


## Ръководство за експлоатация и монтаж Фурна с микровълнова функция



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

# Съдържание


---

<b>Указания за безопасност и предупреждения</b> .....	<b>5</b>
<b>Вашият принос към опазването на околната среда</b> .....	<b>15</b>
<b>Преглед</b> .....	<b>16</b>
<b>Панел за управление</b> .....	<b>17</b>
Бутон вкл./изкл. ....	18
Дисплей .....	18
Сензорни бутони .....	18
Символи .....	20
<b>Принцип на управление</b> .....	<b>21</b>
Избор на елемент от менюто .....	21
Промяна на настройка в списък за избор .....	21
Промяна на настройка с лента със сегменти .....	21
Избор на работен режим или функция .....	21
Въвеждане на цифри .....	22
Активиране на MobileStart .....	22
<b>Оборудване</b> .....	<b>23</b>
Фирмена табелка .....	23
Обхват на доставката .....	23
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупват допълнително .....	23
Защитни функции .....	26
Повърхности с покритие PerfectClean .....	26
<b>Първо пускане в експлоатация</b> .....	<b>27</b>
Miele@home .....	27
Основни настройки .....	28
Първоначално загряване на фурната .....	29
<b>Settings</b> .....	<b>30</b>
Преглед на настройките .....	30
Извикване на меню "Settings" .....	32
Language  .....	32
Time .....	32
Lighting .....	32
Display .....	33
Volume .....	33
Units .....	33
Quick MW .....	34
Popcorn .....	34
Booster .....	34
Recommended temps. ....	34
Recommend. power levels .....	34
Cooling fan run-on .....	35
Safety .....	35
Miele@home .....	35
RemoteUpdate .....	37

Remote control .....	37
Активиране на MobileStart.....	38
Software version.....	38
Showroom programme.....	38
Factory default .....	38
Operating hours.....	38
<b>Min. minder</b> .....	<b>39</b>
<b>Главно меню и подменюта</b> .....	<b>40</b>
<b>Микровълнов работен режим</b> .....	<b>41</b>
Начин на функциониране .....	41
Избор на съдове .....	41
Подходящи съдове .....	42
Неподходящи съдове.....	43
Тестване на съдове .....	44
Предпазен капак.....	45
<b>Управление</b> .....	<b>46</b>
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене .....	46
Промяна на температурата.....	46
Промяна на микровълновата мощност .....	47
Настройване на времена за готвене .....	47
Промяна на настроените времена за готвене.....	48
Изтриване на настроените времена за готвене.....	48
Прекъсване на процеса на готвене в работен режим Microwave .....	48
Прекратяване на процеса на готвене.....	49
Предварително загряване на работната камера.....	49
Booster.....	49
<b>Quick MW и Popcorn</b> .....	<b>50</b>
<b>Automatic programmes</b> .....	<b>51</b>
Категории.....	51
Използване на автоматичните програми.....	51
Указания за използване .....	51
<b>Други приложения</b> .....	<b>52</b>
Defrost .....	52
Drying.....	54
Затопляне .....	55
Готвене .....	58
Консервиране.....	60
Дълбоко замразени продукти/готови ястия.....	62
Затопляне на съдове.....	62
<b>Печене</b> .....	<b>63</b>
Съвети за печене .....	63
Указания относно таблиците за печене.....	63
Указания относно работните режими .....	64

# Съдържание

---

<b>Печене на месо</b> .....	<b>65</b>
Съвети за печене на месо.....	65
Указания относно таблиците за печене.....	65
Указания относно работните режими .....	66
<b>Печене на грил</b> .....	<b>67</b>
Съвети за печене на грил.....	67
Указания относно таблиците за печене.....	67
Указания относно работните режими .....	68
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	<b>69</b>
Неподходящи почистващи препарати.....	69
Отстраняване на нормални замърсявания.....	70
Отстраняване на упорити замърсявания .....	71
Сваляне надолу на грил нагревателя.....	72
<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	<b>73</b>
<b>Сервизно обслужване</b> .....	<b>77</b>
Контакт при неизправности .....	77
Гаранция.....	77
<b>Монтаж</b> .....	<b>78</b>
Монтажни размери.....	78
Вграждане в горен или долен шкаф.....	78
Страничен изглед .....	79
Връзки и вентилация.....	80
Вграждане на фурната.....	81
Електрическо свързване .....	81
<b>Таблицы за печене</b> .....	<b>83</b>
Кексово тесто.....	83
Месено тесто .....	84
Тесто с мая.....	85
Тесто с извара и олио .....	85
Пандишпаново тесто .....	86
Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто .....	86
Пикантни ястия.....	87
Говеждо месо.....	88
Телешко месо .....	89
Свинско.....	89
Агнешко, дивеч.....	90
Птиче месо, риба .....	91
<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	<b>92</b>
Пробни ястия съгласно EN 60350-1 .....	92
Пробни ястия съгласно EN 60705 (режим на работа с микровълнова функция  ) .....	93
<b>Технически данни</b> .....	<b>94</b>
Декларация за съответствие.....	94
Авторски права и лицензи за комуникационния модул .....	94

## Указания за безопасност и предупреждения

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

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

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

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

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

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

### Употреба по предназначение

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

► Тази фурна не е предназначена за употреба на открито.

