

## Ръководство за употреба и монтаж с рецепти Фурна



**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

---

<b>Указания за безопасност и предупреждения</b> .....	6
<b>Вашият принос към опазването на околната среда</b> .....	16
<b>Преглед</b> .....	17
Фурна.....	17
<b>Панел за управление на фурната</b> .....	18
Превключвател за избор на работен режим .....	19
Дисплей .....	19
Въртящ се превключвател < > .....	19
Сензорни бутони .....	19
Символи.....	20
<b>Принцип на управление</b> .....	21
Избор на работен режим .....	21
Въвеждане на цифри .....	21
Избор на опция от менюто в списък за избор.....	21
Промяна на настройка в списък за избор .....	21
Промяна на настройка със сегментна лента .....	21
<b>Оборудване</b> .....	22
Фирмена табелка .....	22
Обхват на доставката.....	22
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупват допълнително	22
Защитни функции .....	29
Повърхности с покритие PerfectClean .....	29
<b>Първо пускане в експлоатация</b> .....	30
Miele@home .....	30
Основни настройки .....	31
Първо загряване на фурната .....	32
<b>Settings</b> .....	33
Преглед на настройките.....	33
Извикване на меню “Settings” .....	34
Language ▾ .....	34
Time.....	34
Display .....	35
Volume.....	35
Units .....	35
Recommended temps. ....	35
Cooling fan run-on .....	36
Operating hours.....	36
Miele@home .....	37
Remote control.....	37
RemoteUpdate .....	38

Software version.....	39
Showroom programme.....	39
Factory default.....	39
<b>Min. minder</b> .....	40
<b>Преглед на режимите на работа</b> .....	41
<b>Съвети за пестене на енергия</b> .....	42
<b>Управление</b> .....	44
Лесно управление.....	44
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене .....	44
Промяна на температурата .....	44
Настройване на времена за готвене .....	45
Промяна на настроените времена за готвене .....	45
Изтриване на настроеното време за готвене .....	46
Прекратяване на процеса на готвене.....	46
Предварително загряване на работната камера.....	46
<b>Automatic programmes</b> .....	47
Използване на автоматични програми .....	47
Указания за използване .....	47
<b>Печене</b> .....	48
Препоръки за печене на тестени изделия.....	48
Указания относно таблиците за печене .....	48
Указания към режимите на работа .....	49
<b>Печене на месо</b> .....	50
Съвети за печене.....	50
Указания относно таблиците за готвене.....	50
Указания към режимите на работа .....	51
<b>Печене на грил</b> .....	52
Препоръки относно печенето на грил .....	52
Указания относно таблиците за печене .....	52
Указания към режимите на работа .....	53
<b>AirFry</b> .....	54
Акcesoари .....	54
Съвети за AirFrying .....	55
Използване на режим на работа AirFry  .....	55
<b>Други приложения</b> .....	56
Defrost.....	56
Готвене на ниска температура .....	57
Консервиране .....	58
Сушене .....	60

# Съдържание

---

Дълбоко замразени продукти/готови ястия.....	61
Затопяне на съдове.....	61
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	62
Неподходящи почистващи препарати.....	62
Отстраняване на нормални замърсявания.....	63
Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip).....	63
Упорити замърсявания на телескопичните водачи FlexiClip.....	64
Почистване на каталитично емайлираната задна стена.....	65
Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни.....	65
Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина.....	65
Снемане на вратата.....	66
Разглобяване на вратата.....	67
Монтиране на вратата.....	69
Снемане на телескопичните водачи FlexiClip.....	69
Демонтаж на задната стена.....	70
<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	71
<b>Сервизно обслужване</b> .....	75
Контакт при неизправности.....	75
Гаранция.....	75
<b>Монтаж</b> .....	76
Монтажни размери.....	76
Вграждане в горен или долен шкаф.....	76
Страничен изглед Н 24хх.....	77
Страничен изглед Н 27хх, Н 28хх.....	78
Връзки и вентилация.....	79
Вграждане на фурната.....	80
Електрическо свързване.....	81
<b>Таблицы за печене</b> .....	82
Кексово тесто.....	82
Месено тесто.....	83
Тесто с мая.....	84
Тесто с извара и олио.....	85
Пандишпаново тесто.....	85
Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто.....	86
Пикантни ястия.....	87
Говеждо месо.....	88
Телешко месо.....	89
Свинско месо.....	90
Агнешко, дивеч.....	91
Птиче месо, риба.....	92

<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	93
Тестови ястия съгласно EN 60350-1 .....	93
Клас на енергийна ефективност .....	94
<b>Рецепти за автоматичните програми</b> .....	95
Ябълков сладкиш, фин.....	96
Пандишпанов блат за торта.....	97
Пълнежи за пандишпанов блат .....	98
Мраморен кекс .....	99
Ронлив сладкиш с плодове.....	100
Сладки, изрязани с формички .....	101
Шприцовани сладки.....	102
Мъфини с орехи .....	103
Пица (от тесто с мая).....	104
Пица (от тесто с извара и олио).....	105
Пиле .....	106
Говеждо филе (печено).....	107
Пъстърва.....	108
Филе от съомга .....	109
Съомгова пъстърва .....	110
Огретен от картофи и гауда.....	111
Лазаня .....	112
<b>Рецепти AirFry</b> .....	113
Фалафел с дип от кисело мляко.....	114
Пържени картофи и сладки картофи.....	115
Пръчици от тофу със сусам.....	116
Печени картофи със сирене, праз и сланина .....	117
Печени картофи със сирене фета, дзадзики и селска салата .....	118
Пръчици от тиквички с дип от синьо сирене и чили сос.....	120
Печена царевица с хойсин сос и салата от прясно зеле .....	122
Пилешки хапки с панировка от кокос и сусам .....	123
Треска с коричка .....	124
Банани с топинг от шамфъстък с мед .....	126
Pasteis de Nata (португалски тарталети) .....	127
Pasteis de Nata (португалски тарталети) вегански .....	128
<b>Декларация за съответствие</b> .....	129
<b>Авторски права и лицензи за комуникационния модул</b> .....	130

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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 само за обичайните домакински дейности като запичане, печене на грил, готвене, размразяване, консервиране и сушене на хранителни продукти. Всички други видове употреба са недопустими.

## 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 (напр. по отношение на температура, влажност, химическа устойчивост, устойчивост на износване и вибрации) в работната камера са монтирани специални крушки. Тези специални крушки трябва да се използват само по предназначение. Те не са подходящи за осветяване на помещения.

▶ Тази фурна съдържа 1 източник на светлина от клас енергийна ефективност G.

### 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.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ 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.

▶ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. Фурната се нагрява 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 15 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.



## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ 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.
- ▶ 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).

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ 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.
- ▶ 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”).
- ▶ По време на монтажа и поддръжката, както и при ремонт, фурната трябва да бъде напълно изключена от електрозахранването, напр. в случай, че осветлението на работната камера е неизправно (вижте глава “Какво да правим, ако ...”). Уверете се в това, както следва:
  - Изключете предпазителите на електрическата инсталация или
  - развийте напълно винтовете предпазители на електрическата инсталация или
  - изключете щепсела (ако има такъв) от контакта. При това не дърпайте мрежовия проводник, а самия щепсел.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ 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.



## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ 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.

▶ Някои хранителни продукти изсъхват бързо и могат да се samozапалят от високата температура на грила.

Никога не използвайте режими за печене на грил за изпичане на хляб или хлебчета и за сушене на цветя или билки. Използвайте режимите Fan plus  или Conventional heat .

▶ 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.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ Работната камера може да се напука и олющи поради концентрацията на топлина.

Никога не покривайте дъното на работната камера, напр. с алуминиево фолио или предпазно фолио за фурни.

Ако искате да използвате дъното на работната камера за поставяне на приготвяните ястия или за затопляне на съдове, използвайте за тази цел само работните режими Fan plus  или Eco Fan heat .

▶ 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.

▶ 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.

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

Използвайте само пластмасови съдове, които са пригодени за фурна. Спазвайте изискванията на производителя на съдовете.

▶ 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.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Можете да се нараните на отворената врата или да се спънете в нея. Не оставайте вратата отворена, когато не е нужно.
- ▶ Товароносимостта на вратата е максимално 15 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.

### 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.
- ▶ Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”). Монтирайте ги отново правилно.
- ▶ Каталитично емайлираната задна страна може да се демонтира с цел почистване (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Демонтаж на задната стена”). Монтирайте отново правилно задната стена и никога не използвайте фурната без тя да е монтирана.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ 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.

▶ 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.

▶ Съдовете за печене Gourmet на Miele HUB 5000/HUB 5001 (при наличност) не трябва да се поставят на ниво 1. В противен случай подът на работната камера ще се повреди. Поради малкото разстояние се получава концентрация на топлина и емайльт може да се напука или да се олющи. Също така никога не поставяйте съда за готвене на Miele на горния подпорен елемент на ниво 1, тъй като там той не е подсигурен от защитата срещу изваждане. Използвайте принципно ниво 2.

# Вашият принос към опазването на околната среда

## 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

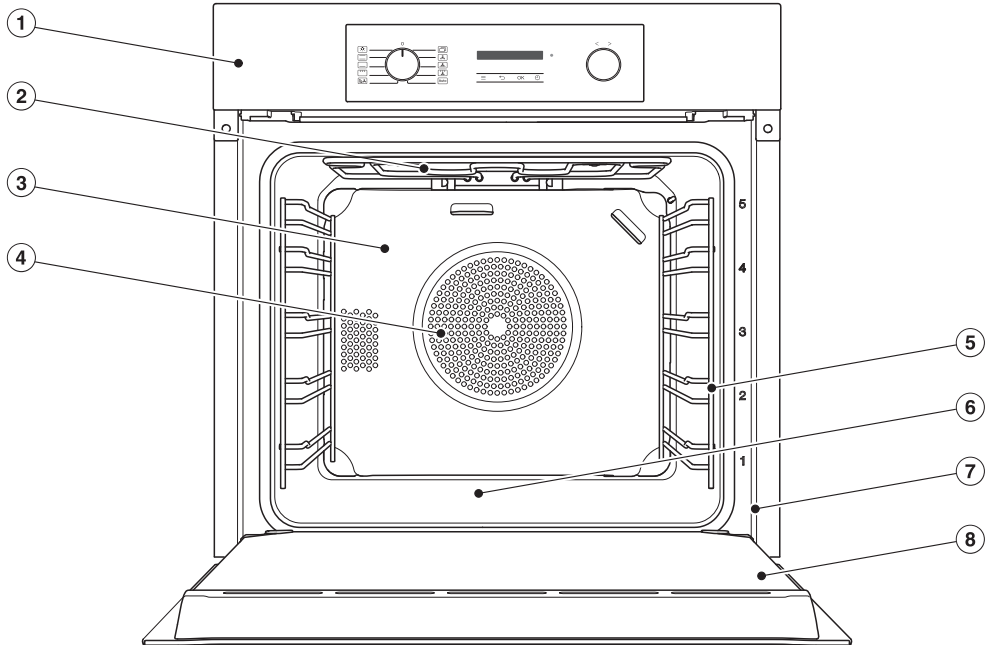
Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и 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 запаменителите 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.

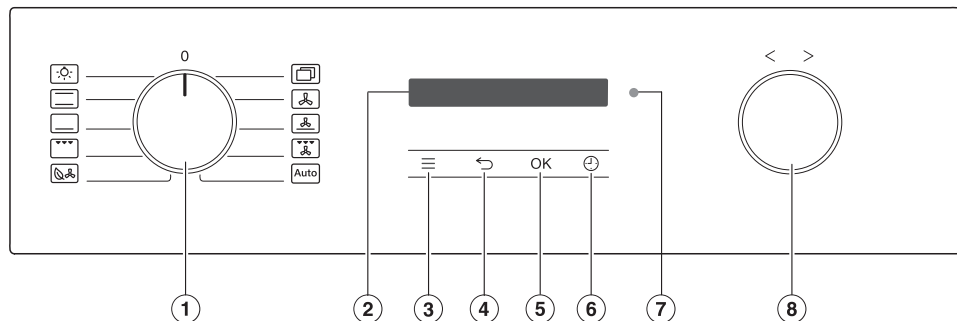


## Фурна



- ① Панел за управление
- ② Нагревател за горно нагряване/грил нагревател
- ③ Каталитично емайлирана задна стена
- ④ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑤ Решетки за поставяне с 5 нива
- ⑥ Под на работната камера с позициониран под него нагревател за долно нагряване
- ⑦ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑧ Врата

## Панел за управление на фурната



- ① Превключвател за избор на режим на работа  
За избор на режим на работа
- ② Дисплей  
За показване на часа и на информация за управлението
- ③ Сензорен бутон ≡  
За извикване на настройките
- ④ Сензорен бутон ←  
За връщане една стъпка назад
- ⑤ Сензорен бутон OK  
За извикване на функции и запаметяване на настройки
- ⑥ Сензорен бутон ↻  
За настройка на продължителност на кратковременен процес, време за готвене или време за стартиране и край на процеса на готвене
- ⑦ Оптичен интерфейс  
(само за сервиза на Miele)
- ⑧ Въртящ се превключвател < >  
За настройка на часове, температури и за избор на елементи от менюта














# Панел за управление на фурната

## Превключвател за избор на работен режим

С превключвателя за избор на работен режим избирате работни режими и отделно включвате осветлението в работната камера.

Можете да го въртите надясно и наляво.

### Режими на работа

-  Lighting
-  Conventional heat
-  Bottom heat
-  Full grill
-  Eco Fan heat
-  Further | Booster 
-  Further | AirFry 
-  Fan plus
-  Intensive bake
-  Fan grill
-  Automatic programmes

## Дисплей

На дисплея се показват часът или различна информация относно работните режими, температурите, времената за готвене, автоматичните програми и настройките.

## Въртящ се превключвател < >


Можете да въртите въртящия се превключвател надясно и наляво.

Можете да увеличавате стойности на дисплея, като температури и часове, с въртене надясно >, или да ги намалявате с въртене наляво <.

Освен това можете да използвате въртящия се превключвател за прелистване в списъците за избор за настройки и автоматични програми на дисплея.





С въртене надясно > прелиствате надолу в списък за избор, с въртене наляво < – нагоре.

## Сензорни бутони

Сензорните бутони реагират на докосване с пръст. Всяко докосване се потвърждава със звуков сигнал на бутона. Можете да изключите този звуков сигнал на бутона от сензорния бутон  | Volume | Keypad tone.







# Панел за управление на фурната

## Сензорни бутони под дисплея

Сензорен бутон	Функция
	С този сензорен бутон можете да извиквате настройките, когато превключвателят за избор за работен режим е на положение <b>0</b> или Lighting  .
	В зависимост от това, в кое меню се намирате, с този сензорен бутон се връщате в по-горното ниво на менюто или в главното меню.
OK	Чрез избирането на този сензорен бутон извиквате функции, като например кратковременен процес, запаметявате промени на стойности или настройки или потвърждавате указания.
	Ако не протича процес на готвене, с този сензорен бутон можете по всяко време да настроите продължителност на кратковременен процес (напр. варене на яйца). Ако по същото време тече процес на готвене, можете да настроите продължителност на кратковременен процес, време на готвене или време за стартиране или край на процеса на готвене.

## 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 OK.	
	Кратковременен процес	
	Отметката обозначава актуалната настройка.	
	Някои настройки, като например яркост на дисплея или сила на звука, се настройват чрез лента със сегменти.	
	Блокировката на включването предпазва срещу неволно включване на фурната (вижте глава “Settings”, раздел “System lock 	Дистанционно управление (появява се само ако разполагате със системата Miele@home и сте избрали настройката Remote control   On)

## Избор на работен режим

- Завъртете превключвателя за избор на работен режим на желанния работен режим.

Препоръчителната температура се показва на дисплея.

- Променете препоръчителната температура с въртящия се превключвател < >, ако е необходимо.
- Потвърдете с ОК.

## Смяна на работния режим

По време на процеса на готвене можете да смените работния режим.

- Завъртете въртящия се превключвател за избор на работен режим на новия работен режим.

Настроените времена за готвене се изтриват.




## Въвеждане на цифри

Цифрите, които могат да се променят, са маркирани със светъл фон.

- Завъртете въртящия се превключвател < > надясно или наляво, за да промените цифрата.
- Потвърдете с ОК.

Променената цифра се запамятава.

## Избор на опция от менюто в списък за избор

- При избор на ,  и  се показва прилежащото меню. С въртящия се превключвател < > прелиствайте в списъка за избор, докато се покаже желаната опция от менюто.
- Потвърдете с ОК.


## Промяна на настройка в списък за избор

Текущата настройка е обозначена с отметка ✓.

- Завъртете въртящия се превключвател < > надясно или наляво, докато се покаже желаната стойност или желаната настройка.
- Потвърдете с ОК.

Настройката се запамятава. Вие се връщате в менюто от по-горно ниво.

## Промяна на настройка със сегментна лента

Някои настройки се представят чрез сегментна лента . Когато всички сегменти са запълнени, 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 сила на звука).

- Завъртете въртящия се превключвател < > надясно или наляво, докато се покаже желаната настройка.
- Потвърдете избора с бутон ОК.

Настройката се запамятава. Вие се връщате в менюто от по-горно ниво.

## Оборудване

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 относно управлението на функциите на фурната
- Винтове за закрепване на Вашата фурна към шкафа за вграждане
- Други аксесоари

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

Оборудването зависи от модела.

Принципно към Вашата фурна са включени решетки за поставяне, универсална тава, както и скара за печене (за краткост: скара).


В зависимост от модела Вашата фурна е оборудвана освен това частично с допълнителни аксесоари, които са изброени тук.

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.

### Решетки за поставяне

В работната камера от дясната и от лявата страна се намират решетки с нива  за поставяне на аксесоарите.

Обозначението на нивата можете да прочетете на фронталната рамка.

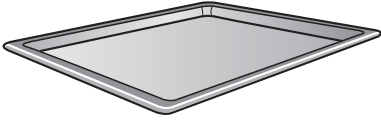
Всяко ниво се състои от 2 подпорни елемента, които са разположени един над друг.

Аксесоарите (напр. скарата) се вкарват между подпорните елементи.

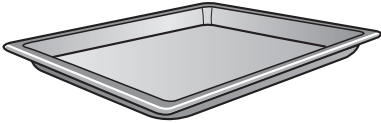
Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”).

