<sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15–20 <sup>7</sup>	–

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup> ниво, време на готвене, вътрешна температура, MW + Auto roast, Conventional heat, специално приложение Low temp. cooking, MW + Fan plus, <sup>3</sup> Grill, ✓ вкл., – изкл.

- <sup>1</sup> Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.
- <sup>2</sup> Преди това запържете месото на котлона.
- <sup>3</sup> Изберете посочената степен на грила.
- <sup>4</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- <sup>5</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.
- <sup>6</sup> След като изтече половината от времето за готвене, долейте около 0,5 l течност.
- <sup>7</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

## Агнешко, дивеч

Храна за готвене (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 [°C]
Агнешко бутче с кост, ок. 1,5 kg (съд за печене с капак)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
		180–190	✓	1	110–120 <sup>3</sup>	64–82
Агнешко каре без кост (скара върху стъклена тава)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	15–40	53–80
		95–100	–	1	35–90	53–68
Каре от елен без кост (съд за печене)	<sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	–	1	45–75	60–81
Каре от сърна без кост (стък- лена тава)	<sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Бут от дива свиня без кост, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	<sup>1</sup>	180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, време на готвене, вътрешна температура, MW + Auto roast, Conventional heat, специално приложение Low temp. cooking, Auto roast, ✓ вкл., – изкл.








<sup>1</sup> Преди това запържете месото на котлона.













<sup>2</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>3</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.

# Таблицы за печене

## Птиче месо, риба

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C] + [W]		 3 1	 [min]	 [°C]
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (скара върху стъклена тава)		160–170	✓ <sup>2</sup>	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Пиле, ок. 1,2 kg (скара върху стъклена тава)		180–190 <sup>1</sup>	– <sup>2</sup>	1	60–70 <sup>3</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>3</sup>	85–90
Птиче месо, ок 2 kg (плоска форма за печене във фурна върху стъклена тава)		160–170	✓ <sup>2</sup>	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Птиче месо, ок 4 kg (съд за печене върху стъклена тава)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>4</sup>	90–95
		180–190	✓ <sup>2</sup>	1	180–200 <sup>4</sup>	90–95
Риба, 200–300 g (например пъстърва) (стъклена тава)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Риба, 1–1,5 kg (например дългова пъстърва) (стъклена тава)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Режим на работа,  температура,  Booster,  3 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  MW + Auto roast,  Fan grill,  MW + Fan grill,  MW + Fan plus,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60705.

- Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- Включете Crisp function.
- Обръщайте продукта по възможност, след като измине половината от времето за печене на грил.
- След като минат 30 минути, залейте с около 0,5 l течност.

# Данни за изпитвателните лаборатории

## Пробни ястия съгласно EN 60350-1














Пробни ястия (аксесоари)		 [°C]			 [min]	CF
Тарталети (1 стъклена тава <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Тарталети (2 стъклени тави <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45	–
Шприцовани сладки (1 стъклена тава <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30–40	–
Шприцовани сладки (2 стъклени тави <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>7</sup>	–
Ябълков пай (скара <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Пандишпанова торта (скара <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180–190 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
		150–180 <sup>5</sup>	–	1	20–45	–
Тост (скара <sup>1</sup> )		3 <sup>6</sup>	–	2	2–4	–
Бургер (скара <sup>1</sup> върху стъклена тава <sup>1</sup> )		3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>8</sup>	–









 Режим на работа,  температура,  Booster,  ниво,  време на готвене, CF Crisp function,  Fan plus,  Conventional heat,  Grill,  вкл., – изкл.

- Използвайте само оригинални аксесоари на Miele.
- Използвайте матова, тъмна форма за печене с падащо дъно. Поставете формата за печене с падащо дъно върху скарата.
- Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-краткото време за готвене проверете продукта.
- Изберете посочената степен на грила.
- Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- Обърнете печивото, когато е достатъчно запечено (1: време за печене страна 1, 2: време за печене страна 2).