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

► Опасност от пожар вследствие на запалими материали.

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

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

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

### Деца в домакинството

- ▶ Използвайте блокировката срещу включване, за да не могат децата без надзор да включват комбинираната фурна с пара.
- ▶ 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.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

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

### Техническа безопасност

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

▶ 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.

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

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

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

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

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

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Разклонители или удължителни кабели не осигуряват необходимата безопасност. Затова не свързвайте чрез тях фурната към електрическата мрежа.
- ▶ Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се гарантира безопасната ѝ експлоатация.
- ▶ Тази фурна не трябва да се използва в подвижни съоръжения (например кораби).
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Докосването на токопроводящите връзки, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и може да доведат до неизправно функциониране на фурната. Никога не отваряйте корпуса на фурната.
- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.
- ▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.
- ▶ При фурни, които се доставят без захранващ кабел, трябва да се монтира специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ При работи по монтаж и техническо обслужване, както и при ремонти, фурната трябва да бъде напълно изключена от електрическата мрежа. Осигурете това по следния начин:
  - изключите предпазителите на електрическата инсталация или
  - развийте и извадете изцяло предпазителите с винт на електроинсталацията или
  - извадете захранващия щепсел (ако има такъв) от контакта.При това не дърпайте за захранващия проводник, а за самия щепсел.
- ▶ За безпроблемна работа фурната се нуждае от достатъчен приток на въздух за охлаждане. Уверете се, че притокът на въздух за охлаждане не е възпрепятстван (напр. поради монтаж на термозащитни лайстни в шкафа за вграждане). Освен това необходимият въздух за охлаждане не трябва да се затопля прекалено много от други източници на топлина (например от печки на твърдо гориво).



## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

### Правилна употреба

▶ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера, аксесоарите и храната за готвене. При вкарване или изваждане на горещата храна, както и при работи в горещата работна камера, използвайте кухненски ръкавици.



▶ Оставете вратата на фурната затворена, ако продуктите в работната камера започнат да отделят дим, за да задушите евентуално появяващите се пламъци. Прекъснете процеса, като изключите фурната и извадите щепсела от контакта. Отворете вратата едва когато димът се разнесе.

▶ Предмети в близост до включената фурна могат да се запалят от високите температури. Никога не използвайте фурната за отопление на помещения.

▶ Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване. Никога не оставяйте фурната при работа с масла и мазнини без наблюдение. Никога не гасете запалено олио или мазнина с вода. Изключете фурната и задушете пламъците, като затворите вратата и я оставите затворена.

▶ При печене на грил на хранителни продукти твърде дългата продължителност на готвене води до изсушаване и евентуално до samozапалване на продуктите. Спазвайте препоръчаните времена за готвене.

▶ Обърнете внимание, че времето за готвене, нагряване, размразяване в режими на работа с микровълнова функция често е значително по-кратко в сравнение с режими на работа без микровълнова функция. Задаване на прекалено дълга продължителност на работа може да доведе до изсъхване и евентуално до samozапалване на хранителните продукти.

Спазвайте препоръчаните времена за готвене в режимите за печене на грил. Не използвайте режима на работа Microwave  за изсушаване например на цветя, билки, хляб или хлебчета. Не използвайте никога режими на работа с грил за изсушаване например на цветя или билки. Използвайте режима на работа Fan plus  и непременно следете процесите!

## Указания за безопасност и предупреждения

---



▶ Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура. Тези пари могат да се възпламенят от горещите нагреватели.

▶ При използване на остатъчната топлина за поддържане на хранителните продукти топли, поради високата влажност на въздуха и конденза във фурната може да се образува ръжда. Така могат да бъдат повредени също панелът за управление, работният плот или шкафа за вграждане. Оставете фурната включена и я настройте на най-ниската температура при избрания работен режим. Така охлаждащият вентилатор остава автоматично включен.

▶ Хранителни продукти, които се съхраняват или поддържат топли в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия във фурната. Затова покривайте хранителните продукти.

▶ Вследствие на задържане на топлина фурната може да се повреди.

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

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

▶ Дъното на работната камера може да се повреди при местенето на предмети върху него. Когато поставяте тенджери, тигани или съдове върху дъното на работната камера, не ги местете прекалено много напред и назад.

▶ Опасност от нараняване вследствие на водна пара. Когато студена течност попадне върху гореща повърхност, се образува пара, която може да причини силни изгаряния. Освен това горещите повърхности могат да се повредят от внезапната смяна на температурата. Никога не изливайте студени течности директно върху горещи повърхности.

▶ Фурната не е подходяща за почистване и дезинфекция на предмети от бита, тъй като при този процес могат да възникнат високи температури. Може да се изгорите, когато изваждате изделията.




## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

## Указания за безопасност и предупреждения

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


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


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

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


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

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

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

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

Не използвайте работните режими с микровълнова функция за подгряване на съдове или за сушене на билки.