## Плитка тава за фурна, универсална тава и скара със защита срещу изваждане

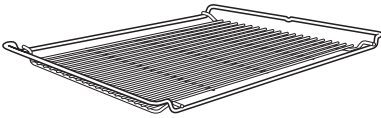
Плитка тава за фурна HBB 71:



Универсална тава HUBB 71:



Скара HBBR 71:



Вкарвайте аксесоарите винаги между подпорните елементи на съответното ниво в решетките за поставяне.

Вкарвайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу.

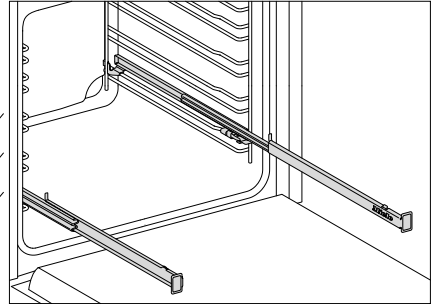
От двете по-къси страни на тези аксесоари по средата има защита срещу изваждане. Тя пречи на аксесоарите да се извадят изцяло от решетките за поставяне, когато искате да ги извадите само донякъде.



Ако използвате универсалната тава с поставена върху нея скара, универсалната тава се вкарва между на-

пречните подпорни елементи на съответното ниво и скарата ляга автоматично отгоре.

## Телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C

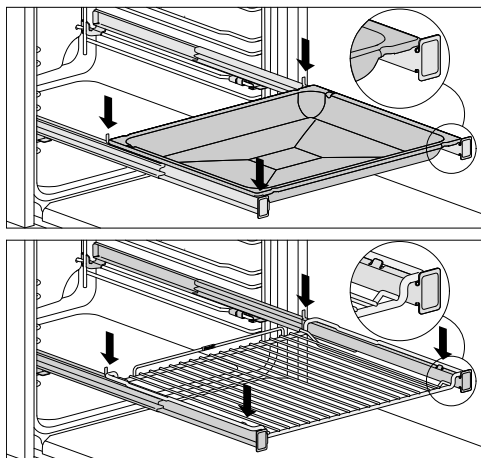


Телескопичните водачи FlexiClip могат да се монтират само на нива 1, 2 и 3.

Телескопичните водачи FlexiClip могат да бъдат напълно изтеглени от работната камера и позволяват добра видимост върху приготвяното ястие.

Първо плъзнете телескопичните водачи FlexiClip докрай навътре, преди да плъзнете аксесоара отгоре.

## Оборудване



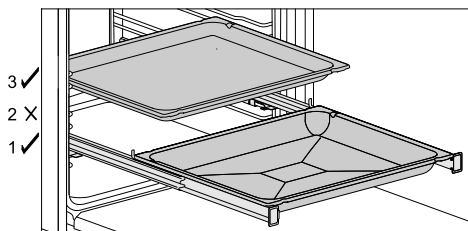
За да не падне аксесоарът поради невнимание:

- Следете аксесоарът да е поставен винаги между предните и задните ограничители на телескопичните водачи.
- Плъзгайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу, когато я поставяте върху телескопичните водачи FlexiClip.

Товароносимостта на телескопичните водачи FlexiClip е максимум 15 kg.

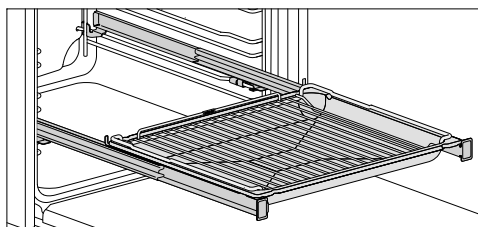
Тъй като телескопичните водачи FlexiClip се монтират върху горния опорен елемент на дадено ниво, разстоянието до горното ниво се намалява. Прекалено малкото разстояние оказва отрицателно влияние върху резултата от готвенето.

Можете да готвите едновременно с няколко тава за печене, универсални тава или скари.



- Плъзнете тава за печене, универсална тава или скара върху телескопичните водачи FlexiClip.
- При слагане на допълнителни аксесоари спазвайте минимум едно ниво отстояние нагоре от телескопичните водачи FlexiClip.

Можете да използвате универсалната тава с поставена отгоре скара върху телескопичните водачи FlexiClip.



- Плъзнете универсалната тава с поставената отгоре скара върху телескопичните водачи FlexiClip. При поставянето скарата се плъзга автоматично между опорните елементи на нивото над телескопичните водачи FlexiClip.
- При слагане на допълнителни аксесоари спазвайте минимум едно ниво отстояние нагоре от телескопичните водачи FlexiClip.



## Монтаж на телескопичните водачи FlexiClip

**⚠ Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.**  
В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

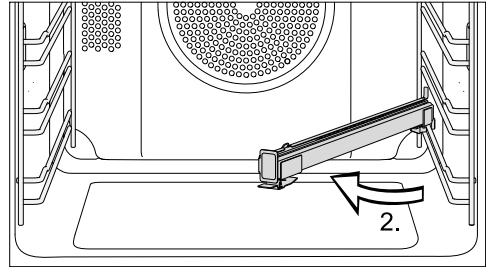
Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят, преди да монтирате и демонтирате телескопичните водачи FlexiClip.

Най-добре е да монтирате телескопичните водачи FlexiClip на ниво 1. Така можете да ги използвате за всички ястия, които трябва да се приготвят на ниво 2. Всяко ниво на решетката за поставяне се състои от два опорни елемента. Телескопичните водачи FlexiClip се монтират на съответните горни опори на дадено ниво. Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip така, че надписът Miele да остане вдясно.

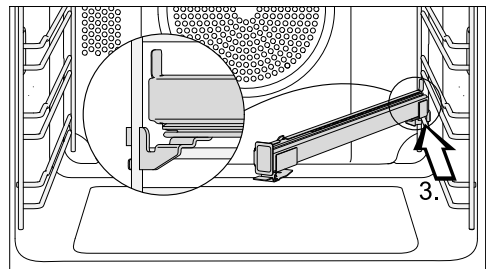
**Не** разглобявайте телескопичните водачи FlexiClip, когато ги монтирате или демонтирате.



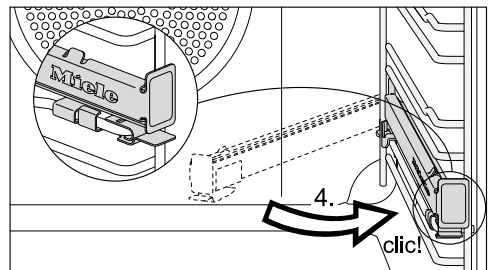
■ Закачете телескопичните водачи FlexiClip отпред на горната опора на дадено ниво (1.).



■ Наклонете телескопичните водачи FlexiClip в центъра на работната камера (2.).



■ Плъзнете телескопичните водачи FlexiClip по протежение на горната опора косо назад до упор (3.).




■ Наклонете телескопичните водачи FlexiClip назад и ги фиксирайте върху горната опора така, че да се чуе щракване (4.).

Ако телескопичните водачи FlexiClip блокират след монтажа, дръпнете ги силно навън.

## Оборудване

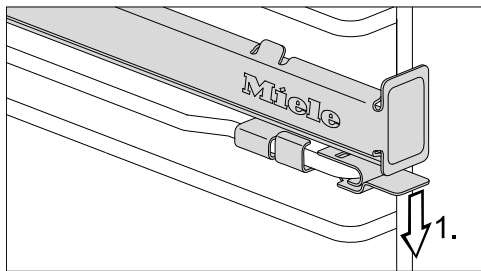
### Демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

 Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.

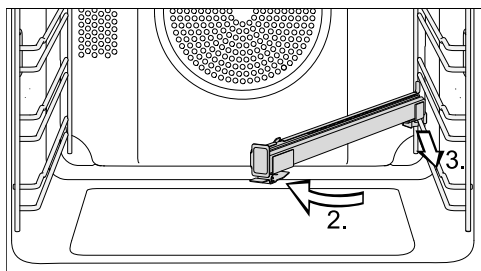
В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят, преди да монтирате и демонтирате телескопичните водачи FlexiClip.

- Плъзнете телескопичните водачи FlexiClip изцяло навътре.

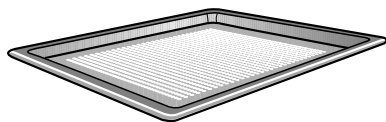


- Натиснете скобата на телескопичните водачи FlexiClip надолу (1.).



- Наклонете телескопичните водачи FlexiClip в центъра на работната камера (2.) и ги издърпайте по протежение на горната опора напред (3.).
- Повдигнете телескопичните водачи FlexiClip от опората и ги извадете.

### Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry HBBL 71



Фината перфорация на Gourmet тава за печене и за AirFry подобрява съществено процеса на готвене:

- При приготвянето на печива от тесто с прясна мая и тесто с масло и извара, както и на хляб и хлебчета, се подобрява зачеряването от долната страна.  
Първо разточете тестото върху равна работна повърхност и след това го сложете върху Gourmet тавата за печене и за AirFry.
- Пържени картофи, крокети или други подобни могат да се пържат без мазнина в горещ въздушен поток (AirFrying).
- При сушене/съхнене циркулацията на въздуха около храната за сушене се оптимизира.

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

Същите възможности Ви дава и перфорираната кръгла форма за печене и за AirFry HBFP 27-1.

## Кръгли форми за печене



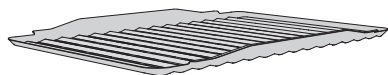
**Неперфорираната кръгла тава за печене HBF 27-1** е подходяща за приготвянето на пица, плоски сладкиши от тесто с мая или бъркано тесто, сладки и пикантни тарты, препечени десерти, пърленки или за запичане на дълбоко замразени сладкиши или пици.

**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 решетката за печене и сложете кръглата тава за печене върху нея.

## Тава за грил и печено HGBB 71



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

При печене на грил, обикновено печене или AirFrying тя предотвратява изгарянето на капещия сок от месо, за да може той да се използва отново.

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

## Плоча за печене HBS 70



С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрусково 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.

## Оборудване

### Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

Съдовете за печене Gourmet на Miele могат, за разлика от другите съдове за печене, да се слагат директно на решетките за поставяне. Те са оборудвани, като скарата, със защита срещу изваждане.

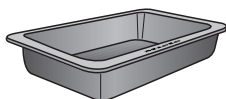
Повърхността на съда за печене е с незалепващо покритие.

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.

**Дълбочина:**  
**22 cm**

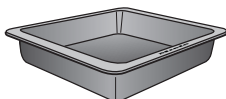
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



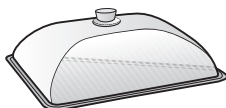
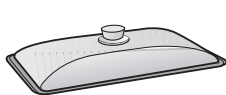
HBD 60-22

**Дълбочина:**  
**35 cm**

HUB 5001-XL\*

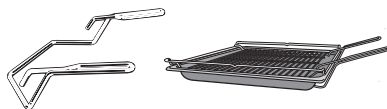


HBD 60-35



\* подходящ за индукционни готварски плотове

### Дръжка за изваждане на принадлежностите HEG



Дръжката улеснява изваждането на универсалната тава, плитката тавата за фурна и скарата.

### Каталитично емайлирани аксесоари

Каталитично емайлираните повърхности при високи температури се самопочистват от замърсявания с масла и мазнини. Прочетете указанията в глава "Почистване и поддръжка".

#### - Странични стени

Страничните стени се поставят зад решетките за поставяне и защитават стените на работната камера от замърсявания.

#### - Задна стена

Поръчайте резервна част, ако каталитичният емайл е станал неефективен поради неправилно боравене с него или много силно замърсяване.

При поръчка отбележете обозначението на модела на Вашата фурна.

### Аксесоари за почистване и поддръжка

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

## Защитни функции

- **System lock**   
(вижте глава “Settings”, раздел “System lock 

## Повърхности с покритие PerfectClean

Повърхностите с покритие PerfectClean се отличават с прекрасен незалепащ 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 незалепащият ефект, и възможността за изключително лесно почистване.

Повърхности с покритие PerfectClean

- Работната камера
- Универсална тава
- Плитка тава за фурна
- Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry
- Тава за грил и печено
- Кръгла форма за печене
- Перфорирана кръгла форма за печене и за AirFry

# Първо пускане в експлоатация

## 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™.



## 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 поради горещи повърхности.


Фурната става гореща по време на работа.

Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се осигури безопасна експлоатация.

Когато фурната се свърже към електрическата мрежа, тя се включва автоматично. На дисплея се появява надписът “Miele” и след няколко секунди подканата за настройване на езика.

### Настройване на езика

- С въртящия се превключвател < > изберете желания език.
- Потвърдете с ОК.

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

### Настройка на местоположението

- С въртящия се превключвател < > изберете желаното местоположение.
- Потвърдете с ОК.

## Настройване на Miele@home

На дисплея се появява Set up “Miele@home”.

- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, потвърдете с ОК.
- Ако желаете да отложите настройката за по-късен момент, изберете Skip с въртящия превключвател < > и потвърдете с ОК.  
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 на Miele Ви насочват през следващите стъпки.

## Настройване на часа

- С въртящия превключвател < > настройте часа в часове и минути.
- Потвърдете с ОК.

## Завършване на първото пускане в експлоатация

Появява се Set up finished.

- Потвърдете с ОК.
- Появява се Language .
- Изберете сензорния бутон .

Часът се появява на дисплея.

Първото пускане в експлоатация е завършено.

# Първо пускане в експлоатация

## Първо загряване на фурната

При първоначалното загряване на фурната е възможно да възникнат неприятни миризми. Ще ги избегнете, ако продължите да загрявате фурната най-малко един час.

По време на процеса на загряване се погрижете кухнята да се проветрява добре. Не допускайте миризмите да проникнат в други помещения.

- Отстранете евентуално наличните стикери или защитните фолиа от фурната и аксесоарите.
- Преди загряване почистете работната камера с влажна кърпа от евентуален прах и остатъци от опаковката.
- Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip на решетките за поставяне и вкарайте всички тави, както и скарата.
- С превключвателя за избор на режими на работа изберете  Further.

Появява се **Booster** ✓.

- Потвърдете с **OK**.


Появява се препоръчителната температура (160 °C).

Включват се нагревателят и осветлението на отделението на фурната, както и вентилаторът за охлаждане.

- Изберете най-високата възможна температура (250 °C).
- Загрявайте фурната в продължение най-малко на един час.

- След загряването завъртете превключвателя за избор на режим на работа в положение **0**.

## Почистване на работната камера след първото загряване

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите първо да се охладят, преди да ги почистите на ръка.

- Извадете всички аксесоари от работната камера и ги почистете на ръка (вижте глава “Почистване и поддръжка”).
- 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

---

## Извикване на меню “Settings”

Чрез сензорния бутон  можете да извикате менюто “Settings” и да персонализирате Вашата фурна, като приспособите фабричните настройки към Вашите потребности.


■ Завъртете превключвателя за избор на работен режим на положение 0 или Lighting .

■ Изберете сензорния бутон .

Появява се списъкът за избор на настройки.

■ С въртящия се превключвател < > изберете желаната настройка.




Можете да проверите или да промените настройките.

■ За да излезете от менюто, изберете отново сензорния бутон .

## 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 сензорния бутон . 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.
- Off  
Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия.
- 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 format

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

### Set

Вие настройвате часовете и минутите.

След спиране на тока отново се появява актуалният час. Часът се запазва за ок. 5 минути.



# Settings

---

## 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 запотвяване 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.

## Operating hours

С избора на *Operating hours* можете да проверите общия брой на работните часове на Вашата фурна.

## System lock

Блокировката на включването предпазва срещу неволно включване на фурната.

При активирана блокировка на включването можете веднага да настроите по-нататък кратковременен процес.

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

- On  
Блокировката на включването се активира. За да можете да използвате фурната, натиснете и задръжте сензорния бутон *OK* за поне 6 секунди.
- Off  
Блокировката на включването се дезактивирана. Можете да използвате фурната по обичайния начин.

## Miele@home

Фурната е един от домакинските уреди, които могат да работят с Miele@home. 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.

## Remote control

Ако сте инсталирали приложението на Miele на Вашето мобилно крайно устройство, разполагате със системата Miele@home и сте активирали дистанционното управление (On), след избор на работен режим можете да настроите температурата и времетрае за готвене, да извиквате указания за текущи процеси на готвене или да приключите текущ процес на готвене.

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

# Settings

## 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.

## 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 active. The appliance will not heat up.

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

## Factory default

- Appliance settings  
Всички настройки се връщат на фабричните настройки.
- Recommended temps.  
Променените препоръчителни температури се връщат на фабричните настройки.

## Min. minder

### Използване на функция Min. minder

Кратковременен процес  $\Delta$  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).

Максималният възможен за настройка кратковременен процес е 59:59 мин.

### Настройване на кратковременен процес

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

- Изберете сензорния бутон  $\oplus$ .
  - Ако същевременно тече процес на готвене, изберете Min. minder.
- Показва се подканата Set 00:00 min.
- Настройте с въртящия се превключвател  $< >$  06:20.
  - Потвърдете с ОК.

Кратковременният процес се запамятава.

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

Ако същевременно тече процес на готвене **без** настроено време за готвене,  $\Delta$  и текущият кратковременен процес се показват при достигане на настроената температура.

Ако същевременно тече процес на готвене **с** настроено време за готвене, кратковременният процес проти-

ча във фонов режим, тъй като времето за готвене се показва приоритетно на дисплея.

Когато се намирате в някое меню, кратковременният процес протича във фонов режим.

След завършване на кратковременния процес  $\Delta$  започва да мига, прозвучава звуков сигнал и времето се увеличава до максимум 59:59 мин.

- Изберете сензорния бутон  $\oplus$ .
- Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

### Промяна на кратковременен процес

- Изберете сензорния бутон  $\oplus$ .
- Ако по същото време е активиран процес на готвене, изберете Min. minder.

- Изберете Change.
- Потвърдете с ОК.

Появява се кратковременният процес.

- Променете кратковременния процес.
- Потвърдете с ОК.

Промененият кратковременен процес се запамятава.













### Изтриване на кратковременен процес

- Изберете сензорния бутон  $\oplus$ .
- Ако по същото време е активиран процес на готвене, изберете Min. minder.
- Изберете Delete.
- Потвърдете с ОК.

Кратковременният процес се изтрива.




