


Ръководство за експлоатация и монтаж 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

Указания за безопасност и предупреждения	6
Вашият принос към опазването на околната среда	16
Преглед	17
Панел за управление	18
Бутон вкл./изкл.	19
Дисплей	19
Сензорни бутони	19
Символи.....	21
Принцип на управление	22
Избор на опция от менюто	22
Промяна на настройка в списъка за избор	22
Промяна на настройка с лента със сегменти	22
Избор на работен режим или функция.....	22
Въвеждане на цифри	23
Въвеждане на букви.....	23
Активиране на MobileStart	23
Оборудване	24
Фирмена табелка	24
Обхват на доставката.....	24
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупват допълнително	24
Защитни функции	28
Повърхности с покритие PerfectClean	29
Аксесоари, пригодени за пиролиза	29
Първо пускане в експлоатация	30
Miele@home	30
Основни настройки	31
Първо загряване на фурната и промиване на изпарителната система	32
Settings	34
Преглед на настройките.....	34
Извикване на меню “Settings”	36
Language 	36
Time.....	36
Date	36
Lighting.....	36
Display.....	37
Volume.....	37
Units	38

Booster	38
Rapid cooling phase.....	38
Keeping warm	38
Recommended temperatures.....	39
Pyrolytic recommendation.....	39
Cooling fan run-on	39
Safety	40
Miele@home	40
Remote control.....	41
Активиране на MobileStart	41
RemoteUpdate	41
Software version.....	42
Showroom programme.....	42
Factory default.....	42
Minute minder	43
Главно меню и подменюта	44
Съвети за пестене на енергия	46
Управление	48
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене	48
Промяна на температурата и вътрешната температура.....	49
Настройване на времена за готвене	49
Промяна на настроените времена за готвене	50
Изтриване на настроеното време за готвене	50
Прекъсване на процеса на готвене	51
Предварително загряване на работната камера	51
Booster.....	52
Pre-heat.....	53
Rapid cooling phase.....	54
Keeping warm	54
Crisp function	55
Moisture plus	56
Стартиране на процеса на готвене с Moisture plus	56
Evaporate residual moisture	59
Automatic programmes	61
Категории	61
Използване на автоматични програми	61
Указания за използване	61

Съдържание

Други приложения	62
Defrost.....	62
Drying.....	63
Heat crockery.....	64
Keeping warm.....	64
Готвене на ниска температура.....	65
Консервиране.....	66
Дълбоко замразени продукти/готови ястия.....	68
User programmes	69
Печене	72
Препоръки за печене на тестени изделия.....	72
Указания относно таблиците за печене.....	72
Указания относно работните режими.....	73
Печене на месо	74
Съвети за печене.....	74
Указания относно таблиците за готвене.....	75
Указания относно работните режими.....	75
Кухненски термометър.....	76
Печене на грил	79
Препоръки относно печенето на грил.....	79
Указания относно таблиците за печене.....	79
Указания относно работните режими.....	80
Почистване и поддръжка	81
Неподходящи почистващи препарати.....	81
Отстраняване на нормални замърсявания.....	82
Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip).....	83
Почистване на работната камера с функцията Pyrolytic.....	84
Descal.....	87
Снемане на вратата.....	91
Разглобяване на вратата.....	92
Монтиране на вратата.....	95
Снемане на телескопичните водачи FlexiClip.....	95
Смъкване надолу на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя....	96
Какво да правим, когато	97
Сервизно обслужване	101
Контакт при неизправности.....	101
Гаранция.....	101

Монтаж	102
Монтажни размери.....	102
Вграждане в горен или долен шкаф.....	102
Страничен изглед	103
Връзки и вентилация.....	104
Вграждане на фурната.....	105
Електрическо свързване	106
Таблицы за печене	107
Кексово тесто	107
Месено тесто	108
Тесто с мая	109
Тесто с извара и олио.....	110
Пандишпаново тесто	110
Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто.....	111
Пикантни ястия	112
Говеждо месо	113
Телешко месо	114
Свинско месо.....	115
Агнешко, дивеч	116
Птиче месо, риба.....	117
Данни за изпитвателните лаборатории	118
Тестови ястия съгласно EN 60350-1	118
Клас на енергийна ефективност	119
Технически данни за печки за домашна употреба	119
Декларация за съответствие	120
Авторски права и лицензи за комуникационния модул	121

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

Указания за безопасност и предупреждения

Деца в домакинството

- ▶ Деца под 8 години трябва да стоят далеч от фурната, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.
- ▶ Деца над 8 години може да използват фурната без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Децата трябва да разпознават и да разбират възможните опасности вследствие на неправилното обслужване.
- ▶ Децата не трябва да почистват или поддържат фурната за готвене без надзор.
- ▶ Наблюдавайте децата, когато се намират в близост до фурната. Никога не им позволявайте да играят с фурната.
- ▶ Опасност от задушаване с опаковъчни материали. В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат. Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.
- ▶ 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 вследствие на горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. При почистване с пиролиза фурната се затопля повече отколкото при нормална експлоатация. Не позволявайте на децата да докосват фурната по време на почистване с пиролиза.
- ▶ 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.

▶ 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се гарантира безопасната ѝ експлоатация.
- ▶ Тази фурна не трябва да се използва в подвижни съоръжения (например кораби).
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Докосването на токопроводящите връзки, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и може да доведат до неизправно функциониране на фурната. Никога не отваряйте корпуса на фурната.
- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.
- ▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.
- ▶ При фурни, които се доставят без захранващ кабел, трябва да се монтира специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ При работи по монтаж и техническо обслужване, както и при ремонти, фурната трябва да бъде напълно изключена от електрическата мрежа. Осигурете това по следния начин:
 - изключите предпазителите на електрическата инсталация или
 - развийте и извадете изцяло предпазителите с винт на електроинсталацията или
 - извадете захранващия щепсел (ако има такъв) от контакта. При това не дърпайте за захранващия проводник, а за самия щепсел.





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.
- ▶ 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ При печене на грил на хранителни продукти твърде дългата продължителност на готвене води до изсушаване и евентуално до самозапалване на продуктите. Спазвайте препоръчаните времена за готвене.
- ▶ Някои хранителни продукти изсъхват бързо и могат да се самозапалят 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.
- ▶ Емайлт на пода на работната камера може да се напука поради концентрацията на топлина и да се олющи. 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  без функция Booster.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на водната пара. В процеса на готвене на ястия с поддържане на влага и по време на изпаряването на остатъчната вода се образува пара, която може да причини тежки изгаряния. По време на изпускането на пара или изпаряването на остатъчната вода никога не отваряйте вратата.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Указания за безопасност и предупреждения

Важи за повърхности от неръждаема стомана:

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

Почистване и поддръжка

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте за почистване парочистачка.
- ▶ Грубите замърсявания в работната камера могат да доведат до образуване на силен дим. Отстранете грубите замърсявания от работната камера, преди да стартирате почистването с пиролиза.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на вредни изпарения. При пиролизата може да се освобождават изпарения, които могат да доведат до раздразнения на лигавиците. По време на пиролизата не стойте продължително време в кухнята и не позволявайте на децата и домашните любимци да влизат в нея. По време на пиролизата осигурете добро проветрение на кухнята. Не допускате миризмите да проникнат в други помещения.
- ▶ Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”). Монтирайте ги отново правилно.
- ▶ 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 емайлът 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.
- ▶ Използвайте само доставения от Miele кухненски термометър. Ако кухненският термометър е неизправен, трябва да го смените с нов оригинален кухненски термометър на Miele.
- ▶ Пластмасата на кухненския термометър може да се стопи при много високи температури. Не използвайте кухненския термометър в работните режими за печене на грил. Не съхранявайте кухненския термометър в работната камера.
- ▶ Поради високите температура при почистването с пиролиза акcesoарите, които не са пригодени за пиролиза, могат да се повредят. Преди да стартирате почистването с пиролиза, извадете от работната камера всички акcesoари, които не са пригодени за пиролиза. Това се отнася също и за акcesoарите, непригодени за пиролиза, които се закупуват допълнително (вижте глава “Почистване и поддръжка”).

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.

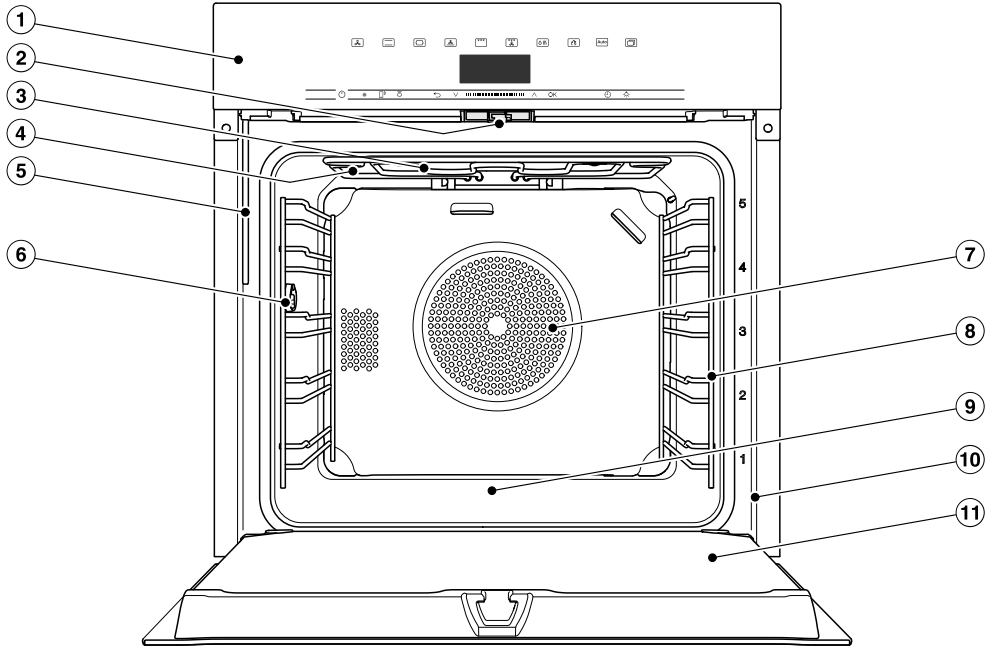
Изхвърляне на употребяван уред

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 запаметените персонални данни на уреда, който изхвърляте. Вие сте задължени по закон да изваждате от уреда без разрушаване стари батерии и акумулатори, които не са неподвижно вградени в уреда, както и лампи, които могат да се отстраняват без разрушаване. Предавайте ги в подходящ събирателен пункт, където те трябва да бъдат приети безплатно. Погрижете се Вашият употребяван уред да бъде съхраняван безопасно за деца до неговото транспортиране.

Фурна



- ① Панел за управление
- ② Затваряне на вратата
- ③ Нагревател за горно нагряване/грил нагревател
- ④ Отвори за подаване на пара
- ⑤ Тръба за пълнене на изпарителната система
- ⑥ Букса за свързване за кухненски термометър
- ⑦ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑧ Решетки за поставяне с 5 нива
- ⑨ Под на работната камера с позициониран под него нагревател за долно нагряване
- ⑩ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑪ Врата


Бутон вкл./изкл.

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


Този бутон служи за включване и изключване на фурната.

Дисплей

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

След включване на фурната с бутон вкл./изкл.  се появява главното меню с подканата *Select function*.

Сензорни бутони

Сензорните бутони реагират на докосване с пръст. Всяко докосване се потвърждава със звуков сигнал на бутона. Можете да изключите тези бутони чрез Further  | Settings | Volume | Keypad tone.







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

Сензорни бутони над дисплея



Информация относно режимите на работа и други функции ще откриете в главите „Главно меню и подменюта“, „Settings“, „Automatic programmes“ и „Други приложения“.

Панел за управление

Сензорни бутони под дисплея






Сензорен бутон	Функция
	<p>Ако искате да управлявате фурната през мобилно устройство, трябва да разполагате със системата System Miele@home, да включите настройката Remote control и да докоснете този сензорен бутон. След това този сензорен бутон светва и функцията MobileStart става налична.</p> <p>Докато този сензорен бутон свети, можете да управлявате фурната през мобилното си устройство (вижте глава “Settings”, раздел “Miele@home”).</p>
	<p>Когато в режим на работа Moisture plus  бъдат избрани ръчни изпускания на пара, с този сензорен бутон можете да ги активирате.</p> <p>Когато може да се активира изпускане на пара, този сензорен бутон светва в оранжево.</p> <p>Паралелно с изпускането на пара на дисплея се показва .</p>
	<p>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.</p> <p>Ако същевременно тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да промените стойности и настройки, като напр. температура или Booster на процеса на готвене, или да го прекратите.</p>
	<p>В навигационната област прелиствате с бутоните със стрелки или областта между тях в списъците за избор нагоре или надолу. При превъртането опциите на менюто последователно се маркират със светъл фон. Опцията на менюто, която искате да изберете, трябва да е маркирана със светъл фон.</p> <p>Стойности и настройки, маркирани със светъл фон, можете да промените посредством бутоните със стрелки или областта между тях.</p>

Панел за управление


Сензорен бутон	Функция
OK	<p>Когато на дисплея функциите са маркирани със светъл фон, можете да ги извикате със сензорния бутон OK. След това можете да промените избраната функция.</p> <p>Запомнете промените, като ги потвърдите с OK.</p> <p>Когато на дисплея се появи информационен прозорец, потвърдете с OK.</p>
	<p>Ако не протича процес на готвене, с този сензорен бутон можете по всяко време да настроите продължителност на кратковременен процес (напр. варене на яйца).</p> <p>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.</p>
	<p>С избора на този сензорен бутон можете да включвате и изключвате осветлението на работната камера.</p> <p>В зависимост от избраната настройка, осветлението на работната камера изгасва след 15 секунди или остава трайно включено или изключено.</p>

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 “Safety”).

Принцип на управление

Фурната се управлява чрез полето за навигация с помощта на бутоните със стрелка \wedge и \vee и областта между тях .

Когато се показват стойност, указание или настройка, които можете да потвърдите, сензорният бутон **OK** свети в оранжево.


Избор на опция от менюто

- Докоснете бутона със стрелка \wedge или \vee или придвижете пръста си в областта  надясно или наляво, докато желаната опция от менюто не бъде маркирана със светъл фон.

Съвет: Ако задържите натиснат бутона със стрелка, списъкът за избор продължава да се движи автоматично, докато не пуснете бутона.

- Потвърдете избора с **OK**.

Промяна на настройка в списъка за избор


- Докоснете бутона със стрелка \wedge или \vee или придвижете пръста си в областта  надясно или наляво, докато не се появи желаната стойност или желаната опция от менюто не бъде маркирана със светъл фон.

Съвет: Текущата настройка е обозначена с отметка \checkmark .