За такава цел използвайте работния режим Fan plus .

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

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

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

## Указания за безопасност и предупреждения

---

### Важи за повърхности от неръждаема стомана:

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

### Почистване и поддръжка

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

### Акcesoари

- ▶ Използвайте само оригинални акcesoари на Miele. Ако се монтират или вграждат други части, се губят правата на гаранция, гаранционни услуги и/или отговорността на производителя.
- ▶ Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата фурна, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.

## Изхвърляне на опаковката

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

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

## Изхвърляне на употребяван уред

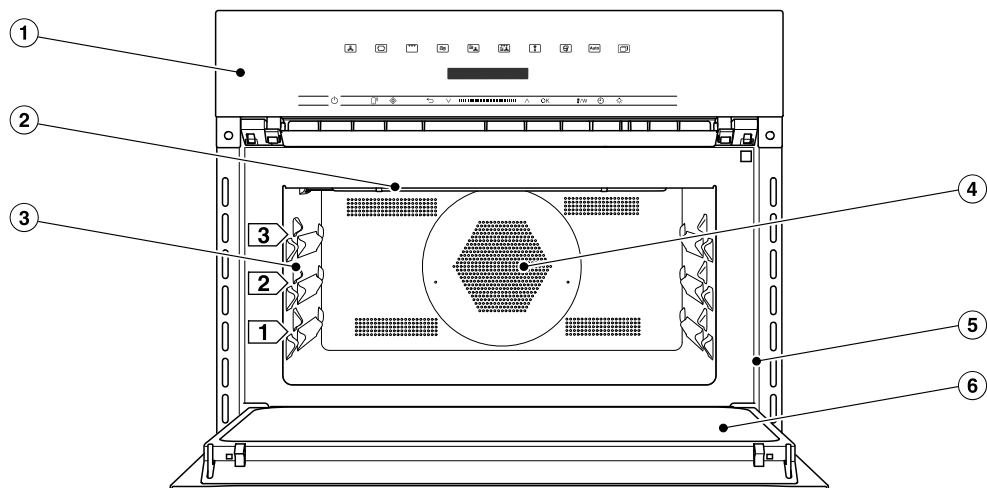
Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и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



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

# Преглед

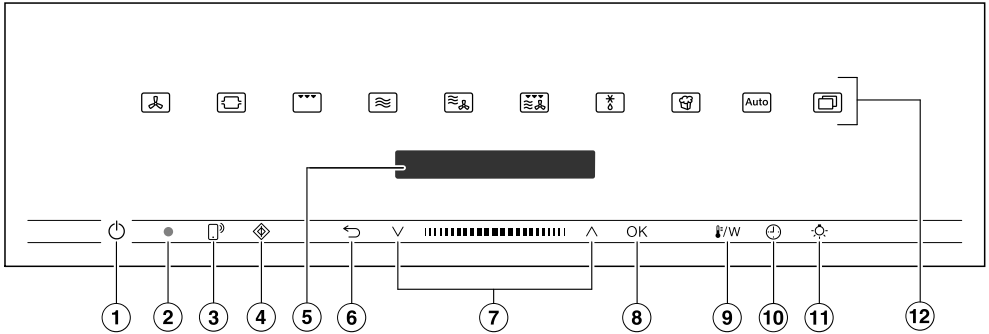
## Фурна



- ① Панел за управление
- ② Грил нагревател
- ③ 3 Нива за поставяне на стъклените купи и скарата
- ④ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑤ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑥ Врата



## Панел за управление




- ① Бутон вкл./изкл. във вдлъбнатина  
За включване и изключване на фурната
- ② Оптичен интерфейс  
(само за сервиза на Miele)
- ③ Сензорен бутон   
За управление на фурната през мобилно устройство
- ④ Сензорен бутон   
За стартиране на функцията Quick MW
- ⑤ Дисплей  
За показване на часа и на информация за управлението
- ⑥ Сензорен бутон   
За връщане една стъпка назад и за промяна на точки от менюто по време на процеса на готвене
- ⑦ Поле за навигация с бутони със стрелки и   
За превъртане в списъците за избор и промяна на стойности
- ⑧ Сензорен бутон   
За извикване на функции и запазване на настройките
- ⑨ Сензорен бутон /W   
За промяна на температурата или мощността
- ⑩ Сензорен бутон   
За настройка на продължителност на кратковременен процес, време за готвене или време за стартиране и край на процеса на готвене
- ⑪ Сензорен бутон   
За включване и изключване на осветлението на работната камера
- ⑫ Сензорни бутони   
За избор на режими, автоматични програми и настройки

## Панел за управление

---


### Бутон вкл./изкл.

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


Този бутон служи за включване и изключване на фурната.