## Преглед на режимите на работа

Режими на работа	Препоръчителна стойност	Диапазон
 Fan plus	160 °C	30–250 °C
 Intensive bake	170 °C	50–250 °C
 Eco Fan heat	190 °C	100–250 °C
 Further   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Further   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Conventional heat	180 °C	30–280 °C
 Bottom heat	190 °C	100–280 °C
 Full grill	240 °C	200–300 °C
 Fan grill	200 °C	100–260 °C
 Automatic programmes		

# Съвети за пестене на енергия

---

## Процеси на готвене

- Изваждайте от работната камера всички аксесоари, които не са необходими за съответния процес на приготвяне.
- Избирайте основно по-ниската температура, посочена в рецептата или таблицата за готвене, и проверявайте продукта след по-краткото посочено време за приготвяне.
- Загривайте предварително работната камера само тогава, когато го изискват рецептата или таблицата за готвене.
- По време на процеса на готвене по възможност не отваряйте вратата.
- Използвайте най-добре матирани, тъмни форми за печене и съдове за готвене от нерелефниращи материали (емайлирана стомана, топлоустойчиво стъкло, лят алуминий с покритие). Светли материали като неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината и тя достига по-трудно до печивото. Не покривайте пода на работната камера или скарата с топлоотразително алуминиево фолио.
- Следете времето за приготвяне, за да избегнете загуба на енергия при приготвяне на хранителните продукти. Настройте време за готвене или при наличност използвайте кухненски термометър.
- За много ястия можете да използвате работен режим Fan plus . Така можете да готвите с по-ниски температури в сравнение с температурата при Conventional heat , тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера. Освен това можете да готвите едновременно на няколко нива.
- Eco Fan heat  е иновативен режим на работа, подходящ за малки количества, напр. дълбоко замразена пица, хлебчета за претопляне или формовани сладки, но също и за месни ястия и печено месо. Вие печете енергоспестяващо с оптимално използване на топлината. Така спестявате до 30 % енергия при еднакво добри резултати от готвенето. По време на процеса на готвене не отваряйте вратата.
- За приготвяне на ястия на грил използвайте по възможност работния режим Fan grill . Така можете да печете на грил на по-ниска температура в сравнение с другите режими за печене на грил при максимално настроена температура.
- При възможност пригответе повече ястия едновременно. Поставете ги едно до друго или на различни нива.
- Пригответе ястията, които не можете да готвите едновременно, по възможност непосредствено едно след друго, за да използвате наличната вече топлина.

### Използване на остатъчната топлина

- При процеси на приготвяне с температури над 140 °C и време на приготвяне над 30 минути, прибл. 5 минути преди края на процеса на печене можете да намалите температурата до минималната температура, която може да се настрои. Наличната остатъчна топлина е достатъчна, за да бъде довършен процесът на готвене. В никакъв случай обаче не изключвайте фурната (вижте глава “Указания за безопасност и предупреждения”).
- Ако искате да почистите каталитично емайлираните части от замърсявания с олио и мазнина, най-добре започнете процеса на почистване веднага след процеса на готвене. Наличната остатъчна топлина понижава разхода на енергия.

### Режим енергоспестяване

С цел енергоспестяване фурната автоматично се изключва, когато не тече процес на готвене и не се задават други команди. Показва се часът или дисплеят става тъмен (вижте глава “Settings”).

# Управление

## Лесно управление

- Поставете ястието в работната камера.
- С помощта на превключвателя за избор на работен режим изберете желания работен режим.

След кратковременно показване на работния режим се появява препоръчителната температура.

- Променете препоръчителната температура с въртящия се превключвател < >, ако е необходимо.

Препоръчителната температура се приема в рамките на няколко секунди. Можете да промените температурата впоследствие с помощта на въртящия се превключвател < >.

- Потвърдете с **OK**.

Появява се реалната температура и започва фазата на нагриване.

Можете да проследявате покачването на температурата. При първото достигане на избраната температура прозвучава сигнал.

- Завъртете превключвателя за избор на работен режим след процеса на готвене на положение **0**.
- Извадете сготвения продукт от работната камера.

## 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
- Duration
- Finish at
- Start at

## Промяна на температурата

Можете да настроите препоръчителната температура чрез сензорния бутон  $\equiv$  | Recommended temps. за постоянно според Вашите лични навици на ползване.

- Променете температурата с въртящия се превключвател < >.

Температурата се променя на стъпки по 5 °C.

- Потвърдете с **OK**.

**Съвет:** Ако сте програмирали **едно** време за готвене, първо трябва да излезете от меню “Време за готвене” със сензорния бутон  $\leftarrow$ . След това можете да промените температурата с въртящия се превключвател < >. След това докоснете сензорния бутон  $\oplus$ , за да се покаже отново времето за готвене.


## 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 чрез сензорния бутон  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 на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.

- Изберете сензорния бутон .
- Настройте желаните времена.
- Потвърдете с ОК.
- Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.



## Промяна на настроените времена за готвене

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете желаното време.
- Потвърдете с ОК.
- Изберете Change.
- Променете настроеното време.
- Потвърдете с ОК.
- Натиснете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания режим на работа.

При спиране на тока настройките се изтриват.

# Управление

## Изтриване на настроеното време за готвене

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете желаното време.
- Потвърдете с **OK**.
- Изберете Delete.
- Потвърдете с **OK**.
- Натиснете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания режим на работа.

Ако изтриете Duration, настроените времена за Finish at и Start at също ще бъдат изтрити.

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




## Прекратяване на процеса на готвене

- Завъртете превключвателя за избор на работен режим на различен работен режим или на положение **0**.


Настроените времена за готвене се изтриват. Ако сте завъртели превключвателя за избор на работен режим на положение **0**, се изключват също и нагревателят и осветлението на работната камера.


## Предварително загряване на работната камера

Работният режим Booster служи за бързо нагриване на работната камера. Предварително загряване на работната камера е необходимо само при малко ястия.


- Поставете 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, ростбиф и филе в работните режими Fan plus  и Conventional heat 
  - Сладкиши и тестени изделия с по-кратко време за готвене (до ок. 30 минути), както и деликатните теста (напр. пандишпан) в режима на работа Conventional heat 

## Бързо загряване

С режима на работа Booster  можете да съкратите фазата на загряване.

При приготвяне на пица и деликатни теста (напр. пандишпан, малки сладки) не използвайте режим на работа Booster .

В противен случай тази храна ще се зачервява прекалено бързо отгоре.

- С превключвателя за избор на режими на работа изберете  Further.
- Потвърдете **Booster** ✓ с **OK**.
- Изберете температурата.
- Превключете на желания режим на работа, след като настроената температура е достигната.
- Поставете храната в отделението на фурната.

## Използване на автоматични програми

Автоматичните програми ще Ви осигурят комфортно и сигурно оптимален резултат от готвенето. Рецептите ще намерите в края на ръководството за употреба- и монтаж в глава „Рецепти Automatic programmes“.

- Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор.

- Изберете желаната автоматична програма.
- Потвърдете с ОК.
- Следвайте указанията на дисплея.

## Указания за използване

- Приложените рецепти Ви служат за ориентация при използване на автоматичните програми. За оптимален резултат от готвенето ние препоръчваме да се използват посочените в рецептите количества и принадлежности.
- За да се открие правилното ниво на поставяне, моля, демонтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C, преди да стартирате автоматична програма.
- 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.

# 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.

## Препоръки за печене на тестени изделия

- Настройте време за готвене. При печене на тестени изделия избраното предварително време не трябва да бъде прекалено дълго. Тестото ще засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.
- Като цяло можете да използвате скарата, плитката тава за печене във фурна, универсалната тава и всяка друга тава за печене от термостойчив материал.
- Избягвайте светли тънкостенни форми от бял материал, тъй като при тях се получава неравномерно или слабо зачервяване. При неблагоприятни обстоятелства продуктите не се опичат 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.
- Поставайте формите за печене винаги върху скарата.
- Печете плодовите сладкиши и кейковете със сезонни плодове в универсалната тава.

## Използване на хартия за печене

Акcesoарите на Miele, например универсалната тава, са с покритие PerfectClean (вижте глава “Оборудване”). Принципно повърхностите с покритие PerfectClean не трябва да се намазват или да се покриват с хартия за печене.

- За печене на печива, глазирани с натриева основа (сода бикарбонат), използвайте хартия за печене, тъй като прилагането на натриева основа може да повреди покритието PerfectClean.
- Използвайте хартия за печене при печене на пандишпан, целувки, макрони и други подобни. Тези теста залепват лесно поради високото съдържание на белтък.
- Използвайте хартия за печене при приготвяне на дълбоко замразени продукти върху скарата.

## 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 към режимите на работа

Преглед на режимите на работа с прилежащите им препоръчителни стойности можете да откриете в главата със същото име.

### Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

### Използване на Fan plus

Можете да готвите на по-ниски температури в сравнение с работен режим Conventional heat , тъй като топлината веднага се разпределя в работната камера.

Използвайте този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

- 1 ниво: Вкарвайте продукта на ниво 2.
- 2 нива: Вкарвайте продуктите на нива 1+3 или 2+4.
- 3 нива: Вкарвайте продуктите на нива 1+3+5.

## Препоръки

- Ако готвите едновременно на няколко нива, поставяйте универсалната тава най-отдолу.
- Влажни сладки или сладкиши печете максимално на 2 нива едновременно.

### Използване на Intensive bake

Използвайте този режим на работа за печене на сладкиши с влажна гарнировка.

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

- Поставете сладкиша на ниво 1 или 2.

### Използване на Conventional heat

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

Използвайте този режим на работа 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.

- Вкарвайте продукта на ниво 1 или 2.

### Използване на Eco Fan heat

Използвайте този режим на работа за енергоспестяващо приготвяне на малки количества, напр. дълбоко замразена пица, хлебчета за претопляне или формовани сладки.

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

# Печене на месо

## Съвети за печене

- Можете да използвате всякакви съдове от термоустойчив материал като напр. съда за печене на Miele, тенджерки, съдове от топлоустойчиво стъкло, ръкави или пликове за печене, глинени съдове “Römertopf”, универсална тава, скара и/или тава за грил и печено (при наличност) върху универсалната тава.
- **Предварително загряване** на работната камера е необходимо само при приготвяне на ростбиф и филе. Принципно предварително загряване не е необходимо.
- За печене на месо използвайте **затворен съд за готвене**, напр съда за печене на Miele. Месото остава сочно отвътре. Работната камера остава по-чиста в сравнение с печенето върху скарата. Остава достатъчно сок за приготвяне на сос.
- Ако използвате **ръкав или плик за печене**, спазвайте указанията върху опаковката.
- Ако използвате за печене **скара** или **отворен съд за готвене**, можете да намажете месото, ако няма 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 залейте с олио или готварска мазнина. Към по-големи парчета печено с малко съдържание на 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 към края на времето за изпичане. Месото допълнително се зачервява интензивно, ако след около половината от времето за печене махнете капака от съда.



- След като приключи времето за печене, извадете печивото от работната камера, завийте го в алуминиево фолио 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 изпичане я намажете с помощта на четка с леко подсолена вода.

## Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене ще намерите на края на това ръководство.

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

## Избор на температура

- Избирайте основно по-ниската температура. При по-високи температури от посочените месото се зачервява, но не се опича добре.
- При Fan plus  избирайте температура, по-ниска с около 20 °C в сравнение с Conventional heat .
- 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 10 °C по-ниска в сравнение с тази при печене в затворен съд.

## 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, умножете 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 към режимите на работа

Преглед на режимите на работа с прилежащите им препоръчителни стойности можете да откриете в главата със същото име.

## Използване на Automatic programmes



- Следвайте указанията на дисплея.

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 меса, тъй като основата ще се препече.

## Използване на Fan plus

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

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

## Използване на Conventional heat

Използвайте този режим на работа 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.


- Вкарвайте продукта на ниво 2.

## Използване на Eco Fan heat

Използвайте този режим за енергоспестяващо приготвяне на малки количества печено месо или месни ястия.

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

## 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.

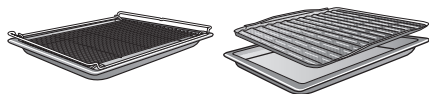
Затворете вратата при печене на грил.

### Препоръки относно печенето на грил

- При печенето на грил е необходимо предварително загряване. 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. Можете да поръсите рибата и с лимонен сок.

- Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара или тавата за грил и печено (при наличност). Последната дава възможност капецият сок от месото да не изгори и да се използва отново. Намажете скарата или тавата за грил и печено с олио и сложете продукта за печене върху нея.

Не използвайте тавата за печене.



### 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.

### Избиране на температура

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

## Избиране на ниво

- Изберете нивото според дебелината на продуктите, които искате да печете.
- Поставете плоския продукт за печене на ниво 3 или 4.
- Поставете продуктите за печене, които са с по-голям диаметър, на ниво 1 или 2.

## Избор на време на готвене ⌚

- Гриловайте плоските парчета месо или риба при бл. 6–8 минути от всяка страна.  
Внимавайте парчетата да са еднакво дебели, за да могат времената на печене да не са прекалено различни.
- Проверявайте дали продуктът се е опекъл принципно след изтичане на по-краткото време за приготвяне.
- При месото за **тестване дали е опечено** натиснете отгоре с лъжица. Така можете да установите до каква степен е опечено месото.
- **алангле**  
Ако месото е много еластично, то е още червено отвътре.
- **средно изпечено**  
Ако месото не е много еластично, то е розово отвътре.
- **препечено**  
Ако месото съвсем не е еластично, то е изпечено изцяло.

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

## Указания към режимите на работа

Преглед на режимите на работа с прилежащите им препоръчителни стойности можете да откриете в главата със същото име.

### Използване на Full grill

Използвайте този режим на работа за печене на грил на плоски продукти в по-големи количества и за запичане отгоре в големи форми.

Целият нагревател за горно нагряване/грил нагревател се нажежава до червено, за да възпроизведе необходимото топлинно излъчване.


### Използване на Fan grill

Този режим на работа е най-подходящ за гриловане на продукти с по-голям диаметър като напр. пиле.

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

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

Гответе картофите за пържене или подобни храни само до златисто-жълто, а не до тъмнокафяво.

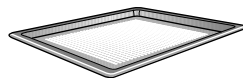
С режима на работа AirFry  храната се пържи дълбоко в горещ въздух. AirFrying е щадящ метод на приготвяне и има за цел равномерен, хрупкав резултат от готвенето.

Поради това AirFrying е особено подходящ за приготвянето на дълбоко замразени продукти като картофи за пържене, крокети и други подобни.

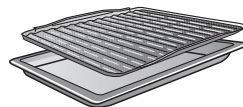
Освен това ще намерите разнообразни възможности за използване в глава “Рецепти AirFry”, както и в таблиците за готвене “Пикантни ястия” и “Птиче месо/риба”.

## Акcesoари

- При приготвянето на храна, която не капе, като напр. пържени картофи, използвайте перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry. Благодарение на фината перфорация на Gourmet тавата за печене и за AirFry храната се изпича от всички страни и става хрупкава.



- При капеца храна, като напр. пилешки бутчета, използвайте универсалната тава с поставена върху нея тава за грил и печено (при наличност). Последната дава възможност капещият сок от месото да не изгори и да се използва отново. Намажете тавата за грил и печено с олио и сложете храната, която ще се готви, върху нея.




- Поставете ястията в съдовете за печене в средата на решетката за печене.

## Съвети за AirFrying

- Не размразявайте дълбоко замразена храна.
- Разпределете храната равномерно и по възможност на един слой върху перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry или върху тавата за грил и печено.
- Сложете храната в незагрято предварително отделение на фурната. Ако резултатът от готвенето не е достатъчно хрупкав за Вас, при следващото готвене можете да загреете предварително отделението на фурната.
- Гответе само на едно ниво. Поради готвенето на няколко нива влажността в отделението на фурната става висока и храната, която се готви, не става хрупкава.
- По принцип поставяйте храната, която се готви, на ниво 2. Ако искате зачервяване отгоре, следващия път можете да използвате и по-високо ниво.
- По възможност обръщайте храната, като напр. картофи за пържене, след като изтече половината от продължителността на готвене. За подсещане настройте кратковременен процес.

## Използване на режим на работа AirFry

- Разпределете храната равномерно и по възможност на един слой върху перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry или върху тавата за грил и печено.
- Вкарвайте храната, която се готви, на ниво 2.
- С превключвателя за избор на режими на работа изберете  Further.
- С въртящия превключвател изберете AirFry.
- Потвърдете с ОК.

Появява се препоръчителната температура.

- Променете препоръчителната температура съгласно данните в рецептата или в таблицата за готвене.
- В края на времето за готвене проверете, дали храната е достатъчно хрупкава и препечена за Вас.


## Други приложения

В тази глава ще намерите информация за следните приложения:


- Defrost
- Готвене на ниска температура
- Консервиране
- Drying
- Дълбоко замразени продукти/готови ястия
- Затопляне на съдове

### Defrost

Когато замразеният продукт се размразява щадящо, витамините и хранителните вещества се запазват.

- Изберете работен режим Fan plus  и температура 30–50 °C.

Въздухът в работната камера се задвижва, за да започне да циркулира, и замразеният продукт се размразява щадящо.

 **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 замразената храна без опаковката да се размрази в универсалната тава или в дълбок съд.
- Използвайте за размразяване на птиче месо универсалната тава с поставена 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. Тогава повърхността е достатъчно мека, за да поеме подправките.



### Готвене на ниска температура

Готвенето на ниска температура е идеално за деликатни 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.
- За запържване използвайте мазнина, която може да се загрява 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 сервирате. Това не се отразява негативно върху резултата от печенето.


- Наредете месото в предварително подгreti чинии и го сервирайте с много горещ сос, за да не изстива прекалено бързо. За месото има оптимална температура за консумация.

### Използвайте Conventional heat

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

Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара.

- Поставете универсалната тава със скарата на ниво 2.
- Изберете режим на работа Conventional heat  и температура от 120 °C.
- Загрейте предварително работната камера заедно с универсалната тава и скарата за около 15 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. Можете да се изгорите на 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.
- Намалете температурата до 100 °C (вижте глава “Таблицы за готвене”).
- Сгответе месото докрай.


## Други приложения

### Консервиране

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

При еднократно консервиране на бобови култури и месо спорите на бактерията клостридиум ботулиnum 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 6 буркана с вместимост 1 l.