- Потвърдете с **OK**.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Промяна на настройка с лента със сегменти

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


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

- Докоснете бутона със стрелка \wedge или \vee или придвижете пръста си в областта  надясно или наляво, докато не се появи желаната настройка.

- Потвърдете избора с **OK**.


Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Избор на работен режим или функция

Сензорните бутони за работните режими и функциите (напр. Further ) се намират над дисплея (вижте глави „Управление“ и „Settings“).

- Докоснете сензорния бутон за желания работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети в оранжево.

- Превъртете в Further  в списъците за избор, докато желаната опция на менюто се маркира със светъл фон.

- Настройте стойностите за процеса на готвене.

- Потвърдете с **OK**.

Смяна на режима на работа


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

Сензорният бутон на актуално избрания режим на работа свети в оранжево.

- Докоснете сензорния бутон за новите работен режим или функция.


Появяват се промененият режим на работа и съответните препоръчителни стойности.

Сензорният бутон на променения режим на работа светва в оранжево.

Превъртете в Further  в списъците за избор, докато не се появи желаната опция на менюто.

Въвеждане на цифри

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

- Докоснете бутона със стрелка \wedge или \vee или придвижете пръста си в областта  надясно или наляво, докато желаната цифра не бъде маркирана със светъл фон.


Съвет: Ако задържите натиснат бутон със стрелка, стойностите продължават да се движат автоматично, докато не пуснете бутона.

- Потвърдете с ОК.

Променената цифра се запаметява. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Въвеждане на букви

Въвеждате букви чрез полето за навигация. Избирайте кратки и типични имена.

- Докоснете бутона със стрелка \wedge или \vee или придвижете пръста си в областта  надясно или наляво, докато желаният знак не бъде маркиран със светъл фон.

Избраният знак се появява в горния ред.

Съвет: Можете да използвате максимално 10 знака.


C \leftarrow можете да изтривате знаците един по един.

- Изберете и другите знаци.
- След като сте въвели името, изберете \checkmark .
- Потвърдете с ОК.


Името се запаметява.

Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

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

Директното управление на фурната има приоритет пред дистанционното управление през приложението.

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

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
- Готварска книга с рецепти за автоматичните програми и работните режими
- Кухненски термометър
- Винтове за закрепване на Вашата фурна към шкафа за вграждане
- Таблетки за отстраняване на котлен камък и пластмасов маркуч с вендуза за отстраняване на котления камък от изпарителната система
- Други аксесоари

Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупват 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.

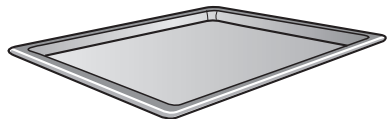
Посочените аксесоари, както и препаратите за почистване и поддръжка, са предназначени за фурните на Miele. Можете да ги закупите в интернет магазина на Miele, сервиза на Miele или от Вашия специализиран търговец на Miele. При поръчка отбележете идентификатора на модела на Вашата фурна и обозначението на желаните аксесоари.

Решетки за поставяне

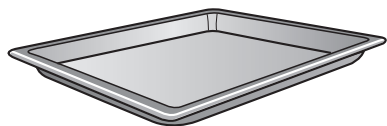
В работната камера от дясната и от лявата страна се намират решетки с ниво  за поставяне на аксесоарите. Обозначението на нивата можете да прочетете на фронталната рамка. Всяко ниво се състои от 2 подпорни елемента, които са разположени един над друг. Аксесоарите (напр. скарата) се вкарват между подпорните елементи. Телескопичните водачи FlexiClip (при наличност) се монтират на долните подпорни 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

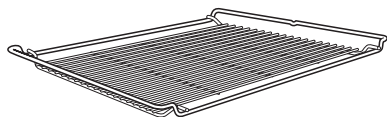
Плитка тава за фурна HBB 71:



Универсална тава HUBB 71:



Скара HBBR 72:



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

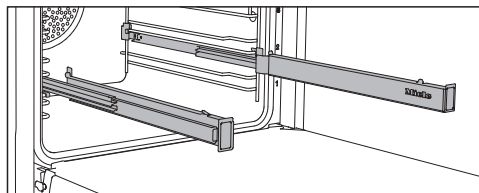
Вкарвайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу.

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

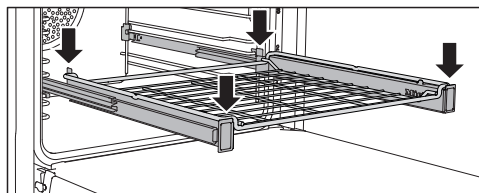
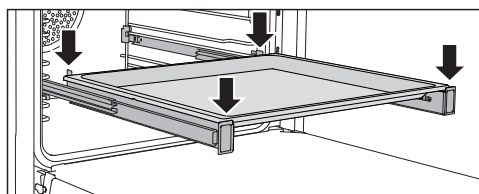
Телескопични водачи FlexiClip HFC 72



Можете да използвате телескопичните водачи FlexiClip на нива 1–4.

Преди да поставите аксесоарите отгоре, първо вкарайте телескопичните водачи FlexiClip докрай в работната камера.

Тогава аксесоарите автоматично се позиционират сигурно между стоперите отпред и отзад и се подсигурият срещу изваждане навън.



Максималната товароносимост на телескопичните водачи FlexiClip е 15 kg.

Оборудване

Монтаж и демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

⚠ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

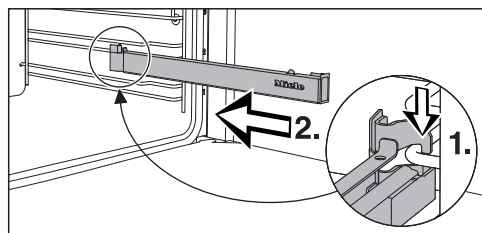
Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди да монтирате и демонтирате телескопичните водачи FlexiClip, оставете работната камера и принадлежностите да се охладят.

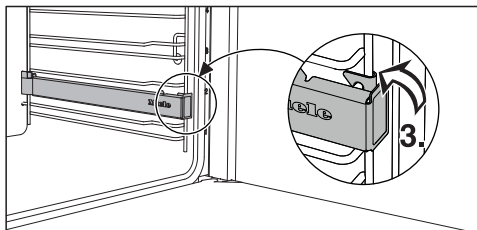
Телескопичните водачи FlexiClip се монтират между напречните подпорни елементи на едно ниво.

Монтирайте телескопичния водач FlexiClip с логото на Miele отдясно.

При монтаж или демонтаж **не** изваждайте елементите на телескопичния водач FlexiClip един от друг.



- Закачете телескопичния водач FlexiClip отпред на долния подпорен елемент на съответното ниво (1.) и вкарайте водача в работната камера, като го плъзнете по продължение на подпорния елемент (2.).

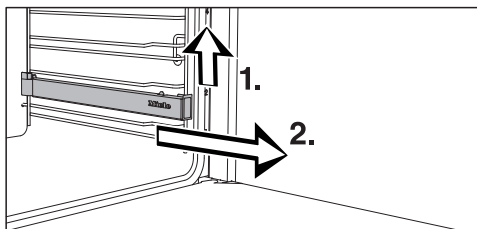


- Фиксирайте телескопичния водач FlexiClip на долния напречен подпорен елемент на нивото (3.).

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

За да демонтирате телескопичния водач FlexiClip, процедирайте по следния начин:

- Вкарайте телескопичния водач FlexiClip докрай навътре.



- Повдигнете телескопичния водач FlexiClip отпред (1.) и го извадете по продължение на напречния подпорен елемент навън (2.).

Кръгли форми за печене



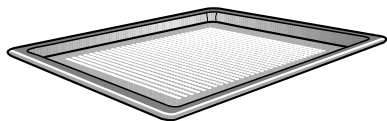
Неперфорираната кръгла форма за печене HBF 27-1 е подходяща за приготвянето на пица, плоски сладкиши от тесто с мая или бъркано тесто, сладки и пикантни тарти, препечени десерти, пърленки или за печене на дълбоко замразени сладкиши или пици.

Перфорираната кръгла форма за печене HBFP 27-1 е разработена специално за приготвяне на печива от тесто с мая и тесто с олио и извара, хляб и хлебчета. Фината перфорация спомага за зачервяване на продуктите от долната страна. Можете да я използвате също за изсушаване/съхнене.

Емайлираната повърхност на двете форми за печене е с покритие PerfectClean.

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

Плитка тава за фурна Gourmet, перфорирана HBBL 71



Плитката перфорирана тава за фурна Gourmet е разработена специално за приготвяне на печива от тесто с прясна мая и тесто с масло и извара, както и на хляб и хлебчета. Фината перфорация спомага за зачервяване на продуктите от долната страна.

Можете да използвате плитката тава за фурна Gourmet също за сушене на продукти.

Емайлираната повърхност е с покритие PerfectClean.

Същите възможности ви дава също и **перфорираната плитка кръгла тава за печене HBFP 27-1**.

Плоча за печене HBS 70

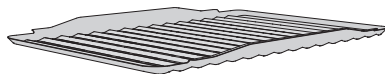


С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрускаво запечена долна коричка, като например пица, киш, хляб, хлебчета, пикантни печива или други подобни.

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

- Поставете скарата и сложете плочата за печене върху нея.

Тава за грил и печено HGBB 71



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

При печене на грил или при обикновено печене тя предотвратява изгарянето на капещия сок и благодарение на нея той може да се използва отново.

Емайлираната повърхност е с покритие PerfectClean.

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.

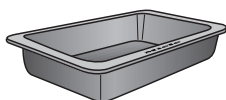
Повърхността на съда за печене е с незалепващо покритие.

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

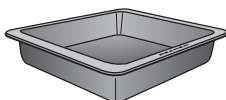
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



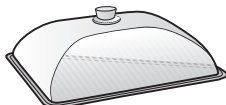
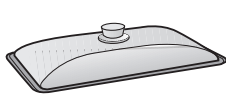
HBD 60-22

Дълбочина:
35 cm

HUB 5001-XL*

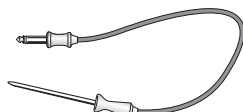


HBD 60-35



* подходящ за индукционни готварски плотове

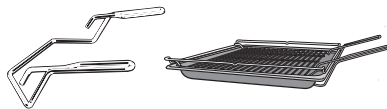
Кухненски термометър



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

- Ако използвате кухненския термометър, не монтирайте телескопичните водачи FlexiClip на ниво 4, тъй като ще скрият свързващата букса.

Дръжка за изваждане на принадлежностите HEG




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

Аксесоари за почистване и поддръжка

- Таблетки за отстраняване на котления камък, пластмасов маркуч с държач за премахване на котления камък от фурната
- Микрофибърна кърпа на Miele за универсална употреба
- Почистващ препарат за фурни Miele

Защитни функции

- **Блокировка на включването**  (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Блокировка на бутоните** (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Вентилатор за охлаждане** (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”)
- **Защитно изключване**
Защитното изключване се активира автоматично, когато фурната е работила прекалено дълго. Кон-

кретната продължителност преди изключване зависи от изборния работен режим.

- Врата с вентилация

Вратата е изработена отчасти от стъкло с покритие, което отразява топлината. По време на експлоатация допълнително към вратата се отвежда въздух, за да остане външното стъкло студено.

Вие можете да снемете вратата и да я разглобите с цел почистване (вижте глава “Почистване и поддръжка”).

- Блокировка на вратата за почистване с пиролиза

В началото на почистването с пиролиза вратата се блокира от съображения за безопасност. Вратата се освобождава отново, когато температурата в работната камера спадне под 280 °C.

Повърхности с покритие PerfectClean

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

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

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

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

По отношение на поддръжката повърхностите с покритие PerfectClean са сравними със стъклото.

Прочетете указанията в глава “Почистване и поддръжка”, за да запазите предимствата, които Ви дава незалепващият ефект, и възможността за изключително лесно почистване.

Повърхности с покритие PerfectClean

- Универсална тава
- Плитка тава за фурна
- Тава за грил и печено
- Плитка тава за фурна Gourmet, перфорирана
- Перфорирана кръгла форма за печене
- Кръгла форма за печене

Акcesoари, пригодени за пиролиза

Прочетете указанията в глава “Почистване и поддръжка”.

По време на почистването с пиролиза в работната камера могат да останат следните акcesoари:

- Решетки за поставяне
- Телескопични водачи FlexiClip HFC 72
- Скара

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.


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 вследствие на горещи повърхности.


Фурната става гореща по време на работа.

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

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

Настройване на езика

- Изберете желанния език.

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

Настройка на местоположението

- Изберете желаното местоположение.

Настройване на Miele@home

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

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

Дисплеят и приложението Miele Ви насочват през следващите стъпки.

Настройване на датата

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

Настройване на часа

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

Завършване на първото пускане в експлоатация

- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.


Първото пускане в експлоатация е завършено.

Първо пускане в експлоатация



Първо загряване на фурната и промиване на изпарителната система

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

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.
- Включете фурната с бутона Вкл./ Изкл. .

Появява се Select function.

- Изберете Moisture plus .
- Изберете Moisture plus + Fan plus .

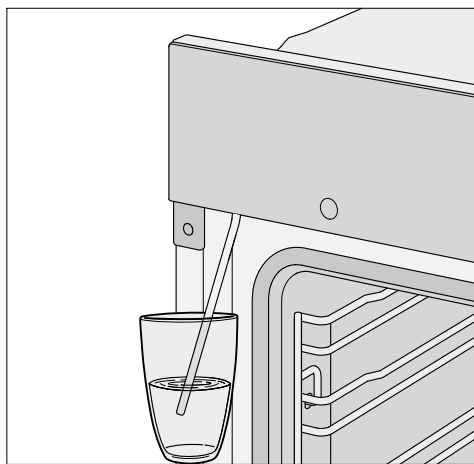
Появява се препоръчителната температура (160 °C).

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

- Настройте най-високата възможна температура (250 °C).
- Потвърдете с ОК.
- Изберете Automatic burst of steam.

Появява се искане за стартиране на процеса на засмукване.

- Напълнете съд с исканото количество чешмяна вода.
- Отворете вратата.
- Преместете напред тръбата за пълнене, която се намира отляво под панела за управление.



- Потопете тръбата за пълнене в съда с водата.
- Потвърдете с ОК.

Процесът на засмукване стартира.

Действително засмуканото количество вода може да е по-малко от необходимото, така че в съда може да остане част от водата.


- След процеса на засмукване отстранете съда и затворете вратата.

Първо пускане в експлоатация

Ще чуete още веднъж за кратко време шум от помпата. Останалата в тръбата за пълнене вода се засмуква.

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


След известно време се осъществява автоматично изпускане на пара.

 **Опасност от нараняване вследствие на водна пара.**


Водната пара, която излиза от машината, е много гореща.