### 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“.

## 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>С този сензорен бутон стартирате функцията Quick MW. Процесът на готвене протича с максимална микровълнова мощност (1000 W) и време на готвене от 1 минута (вижте глава „Quick MW“). С многократно докосване на този сензорен бутон можете постепенно да увеличавате времето на готвене.</p> <p>Тази функция може да се използва само ако не протича друг процес на готвене.</p>
	<p>С този сензорен бутон се връщате в менюто от по-горно ниво или в главното меню в зависимост от това в кое меню се намирате.</p> <p>Ако същевременно тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да го прекратите.</p>
	<p>В полето за навигация превъртате нагоре или надолу в списъците за избор с помощта на бутоните със стрелки или областта между тях. Елементът от менюто, който искате да изберете, се показва на дисплея.</p> <p>С помощта на бутоните със стрелки или областта между тях можете да промените стойностите и настройките.</p>
<p>OK</p>	<p>Когато се показва стойност, указание или настройка, които можете да потвърдите, сензорният бутон OK свети в оранжево.</p> <p>Чрез избирането на този сензорен бутон извиквате функции, като например кратковременен процес, запаметявате промени на стойности или настройки или потвърждавате указания.</p> <p>Със сензорния бутон OK можете да стартирате, прекъснете или продължите процес на готвене с микровълнова функция.</p>


## Панел за управление

Сензорен бутон	Функция
	<p>С този сензорен бутон можете да промените температурата или микровълновата мощност по време на фазата на загревяне и процеса на готвене.</p> <p>В режими на работа без микровълнова функция можете да промените температурата.</p> <p>В режими на работа с микровълнова функция можете да промените микровълновата мощност.</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 <i>OK</i> .
	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”).

Фурната се управлява чрез полето за навигация с помощта на бутоните със стрелки  $\wedge$  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 елемент от менюто


- Докоснете бутона със стрелка  $\wedge$  или  $\vee$  или прелистете с пръст в областта  надясно или наляво, докато се покаже желаният елемент от менюто.

**Съвет:** Ако задържите натиснат бутон със стрелка, списъкът за избор автоматично продължава да се превърта, докато освободите бутона със стрелка.

- Потвърдете избора с *OK*.


### Промяна на настройка в списък за избор

Текущата настройка е обозначена със знак за отметка  $\checkmark$ .


- Докоснете бутона със стрелка  $\wedge$  или  $\vee$  или прелистете с пръст в областта  надясно или наляво, докато се покаже желаната стойност или настройка.
- Потвърдете с *OK*.

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

### 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.

- В работни режими и функции: Настройте стойностите, като например температурата.
- В Further : Превъртайте списъците за избор, докато се покаже желаният елемент от менюто.
- Потвърдете с *OK*.

## Принцип на управление

---

### Смяна на работния режим


По време на процес на готвене може-те да промените работния режим.

Сензорният бутон на досега избрания работен режим свети в оранжево.

- Докоснете сензорния бутон на новия работен режим или новата функция.


Показва се променения работен режим и съответните препоръчителни стойности.

Сензорният бутон на променения работен режим свети в оранжево.

В Further  превъртайте списъците за избор, докато се покаже желаният елемент от 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 *OK*.


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

### Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

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

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

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

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

## Фирмена табелка

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

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

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

## Обхват на доставката

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

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

Принципно към Вашата фурна са включени стъклена тава и скара.

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 желаня аксесоар.


### Стъклена тава



Стъклената тава е подходяща за всички режими на работа.

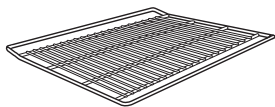
Стъклената тава може да се повреди от големи температурни колебания.


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


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

# Оборудване

## Скара и защита от изваждане




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

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

По време на печене скарата се нагорещява.

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

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

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

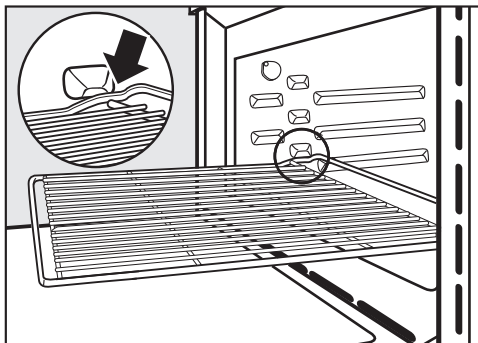
Не слагайте скарата директно върху дъното на работната камера, а я поставяйте на някое от нивата.

## Използване на скарата

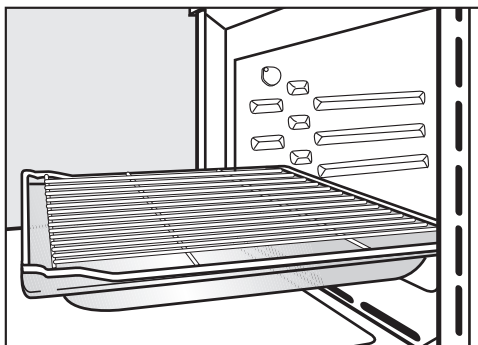
Скарата е оборудвана със защита срещу изваждане. Тя не позволява на скарата да се плъзне докрай навън, когато трябва да се изтегли само частично.

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

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



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








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



## Кръгли форми за печене

Кръглите форми за печене могат да се повредят от микровълните.