Използвайте само специални буркани, които можете да намерите в специализираните магазини (буркани за консервиране или с капачка на винт). 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 и затворете бурканите.
- Поставете универсалната тава на ниво 2 и сложете бурканите върху нея.
- Изберете работен 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 нагриване 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 нагриване 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 нагриване

## 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 изстигване 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.

## Други приложения


### Сушене

Съхненето или сушенето 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.




- При необходимост обелете и изчистете семките или костилките от храната за сушене и я нарежете на дребно.
- Разпределете храната за сушене равномерно по възможност на един слой върху решетката за печене или в универсалната тава в зависимост от големината.

**Съвет:** При наличност можете да използвате и перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry.

- Сушете максимално на 2 нива едновременно.  
Вкарвайте храната за сушене на нива 1+3.  
Ако използвате решетката за печене и универсалната тава, поставете универсалната тава под решетката за печене.
- Изберете Fan plus .
- Променете препоръчителната температура и настройте времето за сушене.
- Обръщайте храната за сушене в универсалната тава на равномерни интервали от време.

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


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

- режим на работа,  температура,
-  време за сушене,  Fan plus,
- Conventional heat

\* Сушете подправките само върху универсалната тава на ниво 2 и използвайте режима на работа Conventional heat , тъй като при режим на работа Fan plus вентилаторът е включен.

- Ако в отделението на фурната 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.

### Дълбоко замразени продукти/готови ястия

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

Пригответе дълбоко замразените продукти с режим на работа AirFry  (вижте глава “AirFry”).

#### Препоръки за сладкиши, пица и багети

- Печете сладкиши, пица и багети върху скарата с подложена хартия за печене.  
Плитката тава за фурна и универсалната тава могат да се деформират при приготвянето на тези дълбоко замразени продукти толкова силно, че в горещо състояние вече да не могат да се извадят от работната камера. Всяко следващо използване води до нова деформация.
- Избирайте по-ниските температури от препоръчаните върху опаковката.

#### 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.

### Затопляне на съдове

Използвайте режима на работа Fan plus  за затопляне на съдовете.


Затопляйте само топлоустойчиви съдове.

- Поставете скарата на ниво 1 и сложете съдовете върху нея. В зависимост от големината на съдовете можете да ги поставите и на дъното на работната камера и допълнително да демонтирате решетките за поставяне.
- Изберете Fan plus .
- Настройте температура от 50–80 °C.

 **Опасност от изгаряне!**


За изваждане на съда слагайте кухненски ръкавици. От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода.

- Извадете загритите съдове от работната камера.

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди почистване на ръка оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите първо 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 парочистачка за почистване.

Всички повърхности могат да се оцветят или да се променят, ако използвате неподходящ за тях почистващ препарат. В частност фронталният панел може да се повреди от почистващия препарат за фурни и препаратите за премахване на котлен камък.

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

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

### 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)
- обезмаслител
- остри метални стъргалки
- стоманена вата
- точково почистване с механични почистващи препарати
- почистващ препарат за фурна
- домакинска тел от неръждаема стомана

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.

Акcesoарите не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

**Съвет:** Замърсявания от плодови сокове 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:

- Снемете вратата.
- Снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).
- Демонтирайте каталитично емайлираната задна стена.

### Отстраняване на нормални замърсявания

#### 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 уплътнението

Около работната камера от вътрешната страна на вратата има уплътнение.

Вследствие на остатъците от мазнина е възможно уплътнението да стане трошливо и да се скъса.

- Най-добре почиствайте уплътнението след всеки процес на готвене.

### Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip)

Вследствие на преливане на плодови сокове или на пръски от пърженето по повърхностите могат да останат оцветявания или да се появят матови петна. Те не се отразяват върху качествата при употреба.

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

## Почистване и поддръжка

- Отстранявайте загорелите остатъци със стъргалка за стъкло или със спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (напр. Spontex Spirinett), топла вода и препарат за ръчно почистване.

Каталитичният емайл губи самопочистващите си характеристики при въздействие от страна на абразиви, твърди четки и гъби, както и препарати за почистване на фурни.

Демонтирайте каталитично емайлираните части, преди да използвате препарат за почистване на фурни.

### 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 подежда 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.

### Упорити замърсявания на телескопичните водачи FlexiClip

Специалната грес на телескопичните водачи FlexiClip се отмива при почистването им в съдомиялна машина, вследствие на което телескопичните характеристики се влошават.

В никакъв случай не почиствайте телескопичните водачи FlexiClip в съдомиялна машина.

При упорити замърсявания на повърхностите или при полепване на прелял плодов сок по сачмените лагери процедирайте по следния начин:

- Накиснете телескопичните водачи FlexiClip за кратко (около 10 минути) в горещ разтвор за миене. При необходимост използвайте и твърдата страна на гъба за почистване на съдове. Сачмените лагери можете да почистите с мека четка.



След почистването могат да останат оцветявания или изсветлявания, които обаче не пречат на функционалността.

## Почистване на каталитично емайлираната задна стена

Каталитичният емайл се самопочиства от замърсявания с олио и мазнина при високи температури. Не се нуждаете от допълнителни почистващи препарати. Колкото по-висока е температурата, толкова по-ефективен е процесът.


Каталитичният емайл губи самопочистващите си характеристики при въздействие от страна на абразиви, твърди четки и гъби, както и препарати за почистване на фурни.

Демонтирайте каталитично емайлираните части, преди да използвате почистващ препарат за фурни във фурната.

## Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни


- Демонтирайте задната стена (вижте раздел “Почистване и поддръжка”, раздел “Демонтаж на задната стена”).
- Почистете я на ръка с топла вода, препарат за ръчно почистване и мека четка.
- Изплакнете добре задната стена.
- Оставете задната стена да изсъхне, преди отново да я монтирате.

## Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина

- Извадете всички аксесоари (включително решетката за поставяне) от работната камера.
- Преди да започнете каталитичното почистване, отстранете едрите замърсявания от вътрешната страна на вратата и от повърхностите с покритие PerfectClean, за да не загорят.
- Изберете режима на работа Fan plus  и 250 °C.
- Загрявайте празната работна камера най-малко 1 час.

Продължителността зависи от степента на замърсяване.

Ако каталитичният емайл е силно замърсен с олио или мазнина, е възможно на дъното на работната камера да се образува филм.

 Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.

В режим на работа фурната е гореща. Може да се изгорите при докосване на нагревателите и на работната камера.

Оставете нагревателите и работната камера да се охладят преди почистването на ръка.

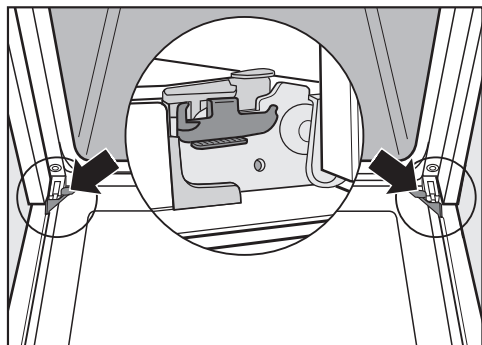
- Почиствайте вътрешната страна на вратата и работната камера с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.

Всяко следващо загряване на висока температура постепенно отстранява останалото замърсяване.

## Почистване и поддръжка

### Снемане на вратата

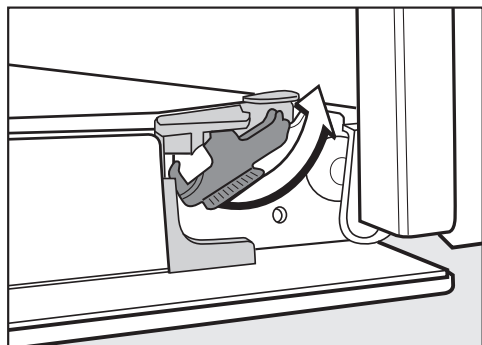
Вратата тежи припл. 9 kg.



Вратата е свързана към пантите си с помощта на държачи.

За да можете да извадите вратата от тези държачи, трябва първо да освободите блокиращите скоби на двете панти на вратата.

- Отворете вратата докрай.



- Освободете блокиращите скоби на двете панти на вратата, като ги завъртите докрай.

Ако демонтирате вратата неправилно, фурната ще се повреди. Никога не изтегляйте вратата от държачите хоризонтално, тъй като те ще се ударят обратно във фурната.

Никога не изтегляйте вратата от държачите, като я държите за дръжката, защото дръжката може да се счупи.

- Затворете вратата докрай.



- Хванете вратата странично и я изтеглете равномерно от държачите под наклон нагоре. Внимавайте при това вратата да не се изкриви на една страна.

### Разглобяване на вратата

Вратата се състои от отворена система от 3 стъкла, покрити отчасти с покритие, което отразява топлината.

По време на работа към вратата допълнително се отвежда въздух, за да остане външното стъкло студено.

Когато между стъклата на вратата се натрупат замърсявания, можете да разглобите вратата, за да почистите вътрешните им страни.

При наличие на драскотини стъклата на стъклените врати могат да се счупят.

За почистване на стъклото на вратата не използвайте абразивни средства, твърди гъби или четки и метални стъргалки.


При почистване на стъклата на вратата спазвайте и указанията, валидни за фронталната страна на фурната.

Повърхността на алуминиевите профили се поврежда от препаратите за почистване на фурни.

Почиствайте частите само с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста навлажнена микрофибърна кърпа.

Стъклата на вратата могат да се счупят, ако паднат.

Съхранявайте демонтираните стъкла на вратата на безопасно място.

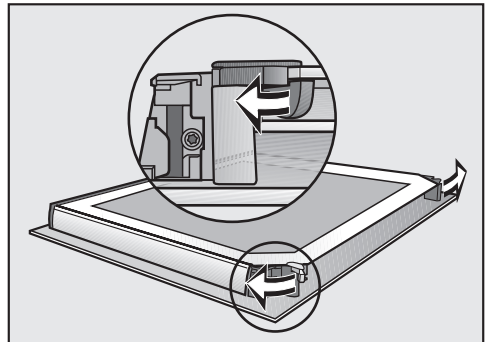
 Опасност от нараняване от затварящата се врата.

Вратата може да се затвори, ако я разглобявате в монтирано състояние.

Винаги първо сваляйте вратата, преди да я разглобите.

- Сложете стъклата на вратата върху мека подложка (например кърпа за съдове), за да избегнете надраскване.

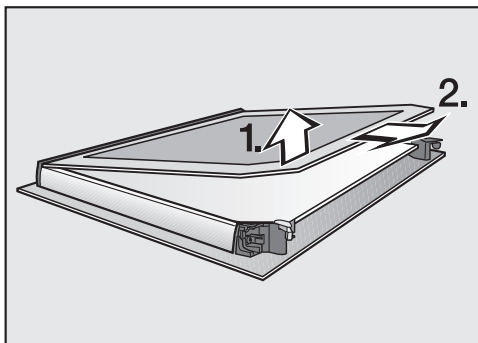
Разумно е да оставите дръжката до ръба на масата, за да легне стъклото плътно и да не може да се счупи при почистването.



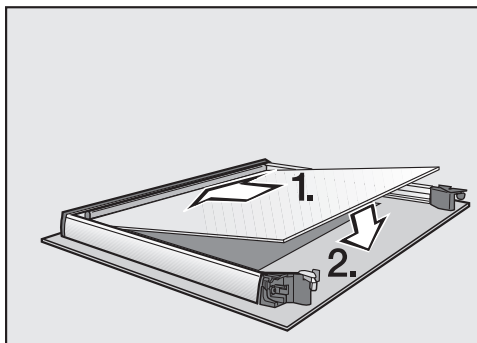
- Отворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навън.

Демонтирайте вътрешното стъкло на вратата:

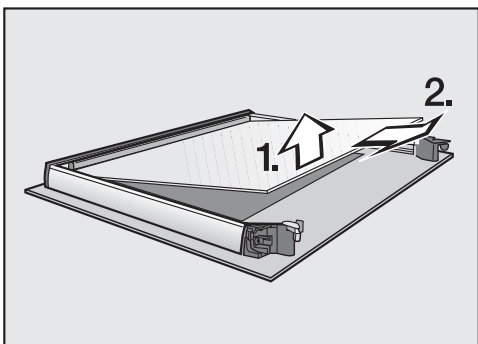
## Почистване и поддръжка



- Повдигнете **леко** вътрешното стъкло на вратата и го изтеглете навън от пластмасовата лайстна.



- Поставете средното стъкло на вратата така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).

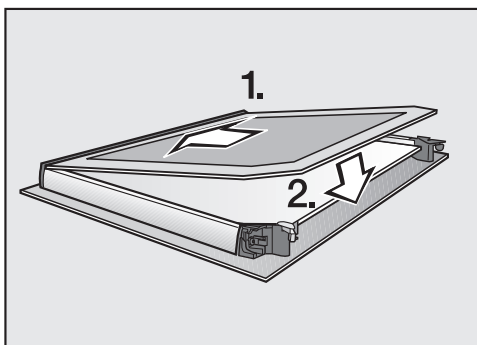


- Повдигнете **леко** средното стъкло на вратата и го издърпайте навън.

- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.

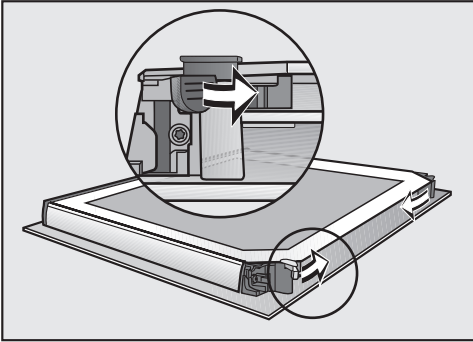
- Подсушете частите с мека кърпа.

След това внимателно сглобете вратата отново:



- Вкарайте вътрешното стъкло на вратата с матовия печат надолу в пластмасовата лайстна и го поставете между застопоряващите елементи.

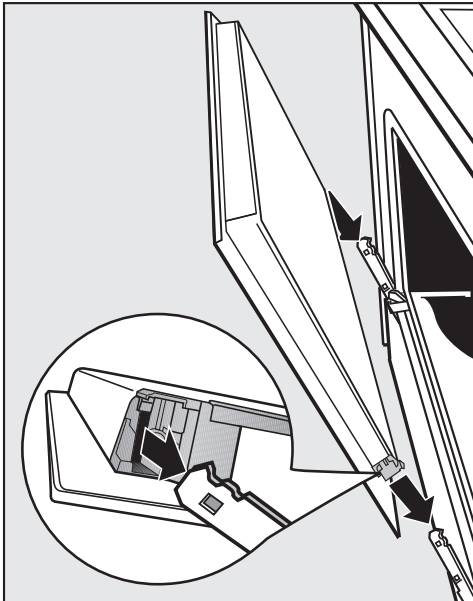
## Почистване и поддръжка



- Затворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навътре.

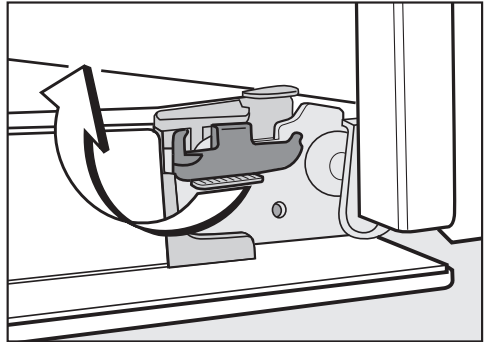
Вратата отново е сглобена.

### Монтиране на вратата



- Хванете вратата странично и я пъхнете в държачите на шарнирите. Внимавайте при това да не се изкриви на една страна.
- Отворете вратата докрай.

Ако блокиращите скоби не са застопорени, вратата може да се освободи от държачите и да се повреди. Задължително застопорете блокиращите скоби отново.



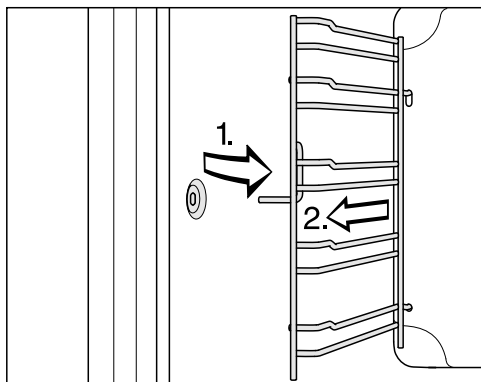
- Застопорете блокиращите скоби отново, като ги завъртите до упор по хоризонтала.

### Снемане на телескопичните водачи FlexiClip

Вие можете да снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност). Ако искате преди това да разгلوبите поотделно телескопичните водачи FlexiClip, следвайте указанията в глава “Оборудване”, раздел “Сглобяване и разглобяване на телескопичните водачи FlexiClip”.

⚠ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите. Преди да разгلوبите решетките за поставяне, първо оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.

## Почистване и поддръжка



- Изтеглете решетките за поставяне отпред от закрепването (1.) и ги извадете (2.).

**Сглобяването** се извършва в обратна последователност.

- Внимателно сглобете частите.

### Демонтаж на задната стена

Можете да демонтирате задната стена с цел почистване.

**⚠** Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.

В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите първо да се охладят преди демонтирането на задната стена.

**⚠** Опасност от нараняване заради въртящото се работно колело на вентилатора.

Можете да се нараните на работното колело на вентилатора за горещ въздух.

Никога не включвайте фурната без задна стена.

- Изключете фурната от електрическата мрежа. За целта изключете щепсела от контакта или изключете предпазителя на електроинсталацията.
- Разгلوبете решетките за поставяне.
- Развинтете четирите винта в ъглите на задната стена и я извадете.
- Почистете задната стена (вижте глава “Почистване на каталитично емайлираната задна стена”).

**Монтажът** става в обратна последователност.

- Внимателно монтирайте задната стена.

Отворите трябва да са разположени така, както е показано в глава “Преглед”.

- Монтирайте решетките за поставяне.
- Включете отново фурната в електрическата мрежа.

## 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. ■ 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 предпазителят 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 настройката Volume   Buzzer tones.
<b>Работната камера не се загрева.</b>	Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате работни режими и сензорни бутони, но нагревателят на работната камера не работи. ■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез настройката Showroom programme   Demo mode   Off.