По време на изпускането на пара не отваряйте вратата.

Загрявайте фурната в продължение най-малко на един час.

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

Почистване на работната камера след първото загряване

 **Опасност от нараняване 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 почиствате 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

Преглед на настройките

Опция от менюто	Възможни настройки
Language 	... deutsch english ... Location
Time	Show On* Off Night dimming Clock format 12 h 24 h* Set
Date	
Lighting	On "On" for 15 seconds* Off
Display	Brightness  QuickTouch On Off*
Volume	Buzzer tones Melodies*  Solo tone  Keypad tone  Welcome melody On* Off
Units	Temperature °C* °F
Booster	On* Off
Rapid cooling phase	On* Off
Keeping warm	On Off*
Recommended temperatures	
Pyrolytic recommendation	On Off*
Cooling fan run-on	Temperature controlled* Time controlled


* Фабрична настройка



Опция от менюто	Възможни настройки
Safety	Sensor lock On Off* System lock  On Off*
Miele@home	Activate Deactivate Connection status Set up again Reset Set up
Remote control	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Software version	
Showroom programme	Demo mode On Off*
Factory default	Appliance settings User programmes Recommended temperatures

* Фабрична настройка

Settings

Извикване на меню “Settings”

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

- Изберете Further .
- Изберете Settings .
- Изберете желаната настройка.




Можете да проверите или да промените настройките.

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

Language

Можете да настроите Вашия национален език и Вашето местоположение.

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

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

Time

Show

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

- On
Актуалният час се показва на дисплея винаги.
Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на докосването веднага.

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

- Off
Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия. Трябва да включите фурната, преди да можете да я използвате.
- Night dimming
За да се пести енергия, часът се показва на дисплея само от 5 часа до 23 часа. През останалото време дисплеят е тъмен.

Clock 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. 150 часа.


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

Date


Вие настройвате датата.

Lighting

- On
Осветлението на работната камера е включено по време на целия процес на печене.
- “On” for 15 seconds
Осветлението на работната камера се изключва по време на процеса на приготвяне след 15 секунди.

Включете осветлението на работната камера отново за 15 секунди, като изберете сензорния бутон .

- Off

Осветлението на работната камера е изключено. Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон .

Display

Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

- 

максимална яркост

- 

минимална яркост

QuickTouch

Изберете как искате да реагират сензорните бутони, когато фурната е изключена:

- On

Ако сте избрали допълнително настройката Time | Show | On или Night dimming, сензорните бутони реагират и когато фурната е изключена.

- Off

Независимо от настройката Time | Show, сензорните бутони реагират само когато фурната е включена, както и известно време след нейното изключване.

Volume

Buzzer tones

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

Melodies

В края на процес на готвене прозвучава на интервали многократно мелодия.

Силата на звука на тази мелодия се представя чрез сегментна лента.

- 

максимална сила на звука

- 

мелодията е изключена

Solo tone

В края на процес на готвене за определено време прозвучава продължителен сигнал.

Височината на този единичен звук се изобразява със сегментна лента.

- 

максимална височина на звука

- 


минимална височина на звука

Keypad tone

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

- 


максимална сила на звука

- 

звукът на бутоните е изключен

Settings

Welcome melody

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

Units

Temperature

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

Booster

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

- On
Функцията **Booster** се включва автоматично по време на фазата на нагриване в процеса на готвене. Горното нагриване/грил нагревателят, пръстеновидният нагревател и вентилаторът подгриват едновременно фурната до желаната температура.
- Off
Функцията **Booster** е изключена по време на фазата на нагриване в процеса на готвене. Включват се само нагревателите, определени за дадения работен режим.

Rapid cooling phase

С тази функция **Rapid cooling phase** можете бързо да охладите ястието и работната камера след края на процеса на готвене.

Тази функция има смисъл, ако напр. искате веднага да стартирате автоматична програма, за която работната камера трябва да е студена.

Във комбинация с функцията **Keeping warm**, след приключване на процеса на готвене можете да поддържате ястието топло, без то да продължава да се готви.

- On
Функцията **Rapid cooling phase** е включена. След края на процеса на готвене вратата автоматично се открява. Охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера.
- Off
Функцията **Rapid cooling phase** е изключена. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Keeping warm

С функцията **Keeping warm** след приключване на процеса на готвене можете да поддържате ястието топло, без то да продължава да се готви не нужно. Ястието се поддържа на предварително зададена температура (Settings | Recommended temperatures | Keeping warm).

Можете да използвате функцията **Keeping warm** само в комбинация с **Rapid cooling phase**.

- On
Функцията **Keeping warm** е включена. След края на процеса на готвене вратата автоматично се открява. Охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера до предварително настроената температура. Щом температурата бъде достиг-

ната, вратата отново се затваря автоматично, за да запази ястието топло.

- Off

Функцията *Keeping warm* е изключена. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Recommended temperatures

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

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

■ Изберете желанния режим на работата.

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

■ Променете препоръчителната температура.

■ Потвърдете с **OK**.

Също така можете да промените препоръчителната температура за функцията *Keeping warm*.

Pyrolytic recommendation

Можете да настроите, дали да се появява препоръката за извършване на пиролиза (On) или не (Off).

Cooling fan run-on

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

- Temperature controlled

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

- Time controlled

Вентилаторът за охлаждане се изключва след ок. 25 минути.

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


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

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

Settings

Safety

Sensor lock

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

- On

Блокировката на бутоните е активирана. Докоснете сензорния бутон **OK** най-малко в продължение на 6 секунди, за да дезактивирате за кратко блокировката на бутоните.

- Off

Блокировката на бутоните е дезактивирана. След избора всички сензорни бутони реагират незабавно.

System lock

Блокировката на включването предпазва срещу неволно включване на фурната.

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

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


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

Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

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

Директното управление на фурната има приоритет пред дистанционното управление през приложението.

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

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.

Settings

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 is activated. 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.
- User programmes
Всички собствени програми се изтриват.
- Recommended temperatures
Променените препоръчителни температури се връщат на фабричните настройки.

Използване на функция Minute minder

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

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


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

Съвет: В работен режим с поддържане на влага използвайте кратковременен процес като подсещане да задействате ръчно изпускане на пара в желаното време.

Настройване на кратковременен процес

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


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


- Натиснете сензорен бутон .
- Ако същевременно тече процес на готвене, изберете Minute minder.

Показва се искането за въвеждане Set 00:00 min.


- Настройте 06:20 с помощта на полето за навигация.
- Потвърдете с ОК.


Кратковременният процес се запамятава.

Ако фурната е изключена, появяват се  и изтичащият кратковременен процес вместо часа.


Ако по същото време се изпълнява процес на готвене, в долния ред се появяват  и изтичащият кратковременен процес.

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

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

- Натиснете сензорен бутон .
 - Потвърдете с ОК, ако е необходимо.
- Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

Промяна на кратковременен процес


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

Кратковременният процес се изтрива.

Главно меню и подменюта





Меню	Препоръчителна стойност	Диапазон
Режими на работа		
Fan plus 	160 °C	30–250 °C
Conventional heat 	180 °C	30–280 °C
Auto roast 	160 °C	100–230 °C
Intensive bake 	170 °C	50–250 °C
Full grill 	240 °C	200–300 °C
Fan grill 	200 °C	100–260 °C
Moisture plus 		
Moisture plus + Auto roast 	160 °C	130–230 °C
Moisture plus + Fan plus 	160 °C	130–250 °C
Moisture plus + Intensive bake 	170 °C	130–250 °C
Moisture plus + Conv. heat 	180 °C	130–280 °C
Pyrolytic 		
Automatic programmes 		

Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Диапазон
Further 		
Bottom heat	190 °C	100–280 °C
Eco Fan heat	190 °C	100–250 °C
Defrost	25 °C	25–50 °C
Drying	60 °C	30–70 °C
Heat crockery	80 °C	50–100 °C
Prove dough		
Prove for 15 minutes	–	–
Prove for 30 minutes	–	–
Prove for 45 minutes	–	–
Keeping warm	75 °C	60–90 °C
Descalc		
Settings 		

Съвети за пестене на енергия


Процеси на готвене

- За приготвяне на Вашето ястие използвайте по възможност автоматичните програми.
- 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 нерелефтиращи 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 за даден процес на готвене сте въвели време, нагревателят на работната камера се изключва автоматично малко преди края на процеса. Наличната остатъчна топлина е достатъчна, за да бъде довършен процесът на готвене.
- Стартирайте почистването с пиролиза най-добре непосредствено след процес на готвене. Наличната остатъчна топлина понижава разхода на енергия.

Корекция на настройки

- За панела за управление изберете настройката Display | QuickTouch | Off, за да намалите разхода на енергия.
- За осветлението на работната камера изберете настройката Lighting | Off или “On” for 15 seconds. Можете по всяко време да включите осветлението на работната камера отново със сензорния бутон .

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

- Включете фурната.

Появява се главното меню.

- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете желания режим на работа.

Показват се работният режим и препоръчителната температура.

- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.

Препоръчителната температура се приема в рамките на няколко секунди. Впоследствие можете да промените температурата чрез бутоните със стрелки.

- Потвърдете с *OK*.

Появяват се номиналната и реалната температура и започва фазата на нагряване.

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

- След процеса на готвене изберете сензорния клавиш на избрания работен режим, за да завършите процеса.
- Извадете ястието от работната камера.
- Изключете фурната.

Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене

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

- Изберете сензорния бутон ↔.

В зависимост от режима на работа могат да се появят следните настройки:



- Temperature
- Core temperature
- Duration
- Finish at
- Start at
- Booster
- Pre-heat
- Rapid cooling phase
- Keeping warm
- Crisp function

Промяна на стойностите и настройките


- Изберете желаната стойност или настройка и потвърдете с *OK*.
- Променете стойността или настройката и потвърдете с *OK*.

Програмата продължава по-нататък с променените стойности или настройки.

Промяна на температурата и вътрешната температура

Можете трайно да настроите препоръчителната температура чрез Further  | Settings  | Recommended temperatures според Вашите лични навици на ползване.

Вътрешната температура се появява само тогава, когато използвате кухненския термометър (вижте глава “Печене”, раздел “Кухненски термометър”).

- Натиснете сензорен бутон .
- Ако е необходимо, променете температурата и вътрешната температура.

Съвет: Температурата можете да промените направо чрез навигационния панел.

- Потвърдете с *OK*.

Процесът на готвене продължава с променената номинална температура.

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.

Управление



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.

Изтриване на настроеното време за готвене

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете желаното време.
- Потвърдете с ОК.
- Изберете Delete.
- Потвърдете с ОК.
- 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.

Прекъсване на процеса на готвене

Можете да прекъснете процеса на готвене със светещия в оранжево сензорен бутон за работния режим или със сензорния бутон ↵.

След това нагревателят и осветлението на работната камера се изключват. Настроените времена за готвене се изтриват.

През сензорния бутон на работния режим можете след това да се върнете обратно към главното меню.

Ако функцията Rapid cooling phase е включена, вратата се открява след приключване процеса на готвене и охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера.

Чрез сензорния бутон на избрания режим на работа достигате обратно в главното меню.

Прекъсване на процес на готвене без настроено време за готвене

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.

Появява се главното меню.

- **Или:** Изберете сензорния бутон ↵.
- Изберете Cancel process.
- Потвърдете с ОК.

Прекъсване на процес на готвене с настроено време за готвене

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.

Появява се Cancel process?.

- Изберете Yes.
- Потвърдете с ОК.
- **Или:** Изберете сензорния бутон ↵.
- Изберете Cancel process.
- Потвърдете с ОК.
- Изберете Yes.
- Потвърдете с ОК.

Предварително загряване на работната камера





Функцията Booster служи за бързо нагряване на работната камера при някои режими на работа.

Функцията Pre-heat може да се използва при всеки режим на работа и трябва да се включва отделно за всеки процес на готвене.

Ако сте настроили време за готвене, то започва да тече едва след фазата на нагряване.



Предварително загряване на работната камера е необходимо само за малка част от ястията.





Управление

- Повечето приготвяни ястия се слагат в студената работна камера, за да използват топлината по време на загреването.
- При следните приготвяни ястия и режими на работа работната камера се подрява предварително:
 - Тестата за черен хляб, както и ростбифът и филето в режимите на работа Fan plus , Moisture plus  и Conventional heat 
 - Сладкиши и печива с по-кратко време за приготвяне (до ок. 30 минути), както и деликатните теста (напр. пандишпан) в режима на работа Conventional heat  (без функцията Booster)

Booster

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

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

- Fan plus 
- Conventional heat 
- Auto roast 
- Moisture plus 

Когато настроите температура над 100 °C и функцията **Booster** е включена, работната камера бързо се загрева до настроената температура. Едновременно с това се включват горният нагревател/грил нагревателят, пръстеновидният нагревател и вентилаторът.

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

Изключвайте функцията **Booster**, когато готвите такива ястия.


Включване или изключване на Booster за даден процес на готвене

Ако сте избрали настройката **Booster | On**, можете да изключите функцията отделно за даден процес на готвене.

Съответно можете и да включите отделно функцията за даден процес на готвене, ако сте избрали настройката **Booster | Off**.

Пример: Избрали сте режим на работа и необходимите настройки, като напр. температура.

Искате да изключите функцията **Booster** за този процес на готвене.

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете **Booster | Off**.
- Потвърдете с **OK**.

Функцията **Booster** е изключена по време на фазана на нагряване. Включват се само нагревателите, определени за дадения работен режим.

Pre-heat

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

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

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


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

Включване на Pre-heat

Функцията **Pre-heat** може да се използва при всеки режим на работа и трябва да се включва отделно за всеки процес на готвене.

Пример: Избрали сте режим на работа и необходимите настройки, като напр. температура.

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

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете **Pre-heat | On**.
- Потвърдете с **OK**.

Появява се съобщението **Place food in the oven at** с часа. Работната камера се нагрява до настроената температура.

- Сложете ястието в работната камера, когато бъдете подканени за това.
- Потвърдете с **OK**.

Rapid cooling phase

С тази функция Rapid cooling phase можете бързо да охладите ястието и работната камера след края на процеса на готвене.

Включване или изключване на Rapid cooling phase за даден процес на готвене

Ако сте избрали настройката Rapid cooling phase | On, можете да изключите функцията отделно за даден процес на готвене.

Съответно можете и да включите отделно функцията за даден процес на готвене, ако сте избрали настройката Rapid cooling phase | Off.

Пример: Избрали сте режим на работа и необходимите настройки, като напр. температура.

Искате да изключите функцията Rapid cooling phase за този процес на готвене.

- Натиснете сензорен бутон ↵.
- Изберете Rapid cooling phase | Off.
- Потвърдете с ОК.

Ако функцията Keeping warm също е включена, се появява When “Rapid cooling” is deactivated, “Keeping warm” is also switched off.