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



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

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

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

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

## Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

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

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

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

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

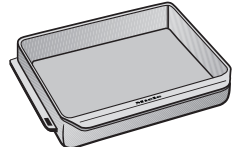
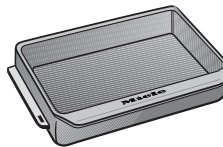
Съдовете за печене Gourmet се предлагат с различни дълбочини. Ширината и височината са еднакви.

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

**Дълбочина: 22 cm**    **Дълбочина: 35 cm\***

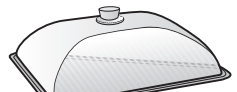
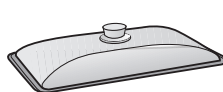
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




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

# Оборудване

## Акcesoари за почистване и поддръжка

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

## Защитни функции

- **Блокировка на включването**  (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Блокировка на бутоните** (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Вентилатор за охлаждане** (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”)
- **Защитно изключване**  
Режим на работа без микровълнова функция може да се стартира без задаване на време за готвене. За да се предотврати непрекъснато функциониране и да се избегне опасност от пожар, известно време след последните команди фурната автоматично се изключва в зависимост от избрания работен режим и температурата.

## Повърхности с покритие PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Повърхности с покритие PerfectClean

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

## Miele@home

Вашата фурна е оборудвана с интегриран WLAN модул.

За използването се нуждаете от:

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

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

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

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

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

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

## Достъпност до WLAN връзката

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

## Достъпност на Miele@home

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

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

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

## Приложение Miele


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



# Първо пускане в експлоатация

## Основни настройки


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

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

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

## Настройване на езика

- Изберете 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, потвърдете със сензорния бутон *OK*.
- Ако желаете да отложите настройката за по-късно, изберете Skip и потвърдете с *OK*. Информация за по-късна настройка ще намерите в глава “Settings”, раздел “Miele@home”.
- Ако искате да настроите веднага Miele@home, изберете желанния метод на свързване.

Дисплеят и приложението Miele Ви направляват през следващите стъпки.

## Настройване на часа

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

## Завършване на първото пускане в експлоатация

- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.


Първото пускане в експлоатация е завършено.

## Първоначално загряване на фурната

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

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

Не допускате миризмите да проникнат в други помещения.

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

Появява се Select function.


- Изберете Fan plus .

Появява се препоръчителната температура (160 °C).


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

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

Загрявайте фурната в продължение най-малко на един час.

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

## Почистване на работната камера след първото загряване

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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






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

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


Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.

# Settings

## Преглед на настройките

Опция от менюто	Възможни настройки
Language 	...   deutsch   english   ... Location
Time	Display On*   Off   Night dimming Clock format 12 h   24 h* Set
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	Weight g*   lb/oz   lb Temperature °C*   °F
Quick MW	Power level Duration
Popcorn	Duration
Booster	On* Off
Recommended temps.	
Recommend. power levels	


\* Фабрична настройка



Опция от менюто	Възможни настройки
Cooling fan run-on	Temperature controlled* Time controlled
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 Recommend. power levels Recommended temps.

\* 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

### Display

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

- On  
Актуалният час се показва на дисплея винаги.  
Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на 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 запамята за ок. 150 часа.

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

## 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 | Display | On или Night dimming, сензорните бутони реагират и когато фурната е изключена.
- Off  
Независимо от настройката Time | Display, 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

### Welcome melody

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

## Units

### Weight

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

### Temperature

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

# Settings

## Quick MW

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

### - Power level

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

### - Duration

Максималното време на готвене, което можете да настроите, зависи от избраната микровълнова мощност:

80–300 W: максимално 10 минути

450–1000 W: максимално 5 минути

## Popcorn

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

Можете да настроите време на приготвяне максимално 4 минути.

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

## Booster

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

### - On

Функцията **Booster** се включва автоматично по време на фазата на загреване за процес на готвене. Грил нагревателят, пръстеневидният нагревател и вентилаторът едновременно загряват предварително работната камера до настроената температура.

### - Off

34

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

## Recommended temps.

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

След като извикате опцията на менюто, се показва списъкът за избор на работните режими със съответната препоръчителна температура.

■ Изберете желаните режим на работа.


■ Променете препоръчителната температура.

■ Потвърдете с **OK**.

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

## Recommend. power levels

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

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

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

- Microwave :

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

- MW + Auto roast , MW + Fan plus ,

MW + Grill  и MW + Fan grill :

80 W, 150 W, 300 W

- Изберете желания работен режим.
- Променете препоръчителната мощност.
- Потвърдете с *OK*.

## Cooling fan run-on

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


- Temperature controlled  
Вентилаторът за охлаждане се изключва при температура на работната камера под ок. 70 °C.
- Time controlled  
Вентилаторът за охлаждане се изключва след ок. 25 минути.

Кондензът може да повреди шкафа за вграждане и работния плот и може да предизвика корозия във фурната. Ако държите в работната камера ястия, за да ги поддържате топли, при настройка *Time controlled* се повишава влажността на въздуха и това води до запотяване на панела за управление, образуват се капки под работния плот или се запотява декоративният мебелен панел. При настройка *Time controlled* не дръжте в работната камера ястия, за да ги поддържате топли.