## Какво да правим, когато ...

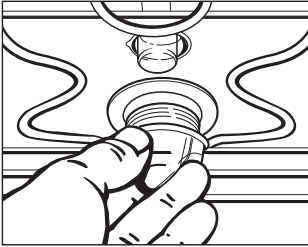

Проблем	Причина и отстраняване
System lock  се появява на дисплея.	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Потвърдете с <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Появява се Press “OK” for 6 secs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете блокировката на включването за даден процес на готвене, като задържите натиснат сензорния бутон <i>OK</i> в продължение на поне 6 секунди.</li> <li>■ Ако желаете да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката System lock    Off.</li> </ul>
12:00 се появява на дисплея.	<p>Електрозахранването е било спряно да повече от 5 минути.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройте часа отново (вижте глава “Настройки”, раздел “Час”).</li> </ul> <p>Времето за процесите на готвене трябва да се въведат отново.</p>
Power cut се появява на дисплея.	<p>Електрозахранването е било прекъснато за кратко. Вследствие на това е бил прекъснат текущ процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Завъртете превключвателя за избор на работен режим на положение <b>0</b>.</li> <li>■ Стартирайте отново процеса на готвене.</li> </ul>
Max. op. hours reached се появява на дисплея.	<p>Фурната е работила прекомерно дълго. Защитното изключване е било активирано.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Потвърдете с <i>OK</i>.</li> </ul> <p>След това фурната отново е готова за експлоатация.</p>
На дисплея се показват <i>Fault</i> и код на грешка, който не е посочен тук.	<p>Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.	<p>След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”).</p>



## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Фурната се е изключила самостоятелно.</b>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете отново фурната.</li> </ul>
<b>Сладкишът/сладките не са изпечени след изтичане на посоченото в таблицата за готвене време.</b>	<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>
<b>Сладкишът/сладките не са зачервени равномерно.</b>	<p>Избрана е 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ В работен режим Conventional heat  светлите или белите форми за печене не са много подходящи. Използвайте матови, тъмни форми за печене.</li> </ul>
<b>По каталитичния емайл има замърсявания с ръждив цвят.</b>	<p>Замърсяванията от подправки, захар или подобни не се отстраняват чрез каталитичния процес на почистване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Демонтирайте каталитично емайлираните части и отстранете тези замърсявания с вода, препарат за ръчно почистване и мека четка (вижте глава “Почистване на каталитично емайлираната задна стена”).</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p><b>Телескопичните водачи FlexiClip се вкарват или изваждат трудно.</b></p>	<p>В сачмените лагери на телескопичните водачи FlexiClip няма достатъчно смазка.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Смажете сачмените лагери със специалната смазка на Miele. Само специалната смазка на Miele е подходяща за високите температури в работната камера. Останалите видове смазки могат да се втвърдят при загряване и телескопичните водачи FlexiClip може да залепнат. Можете да закупите специална смазка на Miele от Вашия специализиран дилър на Miele или центъра за обслужване на клиенти на Miele.</li></ul>
<p><b>Осветлението на работната камера не се включва.</b></p> 	<p>Халогенната лампа е неизправна.</p> <div data-bbox="409 635 1042 922" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.</p><p>В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.</p><p>Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите първо да се охладят, преди да ги почиствате на ръка.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Изключете фурната от електрическата мрежа. За целта изключете щепсела от контакта или изключете предпазителя на електроинсталацията.</li><li>■ Свалете капака на лампата със завъртане на четвърт оборот наляво и го издърпайте надолу заедно с уплътнителния пръстен, за да излезе от корпуса.</li><li>■ Сменете халогенната лампа (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, цокъл G9).</li><li>■ Поставете капака на лампата с уплътнителния пръстен в корпуса и го фиксирайте със завъртане надясно.</li><li>■ Включете отново фурната в електрическата мрежа.</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.

## Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

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

## 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/№). 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.

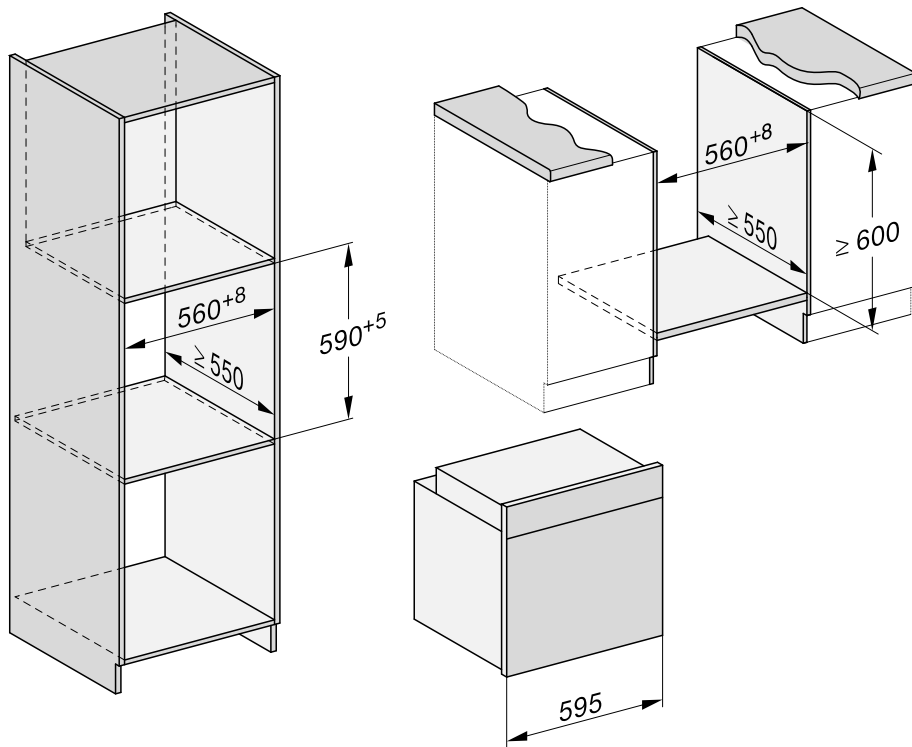
# Монтаж

## Монтажни размери

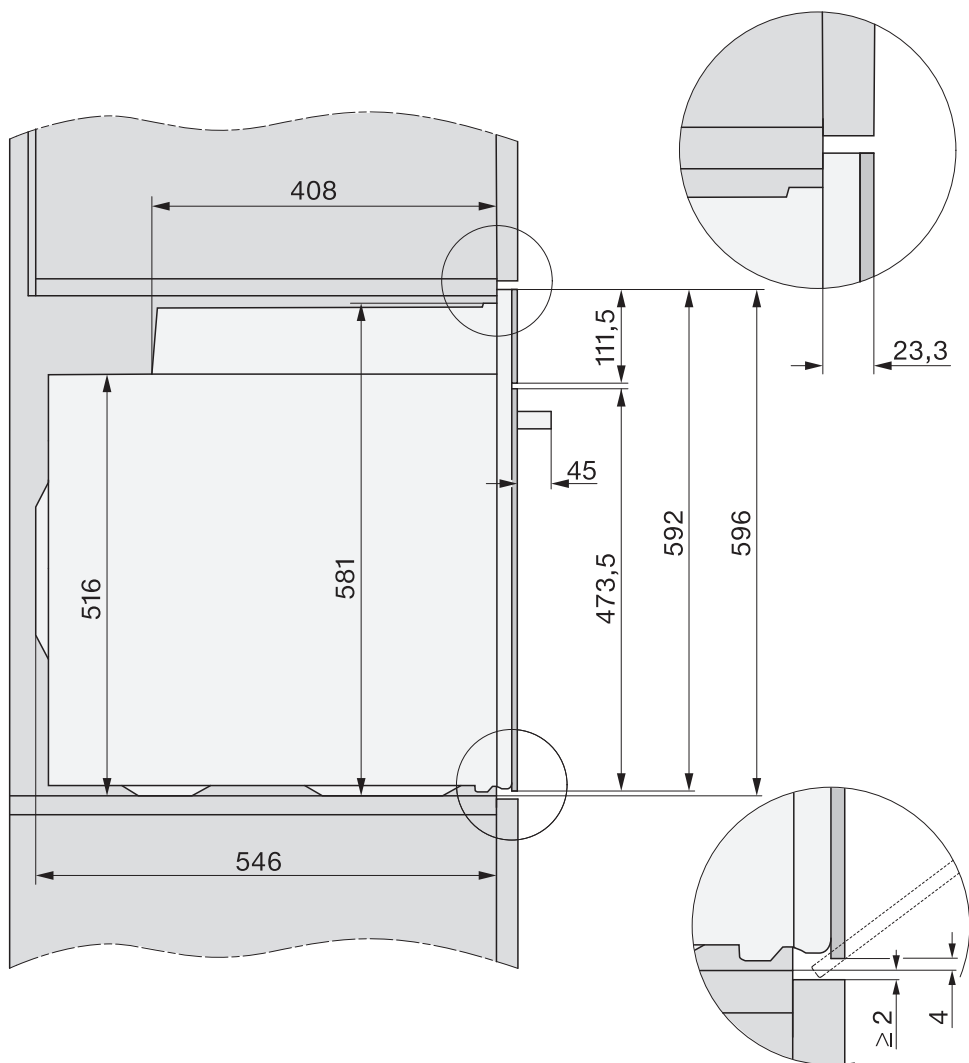
Всички размери са посочени в mm.

### Вграждане в горен или долен шкаф

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

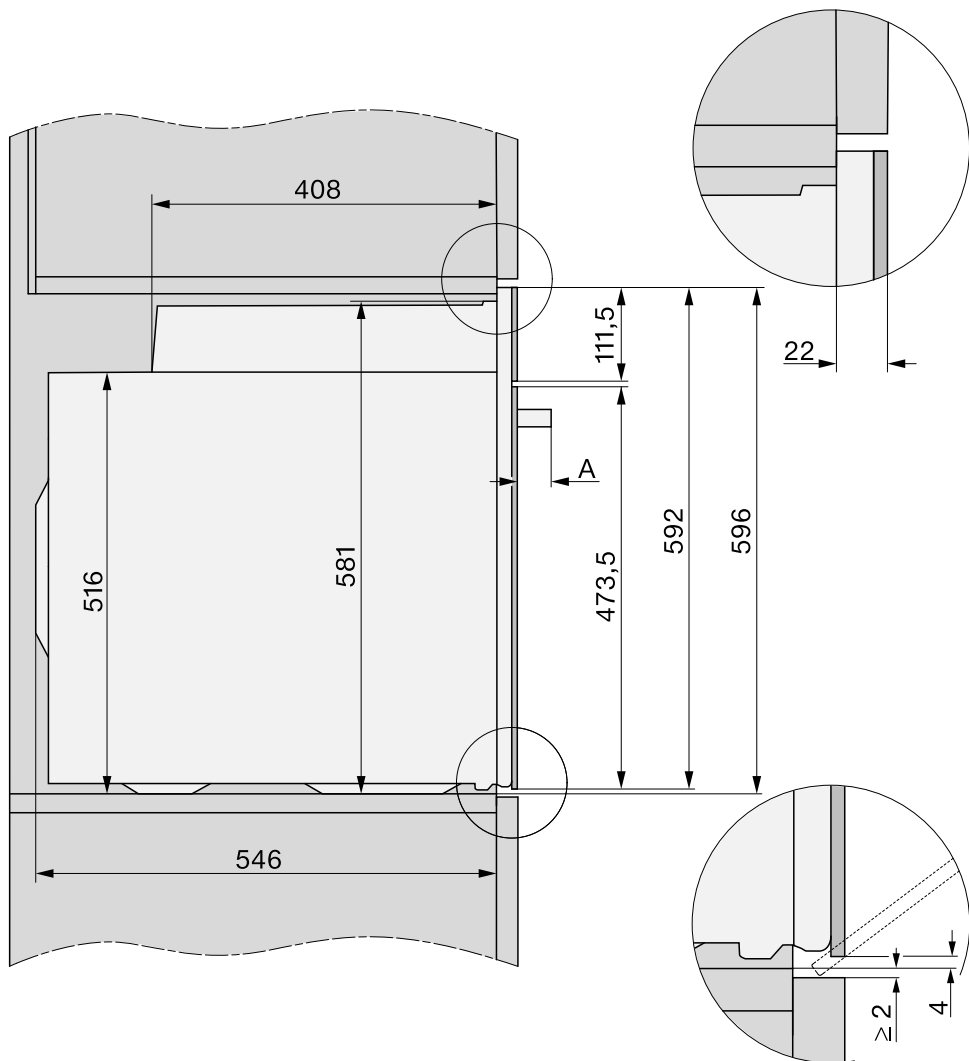


## Страничен изглед Н 24хх



# Монтаж

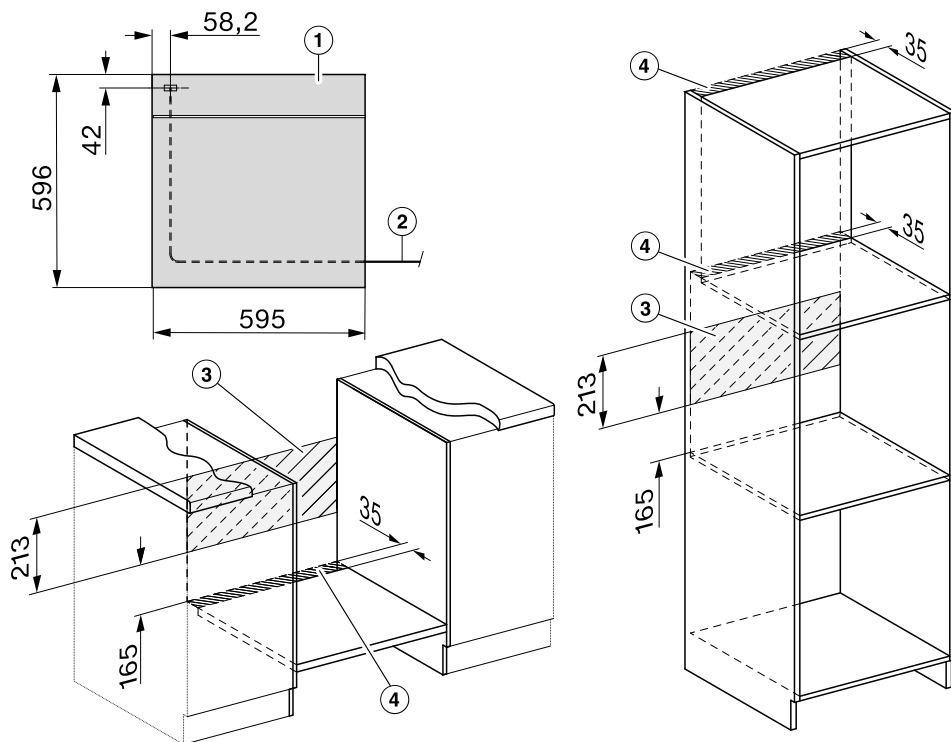
Страничен изглед Н 27хх, Н 28хх



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Мрежов захранващ кабел, дължина = 1.500 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Изрез за вентилация мин. 150 cm<sup>2</sup>

# Монтаж

## Вграждане на фурната

Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се осигури безопасна експлоатация.

За безпроблемна работа фурната се нуждае от достатъчен приток на въздух за охлаждане. Необходимият въздух за охлаждане не трябва да се затопля прекалено много от други източници на топлина (например от печки на твърдо гориво).

При монтажа задължително спазвайте следното:

Уверете се, че междинният плот, върху който ще стои фурната, не е прилепнал до стената.

Не монтирайте термозащитни лайстни към страничните стени на шкафа за вграждане.

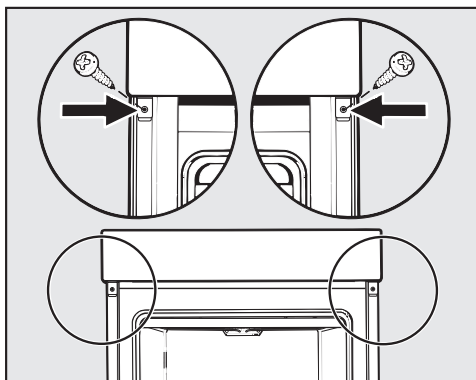
- Свържете фурната към електрическата мрежа.

Вратата може да се повреди, ако носите фурната за дръжката на вратата.

За носене използвайте вдлъбнатите дръжки от страни на корпуса.

Разумно е преди вграждане да разглобите вратата (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Снемане на вратата”) и да извадите аксесоарите. Така фурната става по-лека, когато я поставяте в шкафа за вграждане, и няма да има опасност да я хванете по невнимание за дръжката на вратата.

- Вкарайте фурната в шкафа за вграждане и я подравнете.
- Отворете вратата, ако не сте я снели.



- Закрепете фурната с помощта на двата приложени винта към страничните стени на шкафа за вграждане.
- При необходимост монтирайте отново вратата (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Монтиране на вратата”).



## Електрическо свързване



**Опасност от нараняване!**

Вследствие на неправилно извършени работи по монтажа, техническото обслужване или ремонта може да възникне сериозна опасност за потребителя, за която Miele не носи отговорност.

Свързването към електрическата мрежа може да се извърши само от квалифициран електротехник, който точно познава местните разпоредби и допълнителните разпоредби на местното електроснабдително предприятие и точно ги спазва.

Свързването може да се извърши само към изпълнена съгласно VDE 0100 електрическа инсталация.

**Свързване към контакт** (съгласно VDE 0701) се препоръчва, тъй като улеснява изключването от електрическата мрежа при обслужване от страна на клиента.

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 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 от предната част 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 промяна на свързването или смяна на мрежовия захранващ кабел трябва да се използва кабел тип H 05 VV-F с подходящо напречно сечение.

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.

## Фурна





Фурната е оборудвана със свързващ проводник с 3 жила и щепсел за променлив ток 230 V, 50 Hz.

Обезопасяването става с предпазител 16 A. Свързването може да се осъществи само към поставен съгласно изискванията заземен контакт. Максимална присъединителна мощност: вижте типовата табелка с данни.