- Ако не е необходимо, потвърдете това съобщение с ОК.

Функциите Rapid cooling phase и Keeping warm са изключени. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Keeping warm

С функцията Keeping warm след приключване на процеса на готвене можете да поддържате ястието топло, без то да продължава да се готви ненужно.

Ястието се поддържа на предварително зададена температура (вижте глава “Settings”, раздел “Recommended temperatures”).

Можете да използвате функцията Keeping warm само в комбинация с Rapid cooling phase.

Ако сте избрали настройката Keeping warm | On, можете да изключите функцията отделно за даден процес на готвене.

Съответно можете и да включите отделно функцията за даден процес на готвене, ако сте избрали настройката Keeping warm | Off.

Включване на Keeping warm за един процес на готвене

Пример: Избрали сте режим на работа и необходимите настройки, като напр. температура.

Искате да включите функцията Keeping warm за този процес на готвене.

- Натиснете сензорен бутон ↵.
- Изберете Keeping warm | On.
- Потвърдете с ОК.

Ако функцията Rapid cooling phase също е изключена, се появява "Keeping warm" requires the "Rapid cooling" function. "Rapid cooling" will also be activated..

- Ако е необходимо, потвърдете съобщението с **ОК**.

Функциите Keeping warm и Rapid cooling phase са включени. След края на процеса на готвене вратата автоматично се открява. Охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера до предварително настроената температура.

Щом температурата бъде достигната, вратата отново се затваря автоматично, за да запази ястието топло.

Изключване на Keeping warm за даден процес на готвене

Пример: Избрали сте режим на работа и необходимите настройки, като напр. температура.

Искате да изключите функцията Keeping warm за този процес на готвене.

- Натиснете сензорен бутон ↵.
- Изберете Keeping warm | Off.
- Потвърдете с **ОК**.

Функцията Keeping warm е изключена. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Настройката за функцията Rapid cooling phase не се променя.

Crisp function

Използването на функцията Crisp function (намаляване на влажността) има смисъл при ястия като напр. киш, пица, многолистни сладкиши с влажен топинг или мъфини.

Специално птичето месо получава с тази функция хрупкава коричка.

Включване на Crisp function

Функцията Crisp function може да се използва при всеки режим на работа и трябва да се включва отделно за всеки процес на готвене.

Избрали сте режима на работа и необходимите настройки, напр. температура.

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





- Натиснете сензорен бутон ↵.
- Изберете Crisp function | On.
- Потвърдете с **ОК**.

Функцията Crisp function е включена.

Moisture plus

Вашата фурна е оборудвана с изпарителна система за поддържане на влага при процесите на готвене. При печене, пържене или задушаване в режим на работа Moisture plus  оптимизираният приток на пара и въздух гарантира равномерния резултат от готвенето и запичането.

Можете да комбинирате поддържането на влага с други видове нагряване:

- Moisture plus + Auto roast 
- Moisture plus + Fan plus 
- Moisture plus + Intensive bake 
- Moisture plus + Conv. heat 

След избора на режима на работа, настройте температурата и определете вида и броя на изпусканията на пара (Automatic burst of steam, Manual bursts of steam или Time-controlled bursts of steam).

Чрез тръбата за пълнене вляво под панела за управление се всмуква прясна вода от тръбопровода в изпарителната система.

Течности, различни от вода, биха повредили фурната.

Използвайте само вода от тръбопровода при процеси на готвене с допълнително овлажняване.

По време на процеса на готвене водата се впръсква под формата на пара в работната камера. Отворите за подаване на парата се намират в задния ляв ъгъл на работната камера.

Подходящи продукти за готвене

Едно изпускане на пара продължава около 5–8 минути. Броят и времето на изпусканията зависят от вида на продукта за готвене:

- При **теста с мая** най-добре втасване се постига с едно изпускане на пара в началото на процеса на готвене.
- **Хляб и хлебчета** втасват по-добре с едно изпускане на пара в началото. Коричката става по-лъскава, ако се активира още едно изпускане на пара в края на процеса на печене.
- При **печене на по-мазно месо** едно изпускане на пара в началото на процеса на печене спомага мазнината да се стопи по-добре.


Печене с поддържане на влага не е подходящо за видове теста, които имат голямо водно съдържание, напр. белтъчно тесто. Тук е необходимо при печенето да се осъществи процес на съхнене.

Съвет: Използвайте като отправна точка приложените рецепти или приложението Miele.

Стартиране на процеса на готвене с Moisture plus

Нормално е, по време на изпускането на пара по вътрешното стъкло на вратата да се появи влага. Тази влага се изпарява в процеса на готвене.

- Пригответе ястието и го плъзнете в работната камера.

- Изберете Moisture plus .
- Изберете желания режим на работа с допълнително овлажняване. Процесите на готвене протичат еднакво с всички видове нагряване.
- Потвърдете с ОК.

Препоръчителната температура се появява.

Настройка на температурата

- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.
- Потвърдете с ОК.

Изборът за активирането на изпусканята на пара се появява.

Избиране на изпускания на пара

- Ако искате изпускането на пара да се задейства автоматично след фазата на нагряване, изберете Automatic burst of steam.
- Ако искате Вие да задействате едно или няколко изпускания на пара в определени моменти, изберете 1 burst of steam, 2 bursts of steam или 3 bursts of steam.
- Потвърдете с ОК.

Ако сте избрали няколко изпускания на пара, изборът за активирането им се появява.

- Изберете как да бъдат активирани изпусканията на пара.
 - Manual bursts of steam
Вие сами активирате всяко изпускане на пара.

- Time-controlled bursts of steam
Вие сами определяте моментите на изпускане на пара. Фурната активира 1, 2 или 3 изпускания на пара след настроеното време.
- Потвърдете с ОК.

Ако искате да печете продукти като хляб или хлебчета в предварително нагрят работна камера, най-добре е да активирате изпускането на пара ръчно и да изберете функцията Pre-heat | On. Задействайте първото изпускане на пара веднага след вкарването на продуктите за печене.

При избор на повече от едно изпускане на пара, второто изпускане на пара може да се задейства най-рано при температура на работната камера от поне 130 °C.

Ако искате да използвате функцията Pre-heat, съблюдавайте фазата на нагряване при ръчните и изпускания на пара и тези с предварително настроено време (вижте глава “Управление”, раздел “Pre-heat”).

- Ако е необходимо, Вие настройте моментите за изпускане на пара.
- Потвърдете с ОК.

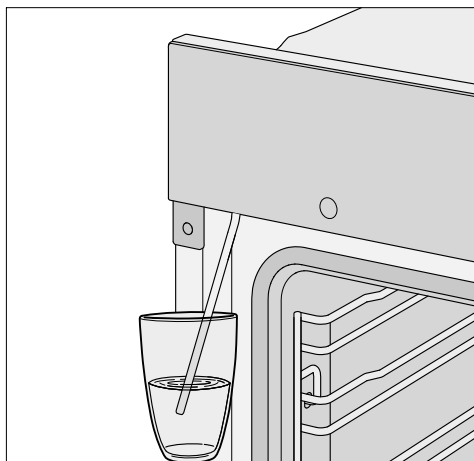
Появява се искане за стартиране на процеса на засмукване.

Приготвяне на вода и стартиране на процеса на засмукване

- Напълнете съд с исканото количество чешмяна вода
- Отворете вратата.

Moisture plus

- Преместете напред тръбата за пълнене, която се намира отляво под панела за управление.



- Потопете тръбата за пълнене в съда с водата.
- Потвърдете с **OK**.

Процесът на засмукване стартира.

Действително засмуканото количество вода може да е по-малко от необходимото, така че в съда може да остане част от водата.

Можете да прекъсвате и продължавате процеса на засмукване по всяко време с избор на **OK**.

- След процеса на засмукване отстранете съда и затворете вратата.

Ще чуете още веднъж за кратко време шум от помпата. Останалата в тръбата за пълнене вода се засмуква.

Включват се нагревателят на работната камера и вентилаторът за охлаждане. Появяват се номиналната и реалната температура.

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


Ако сте избрали **Time-controlled bursts of steam**, можете да проверите момента преди активирането чрез **i Info**.


Активиране на изпусканията на пара

⚠ Опасност от нараняване вследствие на водната пара. Парата може да причини силни изгаряния. Наред с това водната пара, която се отлага по панела за управление, води до удължено време на реакция на сензорните бутони и сензорния дисплей. По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

Automatic burst of steam


След фазата на нагриване изпускането на пара се задейства автоматично.

Водата се изпарява в работната камера.  и **Burst of steam active** се появяват на дисплея.


След изпускането на пара  и **Burst of steam active** угасват.

- Продължете процеса на готвене на ястието докрай.



Manual bursts of steam


Можете да активирате изпускането на пара, щом сензорният бутон  светне.



Изчакайте фазата на загряване, за да се разпредели парата равномерно в нагретия въздух на работната камера.

Съвет: За моментите на изпускане на пара се ориентирайте по рецептите в готварската книга от комплекта или в приложението Miele. За напомняне на точния момент използвайте функцията Minute minder .

■ Натиснете сензорен бутон .

Изпускането на пара се активира.  и Burst of steam active се появяват на дисплея и сензорният бутон  угасва.


■ Процедирайте по този начин, за да задействате останалите изпускания на пара, когато сензорният бутон  светне.


След последното изпускане на пара сензорният бутон , указанието и  на дисплея угасват.

■ Продължете процеса на готвене на ястието докрай.

Time-controlled bursts of steam

Фурната активира даденото изпускане на пара в съответствие с времето, което сте задали.

 и Burst of steam active изгасват, когато изпускането на пара се активира.


След последното изпускане на пара  и Burst of steam active изгасват.

■ Продължете процеса на готвене на ястието докрай.


Evaporate residual moisture

При процес на приготвяне с поддържане на влага, който протича без прекъсвания, в системата не остава остатъчна вода. Водата се изпарява изцяло, независимо от броя на изпусканията на пара.

Когато процесът на приготвяне с поддържане на влага се прекъсне ръчно или поради спиране на тока, неизпарената вода остава в изпарителната система.

При следващото използване на Moisture plus  или на автоматична програма с поддържане на влага се появява Evaporate residual moisture.

■ Стартирайте изпаряването на остатъчната вода по възможност веднага, за да може при следващия процес на готвене върху храната за приготвяне да се изпари само прясна вода.

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.


Изпаряването на остатъчната вода може да продължи, в зависимост от наличното количество вода, до 30 минути.

Работната камера се загрява и остатъчната вода се изпарява, вследствие на което работната камера и вратата се изпотяват.

Moisture plus

- След изстиване на работната камера на всяка цена отстранете изпотвяването от нея и вратата.

Незабавно задействане на изпаряването на остатъчната вода

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

- Изберете режим на работа или автоматична програма с поддържане на влага.

Появява се запитването Evaporate res. moisture?.

- Изберете Yes.

Появяват се Evaporate residual moisture и данни за времето.

Изпаряването на остатъчната вода стартира. Можете да проследите протичането.

Показваното време зависи от количеството вода, което се намира в изпарителната система. Времето може да се коригира от системата в хода на изпаряването на остатъчната вода в зависимост от действително наличното количество вода.

В края на изпаряването на остатъчната вода се чува сигнал и се появява Finished.

Сега можете да задействате процес на готвене с режим на работа или автоматична програма с поддържане на влага.

При изпаряването на остатъчната вода влагата се отлага в работната камера и по вратата. След изстиване на работната камера непременно отстранете конденза.

Прескачане на изпаряването на остатъчната вода

При много неблагоприятни обстоятелства при следващо всмукване на вода може да се стигне до преливане на изпарителната система в работната камера.

По възможност не прекъсвайте изпаряването на остатъчната вода.

- Изберете режим на работа или автоматична програма с поддържане на влага.

Появява се Evaporate res. moisture?.


- Изберете Skip.

Сега можете да задействате процес на готвене с режим на работа или автоматична програма с поддържане на влага.

При следващия избор на работен режим или на автоматична програма с поддържане на влага, както и при изключване на фурната, отново ще получите подкана да активирате изпаряване на остатъчната вода.

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

Категории

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

Използване на автоматични програми

■ Изберете Automatic programmes .

Появява се списък за избор.

■ Изберете желаната категория.


Появяват се възможните в избраната категория автоматични програми.

■ Изберете желаната автоматичната програма.

■ Следвайте указанията на дисплея.

При някои автоматични програми получавате инструкция да използвате кухненския термометър. Прочетете указанията в глава “Печене”, раздел “Кухненски термометър”.

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

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

Указания за използване

- Приложените рецепти Ви служат за ориентация при използване на автоматичните програми. Със съответната автоматична програма могат да се приготвят също и други подобни рецепти с количества, различни от посочените.
- След завършване на процес на готвене оставете работната камера първо да се охлади до стайна температура, преди да стартирате автоматична програма.
- При някои автоматични програми трябва да се изчака времето за предварително загряване, преди да може да се сложи храната за готвене в работната камера. На дисплея се появява съответно указание с посочване на времето.
- При някои автоматични програми след изтичане на част от времето за готвене трябва да се добави вода. На дисплея се появява съответно указание с посочване на времето (например за добавяне на течност).
- Посочената продължителност на автоматичната програма е приблизителна. В зависимост от протичането на готвенето то може да се съкрати или удължи. Промени във времето могат да се появят при това още в резултат на изходната температура на месото.
- При използване на кухненския термометър времето за готвене зависи от достигането на вътрешната температура.
- Ако след завършване на автоматична програма ястието все още не е сготвено според вашите желания, изберете Cont. cooking или Continue baking. Ястието се досготвя или допича с конвенционално нагряване за 3 минути.


Други приложения

В тази глава ще намерите информация за следните приложения:


- Defrost
- Drying
- Heat crockery
- Prove dough
- Keeping warm
- Готвене на ниска температура
- Консервиране
- Дълбоко замразени продукти/готови ястия

Defrost

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

- Изберете Further .
- Изберете Defrost.
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо, и настройте времето за готвене.

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.


Drying

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






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



- При необходимост обелете и изчистете семките или костилките от продуктите за сушене и нарежете продуктите на дребно.
- Разпределете продуктите за сушене равномерно по възможност на един ред върху скарата или в универсалната тава в зависимост от големината.


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

- Сушете максимално на 2 нива едновременно.
Вкарвайте продуктите за сушене на нива 1+3.
Ако използвате скарата и универсалната тава, поставете универсалната тава под скарата.
- Изберете Further .
- Изберете Drying.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето за сушене.
- Следвайте указанията на дисплея.
- Обръщайте продуктите за сушене в универсалната тава на равномерни интервали от време.

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


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

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

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

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

Изваждане на изсушените продукти

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

За изваждане на сушените продукти използвайте кухненски ръкавици.