## 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 предотвратява 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.

## Settings

---

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

- Activate

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

- Deactivate

Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. Miele@home остава настроено, функцията WLAN се изключва.

- Connection status

Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. На дисплея се появява информация като качество на приемане на WLAN, име на мрежата и IP адрес.

- Set up again

Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Вие нулирате настройките на мрежата и настройвате веднага нова връзка с мрежата.

- Reset

Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Функцията WLAN се изключва и свързването към WLAN мрежата се връща към фабричната настройка. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново. Нулирайте мрежовите настройки, когато изхвърляте или продавате фурната или когато пускате в експлоатация употребявана фурна. Само така се гарантира, че сте изтрили

всички лични данни и предишният собственик повече не може да осъществява достъп до фурната.

- Set up

Тази настройка се вижда само когато няма връзка с WLAN мрежа. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Включване/Изключване

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

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

### Работен процес на RemoteUpdate

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

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

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

Ако не желаете да инсталирате актуализацията, изключете RemoteUpdate.

Актуализацията може да трае няколко минути.

При RemoteUpdate обърнете внимание на следното:

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

## Remote control

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


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

# Settings


---

## Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

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

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

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

## 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 нагриване. При домашна употреба тази настройка не Ви е необходима.

## Demo mode


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

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

## Factory default

- Appliance settings  
Всички настройки се връщат на фабричните настройки.
- Recommend. power levels  
Променените микровълнови мощности се връщат на фабричните настройки.
- Recommended temps.  
Променените препоръчителни температури се връщат на фабричните настройки.

## Operating hours

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

## Използване на функция Min. minder

Кратковременен процес  $\Delta$  можете да използвате за следене на отделни процеси, например за варене на яйца. Можете да ползвате кратковременен процес, ако същевременно сте настроили времена за автоматичното включване или изключване на процес на готвене (напр. като напомняне към продуктите в определено време да се добавят подправки или заливка).

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

## Настройване на кратковременен процес

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

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

- Изберете сензорния бутон  $\ominus$ .
  - Ако същевременно тече процес на готвене, изберете Min. minder.
- Показва се подканата Set 00:00 min.
- Настройте 06:20 с помощта на полето за навигация.
  - Потвърдете с *OK*.

Кратковременният процес се запаметява.

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

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

Ако същевременно тече процес на готвене **с** настроено време за готвене, кратковременният процес протича във фонов режим, тъй като времето за готвене се показва приоритетно на дисплея.

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

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

- Изберете сензорния бутон  $\ominus$ .
- Потвърдете с *OK*, ако е необходимо.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

## Промяна на кратковременен процес

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

- Изберете Change.

- Потвърдете с *OK*.

Появява се кратковременният процес.

- Променете кратковременния процес.

- Потвърдете с *OK*.

Промененият кратковременен процес се запаметява.

## Изтриване на кратковременен процес

- Изберете сензорния бутон  $\ominus$ .












- Ако по същото време е активиран процес на готвене, изберете Min. minder.

- Изберете Delete.

- Потвърдете с *OK*.

Кратковременният процес се изтрива.

## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Режими на работа		
Fan plus 	160 °C	30–250 °C
Auto roast 	160 °C	100–230 °C
Grill 	3	1–3
Microwave 	1000 W	80–1000 W
MW + Fan plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MW + Fan grill 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Defrost 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatic programmes 		
Further 		
Eco Fan heat	190 °C	100–230 °C
Fan grill	200 °C	100–220 °C
MW + Grill	300 W 3	80–300 W 1–3
MW + Auto roast	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Settings 		
Operating hours		




## Начин на функциониране


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

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

## Предимства на микровълновата функция


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

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

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

## Избор на съдове


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

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени съдове или бутилки

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

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

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

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

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

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


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

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

# Микровълнов работен режим

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

## Подходящи съдове


 Опасност от пожар вследствие на запалими материали.

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


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

Можете да използвате следните съдове и материали:

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

 Опасност от нараняване вследствие на нагорещен съд.


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





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

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

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

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

Използвайте пластмасови съдове само в работен режим Microwave .

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

- Съдове за микровълнова фурна  
В специализираните магазини се предлагат пластмасови съдове специално за микровълнова фурна.
- Пластмасови съдове от стиропор  
За кратковременно затопляне на хранителни продукти
- Пластмасови пликосе  
Използвайте за затопляне и печене на съдържанието само след като перфорирате в тях дупки. Дупките позволяват на парата да излиза. Така се предотвратява покачване на налягането и спукване на плика. Освен това се предлагат и специални пликосе за печене на пара, които не се налага да пробивате сами. Моля, спазвайте указанията върху опаковката.
- Пликосе и ръкави за печене  
Спазвайте указанията за употреба на производителя.



Опасност от пожар вследствие на метални части.