# Данни за изпитвателните лаборатории

## Пробни ястия съгласно EN 60705 (режим на работа с микровълнова функция )

Пробни ястия		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Забележки <sup>3</sup>
Яйчен крем, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Относно съда вижте стандарта, размери на горния ръб 250 mm x 250 mm, печете отворено
Пясъчен сладкиш, 475 g		450	8–11	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър в горната част 220 mm, да се готви в отворено състояние
Смес с кайма, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Относно съда вижте стандарта, размери на горния ръб 250 mm x 124 mm, печете отворено
Картофен огретен, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър в горната част 220 mm, да се готви в отворено състояние
Пиле, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Вкарайте заедно решетката и стъклената тава, поставете първо пилето с гърдите надолу върху решетката
Размразяване на месо (кайма), 500 g		Месо \ 500 g	16–18 <sup>1</sup>	10	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате
		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате
Малини, 250 g		Плодове \ 250 g	ок. 8	3	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате
		150	6–8	3	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате

 Режим на работа,  микровълнова мощност,  време за размразяване или готвене,  време за изравняване на температурата,  Microwave,  MW + Fan plus,  MW + Fan grill,  специално приложение Defrost

<sup>1</sup> По възможност обръщайте храната за готвене/продукта, който се размразява, след като изтече половината от времето.

<sup>2</sup> Оставете ястието за времето на изравняване да постои на стайна температура, за да се разпредели температурата равномерно в него.

<sup>3</sup> Поставете стъклената тава на ниво 1 и сложете по средата върху нея.



### Декларация за съответствие

С настоящото Miele декларира, че тази фурна съответства на Директива 2014/53/ЕС.

Пълния текст на ЕС декларацията за съответствие можете да откриете на един от следните интернет адреси:

- Продукти, изтегляне, на [www.miele.bg](http://www.miele.bg)

Честотна лента на WLAN модула	2,4000 GHz–2,4835 GHz
-------------------------------	-----------------------

Максимална мощност на излъчване на WLAN модула	< 100 mW
--	----------

### Авторски права и лицензи за комуникационния модул

За обслужване и управление на комуникационния модул Miele използва собствени и чужди софтуери, които не попадат под действието на така наречените лицензни условия за отворен код. Тези софтуери/софтуерни компоненти са защитени с авторски права. Авторските права на Miele и трети лица трябва да се спазват.

Освен това в настоящия комуникационен модул са включени софтуерни компоненти, които се предоставят при лицензни условия за отворен код. Можете да извикате компонентите с отворен код заедно със сведенията относно авторските права, копията от съответно валидните лицензни условия, както евентуално и друга информация, локално през IP през уеб браузър ([http://<ip\\_adresse>/Licenses](http://<ip_adresse>/Licenses)). Посочените там правила относно отговорността и гаранцията на лицензните условия за отворен код са в сила само по отношение на съответните носители на авторски права.

### Авторски права и лицензи

За обслужване и управление на уреда Miele използва собствени и чужди софтуери, които не попадат под действието на така наречените лицензни условия за отворен код. Тези софтуери/софтуерни компоненти са защитени с авторски права. Авторските права на Miele и трети лица трябва да се спазват.

Освен това в настоящия уред са включени софтуерни компоненти, които се предоставят при лицензни условия за отворен код. Можете да извикате компонентите с отворен код заедно със сведенията относно авторските права, копията от съответно валидните лицензни условия, както евентуално и друга информация в уреда от Settings | Legal information | Open Source licences (Open-Source). Посочените там правила относно отговорността и гаранцията на лицензните условия за отворен код са в сила само по отношение на съответните носители на авторски права.

Уредът съдържа в частност софтуерни компоненти, които се лицензират от носителите на авторски права въз основа на Общия публичен лиценз на ГНУ, версия 2, респективно Второстепенния общ публичен лиценз на ГНУ, версия 2.1. Miele предлага в рамките на най-малко 3 години след закупуването или доставката на уреда да предостави на Вас или на трети лица твърд носител (CD-ROM, DVD или USB стик) с машинно четимо копие на първичния код на съдържащите се в уреда компоненти с отворен код, които се лицензират при условията на Общия публичен лиценз на ГНУ, версия 2, или на Второстепенния общ публичен лиценз на ГНУ, версия 2.1. За да получите този първичен код, обърнете се към нас, като ни съобщите името на продукта, серийния номер и датата на закупуване по имейл ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) или на следния адрес:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Ние Ви обръщаме внимание на ограничената гаранция в полза на носителите на авторските права при условията на Общия публичен лиценз на ГНУ, версия 2, и на Второстепенния общ публичен лиценз на ГНУ, версия 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД  
Ул. Бяла черква №24  
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89  
+ 359 882 391 073

Имейл адрес: [info@miele.bg](mailto:info@miele.bg)  
[www.miele.bg](http://www.miele.bg)

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Deutschland

H 7840 BM

bg-BG

M.-Nr. 11 236 140 / 14