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.

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

- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.


Други приложения

Heat crockery

Чрез предварителното загряване на съдовете, храната не изстива толкова бързо.

Използвайте термоустойчиви съдове.

- Плъзнете скарата на ниво 2 и поставете съдовете, които трябва да се затоплят отгоре. В зависимост от големината на съдовете можете да ги поставите и на дъното на работната камера и допълнително да демонтирате и извадите и решетките за поставяне.
- Изберете Further .
- Изберете Heat crockery.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето.
- Следвайте указанията на дисплея.


 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите. От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода.

За изваждане на съда слагайте кухненски ръкавици.

Prove dough


Тази програма е разработена за втасване на тесто.

- Изберете Further .
- Изберете Prove dough.
- Изберете времето за втасване.
- Следвайте указанията на дисплея.

Keeping warm

Можете да запазите ястията в работната камера топли за няколко часа.

За да запазите качеството на ястията, изберете възможно най-кратко време.

- Изберете Further .
- Изберете Keeping warm.
- Сложете ястието, което трябва да се запази топло в работната камера и потвърдете с ОК.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето.
- Следвайте указанията на дисплея.

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 сервира. Това не се отразява негативно върху резултата от печенето.


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


Ако използвате кухненския термометър, съблюдавайте указанията в глава “Печене”, раздел “Кухненски термометър”.

Използване на 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.


В режим на работа фурната е гореща. 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”).
- Допечете 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 л.

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

Дълбоко замразени продукти/готови ястия

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.

Препоръки за бланширани картофи, крокети или други подобни

- Тези дълбоко замразени продукти можете да печете в плитката тава за фурна или универсалната тава. За щадящото им печене подлагайте отдолу хартия за печене.
- Избирайте по-ниските температури от препоръчаните върху опаковката.
- Обръщайте продуктите за печене многократно.

Приготвяне на дълбоко замразени продукти/готови ястия

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

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

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

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


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

Други възможности за съставяне на собствени програми:

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

След това въведете име на програмата.

Съставяне на собствени програми

- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка от готвенето.

Следвайте указанията на дисплея:

- Изберете и потвърдете желаните настройки.

Ако избирате функцията Pre-heat, първо приклучете първата стъпка от готвенето. След това, чрез Add cooking stage, добавяте още една стъпка от готвенето, като настройвате времето за приготвяне. Едва тогава можете да запаметите програмата или да я стартирате.

- Изберете Finish cooking stage.

Всички настройки за първата стъпка от готвенето са определени.

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

- Ако са необходими други стъпки на готвене, изберете Add cooking stage и процедирайте, както при стъпка на готвене 1.
- След като сте определили всички необходими стъпки на готвене, изберете Set the shelf level.
- Изберете желаното (желаните) ниво (нива).
- Потвърдете с ОК.

User programmes

Ако проверявате настройките или впоследствие поискате да ги промените, изберете съответната стъпка от готвенето.


- Изберете *Save*.
- Въведете името на програмата.
- Изберете ✓.

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

- Потвърдете с *OK*.

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

Стартиране на собствените програми

- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете *Further* .
- Изберете *User programmes*.
- Изберете желаната програма.
- Изберете *Allow*.

Според настройките на програмата се появяват следните точки от менюто:


- *Start now*
Програмата се стартира незабавно. Нагревателят на работната камера се включва веднага.
- *Finish at*
Вие определяте момента, в който да завърши програмата. При дос-


тигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично изключва.

- *Start at*
Вие определяте момента, в който да стартира програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.
- *Show cooking stages*
Появява се обобщението на Вашите настройки.
- *Display actions*
Появяват се нужните действия, напр. за поставяне на ястието.
- Изберете желаната точка от менюто.
- Потвърдете указанието на кое ниво трябва да се вкара печивото, с *OK*.

Програмата стартира веднага или в зададения час.


В зависимост от процеса на готвене, чрез **i** *Info* можете напр. да извиквате информация за поставянето или обръщането на приготвяната храна.

По време на процеса на готвене можете да включвате или изключвате функциите *Rapid cooling phase* и *Keeping warm* чрез .

- Когато програмата приключи, натиснете сензорния бутон .

Промяна на стъпки на готвене

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


- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете програмата, която искате да промените.
- Изберете Change programme.
- Изберете стъпката за готвене, която искате да промените, или Add cooking stage, за да добавите стъпка за готвене.
- Изберете и потвърдете желаните настройки.
- Ако искате да стартирате променената програма, без да я промените, изберете Start programme.
- Ако сте променили всички настройки, изберете Save.

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

- Потвърдете с ОК.

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

Промяна на име


- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете програмата, която искате да промените.
- Изберете Change name.
- Променете името на програмата.
- Изберете ✓.
- Ако сте променили името на програмата, изберете Save.

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



- Потвърдете с ОК.

Програмата се преименува.

Изтриване на собствени програми

- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете програмата, която искате да изтриете.
- Изберете Delete programme.

Програмата се изтрива.

Чрез Further  | Settings  | Factory default | User programmes можете да изтриете едновременно всички Ваши програми.

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. Тесто 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 напредно в работната камера, за да постигнете оптимално разпределение на топлината във формата и равномерно изпичане навсякъде.
- Поставете 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 относно работните режими

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

Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus

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

Използвате този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

- 1 ниво: Вкарайте 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 Moisture plus

Използвайте този режим на работа с желанието от Вас вид нагряване за готвене с поддържане на влага.

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

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.

Избиране на температура

- Избирайте основно по-ниската температура. При по-високи температури от посочените месото се зачервява, но не се опича добре.
- При Fan plus , Moisture plus  и Auto roast  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, умножите височината на Вашето парче месо [cm] по времето за сантиметър височина [min/cm]:
 - Говеждо/дивеч: 15–18 min/cm
 - Свинско/телешко/агнешко: 12–15 min/cm
 - Ростбиф/филе: 8–10 min/cm
- След изтичане на по-краткото време, проверявайте по принцип дали месото се е изпекло.


Препоръки

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

Указания относно работните режими

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

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

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



Печене на месо


Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus или Auto roast

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.

В режим на работа Auto roast  работната камера по време на фазата на нагряване най-напред се загрява до висока температура (прибл. 230 °C). При достигане на тази температура фурната автоматично се настройва на зададената по-ниска температура за готвене (температурата на същинското печене).

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Moisture plus

Използвайте този режим на работа с желанието от Вас вид нагряване за готвене с поддържане на влага.

- 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.

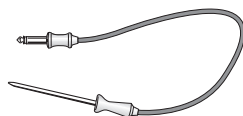
- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Кухненски термометър



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

Начин на функциониране

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









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

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

Възможности за употреба

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

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

- Auto roast 
- Fan plus 
- Intensive bake 
- Conventional heat 
- Moisture plus + Auto roast 
- Moisture plus + Fan plus 
- Moisture plus + Intensive bake 
- Moisture plus + Conv. heat 

Важни указания за използване

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

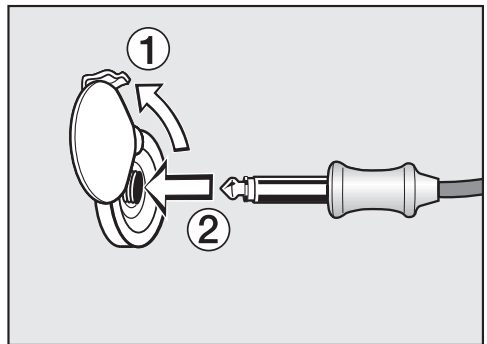
- При прошарено месо с много слянина изберете най-високата стойност от посочения в таблицата за печене диапазон на вътрешната температура.
- При използване на алуминиево фолио или пликче за печене забодете кухненския термометър през фолиото до сърцевината на продукта за готвене. Можете също така да го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

Използване на кухненския термометър

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

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

- Поставете ястието в работната камера.



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


Печене на месо

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

При автоматичните програми стойностите на вътрешната температура са фиксирани предварително.

Следвайте указанията на дисплея.

Процесът на готвене приключва, когато бъде достигната вътрешната температура.


 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Кухненският термометър може да се нагорещи. Може да се изгорите от него.

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

Отложено стартиране на процес на готвене с кухненски термометър

Можете да стартирате процеса и в по-късен момент.

- Ако сте избрали режима на работа, натиснете сензорния бутон .
- Изберете Start at.

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

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


Показване на оставащото време

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

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

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

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

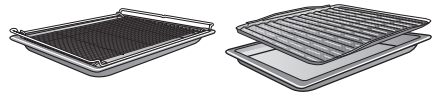
 **Опасност от нараняване** вследствие на горещи повърхности.

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.

- 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.



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.

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.
- Поставяйте плоския продукт за печене на ниво 3 или 4.

Печене на грил

- 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 опекар 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 относно работните режими

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

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

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

Не съхранявайте кухненския термометър в работната камера.


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.

 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 избегнете нараняване на повърхностите, при почистването не използвайте:

- препарати, съдържащи сода, амониак, киселини или хлор,
- агенти за отстраняване на котлен камък по лицевия панел,
- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, почистващи пасти),
- почистващи препарати, съдържащи разтворители,
- почистващи препарати за повърхности от неръждаема стомана,
- почистващи препарати за съдомиялни машини,
- препарати за почистване на стъкла,
- почистващи препарати за стъкло-керамични готварски плотове,
- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати),
- обезмаслителни,
- остри метални стъргалки,
- стоманена тел,
- точково почистване с механични почистващи средства,
- почистващи препарати за фурни,
- спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана,

Почистване и поддръжка

Ако замърсяванията въздействат по-продължително време, при определени обстоятелства те не могат да се отстранят. Многократно използване на фурната без почистване между ползванията може да доведе до повече разход на труд и материали за почистване. Най-добре отстранявайте 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).
- Свалете нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя.

Отстраняване на нормални замърсявания

Около работната камера има уплътнение на стъклото на вратата от чувствително фибростъкло, което може да се повреди от триене или търкане.

По възможност не почиствайте фибростъклото.

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.

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

Вследствие на преливане на плодов сок 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.

- 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.

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 действа 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.

Почистване и поддръжка

Почистване на работната камера с функцията Pyrolytic

Вместо на ръка можете да почистите работната камера с функцията Pyrolytic .

При почистване с пиролиза работната камера се нагрява до над 400 °С. Наличните замърсявания се разграждат от високите температури и се превръщат в пепел.

Можете да ползвате 3 степени на пиролиза с различна продължителност:

- степен 1 при леки замърсявания
- степен 2 при по-силни замърсявания
- степен 3 при силни замърсявания

След стартиране на почистването с пиролиза вратата се блокира автоматично. Вие ще можете да я отворите отново едва след като приключи процесът на почистване.

Можете да включите почистването с пиролиза и с отложен старт, например за да се възползвате от по-изгодната нощна тарифа.

След почистването с пиролиза можете просто да отстраните остатъците от пиролизата, които се образуват в зависимост от степента на замърсяване на работната камера (например пепелта).

Подготовка на почистване с пиролиза

Поради високите температура при почистването с пиролиза аксесоарите, които не са пригодени за пиролиза, могат да се повредят.

Преди да стартирате почистването с пиролиза, извадете от работната камера всички аксесоари, които не са пригодени за пиролиза. Това се отнася и за аксесоарите, непригодени за пиролиза, които сте закупили допълнително.

Изброените по-надолу аксесоари са пригодени за пиролиза и могат да останат в работната камера по време на почистването с пиролиза:

- Решетки за поставяне
- Телескопични водачи FlexiClip HFC 72
- Скара HBBR 72


- Извадете аксесоарите, които не са пригодени за почистване с пиролиза.
- Поставете скарата на най-горното ниво.

Грубите замърсявания в работната камера могат да доведат до образуване на силен дим.


Вследствие на полепналите остатъци върху емайлираните повърхности могат да възникнат оцветявания или да се появят матови петна.

Преди да стартирате почистването с пиролиза, премахнете грубите замърсявания от работната камера и отстранете загорелите остатъци върху емайлираните повърхности със стъргалка за стъкло.

Стартиране на пиролизата


 Опасност от нараняване вследствие на вредни изпарения. При пиролизата може да се освобождават изпарения, които могат да доведат до раздразнения на лигавиците.

По време на пиролизата не стойте продължително време в кухнята и не позволявайте на децата и домашните любимци да влизат в нея. По време на пиролизата осигурете добро проветрение на кухнята. Не допускайте миризмите да проникнат в други помещения.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

При пиролизата фурната се загрива повече, отколкото при нормална работа.

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

- Изберете Pyrolytic .
- Изберете степента на пиролизата в зависимост от степента на замърсяване.
- Потвърдете с ОК.

Следвайте указанията на дисплея.

- Потвърдете с ОК.

Можете да стартирате пиролизата веднага или да отложите стартовия момент.

Незабавно стартиране на пиролизата

- Ако искате да стартирате пиролизата веднага, изберете Start now.
- Потвърдете с ОК.



Пиролизата се стартира.

Вратата се блокира автоматично.

След това автоматично се включват нагревателят на работната камера и вентилаторът за охлаждане.

Осветлението на работната камера не се включва по време на пиролизата.

Оставащото време от пиролизата се появява. То не може да се променя.


Ако междуременно сте включили кратковременен процес, след изтичането на кратковременния процес прозвучава сигнал,  започва да мига и времето започва да се увеличава. Щом докоснете сензорния бутон , звуковете и визуалните сигнали се изключват.

Отложено стартиране на пиролизата

- Ако искате да стартирате пиролизата по-късно, изберете Start at.
- Потвърдете с ОК.
- Настройте времето, в което да започне пиролизата.
- Потвърдете с ОК.

Вратата се блокира автоматично. На дисплея се появява Start at и зададеното време за стартиране.

Сензорният бутон  свети в оранжево.

До момента на стартиране можете да пренастройвате часа чрез сензорния бутон .

Когато настъпи часът за стартиране, автоматично се включват нагревателят на работната камера и вентилаторът за охлаждане и на дисплея се появява оставащото време.

Почистване и поддръжка


Приключване на пиролизата

Когато оставащото време стане 00:00 часа, на дисплея се появява указание, че вратата се отблокира.

Щом вратата се отблокира, се появява *Process finished* и се чува сигнал.

■ Изключете фурната.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

След почистването с пиролиза фурната е все още много гореща. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди да отстраните евентуалните остатъци от пиролизата и да намажете решетките за поставяне с мазнина, оставете работната камера и аксесоарите да се охладят.

■ Почистете работната камера и аксесоарите, които са пригодени за почистване с пиролиза, от евентуални остатъци от пиролизата, които се образуват в зависимост от степента на замърсяване на работната камера (например пепелта).

■ Капнете върху кухненска хартия няколко капки олио, което може да се загрява до високи температури, и намажете решетките за поставяне.