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

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

- Скарата, **включена в доставката**, по принцип е подходяща само за процеси на готвене в работните режими MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  и MW + Fan grill , както и в режими на работа без микровълнова функция (поставена на едно ниво).
- Метални форми за печене в работните режими MW + Auto roast , MW + Fan plus , MW + Grill  и MW + Fan grill , както и в работни режими без микровълнова функция
- Алюминиеви опаковки без капази за размразяване и затопляне на готови ястия  
Храните се затоплят само отгоре. Ако прехвърлите готовото ястие от алуминиевата опаковка в съд, подходящ за микровълнова фурна, разпределението на топлината ще е по-

равномерно като цяло.

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


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

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

## Неподходящи съдове

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

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

- Метални скари (включително доставената скара) по принцип **не** са подходящи за използване в работния режим Microwave .
- Метални съдове
- Алюминиево фолио  
Изключение: При неравномерни парчета месо, например птиче месо, ще постигнете равномерно размразяване, затопляне или готвене, ако

## Микровълнов работен режим

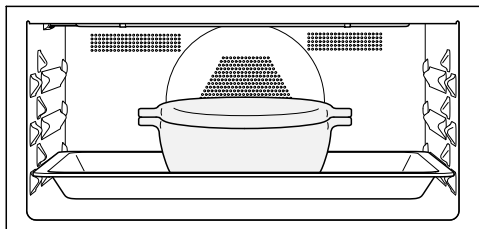
за последните минути покриете потънките части с малки парчета алуминиево фолио.


- Метални щипки, пластмасови или хартиени щипки с тел отвътре
- Пластмасови чаши с недокрай отстранен алуминиев капак
- Кристално стъкло
- Кухненски прибори и съдове с метална декорация (например позлатени ръбове, кобалтово синьо)
- Съдове с кухи ръкохватки
- Пластмасови съдове от меламин  
Меламинът поглъща енергия и вследствие на това се нагорещява. При закупуването се информирайте от какъв материал са пластмасовите съдове.
- Дървени съдове  
По време на процеса на готвене водата от дървото се изпарява. Вследствие на това дървото изсъхва и се образуват пукнатини.

### Тестване на съдове

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

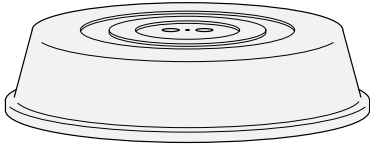
Чрез тестване на съдовете не можете да откриете кухини в ръкохватките.



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


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

## Предпазен капак






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

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

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

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


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


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

Използвайте съдове с достатъчно голям диаметър.

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

# Управление

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

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



- Включете фурната.

Появява се главното меню.

- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете желанния режим на работата.

Най-напред се показва работният режим. В зависимост от работния режим се показват последователно препоръчителната температура, препоръчителната мощност и времето за готвене.

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

Можете да промените температурата впоследствие чрез полето за навигация, микровълновата мощност чрез сензорния бутон /W и времето за готвене чрез сензорния бутон .

- Потвърдете всяко въвеждане с **OK**. В работни режими **без** микровълнова функция процесът на готвене започва чрез потвърждаване на температурата.

В работни режими **с** микровълнова функция се показват настроената микровълнова мощност и настроеното време за готвене.

- Стартирайте процеса на готвене в работните режими **с** микровълнова функция чрез сензорния бутон **OK**.

Процесът на готвене тече.

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

Генерирането на микровълни спира, когато прекъснете процеса на готвене или отворите вратата. Можете да продължите процеса на готвене със сензорния бутон **OK**.

- 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 можете да промените стойностите или настройките за този процес на готвене.

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

- Temperature
- Power level
- Duration
- Finish at
- Start at

## Промяна на температурата

Можете да настройвате препоръчителната температура за постоянно с помощта на Further  | Settings  | Recommended temps. според Вашите лични навици на ползване.

- Докоснете бутона със стрелка  $\wedge$  или  $\vee$  или прелистите с пръст в областта  $|||■|||$  надясно или наляво.

На дисплея се показва зададената температура.


- Променете зададената температура с помощта на полето за навигация.



Температурата се променя на стъпки по 5 °C.


- Потвърдете с *OK*.

Процесът на готвене продължава с променената зададена температура.

## Промяна на микровълновата мощност

В работен режим Microwave  и работни режими с микровълнова функция можете да промените микровълновата мощност.

Можете да настроите препоръчителната мощност за постоянно с помощта на Further  | Settings  | Recommend. power levels според Вашите лични навици на ползване.

- Изберете сензорния бутон /W.

Настроената микровълнова мощност се показва на дисплея.

- Променете микровълновата мощност чрез полето за навигация.

Можете да настроите следните микровълнови мощности: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Потвърдете с *OK*.


Програмата продължава по-нататък с променената микровълнова мощност.

## Настройване на времена за готвене

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

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

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

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

### - Duration

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

### - Finish at



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

### - Start at


Тази функция се появява в менюто едва след като сте настроили Duration или Finish at. С Start at опре-

## Управление

делете 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 *OK*.
- Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.

### Промяна на настроените времена за готвене


- Изберете сензорния бутон .
- Изберете желаното време.
- Потвърдете с *OK*.
- Изберете *Change*.

Тази опция на менюто не се показва, когато искате да промените времето за готвене в работни режими с микровълнова функция, тъй като винаги трябва да има настроено време за готвене.