# Таблицы за печене

## Кексово тесто























Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Мъфини (1 тава)		150–160	1	2	25–35
Мъфини (2 тави)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Тарталети* (1 тава)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Тарталети* (2 тави)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Пясъчен кекс (решетка за печене, правоъгълна форма за печене, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Мраморен кекс, кекс с ядки (решетка за печене, правоъгълна форма за печене, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Мраморен кекс, кекс с ядки (решетка за печене, кръгла форма за печене/форма за “Гугелхупф”, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Плодов сладкиш (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25







 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat

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


- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 3 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.
- 4 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

## Месено тесто

Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Бисквитки (1 тава)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Бисквитки (2 тави)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Шприцовани сладки* (1 тава)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Шприцовани сладки* (2 тави)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Чийзкейк (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Ябълков пай* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Ябълков сладкиш, покрит (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Плодов сладкиш със заливка (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Плодов сладкиш със заливка (1 тава)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Сладка пита (1 тава)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Conventional heat,  Intensive bake





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


- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 3 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.
- 4 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

# Таблицы за печене







## Тесто с мая





Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
“Гугелхупф” (решетка за печене, форма за “Гугелхупф”, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Коледен кекс (1 тава)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Ронлив сладкиш с/без плодове (1 тава)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (1 тава)		160–170	1	2	25–35
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (2 тави)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Бял хляб, без форма за печене (1 тава)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Бял хляб (решетка за печене, правоъгълна форма, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Пълнозърнест хляб (решетка за печене, правоъгълна форма, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Втасване на тесто (решетка за печене)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat

- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 3 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.
- 4 Сложете решетката за печене на дъното на работната камера и поставете съда върху нея. В зависимост от големината на съда можете да извадите и решетките за поставяне.
- 5 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.








## Тесто с извара и олио





Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (1 тава)		160–170	2	3	25–35
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (2 тави)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>


 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat

- 1 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.
- 2 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

## Пандишпаново тесто










Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Пандишпанов блат за торта (2 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Пандишпанов блат за торта (4–6 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Пандишпанова торта* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Пандишпанов блат правоъгълен (1 тава)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20




 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat

- \* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60350-1.  
Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
  - 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .

## Таблицы за печене

### Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто

Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Еклери (1 тава)		160–170	1	2	30–40
Джобчета от многолистно тесто (1 тава)		180–190	1	2	20–30
Джобчета от многолистно тесто (2 тави)		180–190	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Бадемови бисквити (1 тава)		120–130	1	2	25–50
Бадемови бисквити (2 тави)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Целувки (1 тава, 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Целувки (2 тави, всяка по 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup><sub>1</sub> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus

<sup>1</sup> Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.

<sup>2</sup> Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

## Пикантни ястия

Храна (аксесоари)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Пикантна пита (1 тава)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Лучен пай (лучник) (1 тава)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Пица, тесто с мая (1 тава)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Пица, тесто с извара и олио (1 тава)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Дълбоко замразена пица, предварително полуизпечена (решетка за печене)		200–210	1	2	20–25
Тост* (решетка за печене)		300	–	3	6–9
Запечен/гратиниран, напр. тост (решетка за печене върху универсална тава)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Заленчуци на грил (решетка за печене върху универсална тава)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Рататуй (1 универсална тава)		180–190	1	2	40–60
Пържени картофи, дълбоко замразени <sup>1</sup> (перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Крокети, дълбоко замразени <sup>1</sup> (перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>


















режим на работа, 🌡️, температура, ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 продължителност на готвене, Conventional heat, Intensive bake, Fan plus, Eco Fan heat, Full grill, Fan grill, | Further | AirFry










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

- 1 Спазвайте указанията на производителя на опаковката.
- 2 Загрейте предварително отделението на фурната, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster
- 3 Загрейте предварително отделението на фурната за 5 минути, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster
- 4 По възможност обръщайте храната, която се готви, след като изтече половината от продължителността на готвене.



# Таблицы за печене

## Говеждо месо

Храна за готвене (принадлежности)		 [°C]	 5 1	 [min]	 10 [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
		180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Говеждо филе, припл. 1 kg (универсална тава)		180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Говеждо филе “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Говеждо филе “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Говеждо филе “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Ростбиф, припл. 1 kg (универсална тава)		180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Ростбиф “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Ростбиф “средно изпечен”, ок. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Ростбиф “изпечен”, ок. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Бургери, фрикадели (решетката за печене на ниво 4, а универсалната тава на ниво 1)		300 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–















 режим на работа,  температура,  5 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  Full grill








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


- 1 Използвайте решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 6 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 7 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 8 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 9 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.
- 10 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.



## Телешко месо


















Храна за готвене (принадлежности)		 [°C]	 <sup>5</sup> [min]	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Телешко задушено, ок. 1,5 kg (съд за печене с капак)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Телешко филе, прибрл. 1 kg (универсална тава)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Телешко филе, “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Телешко филе “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Телешко филе, “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Телешко каре “rosé”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Телешко каре “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Телешко каре “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66










 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat


- 1 Използвайте решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 6 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 7 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

# Таблицы за печене












## Свинско месо







Храна за готвене (принадлежности)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Свинско филе, пригл. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Печена шунка, пригл. 1,5 kg (съд за печене с капак)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Каселер, пригл. 1 kg (универсална тава)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Каселер, пригл. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Руло от кайма, пригл. 1 kg (универсална тава)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Бекон <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Наденица <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–


 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  Full grill

- 1 Използвайте решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температура-та, когато слагате ястието.
- 4 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 5 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 6 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 7 След като изтече половината от времето за готвене, долейте около 0,5 l течност.
- 8 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от време-то за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 9 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.
- 10 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посоче-ната вътрешна температура.

### Агнешко, дивеч

Храна за готвене (принадлежности)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Агнешко бутче с кост, ок. 1,5 kg (съд за печене с капак)		170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Агнешко гръбче без кост (универсална тава)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Агнешко гръбче без кост (решетка за печене и универсална тава)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Еленско гръбче без кост (универсална тава)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Сърнешко гръбче без кост (универсална тава)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Бут от дива свиня без кост, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	 <sup>1</sup>	170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво,  време на готвене, <sup>6</sup> вътрешна температура,  Conventional heat



- 1 Преди това запържете месото на котлона.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 3 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 4 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 5 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 50 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 6 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

# Таблицы за печене

## Птиче месо, риба















Храна (аксесоари)		 [°C]	 [min]	 [°C] <sup>8</sup>	
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (универсална тава)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Пиле, припл. 1,2 kg (решетка за печене върху универсална тава)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Птиче месо, припл. 2 kg (съд за печене)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Птиче месо, припл. 4 kg (съд за печене)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Пилешки бутчета (тава за грил и печено върху универсална тава)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Риба, 200–300 g, напр. пъстърви (универсална тава)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Риба, 1–1,5 kg, напр. съомгови пъстърви (универсална тава)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Риба филе във фолио, 200–300 g (универсална тава)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Рибни пръчици, дълбоко замразени <sup>1</sup> (перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–






 режим на работа,  температура,  ниво,  продължителност на готвене,  вътрешна температура,  Fan plus,  Fan grill,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  |  Further | AirFry

- 1 Спазвайте указанията на производителя на опаковката.
- 2 Загрейте предварително отделението на фурната за 5 минути, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 3 Загрейте предварително отделението на фурната, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 4 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има налични).
- 5 По възможност обръщайте храната, която се готви, след като изтече половината от продължителността на готвене.
- 6 В началото на процеса на готвене залейте с около 0,25 l течност.
- 7 След 30 минути налейте около 0,5 l течност.
- 8 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

# Данни за изпитвателните лаборатории

## Тестови ястия съгласно EN 60350-1

Тестови ястия (аксесоари)		🌡️ [°C]	 <sup>56</sup>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Тарталети (1 тава за печене <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Тарталети (2 тави за печене <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Шприцовани сладки (1 тава за печене <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Шприцовани сладки (2 тави за печене <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Ябълков пай (решетка за печене <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Пандишпанова торта (решетка за печене <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Тост (решетка за печене <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Бургери (решетката за печене <sup>1</sup> на ниво 4, а универсалната тава <sup>1</sup> на ниво 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 работен режим, 🌡️ температура, <sup>5</sup> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat,  Full grill

- 1 Използвайте само оригинални аксесоари на Miele.
- 2 Използвайте матова, тъмна форма за печене с падащо дъно.  
Поставете формата за печене с падащо дъно върху решетката за печене.
- 3 Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-краткото време за готвене проверете продукта.
- 4 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.  
За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 5 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .
- 6 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 7 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.  
Когато разполагате с няколко двойки телескопични водачи FlexiClip, монтирайте само една двойка.
- 8 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- 9 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

# Данни за изпитвателните лаборатории

## Клас на енергийна ефективност

Определянето на класа на енергийна ефективност се осъществява съгласно EN 60350-1.

Клас на енергийна ефективност: A+

При извършване на измерването вземете предвид следните указания:

- Измерването се извършва в режим на работа Eco Fan heat .
- По време на измерването в работната камера се намират само необходимите за измерването аксесоари.  
Не използвайте други евентуално налични аксесоари, като телескопични водачи FlexiClip, или части с каталитично покритие, като страничните стени или ламарината на тавана.
- Важно задължително условие за определяне на класа на енергийна ефективност е вратата да е затворена добре по време на измерването.  
В зависимост от използваните измервателни елементи е възможно херметичността на уплътнението на вратата да е нарушена до малка или голяма степен. Това оказва отрицателно въздействие върху резултата от измерването.  
Този недостатък трябва да се компенсира чрез притискане на вратата. При определени обстоятелства за тази цел могат да са необходими подходящи технически помощни средства. Този недостатък не съществува при нормалното ежедневно готвене.

## Технически данни за печки за домашна употреба

съгласно делегиран регламент (ЕС) No. 65/2014 и регламент 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Модел</b>	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Индекс на енергийна ефективност на фурната (EEI <sub>затв.отдел</sub> )	81,7
Клас на енергийна ефективност на фурната	
A+++ (с най-висока ефективност) до D (с най-ниска ефективност)	A+
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	1,05 kWh
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	0,71 kWh
Брой фурни	1
Тип на фурната, в зависимост от източника на топлина	electric
Обем на фурната	76 l
Тегло на уреда	42,0 kg

## Рецепти за автоматичните програми

---

По-долу ще намерите рецептите за автоматичните програми.

За оптимален резултат от готвенето препоръчваме да се използват посочените в рецептите количества и аксесоари.

За да се открие правилното ниво на поставяне, демонтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C, преди да стартирате автоматична програма.

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Ябълков сладкиш, фин

Време за приготвяне: 95 минути

За 12 броя

### За гарнировката

500 g ябълки, възкисели

2 с.л. лимонов сок

### За тестото

150 g масло | меко

150 g захар

8 g ванилова захар

3 яйца, размер M

150 g пшенично брашно, тип 405

½ ч.л. бакпулвер

### За формата

1 ч.л. масло

### За поръсване

1 с.л. пудра захар

### Принадлежности

Решетка за печене

Форма за торта с подвижен ринг,

Ø 26 cm

Сито, фино

### Приготвяне

Обелете ябълките и ги разрежете на четвъртини. Направете резки откъм заоблената страна на разстояние около 1 cm една от друга, смесете ябълките с лимония сок и ги оставете настрана да постоят.

Намажете формата за торта с подвижен ринг.

Разбийте маслото, захарта и ваниловата захар до получаването на крем (за около 2 минути). Добавяйте яйцата поотделно, като бъркате всяко едно по ½ минута.

Смесете брашното с бакпулвера и добавете към сместа заедно с останалите съставки.

Разпределете тестото равномерно във формата за торта с подвижен ринг. Наредете ябълките със заоблената част нагоре и леко ги натиснете в тестото.

Сложете формата с подвижен ринг на скарата в работната камера и опечете сладкиша.

Оставете сладкиша да постои 10 минути във формата. След това отделете ръба на формата и го сложете на скарата, за да се охлади. Поръсете го с пудра захар.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Apple sponge

Продължителност на програмата:

55 минути

### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 165–175 °C

Предварително загряване: не

Duration: 45–55 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Съвет

Вместо с пудра захар сладкишът може да се намаже и с леко затоплен, равномерно разбъркан конфитюр от кайсии.



## Пандишпанов блат за торта

Време за приготвяне: 75 минути  
За 12 броя

### За тестото

4 яйца, размер М  
4 с.л. вода | гореща  
175 g захар  
200 g пшенично брашно, тип 405  
1 ч.л. бакпулвер

### За формата

1 ч.л. масло

### Принадлежности

Решетка за печене  
Сито, фино  
Форма за торта с подвижен  
ринг, Ø 26 cm  
Хартия за печене

### Приготвяне

Отделете жълтъците от белтъците.  
Разбийте белтъците с водата на много твърд сняг. Бавно сипете захарта.  
Разбийте жълтъците и ги добавете с разбъркване.

Поставете скарата в работната камера. Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Смесете бакпулвера и брашното, пресейте ги върху яйчната смес, като разбърквате внимателно с груба тел за разбиване.

Намажете дъното на формата за торта с подвижен ринг и я покрийте с хартия за печене. Изсипете тестото във формата и го загладете отгоре.

Сложете пандишпановия блат в работната камера и го опечете до златистожълто.

След изпичането оставете сладкиша 10 минути във формата, за да изстине. След това го отделете от нея и го сложете на скарата, за да се охлади. Разрежете хоризонтално блата на две места, така че да се получат 3 по-тънки блата.

Намажете с предварително подготвения пълнеж.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Sponge base

Продължителност на програмата:  
36 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 160–170 °C

Предварително загряване: да

Duration: 30–40 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Съвет

За направата на шоколадово-пандишпанов блат прибавете към сместа с брашното 2–3 ч.л. какао.

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Пълнежи за пандишпанов блат

Време за приготвяне: 30 минути

### За пълнежа от извара и сметана

500 g извара за готвене, 20 % масленост в сухото вещество

100 g захар

100 ml мляко, 3,5 % масленост

8 g ванилова захар

1 лимон | само сокът

6 листа желатин, бял

500 g сметана

### За поръсване

1 с.л. пудра захар

### За пълнежа капучино

100 g шоколад, тъмен

500 g сметана

6 листа желатин, бял

80 ml еспресо

80 ml кафе ликьор

16 g ванилова захар

1 с.л. какао

### За поръсване

1 с.л. какао

### Принадлежности

Поднос за торта

Сито, фино

### Приготвяне на пълнежа от извара и сметана

За пълнежа от извара и сметана смесете и разбъркайте изварата със захарта, млякото, ваниловата захар и лимоновия сок. Накиснете желатина в студена вода, изцедете го и го разтворете в микровълновата фурна или на слаб огън на котлона.

Добавете малко извара към желатина и го разбъркайте.

Разбъркайте тази смес с останалата маса с извара и охладете. Разбийте сметаната на сняг и я добавете към изварата, като разбърквате.

Сложете единия пандишпанов блат върху поднос за торти, намажете блата със сместа от извара, сложете втория блат, отново намажете със сместа от извара, и сложете отгоре третия блат.

Охладете добре тортата. Преди сервиране я поръсете с пудра захар.

### Приготвяне на пълнежа капучино

За пълнежа капучино разтопете шоколада. Разбийте сметаната на сняг и отделете малко количество за намазване на горния блат. Накиснете желатина в студена вода, изцедете го и го разтворете в микровълновата фурна или на слаб огън на котлона, след което го оставете леко да се охлади. Разбъркайте половината от еспресото и кафе ликьора в желатина и добавете тази смес към сметаната.

Разделете сместа от кафето и сметаната на две. В едната половина разбъркайте ваниловата захар, в другата шоколада и какаото.

Поставете единия пандишпанов блат върху поднос за торти, поръсете го с малко кафе ликьор и еспресо и намажете върху него тъмната сметана. Сложете отгоре втория пандишпанов блат, поръсете го с останалата течност и го намажете със светлата сметана. Сложете третия блат, намажете го с отделената сметана и го поръсете с какао.

### Съвет

За плодов вариант на пълнежа от извара и сметана можете да добавите към сместа малко настъргана лимонена кора и 300 g изцедени резенчета мандарина или парченца кайсия.

## Мраморен кекс

Време за приготвяне: 80 минути  
За 18 броя

### За тестото

250 g масло | меко  
200 g захар  
8 g ванилова захар  
4 яйца, размер M  
200 g гъста сметана  
400 g пшенично брашно, тип 405  
16 g бакпулвер  
1 щипка сол  
3 с.л. какао

### За формата

1 ч.л. масло

### Принадлежности

Форма за печене “Венец”, Ø 26 cm  
Решетка за печене

### Приготвяне

Разбийте маслото, захарта и ваниловата захар до получаването на крем. Добавяйте всяко едно от яйцата поотделно, като го бъркате по ½ минута. Добавете гъстата сметана. Смесете брашното с бакпулвера и солта и ги добавете с разбъркване към останалите съставки.

Намажете формата за печене “Венец” и изсипете в нея половината от тестото.

Във втората половина от тестото разбъркайте какаото. Разпределете тъмното тесто върху светлото. Минете спираловидно през слоевете на тестото с вилица.

Сложете формата за печене “Венец” върху скарата в работната камера и опечете сладкиша.

Оставете сладкиша да постои 10 минути във формата. След това го отделете от нея и го сложете на скарата, за да се охлади.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Marble cake

Продължителност на програмата:  
55 минути

### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 150–160 °C

Предварително загряване: не

Duration: 50–60 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Рецепти за автоматичните програми

## Ронлив сладкиш с плодове

Време за приготвяне: 150 минути  
За 20 броя

### За тестото

42 g мая, прясна  
150 ml мляко, 3,5 % масленост |  
хладко  
450 g пшенично брашно, тип 405

50 g захар  
90 g масло | меко  
1 яйце, големина M

### За гарнировката

1,25 kg ябълки

### За поръската

240 g пшенично брашно, тип 405  
150 g захар  
16 g ванилова захар  
1 ч.л. канела  
150 g масло | меко

### Принадлежности

Плитка тава за фурна или универсал-  
на тава

### Приготвяне

Разтворете маята в млякото, като  
разбъркватے. Замесете с брашното,  
захарта, маслото и яйцето до получа-  
ването на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставе-  
те го в купа, покрийте го с влажна  
кърпа и го сложете в работната ка-  
мера. Оставете го да втасва в съот-  
ветствие с настройките за фаза на  
втасване 1.

Обелете ябълките, изчистете ги от  
семките и ги нарежете на парчета.

Размесете леко тестото и го развийте  
върху плитката тава за фурна или  
универсалната тава. Разпределете

ябълките равномерно върху тестото.  
Смесете брашното, захарта, ванило-  
вата захар и канелата и замесете с  
маслото до получаването на трохи.  
Разпределете върху ябълките.

Сложете сладкиша в работната каме-  
ра и го оставете да втаса при на-  
стройките на фаза на втасване 2.