Повечето остатъци можете да отстраните с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.

В зависимост от степента на замърсяване по вътрешната страна на стъклото на вратата може да се отдели видим слой. Можете да го отстраните с гъба за миене на съдове, стъргалка за стъкло или спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (например Spontex Spirinett) и препарат за ръчно почистване.

Около работната камера има уплътнение на стъклото на вратата от чувствително фибростъкло, което може да се повреди от триене или търкане.

По възможност не почиствайте фибростъклото.

Емайлраните повърхности могат вследствие на преливане на плодосок да се оцветят трайно. Тези промени в цвета не се отразяват върху свойствата на емайла. Не се опитвайте на всяка цена да отстраните тези петна.

Разтягане на телескопичните водачи FlexiClip

След почистването върху телескопичните водачи FlexiClip могат да останат оцветявания или изсветлявания. Те обаче не се отразяват върху функционалността им.

■ След почистването с пиролиза изтеглете и приберете телескопичните водачи FlexiClip няколко пъти.

Descale

Изпарителната система трябва редовно да се почиства от котления камък, като интервалите зависят от твърдостта на водата.

Можете да предприемате отстраняване на котления камък по всяко време.

След определен брой процеси на готвене получавате автоматично подкана да отстраните котления камък от изпарителната система, за да може тя да продължи да функционира изправно.

Показват се и започват да се отброяват последните 10 процеса на готвене до задължителното отстраняване на котления камък. След това използването на работните режими и автоматичните програми с поддържане на влага се блокира.

Можете да използвате тези режими отново едва след като извършите отстраняване на котления камък. През това време можете да продължите да използвате останалите работните режими и автоматичните програми без поддържане на влага.

Протичане на процеса за отстраняване на котления камък

Ако сте стартирали процес за отстраняване на котления камък, трябва да го завършите докрай, тъй като той не може да бъде прекъснат.

Процесът за отстраняване на котления камък продължава около 90 минути и протича в няколко стъпки:

1. Подготовка за отстраняването на котления камък
2. Всмукване на препарат за отстраняване на котления камък
3. Фаза на въздействие
4. Процес на миене 1
5. Процес на миене 2
6. Процес на миене 3
7. Изпаряване на остатъчната вода

Подготовка за отстраняването на котления камък

Имате нужда от съд с вместимост около 1 l.

За да не трябва да държите съда с препарата за отстраняване на котления камък под тръбата за пълнене, към вашата фурна доставяме един пластмасов маркуч с вендуза.

За постигане на оптимален почистващ ефект ние препоръчваме да се ползват доставените, разработени специално за Miele таблетки за отстраняване на котления камък.

Съвет: Допълнителни таблетки за отстраняване на котлен камък можете да закупите от интернет магазина на Miele, сервиза на Miele или вашия специализиран търговец на Miele.

Почистване и поддръжка

Други средства за премахване на котлен камък, които съдържат освен лимонена киселина и други киселини и/или съдържат нежелани активни вещества, като например хлориди, могат да причинят повреда.

Освен това при неспазване на концентрацията на препарата за отстраняване на котления камък желаното въздействие не може да бъде гарантирано.

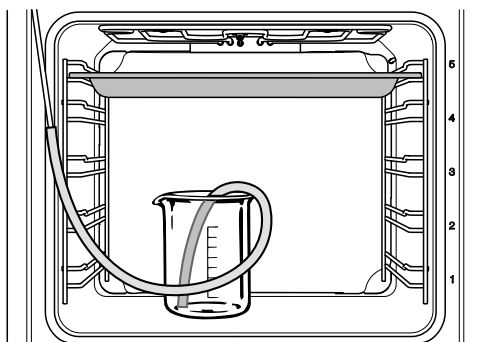
- Напълнете съда с припл. 600 ml студена чешмяна вода и разтворете докрай в нея една таблетка за отстраняване на котления камък.

Извършване на отстраняване на котления камък

- Изберете Further .
- Изберете Descale.

Ако режимите на работа и автоматичните програми с поддържане на влага вече са били блокирани, можете веднага да започнете процеса на отстраняване на котления камък чрез потвърждаване с ОК.

- Вкарайте универсалната тава докрай в горното ниво, за да улови препарата за отстраняване на котления камък след използването му. Потвърдете указанието с ОК.



- Сложете съда с препарата за отстраняване на котления камък на пода на работната камера.
- Закрепете пластмасовия маркуч в единия край към тръбата за пълнене. Поставете другия край до дъното на съда в препарата за отстраняване на котлен камък и го закрепете с вендузата в съда.
- Потвърдете с ОК.

Процесът на засмукване стартира. Започват да се чуват шумове от помпата.

Можете да прекъсвате и продължавате процеса на засмукване по всяко време с избор на ОК.

Действително засмуканото количество препарат за отстраняване на котления камък може да е по-малко от исканото и в съда може да остане част от водата.

Появява се указание, че процесът на засмукване е приключил.

- Потвърдете с ОК.

Фазата на въздействие стартира. Можете да проследите протичането на времето.

- Оставете съда заедно със свързания към тръбата за пълнене маркуч да стои в работната камера и допълнете с около 300 ml вода, тъй като по време на фазата на въздействие системата засмуква още течност.

На около всеки 5 минути системата засмуква течност още веднъж. Започват да се чуват шумове от помпата.

Осветлението на работната камера и вентилаторът за охлаждане остават включени по време на целия процес.

В края на фазата на въздействие се чува сигнал.

Измииване на изпарителната система след фазата за въздействие

След фазата за въздействие изпарителната система трябва да се измие, за да бъдат отстранени остатъците от препаратата за премахване на котлен камък.

За тази цел три пъти се изпомпва около 1 l прясна чешмяна вода през изпарителната система и се събира в универсалната тава.

- Извадете универсалната тава със събрания препарат за отстраняване на котления камък, изпразнете я и я вкарайте отново в най-горното ниво.
- Извадете пластмасовия маркуч от съда.
- Извадете съда, изплакнете го старателно и го напълнете с около 1 l прясна вода от водопроводната система.

- Поставете съда отново в работната камера и закрепете пластмасовия маркуч в съда.

- Потвърдете с ОК.

Процесът на засмукване за **първия процес на миене** стартира.

Водата се превежда през изпарителната система и се събира в универсалната тава.

Появяват се указания за подготовка на **втория процес на миене**.

- Извадете универсалната тава със събраната от миенето вода, изпразнете я и я поставете отново на най-горното ниво.
- Извадете съда, изплакнете го старателно и го напълнете с около 1 l прясна вода от водопроводната система.
- Поставете съда отново в работната камера и закрепете пластмасовия маркуч в съда.
- Потвърдете с ОК.
- Процедирайте за **третия процес на миене** по същия начин.

Оставете универсалната тава със събраната вода от третия процес на миене да стои по време на изпаряването на остатъчната вода в работната камера.


Изпаряване на остатъчната вода

След третия процес на миене стартира изпаряването на остатъчната вода.

- Извадете съда и маркуча от работната камера.

Почистване и поддръжка

- Затворете вратата.
- Потвърдете с ОК.

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара. Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпаряването на остатъчната вода не отваряйте вратата.

Нагревателят на работната камера се включва и се появява продължителността на изпаряването на остатъчната вода.


Продължителността се коригира автоматично в зависимост от действителното количество остатъчна вода.


Приключване на процеса на отстраняване на котления камък

В края на изпаряването на остатъчната вода се появява информационен прозорец с указания относно почистването след процеса на отстраняване на котления камък.

- Потвърдете с ОК.

Прозвучава сигнал и се появява Finished.

- Изключете фурната с бутона вкл./изкл. .

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

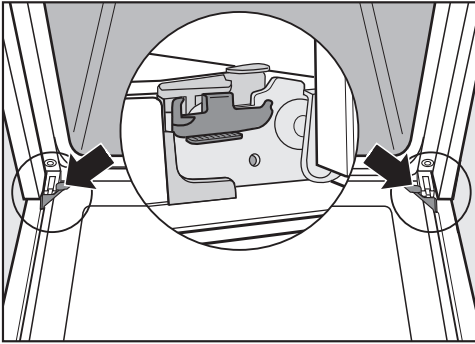
Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

- Извадете универсалната тава със събраната течност.
- Накрая почистете охладената работна камера от евентуално изпотяване и от остатъци от препаратите за отстраняване на котления камък.
- Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.

Снемане на вратата

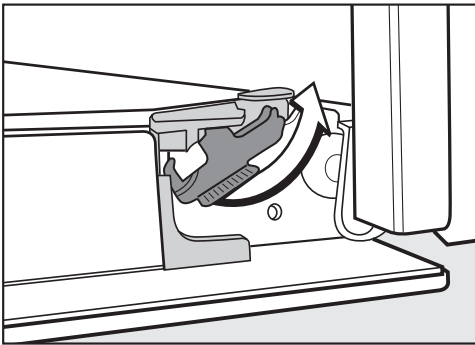
Вратата тежи припл. 10 kg.



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.

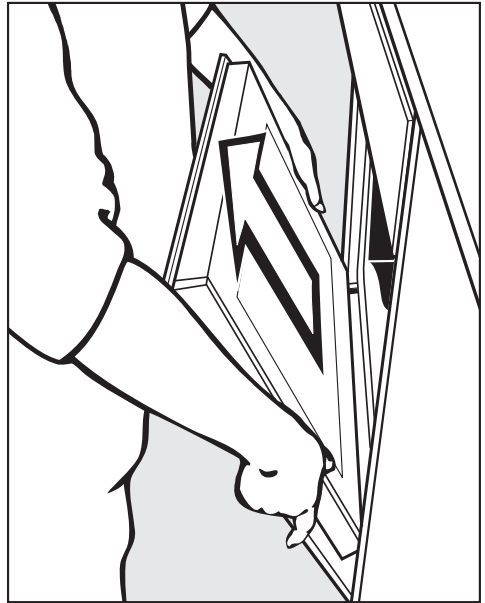


- Освободете блокиращите скоби на двете панти на вратата, като ги завъртите докрай.

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.

Почистване и поддръжка

Разглобяване на вратата

Вратата се състои от отворена система от 4 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.

Отделните страни на стъклата на вратите са с различно покритие. Обърнатите към работната камера страни са топлоотразяващи. Ако монтирате стъклата на вратата неправилно, фурната ще се повреди.


Внимавайте след почистването да поставите стъклата отново в правилна позиция.

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.

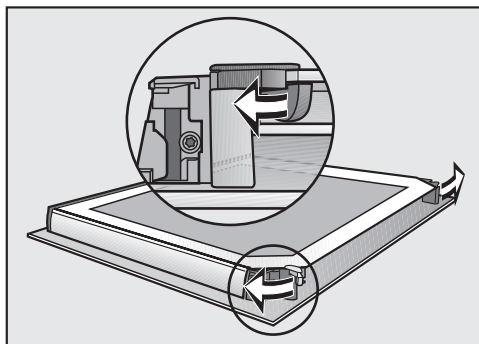
 Опасност от нараняване от затварящата се врата.

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.

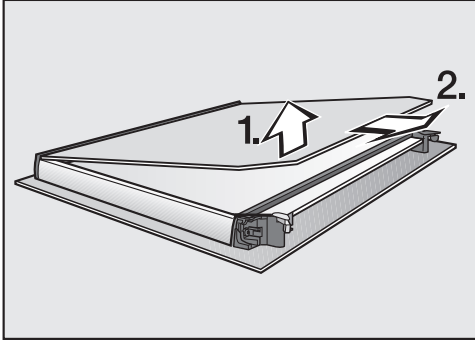
Разумно е да оставите дръжката до ръба на масата, за да легне стъклото плътно и да не може да се счупи при почистването.



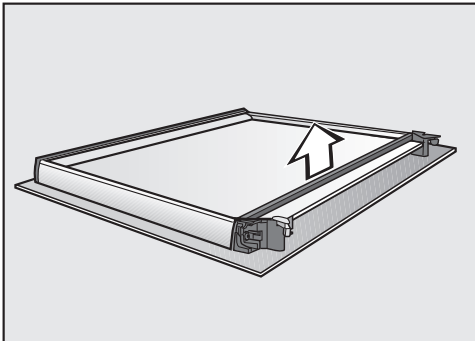
- Отворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навън.

Почистване и поддръжка

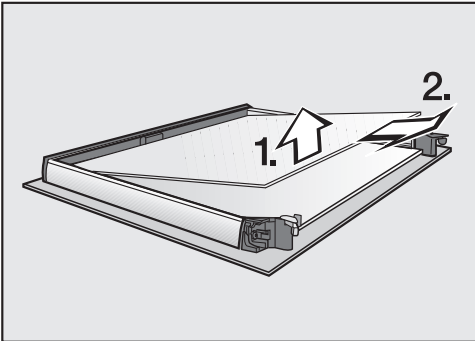
Разглобете едно след друго вътрешното и двете средни стъкла на вратата:



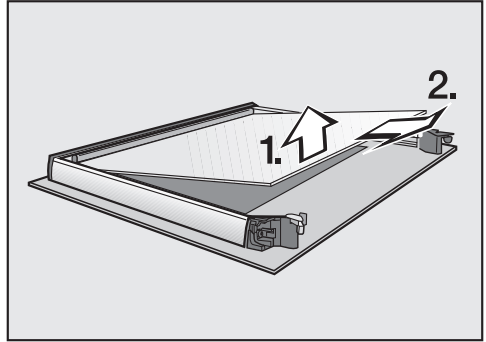
- Повдигнете **леко** вътрешното стъкло на вратата и го изтеглете навън от пластмасовата лайсна.



- Снемете уплътнението.



- Повдигнете **леко** горното от двете средни стъкла на вратата и го изтеглете навън.



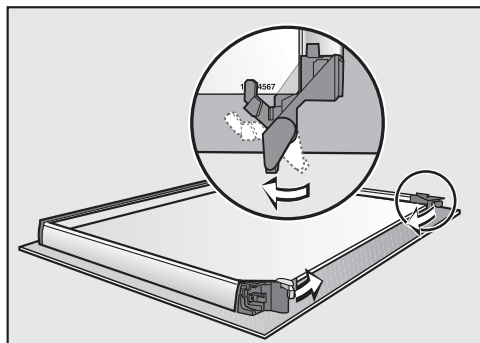
- Повдигнете **леко** долното от двете средни стъкла на вратата и го изтеглете навън.
- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете частите с мека кърпа.