Опечете сладкиша до златистокафяво.

### Настройка

#### Втасване на тесто с мая

Фаза на втасване 1  
Работен режим:

Temperature: 30 °C  
Време на втасване: 30–45 минути

Фаза на втасване 2  
Работен режим:

Temperature: 30 °C  
Време на втасване: 30 минути

#### Печене на сладкиш

#### Автоматична програма

Auto | Fruit streusel cake  
Продължителност на програмата:  
44 минути

#### Ръчно

Работен режим:   
Temperature: 180–190 °C  
Предварително загряване: не  
Duration: 40–50 минути  
Ниво: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Съвет

Вместо ябълки можете да използвате  
също 1 kg сливи или череши без кос-  
тилките.

## Сладки, изрязани с формички

Време за приготвяне: 135 минути  
За 70 броя (2 тави)

### Съставки

250 g пшенично брашно, тип 405  
½ ч.л. бакпулвер  
80 g захар  
8 g ванилова захар  
1 шишенце есенция “ром”  
3 с.л. вода  
120 g масло | меко

### Принадлежности

Точилка за тесто  
Формички за сладки  
2 плиткитави за фурна или универсални тави

### Приготвяне

Смесете брашното, бакпулвера, захарта и ваниловата захар. Замесете за кратко с останалите съставки до получаването на гладко тесто и оставете минимум 60 минути на студено.

Разточете тестото на блат с дебелина около 3 mm, изрежете сладките и ги наредете върху плитките тави за фурна или универсалните тави.

Сложете изрязаните сладки в работната камера и опечете.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Biscuits |

1 tray / 2 trays

Продължителност на програмата за 1 тава: 25 минути

Продължителност на програмата за 2 тави: 26 минути

### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 140–150 °C

Предварително загряване: не  
Duration: 25–35 минути

Ниво 1 тава:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Ниво 2 тави:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

### Съвет

Количеството на съставките е за 2 тави. За 1 тава разделете количествата на две или опечете сладките на два пъти.

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Шприцовани сладки

Време за приготвяне: 50 минути  
За 50 броя (2 тави)

### Съставки

160 g масло | меко  
50 g захар, кафява  
50 g пудра захар  
8 g ванилова захар  
1 щипка сол  
200 g пшенично брашно, тип 405  
1 яйце, големина M | само белтъкът

### Принадлежности

Пош за шприцоване  
Накрайник с формата на звезда,  
9 mm  
2 плиткитави за фурна или универсали тави

### Приготвяне

Разбийте маслото до получаването на крем. Добавете захарта, пудрата захар, ваниловата захар и солта, и разбъркайте, докато се образува мека маса. Добавете с разбъркване брашното и най-накрая белтъка.

Сложете тестото в поша и шприцовайте върху плитките тави за фурна или универсалните тави ивици с дължина около 5–6 cm.

Сложете шприцованите сладки в работната камера и ги опечете до златистожълто.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Drop cookies | 1 tray/2 trays

Продължителност на програмата за 1 тава: 24 минути

Продължителност на програмата за 2 тави: 31 минути

### Ръчно

#### За 1 тава

Работен режим: 

Temperature: 150–160 °C

Предварително загряване: не

Duration: 20–30 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### За 2 тави

Работен режим: 

Temperature: 140–150 °C

Предварително загряване: не

Duration: 25–35 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

### Съвет

Количеството на съставките е за 2 тави. За 1 тава разделете количествата на две или опечете сладките на два пъти.

## Мъфини с орехи

Време за приготвяне: 95 минути

За 12 броя

### Съставки

80 g стафиди

40 ml ром

120 g масло | меко

120 g захар

8 g ванилова захар

2 яйца, размер M

140 g пшенично брашно, тип 405

1 ч.л. бакпулвер

120 g орехови ядки | нарязани на едро

### Принадлежности

Тава за мъфини с 12 гнезда

по Ø 5 cm

Хартиени формички, Ø 5 cm

Решетка за печене

### Приготвяне

Накиснете стафидите в ром за около 30 минути.

Разбийте маслото до получаването на крем. Прибавете последователно захарта, ваниловата захар и яйцата. Смесете брашното и бакпулвера и ги добавете, като разбърквате. С разбъркване добавете и орехите. Накрая разбъркайте в сместа и накиснатите в ром стафиди.

Поставете хартиените формички в гнездата на тавата за мъфини. С 2 супени лъжици разпределете тестото равномерно във формичките.

Сложете тавата с мъфините върху скарата в работната камера и опечете.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Walnut muffins

Продължителност на програмата:  
37 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 150–160 °C

Предварително загряване: не

Duration: 30–40 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Рецепти за автоматичните програми

## Пица (от тесто с мая)

Време за приготвяне: 90 минути

За 4 порции

### За тестото

30 g мая, прясна

170 ml вода | хладка

300 g пшенично брашно, тип 405

1 ч.л. захар

1 ч.л. сол

½ ч.л. мащерка, стрита

1 ч.л. риган, стрит

1 с.л. олио

### За гарнировката

2 глави лук

1 скилидка чесън

400 g домати от консерва, белени, на парчета

2 с.л. доматиено пюре

1 ч.л. захар

1 ч.л. риган, стрит

1 дафинов лист

1 ч.л. сол

Черен пипер

125 g моцарела

125 g сирене “Гауда”, настъргано

### За запръжката

1 с.л. зехтин

### Принадлежности

Плитка тава за фурна или универсална тава

### Приготвяне

Разтворете маята във водата, като разбърквате. Замесете с брашното, захарта, солта, мащерката, ригана и олиото и месете 6–7 минути до получаване на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, сложете го в купа и го покрийте с влажна кърпа. Оставете го да втасва на стайна температура за 20 минути.

За гарнировката нарежете лука и чесъна на малки кубчета. Загрейте олиото в тиган. Задушете лука и чесъна, докато станат прозрачни. Добавете доматиите, доматиеното пюре, захарта, ригана, дафиновия лист и солта. Оставете соса да ври на слаб огън 5 минути.

Извадете дафиновия лист, овкусете със сол и черен пипер. Нарежете моцарелата на резени.

Разточете тестото върху плитката тава за фурна или универсалната тава. Оставете го да втасва на стайна температура за 10 минути.

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Разпределете соса върху тестото. При това оставете периферията от около 1 cm. Покрийте с моцарелата и поръсете с гаудата.

Сложете пицата в работната камера и я опечете.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Pizza | Yeast dough

Продължителност на програмата: 32 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 200–210 °C

Предварително загряване: да

Duration: 20–30 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Съвет

Алтернативно можете да гарнирате пицата с шунка, колбас, гъби, лук или риба тон.



## Пица (от тесто с извара и олио)

Време за приготвяне: 60 минути

За 4 порции

### За тестото

120 g извара за готвене,  
20 % масленост в сухото вещество.  
4 с.л. мляко, 3,5 % масленост  
4 с.л. олио  
2 яйца, размер М | само жълтъкът  
1 ч.л. сол  
1½ ч.л. бакпулвер  
250 g пшенично брашно, тип 405

### За гарнировката

2 глави лук  
1 скилидка чесън  
400 g домати от консерва, белени, на парчета  
2 с.л. доматиено пюре  
1 ч.л. захар  
1 ч.л. риган  
1 дафинов лист  
1 ч.л. сол  
Черен пипер  
125 g моцарела  
125 g сирене “Гауда”, настъргано

### За запръжката

1 с.л. зехтин

### Принадлежности

Плитка тава за фурна или универсална тава

### Приготвяне

За гарнировката нарежете лука и чесъна на малки кубчета. Загрейте олиото в тиган. Задушете лука и чесъна, докато станат прозрачни. Добавете доматиите, доматиеното пюре, захарта, ригана, дафиновия лист и солта. Оставете соса да ври на слаб огън 5 минути.

Извадете дафиновия лист. Овкусете със сол и черен пипер. Нарежете моцарелата на резени.

За тестото смесете и разбъркайте изварата, млякото, олиото, яйчния жълтък и солта. Смесете брашното с бакпулвера. Разбъркайте половината от сместа в тестото. След това замесете и останалата част.

Разточете тестото върху плитката тава за фурна или универсалната тава. Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Разпределете соса върху тестото. При това оставете периферията от около 1 cm. Покрийте с моцарелата и поръсете с гаудата.

Сложете пицата в работната камера и я опечете.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Pizza | Quark dough

Продължителност на програмата:  
33 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: да

Duration: 25–35 минути

Ниво: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Съвет

Алтернативно можете да гарнирате пицата с шунка, колбас, гъби, лук или риба тон.

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Пиле

Време за приготвяне: 95 минути

За 2 порции

### Съставки

1 пиле, готово за готвене (ок. 1,2 kg)

2 с.л. олио

1½ ч.л. сол

2 ч.л. червен пипер, сладък

1 ч.л. кърри

### Принадлежности

Решетка за печене

Форма за печене, 22 cm x 29 cm

Кухненски канап

### Приготвяне

Смесете олиото със солта, червения пипер и къррито и намажете пилето със сместа.

Вържете пилешките бутчета с канап за готвене и сложете пилето с гърдите нагоре във формата за печене.

Поставете формата върху върху скалата и я сложете в работната камера така, че бутчетата да сочат към вратата. Опечете пилето.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Chicken

Продължителност на програмата:  
80 минути

### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: не

Duration: 75–85 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Говеждо филе (печено)

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

### За говеждото филе

1 kg говеждо филе, готово за готвене

2 с.л. олио

1 ч.л. сол

Черен пипер

### За запръжката

2 с.л. олио

### Принадлежности

Универсална тава

### Приготвяне

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Загрейте олиото в тиган, за да направите запръжката и на силен огън запържете говеждото филе от всички страни по 1 минута.

Извадете говеждото филе. Смесете олиото, солта и черния пипер и намажете говеждото филе със сместа.

Поставете говеждото филе в универсалната тава и го сложете в работната камера. Опечете говеждото филе.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Fillet of beef

Продължителност на програмата:

Rare: 36 минути

Medium: 43 минути

Well-done: 59 минути

### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: да

Duration: 20–30 минути (Rare), 35–45 минути (Medium), 50–60 минути (Well-done)

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Пъстърва

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

### За пъстървите

4 пъстърви (по 250 g), готови за готвене

2 с.л. лимонов сок

Сол

Черен пипер

### За плънката

200 g печурки, пресни

½ глава лук

1 скилидка чесън

25 g магданоз

Сол

Черен пипер

### За покриване

3 с.л. масло

### Принадлежности

Универсална тава

### Приготвяне

Поръсете пъстървата с лимоновия сок. Осолете и сложете черен пипер отвън и отвътре.

За плънката изчистете печурките. Нарезжете на ситно лука, чесъна, гъбите и магданоза и ги смесете. Овкувете сместа със сол и черен пипер.

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Напълнете пъстървите със сместа и ги наредете една до друга върху универсалната тава. Покрийте с резенчета масло.

Сложете универсалната тава в работната камера. Опечете пъстървите.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Trout

Продължителност на програмата:

36 минути

### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 210–220 °C

Предварително загряване: да

Duration: 20–30 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Съвет

Сервирайте пъстървите с резенчета лимон и запържено масло.

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Филе от съомга

Време за приготвяне: 40 минути

За 4 порции

### За филето от съомга

4 парчета филе от съомга (по 200 g),

готови за готвене

2 с.л. лимонов сок

Сол

Черен пипер

### За покриване

3 с.л. масло

### За поръска

1 ч.л. копър, нарязан

### Принадлежности

Универсална тава

### Приготвяне

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Наредете парчетата филе от съомга в универсалната тава. Поръсете с лимонения сок. Подправете със сол и черен пипер. Покрийте филетата от съомга с резенчета масло и поръсете с копър.

Поставете универсалната тава в работната камера и опечете филетата от съомга.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Salmon fillet

Продължителност на програмата:

27 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 200–210 °C

Предварително загряване: да

Duration: 10–20 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Рецепти за автоматичните програми

---

## Сьомгова пъстърва

Време за приготвяне: 65 минути

За 4 порции

### За сьомговата пъстърва

1 сьомгова пъстърва (ок. 1 kg), цяла, готова за готвене

1 лимон | само сокът

Сол

### За плънката

2 глави лук шалот

2 скилидки чесън

2 филийки тостерен хляб

50 g каперси, малки

1 яйце, големина M | само жълтъкът

2 с.л. зехтин

Сол

Черен пипер

Чили на прах

### Принадлежности

Дървени шишчета

Универсална тава

### Приготвяне

Поръсете сьомговата пъстърва с лимонов сок. Подсолете отвън и отвътре.

За плънката нарежете на дребно лука шалот, чесъна и тостерния хляб. Смесете каперсите, зехтина, лука шалот, чесъна и тостерния хляб. Подравете със солта, черния пипер и чилито на прах.

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

Напълнете сьомговата пъстърва със сместа. Затворете отвора с малки дървени шишчета.

Поставете сьомговата пъстърва в универсалната тава и я сложете в работната камера. Опечете сьомговата пъстърва.

### Настройка

#### Автоматична програма

Auto | Salmon trout

Продължителност на програмата:

46 минути

#### Ръчно

Работен режим:

Temperature: 210–220 °C

Предварително загряване: да

Duration: 30–40 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Огретен от картофи и гауда

Време за приготвяне: 90 минути  
За 4 порции

### За огретенa

600 g картофи, нишестени  
75 g сирене “Гауда”, настъргано

### За формата

1 скилидка чесън

### За заливката

250 g сметана  
1 ч.л. сол  
Черен пипер  
Мускатово орехче

### За поръска

75 g сирене “Гауда”, настъргано

### Принадлежности

Форма за печене, Ø 26 cm  
Решетка за печене

### Приготвяне

Намажете формата за печене с чесън.

За заливката смесете сметаната, солта, черния пипер и мускатовото орехче.

Обелете картофите и ги нарежете на резени с дебелина 3–4 mm. Смесете картофите с Гаудата и заливката и сипете сместа във формата за печене.

Поръсете с гаудата.

Сложете огретенa върху скарата в работната камера и го опечете до златистокафяво.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Potato gratin

Продължителност на програмата:  
50 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: не

Duration: 55–65 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Рецепти за автоматичните програми

## Лазаня

Време за приготвяне: 125 минути

За 4 порции

### За лазанята

8 кори за лазаня (без предварително варене)

### За соса от домати и кайма

50 g сланина, прошарена, пушена | нарязана на ситни кубчета

375 g кайма, наполовина говежда, наполовина свинска

2 глави лук | нарязани на кубчета

800 g домати от консерва, белени

30 g доматиено пюре

125 ml бульон

1 ч.л. мащерка, прясна | нарязана

1 ч.л. риган, пресен | нарязан

1 ч.л. босилек, пресен | нарязан

Сол

Черен пипер

### За соса от печурки

20 g масло

1 глава лук | нарязана на кубчета

100 g гъби печурки, пресни | на шайби

2 с.л. пшенично брашно, тип 405

250 g сметана

250 ml мляко, 3,5 % масленост

Сол

Черен пипер

Мускатово орехче

2 с.л. магданоз, пресен | нарязан

### За поръска

200 g сирене "Гауда", настъргано

### Принадлежности

Форма за печене 32 cm x 22 cm

Решетка за печене

### Приготвяне

За соса от домати и кайма използвайте тиган с незалепващо покритие. Загрейте, запържете кубчетата сланина, добавете каймата и продължете да

пържите, като обръщате сместа. Добавете лука и задушете. Нарезете доматите на дребно. Прибавете доматиите, доматиения сок, доматиеното пюре и бульона. Овкусетe с билките, солта и черния пипер. Оставете да поври на слаб огън около 5 минути.

За соса от печурки задушете лука в маслото. Добавете гъбите и запържете за кратко. Поръсете отгоре брашното, докато разбърквате. Загрейте със сметаната и млякото. Подправете със сол, черен пипер и мускатово орехче. Оставете соса да поври на слаб огън около 5 минути. Накрая добавете магданоза.

За лазанята наредете съставките във формата за печене в следния ред:  
– една трета от соса с домати и кайма  
– 4 кори лазаня  
– една трета от соса с домати и кайма  
– половината от гъбения сос  
– 4 кори лазаня  
– една трета от соса с домати и кайма  
– половината от гъбения сос  
Поръсете лазанята с гауда, сложете върху скарата в работната камера и опечете до златистокафяво.

### Настройка

#### Автоматична програма

 | Lasagne

Продължителност на програмата:  
55 минути

#### Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 185–195 °C

Предварително загряване: не

Duration: 55–65 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1



По-долу ще намерите рецептите за режим на работа AirFry.

За оптимален резултат от готвенето препоръчваме да се използват посочените в рецептите количества и аксесоари.

# Рецепти AirFry

---

## Фалафел с дип от кисело мляко

Време за приготвяне: 60 минути + 12 часа време за отлежаване  
За 4 порции

### За фалафела

250 g нахут, сушен  
2 l вода  
2 глави лук | ситно нарязани на кубчета  
2 скилидки чесън | нарязани на ситно  
30 g магданоз | нарязан  
2 с.л. лимонов сок  
1 с.л. зехтин  
50 g тахан (сусамова паста)  
1 ч.л. кориандър, смлян  
1 ч.л. риган  
½ ч.л. Ras el Hanout (смес от подправки)  
1 ч.л. кимион  
1½ ч.л. сол  
1 в.н. черен пипер  
1 в.н. чили  
60 g пшенично брашно, тип 405  
1 ч.л. бакпулвер

### За дипа от кисело мляко

500 g кисело мляко, 3,5 % масленост  
100 g прясно кремообразно сирене  
1 с.л. тахан (сусамова паста)  
3 с.л. лимонов сок  
20 g магданоз | нарязан  
1 ч.л. сол  
1 щипка черен пипер

### Аксесоари

Сито  
Миксер с режещ нож  
Миксер с кука за тесто  
Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

### Приготвяне

Накиснете нахута във вода за най-малко 12 часа.

Разбъркайте добре всички съставки за дипа от кисело мляко и оставете сместа да се охлади.

Изцедете нахута през сито.

Сложете в миксера магданоза, лука, чесъна, сока от лимон, олиото, тахана и подправките. Добавяйте постепенно нахута. Междувременно разбърквайте тестото със супена лъжица.

Напълнете тестото в купа. Смесете брашното и бакпулвера и ги замесете в тестото. От тестото оформете 24 топчета. Сплескайте леко топчетата в ръката си и ги поставете върху Gourmet тавата за печене и за AirFry. Накрая сложете в отделението на фурната и печете до златистокафяво.

### Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 18 минути

Ниво: 2

## Пържени картофи и сладки картофи

Време за приготвяне: 50 минути

За 4 порции

### За пържените картофи

500 g картофи, воднисти | на пръчици (около 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g сладки картофи | на пръчици (около 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml слънчогледово олио

### За дипа

150 g гръцко кисело мляко

150 g мътеница

¼ лимон | сок и кора

½ връзка копър

¼ ч.л. розмарин, сушен

¼ ч.л. риган, сушен

½ ч.л. лук, сушен

½ ч.л. чесън, сушен

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

### За сместа от сол и подправки

2 с.л. сол

1 ч.л. червен пипер, пушен

½ ч.л. лук, сушен

½ ч.л. чесън, сушен

### Акcesoари

Тенджер

Кухненски кърпи

Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

### Приготвяне

Кипнете вода на готварския плот. Бланширайте картофените пръчици за 3 минути във вряща вода. След това охладете бързо със студена вода и подсушете върху кухненска кърпа.

Мариновайте картофените пръчици със слънчогледово олио. Сложете ги върху Gourmet тавата за печене и за AirFry и гответе в съответствие с настройките. След 15 минути обърнете и гответе още 10 минути.

За дипа смесете всички съставки и подправете на вкус със сол и черен пипер. До времето за сервиране оставете дипа да се охлади.

За сместа от сол и подправки смесете всички подправки и ги оставете настрана.

След изтичане на продължителността на готвене подправете обилно пържените картофи и ги сервирайте с дипа.

### Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 220 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

# Рецепти AirFry

---

## Пръчици от тофу със сусам

Време за приготвяне: 35 минути

За 3 порции

### Съставки

400 g тофу

3 с.л. сос терияки

4 с.л. тахан (сусамова паста)

2 с.л. растително масло

2 с.л. сос от агаве

1 с.л. сусамово семе, бяло

1 с.л. сусамово семе, черно

1 с.л. нишесте

3 с.л. брашно за панировка

### Акcesoари

Кухненска хартия

Тава за грил и печено

Универсална тава

### Приготвяне

Нарежете тофуто на дебели 1 cm резени и го изстискайте добре между кухненска хартия. След това нарежете резените тофу на пръчици широки 1 cm и дълги 3 cm. Изстискайте отново пръчиците между кухненската хартия, така че в тофуто да остане възможно най-малко влага. Оставете пръчиците за 15 минути върху кухненската хартия да отлежат.

Разбъркайте соса терияки, тахана, олиото и сока от агаве. Смесете този сос със сусамовото семе.

Сложете пръчиците тофу в купа и ги поръсете с нишесте. Разклащайте купата дотогава, докато нишестето не се разпредели равномерно върху пръчиците тофу. Загрейте фурната предварително в съответствие с настройките.


Изсипете соса в купата с пръчиците тофу и разбъркайте. След това поръсете с брашното за панировка и разбъркайте добре. Поставете тавата за грил и печено в универсалната тава и разпределете пръчиците тофу върху нея, така че да не се докосват. Сложете пръчиците тофу в предварително загрятото отделение на фурната и ги опечете.

### Настройки: предварително загряване

Режим на работа:  | Booster

Температура: 190 °C

### Настройки: печене на пръчици тофу със сусам

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 190 °C

Продължителност на готвене: 7 минути

Ниво: 2

## Печени картофи със сирене, праз и сланина

Време за приготвяне: 70 минути

За 4 порции

### За картофите

4 картофа за печене (по 200 g)

2 с.л. олио

2 ч.л. сол

### За дипа

150 g заквасена сметана

30 g див чесън | на фини рулца

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

1 щипка мускатово орехче

### За гарнировката

100 g сланина | нарязана на кубчета  
½ връзка пресен лук | на фини кръгчета

200 g сирене, пикантно (напр. “Грюер”, “Сбринц” и “Ементалер”) | настъргано

### Акcesoари

Тава за грил и печено

Универсална тава

### Приготвяне

Измийте добре картофите и ги подсушете. Надупчете картофите от всички страни с вилица. След това ги натрийте добре с олио и сол. Поставете тавата за грил и печено в универсалната тава, сложете картофите върху нея и печете съгласно стъпка на готвене 1 и 2.

Междувременно смесете заквасената сметана с дивия чесън за дипа. Подправете на вкус със солта, черния пипер и мускатовото орехче.

За гарнировката запържете бекона до хрупкавост на среден огън. Пригответе пресния лук.

Съгласно стъпка на готвене 2 извадете картофите от фурната. Внимателно ги разрежете на две и ги поставете обратно в тавата за грил и печено с разрязаната страна нагоре. Поръсете със сиренето и запечете отгоре до златистокафяво съгласно стъпка на готвене 3.

Сервирайте запечените картофи с пресния лук, бекона и дипа.

### Настройки

Стъпка на готвене 1

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 20 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 30 минути

Стъпка на готвене 3

Режим на работа: 

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 10 минути

Ниво: 3

# Рецепти AirFry

## Печени картофи със сирене фета, дзадзики и селска салата

Време за приготвяне: 70 минути

За 4 порции

### За картофите

4 картофа за печене (по 200 g)

2 с.л. олио

2 ч.л. сол

### За дзадзикито

½ краставица

¼ ч.л. сол

200 g гръцко кисело мляко

1 скилидка чесън | нарязана на ситно

¼ ч.л. сол

1 щипка черен пипер

½ лимон | сок и кора

### За салатата

½ краставица | нарязана на кубчета

3 домата | нарязани на кубчета

1 чушка, жълта | нарязана на ситни кубчета

1 чушка, червена | нарязана на ситни кубчета

1 глава лук, червен | нарязана на ситни кубчета

### За дресинга

½ ч.л. сол

1 щипка черен пипер

½ лимон | само сока

1 ч.л. копър | нарязан

### За гарнировката

200 g сирене фета | надробено

### Акcesoари

Тава за грил и печено

Универсална тава

### Приготвяне

Измийте добре картофите и ги подсушете. Надупчете картофите от всички страни с вилица. След това ги натрийте добре с олио и сол. Поставете тавата за грил и печено в универсалната тава, сложете картофите върху нея и печете съгласно стъпка на готвене 1 и 2.

През това време настържете краставицата за дзадзикито, посолете я и оставете да престои 10 минути.

Изстискайте течността от краставицата. Смесете изстисканата краставица с киселото мляко и чесъна. След това подправете на вкус със солта, черния пипер, сока и кората от лимон.

Поставете в купа зеленчуците за салатата.

За дресинга смесете солта, пипера, копъра, лимоновия сок и зехтина. Поръсете салатата с дресинга. Оставете настрана до времето за сервиране.

Съгласно 2-рата стъпка на готвене извадете картофите от фурната. Внимателно ги разрежете на две и ги поставете обратно в тавата за грил и печено с разрязаната страна нагоре. Поръсете със сирене фета и запечете отгоре до златистокафяво съгласно стъпка на готвене 3.

Сервирайте запечените картофи с дзадзикито и салатата.

## Настройки

Стъпка на готвене 1

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 20 минути

Ниво: 2


Стъпка на готвене 2

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 30 минути

Стъпка на готвене 3

Режим на работа: 

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 10 минути

Ниво: 3

# Рецепти AirFry

---

## Пръчици от тиквички с дип от синьо сирене и чили сос

Време за приготвяне: 55 минути

За 2 порции

### За зеленчуците

2 тиквички

3 яйца, размер М

50 ml мляко, 3,5 % масленост

2 с.л. слънчогледово олио

200 g брашно тип Панко

2 ч.л. сол

½ ч.л. чесън на прах

½ ч.л. лук, на гранули

¼ ч.л. пипер, черен | грубо смлян

100 g сирене “Бергкезе” | настъргано

100 g пшенично брашно, тип 405

### За дипа от синьо сирене

150 g синьо сирене, с интензивен вкус

2 с.л. майонеза

80 g кисело мляко, 3,5 % масленост

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

¼ ч.л. червен пипер, пушен

### За сервирането

1 ч.л. сос срирача

### Акcesoари

Тава за грил и печено

Пасатор

Универсална тава

### Приготвяне

Разрежете тиквичките на две напречно и нарежете всяка половина на 8 равни ивици.

Разбийте добре яйцата, млякото и олиото в плитка купа.

В друга купа смесете брашното Панко, подправките и сиренето “Бергкезе”. Изсипете брашното в трета купа. Сега панирайте пръчиците от тиквички.

За целта потопете пръчиците от тиквички първо в брашното, а после в яйчената смес. След това покрийте равномерно с панко сместа. За особено равномерна и хрупкава панировка потопете пръчиците още веднъж в яйчената смес и панко сместа.


Сложете тавата за грил и печено в универсалната тава, наредете пръчиците от тиквички една до друга върху нея и печете в съответствие с настройките. След 15 минути обърнете и печете още 10 минути.

Пюрирайте всички съставки за дипа около 1 минута. Твърде дългото пюриране може да доведе до разделяне на дипа. До времето за сервиране оставете дипа да се охлади.

Сервирайте пръчиците от тиквички с дипа и поръсени със соса срирача.



## Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 205 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

# Рецепти AirFry

---

## Печена царевица с хойсин сос и салата от прясно зеле

Време за приготвяне: 40 минути

За 4 порции

### За дресинга

100 g майонеза

1 с.л. ябълков оцет

1 с.л. горчица

½ ч.л. захар

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

### За салатата

¼ бяло зеле | на тънки ленти

¼ червено зеле | на тънки ленти

2 моркова | на тънки ленти

### За царевицата с хойни сос

4 кочана царевица, предварително пригответи | на четвъртини

50 g хойсин сос

50 g майонеза

### За сервирането

2 с.л. сусамово семе, бяло

### Аксесоари

Тава за грил и печено

Универсална тава

### Приготвяне

За дресинга смесете майонезата, ябълковия оцет, горчицата и захарта. Подправете на вкус със сол и черен пипер. За салатата смесете в купа бялото зеле, червеното зеле и морковите. Поръсете салатата с дресинга и внимателно разбъркайте. Оставете салатата настрани до времето за сервиране.

Сложете тавата за грил и печено в универсалната тава. Сложете кочаните царевица върху нея и печете в съответствие с настройките.

За покритието смесете хойсин сос и майонеза. След 15 минути продължителност на готвене поръсете царевицата със сместа с хойсин сос и печете още 10 минути.

По желание можете да поръсите кочаните царевица със сусам. Сервирайте със салатата от прясно зеле.

### Настройка

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

## Пилешки хапки с панировка от кокос и сусам

Време за приготвяне: 25 минути

За 2 порции

### За панировката

100 g брашно за панировка  
50 g сусамово семе, бяло  
50 g кокосови стърготини  
2 ч.л. сол  
1 ч.л. червен пипер, пушен  
1 ч.л. чесън на прах  
1 ч.л. лук на прах  
100 g пшенично брашно, тип 405  
3 яйца, размер М  
1 с.л. растително масло  
3 с.л. мляко, 3,5 % масленост

### За пилешките хапки

2 парчета филе от пилешки гърди, готови за готвене | на дебели един пръст ивици

### За сервирането

2 ч.л. сладък чили сос

### Акcesoари

Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

### Приготвяне

За панировката смесете в една купа брашното за панировка, сусама, кокосовите стърготини, солта, червения пипер, лука и чесъна на прах. В друга купа пригответе брашното. В трета купа разбийте яйцата, олиото и млякото.

Сега панирайте ивиците от пиле. За целта потопете ивиците от пиле първо в брашното, а после в сместа от яйца и олио. След това покрийте със сместа от брашно за паниране и

подправки. Сложете готовите панирани пилешки хапки върху Gourmet тавата за печене и за AirFry и печете в съответствие с настройките. След 10 минути обърнете.

Сервирайте готовите пилешки хапки със сладкия чили сос.

### Настройка

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 15 минути

Ниво: 2

# Рецепти AirFry

---

## Треска с коричка

Време за приготвяне: 70 минути

За 4 порции

### За треската с коричка

60 g масло | меко

1 с.л. горчица

50 g домати, сушени, на киснати в олио

½ връзка магданоз, гладколист

½ връзка див чесън

1 с.л. лимонена мащерка

60 g брашно тип Панко

4 филета треска (по 150 g), готови за готвене

4 щипка сол

### За салатата от чушки и картофи

2 чушки, червени | нарязани на едри парчета

2 чушки, жълти | нарязани на едри парчета

200 g картофи, воднисти | на тънки резени

1 глава лук, червен | на тънки резени

1 скилидка чесън | счукана

1 с.л. зехтин

½ ч.л. сол

¼ ч.л. червен пипер, пушен

### За дресинга

30 ml балсамов оцет

1 с.л. горчица

2 с.л. мед

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

60 ml зехтин

### За сервирането

125 g рукола | измита

### Акcesoари

Пасатор

Тава за грил и печено

Универсална тава

Буркан с винтова капачка

### Приготвяне

За коричката пюрирайте маслото, горчицата, сушените домати, магданоза, лимонената мащерка и дивия чесън. Добавете брашното Панко, като разбърквате, и подправете на вкус със сол. Подсушете рибните филета и ги осолете. Оформете от коричката 4 плочки, които пасват към рибните филета, и ги поставете върху филетата. Сложете тавата за грил и печено в универсалната тава. Поставете рибата от лявата страна на тавата за грил и печено.

За зеленчуците поръсете с олио двата сорта чушки, резените картофи, лука и чесъна в купа и ги подправете. След това разпределете зеленчуците от дясната страна на тавата за грил и печено. Сложете тавата в отделението на фурната и запечете треската и зеленчуците в съответствие с настройките.

За дресинга смесете балсамов оцет с горчица, мед, сол и черен пипер в буркан с винтова капачка. Добавете зехтин, затворете буркана и силно разклащайте в продължение на около 1 минута.

Преди да сервирате, смесете руколата с топлите зеленчуци и маринуйте салатата с дресинга. Сервирайте рибата върху салатата.

### Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 20 минути

Ниво: 2

# Рецепти AirFry

---

## Банани с топинг от шамфъстък с мед

Време за приготвяне: 25 минути

За 4 порции

### Съставки

50 g шамфъстък | белен

1 щипка сол

4 банана

2 с.л. горски мед

### Акcesoари

Тиган

Тава за грил и печено

Универсална тава

### Приготвяне

Нарежете шамфъстъка на едро и го запечете леко в тиган. Добавете сол. Свалете тигана от готварския плот и го оставете малко да се охлади.

Сложете тавата за грил и печено в универсалната тава. Разрежете бананите с кората на две по дължина и ги поставете в тавата за грил и печено с разрязаната повърхност нагоре.

Смесете меда с шамфъстъка. Разпределете сместа от мед и шамфъстък върху половинките банани. Сложете бананите в отделението на фурната и опечете.

### Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 8 минути

Ниво: 2

## Pasteis de Nata (португалски тарталети)

Време за приготвяне: 60 минути

За 12 порции

### За тарталетите

2 яйца, размер М

37 g ванилов пудинг на прах за готвене

200 ml мляко, 3,5 % масленост

250 ml сметана

70 g захар

1 щипка сол

около 275 g многолистно тесто

### За поръсване

1 ч.л. пудра захар

1 в.н. канела

### За формата

1 ч.л. масло

### Акcesoари

Сито

Тава за мъфини с 12 гнезда

Тел за разбиване

Точилка за тесто

Решетка за печене

### Приготвяне

Разбийте яйцата и ги прецедете през сито. Разбъркайте до гладка смес 5 с.л. от млякото с пудинга на прах и яйцата. Кипнете останалото мляко, сметана, захар и сол, като разбърквате. Свалете тенджерата от готварския плот и добавете пудинговата смес, като разбърквате. Оставете всичко да заври, като разбърквате. Изсипете пудинга в купа, покрийте го и го сложете да се охлади.

Намаслете тавата за мъфините. Разточете многолистно тесто и отрежете 12 тестени кръга с диаметър 10 cm. Сложете тестените кръгове в ямките на тавата за мъфини и притиснете силно, за да не се образуват мехурчета на дъното и тестото да не се издава.

Разпределете пудинговата смес в 12-те ямки. Сложете тавата с мъфините върху решетката за печене във фурната. Печете тарталетите дотогава, докато върху пудинговата смес се появят кафяви петна.

Смесете пудра захар и канела и поръсете с тях още топлите тарталети. След това отделете тарталетите още топли от формата и ги сложете да се охлаждат върху решетката за печене.

### Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 18 минути

Ниво: 2

# Рецепти AirFry

## Pasteis de Nata (португалски тарталети) вегански

Време за приготвяне: 60 минути

За 12 порции

### За тарталетите

500 ml овесена напитка

40 g картофено нишесте

40 g захар

1 ванилова шушулка

около 275 g многолистно тесто

¼ ч.л. канела, смляна

### За сервирането

¼ ч.л. канела, смляна

### Акcesoари

Тава за мъфини с 12 гнезда

Тел за разбиване

Тенджер

Точилка за тесто

Решетка за печене

### Приготвяне

Разбъркайте 4 с.л. овесена напитка с картофено нишесте и оставете настрана. След това сварете останалата овесена напитка със захарта, ваниловата шушулка и сърцевината ѝ. Разбъркайте приготвената овесена напитка с картофено нишесте във врящата овесена напитка. Варете сгъстения пудинг около 1 минута, като разбърквате, след това го изсипете в купа, покрийте го и го оставете да изстине.

Навийте многолистното тесто на стегнато руло, разрежете го на 12 охлювчета и ги оставете да се охладят. Вземайте по едно охлювче от многолистно тесто и го разточете на тестен кръг с диаметър 10 cm. Сложете тестения кръг в една ямка на тавата за

мъфини и притиснете силно, за да не се образуват мехурчета на дъното и тестото да не се издава. С останалите 11 охлювчета от многолистно тесто постъпете по същия начин.

Напълнете ямките най-много на ¾ с пудинг. Сложете формата за мъфини на решетката за печене във фурната и опечете тарталетите незабавно в съответствие с настройките. За типичния вкус Pasteis de Nata получават няколко много тъмни места. Преди да сервирате, поръсете с канела.

### Настройки

Стъпка на готвене 1

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 245 °C

Продължителност на готвене: 10 минути

Ниво: 2



## 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*). 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.

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 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,  
H 2861-1 B