След това внимателно сглобете вратата отново:

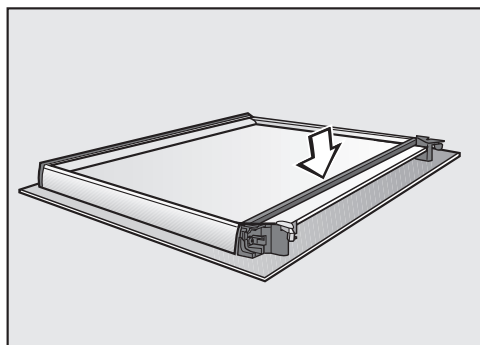
Двете средни стъкла на вратата са идентични. За ориентация за коректно сглобяване на стъклата на вратата е отпечатан каталожният им номер.

- Поставете долното от двете средни стъкла на вратата така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).

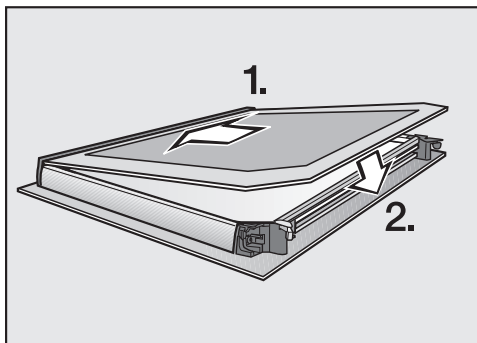
Почистване и поддръжка



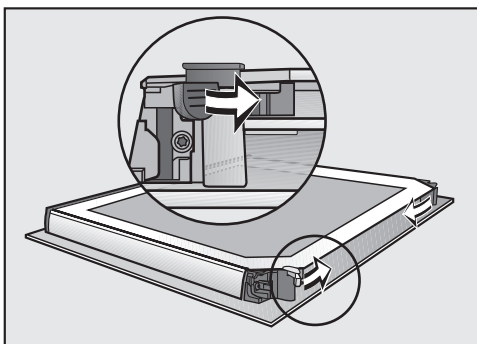
- Обърнете застопоряващите елементи за стъклата на вратата навътре, така че да легнат върху долното от двете средни стъкла.
- Поставете горното от двете средни стъкла така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).
Стъклото на вратата трябва да легне върху застопоряващите елементи.



- Поставете уплътнението.



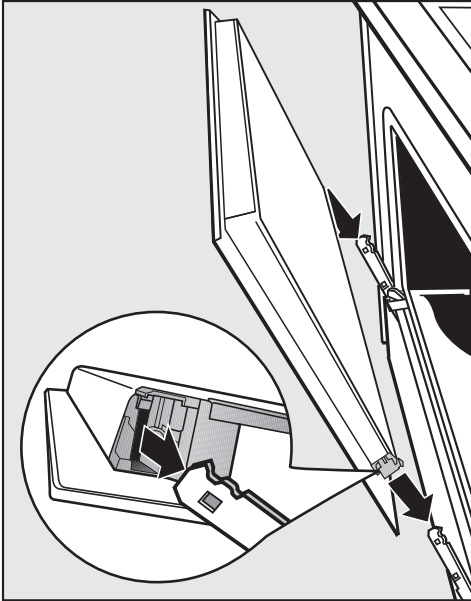
- Вкарайте вътрешното стъкло на вратата с матовия печат надолу в пластмасовата лайстна и го поставете между застопоряващите елементи.



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

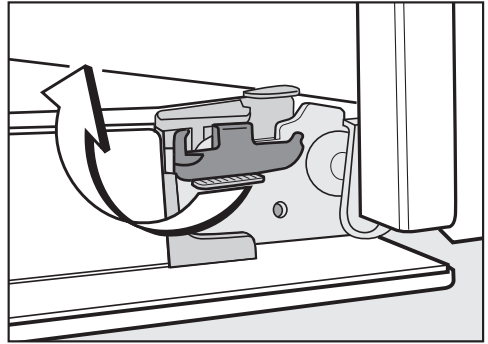
Вратата отново е сглобена.

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).

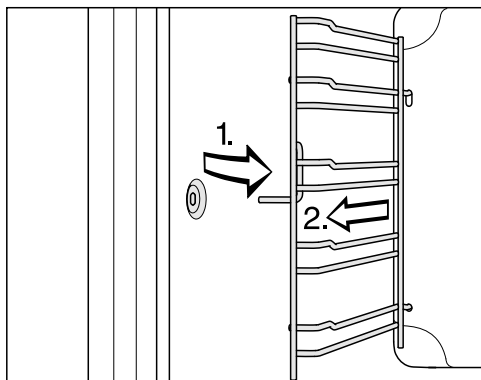
Ако искате преди това да разглобите поотделно телескопичните водачи FlexiClip, следвайте указанията в глава “Оборудване”, раздел “Сглобяване и разглобяване на телескопичните водачи FlexiClip”.

! 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 разглобите 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.

Смъкване надолу на нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя

Ако таванът на работното помещение е силно замърсен, за почистването може да смъкнете нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя. Добре би било да почиствате тавана на работната камера периодично с влажна кърпа или гъба за почистване на съдове.

⚠ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

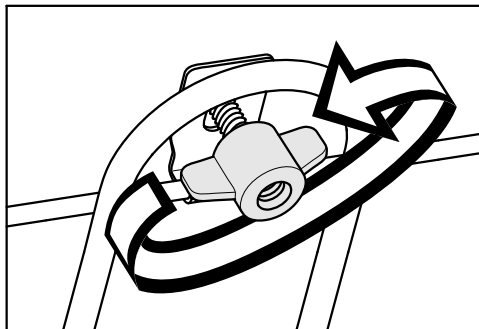
Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди почистване на ръка оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите първо да се охладят.

Емайлът на пода на работната камера може да се повреди от падащи гайки.

За да предотвратите това, поставете на пода на работната камера кърпа за съдове.

- Разгلوبете решетките за поставяне.



- Отвъртете крилчатите гайки.

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

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

- Свалете внимателно нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя. Сега таванът на работната камера е достъпен.



- Почиствайте тавана на работната камера с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- След почистване на нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя го вдигнете отново нагоре.
- Поставете отново крилчатите гайки и здраво ги завинтете.
- Монтирайте решетките за поставяне.

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 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
Дисплеят е тъмен.	Вие сте избрали настройката Time Show Off. Поради това при изключена фурна дисплеят е тъмен. ■ Когато включите фурната, се показва главното меню. Ако искате часът да се показва постоянно, изберете настройката Time Show On.
	Фурната няма електрозахранване. ■ Проверете дали мрежовият щепсел на фурната е включен в контакта. ■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
Не чувате звуков сигнал.	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.
Работната камера не се загрева.	Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате опциите на менюто на дисплея и чрез сензорните бутони, но загреваването на работната камера не работи. ■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез настройката Showroom programme Demo mode Off.
На дисплея се появява Press OK for 6 seconds to unlock при включване.	Блокировката на включването  е активирана. ■ Можете да я изключите за даден процес на готвене, като задържите натиснат сензорния бутон OK в продължение на поне 6 секунди. ■ Ако искате да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката Safety System lock  Off.



Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
Сензорните бутони не реагират.	<p>Вие сте избрали настройката Display QuickTouch Off. Поради това сензорните бутони не реагират при изключена фурна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ След като включите фурната, сензорните бутони ще започнат да реагират. Ако искате сензорните бутони да реагират и при изключена фурна, изберете настройката Display QuickTouch On.
	<p>Фурната не е свързана към електрическата мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверете дали щепселът на фурната е включен в контакта. ■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
	<p>Възникнал е проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Задръжте натиснат бутона вкл./изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната се рестартира.
Power cut -process cancelled се появява на дисплея.	<p>Електрозахранването е било прекъснато за кратко. Вследствие на това е бил прекъснат активиран процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Изключете фурната и отново я включете. ■ Стартирайте отново процеса на готвене.
На дисплея се появява 12:00.	<p>Електрозахранването е било спряло за повече от 150 часа.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Настройте часа и датата отново.
Maximum operating hours reached се появява на дисплея.	<p>Фурната е работила прекомерно дълго. Защитното изключване е било активирано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Потвърдете с OK. <p>След това фурната отново е готова за експлоатация.</p>
На дисплея се появява  Fault F32.	<p>При почистване с пиролиза блокировката на вратата не се задейства.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Изключете фурната и отново я включете. След това стартирайте желаното почистване с пиролиза отново. ■ Ако съобщението се появи повторно, обадете се на сервиза на Miele.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p>На дисплея се появява  Fault F33.</p>	<p>При почистване с пиролиза блокировката на вратата не се отваря.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Изключете фурната и отново я включете. ■ Ако блокировката на вратата не се освобождава, обадете се на сервиза на Miele.
<p>На дисплея се показват Fault и код на грешка, който не е посочен тук.</p>	<p>Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.
<p>Function currently not available се появява на дисплея след избор на функция “Отстраняване на котления камък”.</p>	<p>Изпарителната система е неизправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.
<p>При процес на готвене с допълнително овлажняване не се засмуква вода.</p>	<p>Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате точки от менюто на дисплея и сензорни бутони, но помпата на изпарителната система не функционира.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез Settings Showroom programme Demo mode Off. <p>Помпата на изпарителната система е неизправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на центъра за обслужване на клиенти на Miele.
<p>След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.</p>	<p>След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”).</p>
<p>Фурната се е изключила самостоятелно.</p>	<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"> ■ Включете отново фурната.
<p>Сладкишът/сладките не са изпечени след изтичане на посоченото в таблицата за готвене време.</p>	<p>Избраната температура не съвпада с тази в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Изберете температура в съответствие с рецептата. <p>Количествата съставки не съвпадат с тези в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
Сладкишът/ сладките не са зачервени рав- номерно.	Избрана е неправилна температура или неподходящо ниво. <ul style="list-style-type: none"> ■ Винаги има известна разлика в степента на зачервяване. При много големи разлики в зачервяването проверете дали сте избрали правилните температура и ниво.
	Материалът или цветът на формата за печене не са подходящи за работния режим. <ul style="list-style-type: none"> ■ В работен режим Conventional heat  светлите или белите форми за печене не са много подходящи. Използвайте матови, тъмни форми за печене.
След почистването с пиролиза в работната камера все още има замърсявания.	При почистването с пиролиза замърсяванията изгарят и остава пепел. <ul style="list-style-type: none"> ■ Почиствайте пепелта с помощта на топла вода, миещ препарат и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа. Ако и след това все още има груби замърсявания, стартирайте почистването с пиролиза още веднъж, евентуално с по-голяма продължителност.
При вкарване или изкарване на аксесоарите се чува шум.	Вследствие на пригодената за пиролиза повърхност на решетките за поставяне може да има триене при вкарване и изкарване на аксесоарите. <ul style="list-style-type: none"> ■ За намаляване на това триене капнете върху кухненска хартия няколко капки олио, което може да се загрява до високи температури, и намажете решетките за поставяне. Повтаряйте това след всяко почистване с пиролиза.
Осветлението на работната камера след кратко време се изключва.	Избрали сте настройката Lighting "On" for 15 seconds. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ако искате да включите осветлението на работната камера по време на целия процес на готвене, изберете настройката Lighting On.
Осветлението на работната камера е изключено или не се включва.	Избрали сте настройката Lighting Off . <ul style="list-style-type: none"> ■ Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон . ■ Ако искате, изберете настройката Lighting On или "On" for 15 seconds.
	Осветлението на работната камера е неизправно. <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.

На интернет страница 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.

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 типова табелка с данни, която може да се види при отворена врата на фронталната рамка.

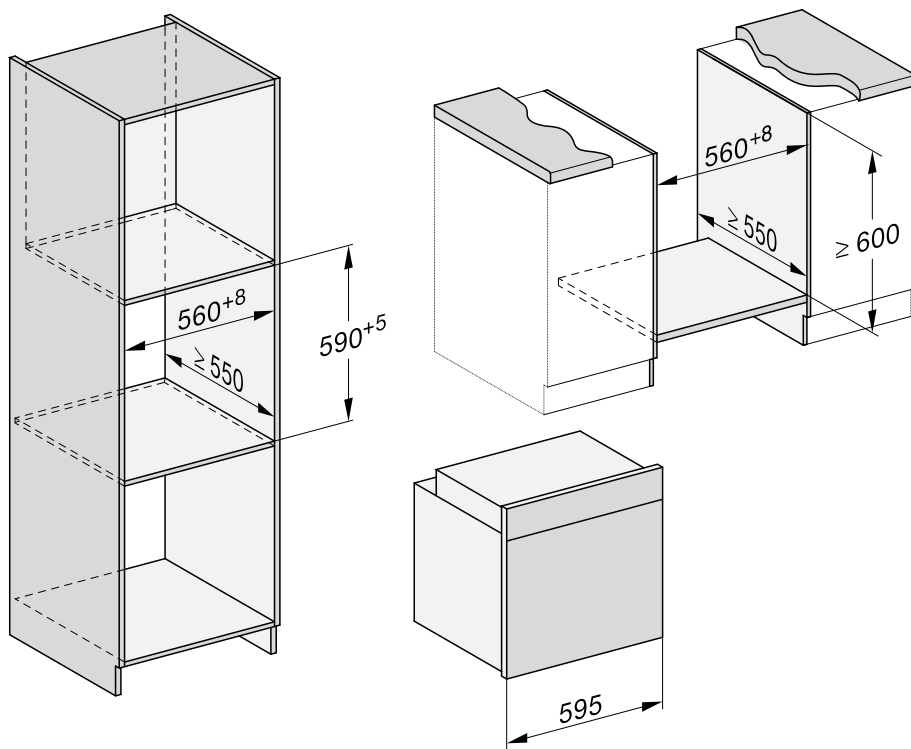
Монтаж

Монтажни размери

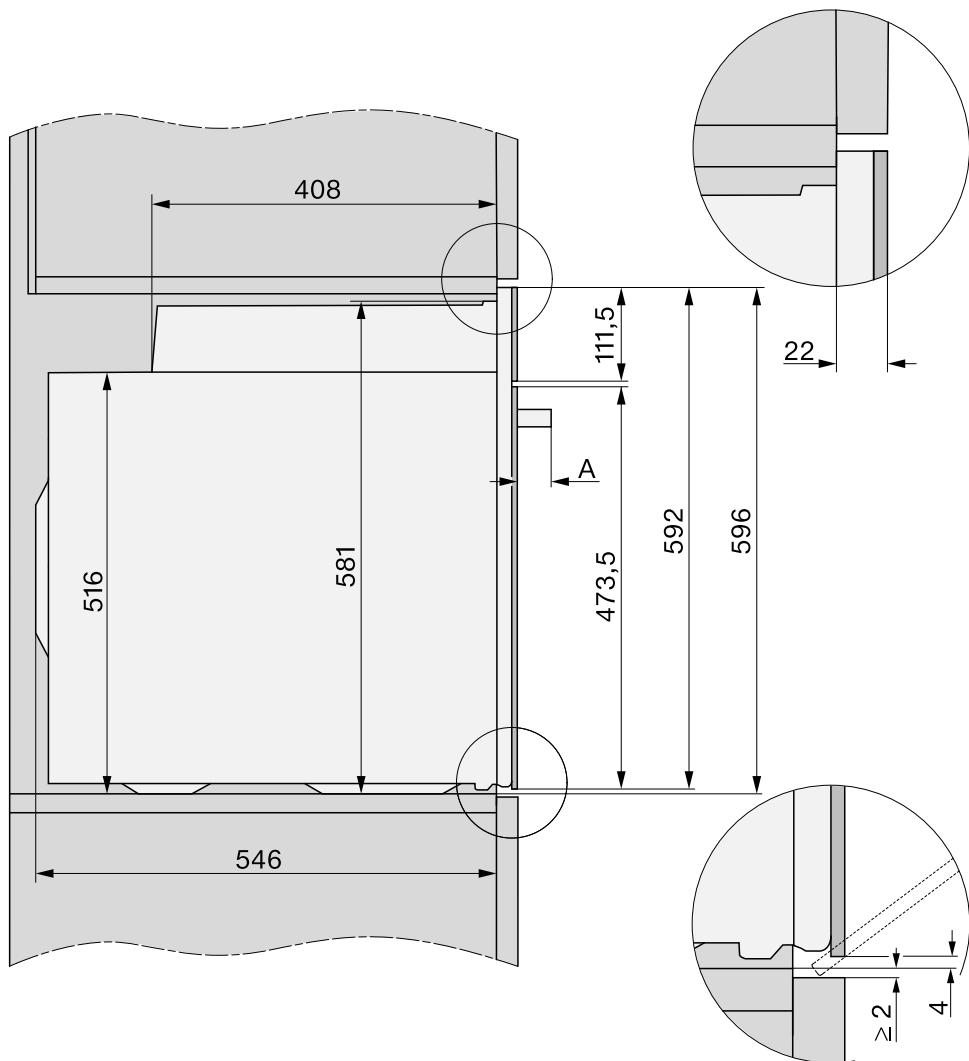
Всички размери са посочени в mm.

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

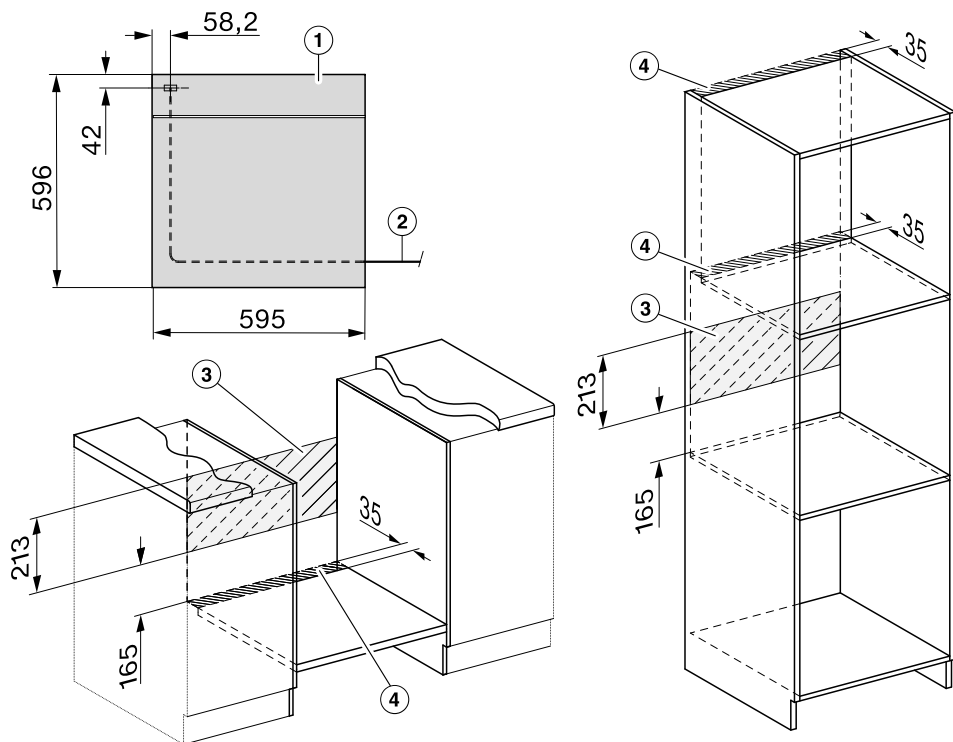


A H 73xx: 43 mm

H 74xx: 47 mm

Монтаж

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 cm²

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.

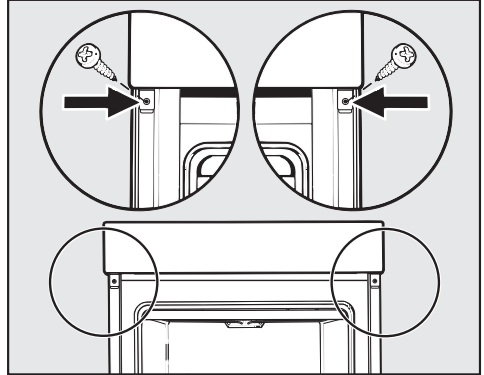
- Свържете фурната към електрическата мрежа.

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

За носене използвайте вдлъбнатите дръжки отстрани 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.

Кексово тесто

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

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.










* 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.
- 3 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Таблицы за печене

Месено тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5	 [min]	CF
Бисквитки (1 тава)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Бисквитки (2 тави)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Шприцовани сладки* (1 тава)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Шприцовани сладки* (2 тави)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Чийзкейк (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Ябълков пай (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Ябълков сладкиш, покрит (решетка за печене, форма за печене с па- дащо дъно, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Плодов сладкиш със заливка (ре- шетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Плодов сладкиш със заливка (1 та- ва)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Сладка пита (1 тава)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓










 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Conventional heat,  Intensive bake, ✓ вкл., – изкл.

* 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.
- 3 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Тесто с мая










Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
“Гугелхупф” (решетка за печене, форма за “Гугелхупф”, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Коледен кекс (1 тава)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Ронлив сладкиш с/без плодове (1 тава)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (1 тава)		160–170	✓	2	25–35	–
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (2 тави)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴	–
Бял хляб, без форма за печене (1 тава)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Бял хляб (решетка за печене, пра- воъгълна форма, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Пълнозърнест хляб (решетка за печене, правоъгълна форма, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Втасване на тесто (решетка за пе- чене)		30–35	–	– ³	–	–








 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готве-
не, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Conventional heat,  Moisture
plus + Fan plus,  Moisture plus + Conv. heat, ✓ вкл., – изкл.

- 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.
- 3 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.
- 4 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- 5 Активирайте 1 изпускане на пара в началото на процеса на печене.
- 6 Активирайте 2 изпускания на пара в началото на процеса на печене.
- 7 Включете функцията “Хрупкава коричка” 15 минути след началото на процеса на печене.

Таблицы за печене











Тесто с извара и олио

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (1 тава)		160–170	–	3	25–35	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (2 тави)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готве-
не, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

¹ Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно
още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Пандишпаново тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Пандишпанов блат за торта (2 яй- ца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25	–
Пандишпанов блат за торта (4– 6 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40	–
Пандишпанова торта* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35	–
		150–170 ²	–	2	25–45	–
Пандишпанов блат правоъгълен (1 тава)		180–190 ²	✓	1	15–25	–

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готве-
не, CF функция “Хрупкава коричка”,  Conventional heat,  Fan plus, ✓ вкл., – изкл.








* 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.

Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Еклери (1 тава)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Джобчета от многолистно тесто (1 тава)		180–190	–	2	20–30	–
Джобчета от многолистно тесто (2 тава)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Бадемови бисквити (1 тава)		120–130	–	2	25–50	✓
Бадемови бисквити (2 тава)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Целувки (1 тава, 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Целувки (2 тава, всяка по 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Moisture plus + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Активирайте 1 изпускане на пара 8 минути след началото на процеса на приготвяне.
- 2 Включете функцията “Хрупкава коричка” 15 минути след началото на процеса на печене.
- 3 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Таблицы за печене

Пикантни ястия















Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Пикантна пита (1 тава)		220–230 ¹	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Лучен пай (лучник) (1 тава)		180–190 ¹	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Пица, тесто с мая (1 тава)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ¹	–	2	20–30	✓
Пица, тесто с извара и олио (1 тава)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ¹	✓	3	25–35	✓
Дълбоко замразена пица, предварително полуизпечена (решетка за печене)		200–210	–	2	20–25	–
Тост* (решетка за печене)		300	–	3	5–8	–
Запечен/гратиниран, (например тост) (решетка за печене върху универсална тава)		275 ²	–	3	3–6	–
Зеленчуци на грил (решетка за печене върху универсална тава)		275 ²	–	4	5–10 ³	✓
		250 ²	–	3	5–10 ³	✓
Рататуй (1 универсална тава)		180–190	–	2	40–60	–











 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Conventional heat,  Intensive bake,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Full grill,  Fan grill, ✓ вкл., – изкл.

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

- 1 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 2 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

Говеждо месо

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Говеждо филе, прибр. 1 kg (универсална тава)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Говеждо филе “алангле”, ок. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2	70–80	45–48
Говеждо филе “средно изпечено”, ок. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Говеждо филе “изпечено”, ок. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2	110–130	63–66
Ростбиф, прибр. 1 kg (универсална тава)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Ростбиф “алангле”, ок. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Ростбиф “средно изпечен”, ок. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2	110–120	54–57
Ростбиф “изпечен”, ок. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66
Бургер, фрикадели ^{*,1}	 ²	300 ⁵	–	4	15–25 ⁸	–
















 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.









* 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.
- 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.
- 6 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 7 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 8 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

Таблицы за печене



Телешко месо












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

 работен режим,  температура,  функция Booster, ⁵₁ ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

- 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.
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.

Свинско месо













Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 ⁵ 1	 [min]	 [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		160–170	✓	2	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁶	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)		180–190	✓	2	130–150 ^{7,8,9}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{8,9}	80–90
Свинско филе, припл. 350 g ¹	 ²	90–100 ⁴	–	2	70–90	63–69
Печена шунка, припл. 1,5 kg (съд за печене с капак)		160–170	–	2	130–160 ¹⁰	80–90
Каселер, припл. 1 kg (универсална тава)		150–160	✓	2	50–60 ⁷	63–68
Каселер, припл. 1 kg ¹	 ²	95–105 ⁴	–	2	140–160	63–66
Руло от кайма, припл. 1 kg (универсална тава)		170–180	✓	2	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁸	80–85
Бекон ¹	 ³	300 ⁵	–	4	3–5	–
Наденица ¹	 ³	220 ⁵	–	3	8–15 ¹¹	–








 работен режим,  температура,  функция Booster, ⁵ ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Conventional heat,  Moisture plus + Fan plus,  Eco Fan heat,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Използвайте решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Включете функцията “Хрупкава коричка”.
- 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.
- 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 фазата на загряване задействайте 3 ръчни изпускания на пара, като ги разпределите през цялото време на печене.
- 8 След като изтече половината от времето за готвене, долейте около 0,5 l течност.
- 9 Включете функцията “Хрупкава коричка” 60 минути след стартирането на процеса на печене.
- 10 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 11 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

Таблицы за печене


Агнешко, дивеч








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

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Преди това запържете месото на котлона.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 4 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 50 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.

Птиче месо, риба

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]			 [min]	 [°C]
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (универсална тава)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Пиле, пригл. 1,2 kg (решетка за печене върху универсална тава)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Птиче месо, пригл. 2 kg (съд за печене)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	3	100–120 ⁴	85–90
Птиче месо, пригл. 4 kg (съд за печене)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Риба, 200–300 g (напр. пъстърви) (универсална тава)		210–220 ²	–	2	15–25 ⁶	75–80
Риба, 1–1,5 kg (напр. съомгови пъстърви) (универсална тава)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Риба филе във фолио, 200–300 g (универсална тава)		200–210	–	2	25–30	75–80









работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Fan grill,  Conventional heat,  Moisture plus + Conv. heat,  Eco Fan heat, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 Обръщайте продукта по възможност, след като измине половината от времето за печене на грил.
- 4 В началото на процеса на печене залейте с около 0,25 l течност.
- 5 След като минат 30 минути, залейте с около 0,5 l течност.
- 6 5 минути след началото на процеса на печене активирайте ръчно 1 изпускане на пара.

Данни за изпитвателните лаборатории

Тестови ястия съгласно EN 60350-1

Тестови ястия (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Тарталети (1 плитка тава за фурна ¹)		150	-	2	30–40	-
		160 ⁴	-	3	20–30	-
Тарталети (2 плитки тави за фурна ¹)		150 ⁴	-	1+3	25–35	-
Шприцовани сладки (1 плитка тава за фурна ¹)		140	-	2	35–45	-
		160 ⁴	-	3	25–35	-
Шприцовани сладки (2 плитки тави за фурна ¹)		140	-	1+3	40–50 ⁶	-
Ябълков пай (скарата ¹ , форма с подвижен ринг ² , Ø 20 cm)		160	-	2	90–100	-
		180	-	1	85–95	-
Торта от пандишпаново-целувчено тесто (скарата ¹ , форма за торта с подвижен ринг ² , Ø 26 cm)		180	-	2	25–35	-
		150–170 ⁴	-	2	25–45	-
Тост (скарата ¹)		300	-	3	5–8	-
Хамбургер (скарата ¹ върху универсална тава ¹)		300 ⁵	-	4	15–25 ⁷	-

 режим на работа,  температура,  функция “Booster”,  ниво,  време за печене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плюс),  горно/долно нагряване,  грил голям, ✓ вкл., – изкл.

- ¹ Използвайте само оригинални аксесоари на Miele.
- ² Използвайте матова, тъмна форма с подвижен ринг.
Поставяйте формата с подвижен ринг в средата на скарата.
- ³ Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-краткото време за готвене проверете продукта.
- ⁴ Загрейте предварително работната камера, преди да поставите продукта за печене.
- ⁵ Преди да поставите продукта за печене, предварително загрейте работната камера 5 минути.
- ⁶ Изваждайте тавите по различно време, ако продуктите вече са се зачервили достатъчно преди изтичане на зададеното време за печене.
- ⁷ Обръщайте продукта по възможност след като е изтекло половината от времето за печене на грил.

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 става в режим на работа Eco Fan heat .
- Изберете настройката Lighting | "On" for 15 seconds (вижте глава "Settings", раздел "Lighting").
- 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

MIELE	
Модел	H 7365 BP, H 7464 BP
Индекс на енергийна ефективност на фурната (EE ¹ _{затв.отдел})	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	1,10 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	47,0 kg

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

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
www.miele.bg

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Deutschland

H 7464 BP, H 7365 BP

bg-BG

M.-Nr. 11 235 180 / 10