Времето се показва на светъл фон.



- Променете настроеното време.
- Потвърдете с *OK*.
- Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.
- Продължете процеса на готвене в работните режими с микровълнова функция чрез сензорния бутон *OK*.

При спиране на тока настройките се изтриват.

**Съвет:** В работните режими *Microwave*  можете да променят времето за готвене и директно чрез полето за навигация.

### Изтриване на настроените времена за готвене


В режим на работа с микровълнова функция можете да изтриете само настроените времена за *Finish at* и *Start at*. Винаги трябва да има настроено време за готвене.

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

Ако в режим на работа **без** микровълнова функция изтриете *Duration*, настроените времена за *Finish at* и *Start at* също се изтриват.

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

### Прекъсване на процеса на готвене в работен режим *Microwave*

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

Докато тече времето за готвене, сензорният бутон *OK* свети.

- Изберете сензорния бутон *OK*.

Процесът на готвене се прекъсва и времето за готвене спира.

Сензорният бутон *OK* свети.



- Изберете сензорния бутон *OK*.

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

## Прекратяване на процеса на готвене

- Изберете сензорния бутон на избрания работен режим или сензорния бутон ↵.
- Когато се покаже *Cancel process*, потвърдете с *OK*.


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

Появява се главното меню.

## Предварително загряване на работната камера



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



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

- Поставайте повечето ястия в студена работна камера, за да използвате топлината още по време на фазата на загряване.
- Загривайте предварително фурната при печене на тесто за черен хляб, както и при готвене на ростбиф и филе в работния режим *Fan plus* .

## Booster

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

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

- *Fan plus* 
- *Auto roast* 

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

Чувствителни теста (например панишпан, дребни сладки) се зачервяват отгоре прекалено бързо с функцията *Booster*.  
Изключвайте функцията *Booster*, когато готвите такива ястия.

## Изключване на *Booster* за един процес на готвене

- Изберете настройката *Booster* | *Off*, преди да изберете желан работен режим.

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


Ако впоследствие решите да стартирате процес на готвене с функцията *Booster*, изберете настройката *Booster* | *On*, за да включите отново функцията.

## Quick MW и Popcorn

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


Винаги използвайте стъклената тава.

### Quick MW


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

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

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

- Изберете сензорния бутон .  
С многократен избор можете да увеличавате времето на готвене стъпка по стъпка.

Появява се оставащото време.


Можете да преустановите процеса на готвене по всяко време със сензорния бутон *OK* и да го продължите или да го прекъснете със сензорния бутон .

След края на процеса на готвене се появява *Finished* и прозвучава сигнал.

- Изберете сензорния бутон .

Появява се главното меню.

### Popcorn


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

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

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

- Изберете сензорния бутон .

На дисплея се показва текущото оставащо време.

Можете по всяко време да прекъснете и да подновите процеса на готвене със сензорния бутон *OK* или да го прекратите със сензорния бутон .

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

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


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

- Изберете сензорния бутон .

Появява се главното меню.

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

### Категории

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

### Използване на автоматичните програми

- Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор.

- Изберете желаната категория.

Появяват се наличните в избраната категория автоматични програми.

- Изберете желаната автоматичната програма.
- Следвайте указанията на дисплея.

### 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.



## Други приложения


В тази глава ще намерите информация за следните приложения:

- Defrost
- Drying
- Затопляне
- Готвене
- Консервиране
- Дълбоко замразени продукти/готови ястия

### Defrost

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

- Използвайте един от следните работни режими:
  - Работен режим Defrost  Настройване на температурата за размразяване.
  - Работен режим Microwave  Настройване на микровълновата мощност и времето за размразяване.

 **Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.**

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

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

Не използвайте размразената течност от продукта.

Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

### Препоръки

- Оставете замразения продукт без опаковката в стъклената тава да се размрази.
- Използвайте за размразяване на птиче месо стъклената тава с поставената върху нея скара. Така замразеният продукт не стои в течността

от размразяването.

- Месото, птичето месо и рибата не е необходимо да бъдат напълно размразени преди печене. Достатъчно е само да са започнали да се размразяват. В такова състояние повърхността е достатъчно мека, за да поеме подправките.


### Използване на работен режим Defrost

Този работен режим е разработен за щадящо размразяване на замразени храни.

- Изберете Defrost .
- Променете при нужда препоръчителната температура.

Въздухът в работната камера започва да циркулира и замразеният продукт се размразява щадящо.


### Използване на работен режим Microwave

Алтернативно можете да използвате за размразяване работния режим Microwave . Настройване на микровълновата мощност и температурата за размразяване.

Необходимото време зависи от състава, количеството и изходната температура на хранителните продукти.




Спазвайте също времената за изравняване на температурата.

Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

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

### Размразяване с режима на работа Microwave

Размразяван продукт	Количество	 [W]	 [min]	 [min] <sup>1</sup>
Масло	250 g	80	8–10	5–10
Мляко	1000 ml	450	12–16	10–15
Пясъчен сладкиш (3 парчета)	ок. 300 g	150	4–6	5–10
Плодов сладкиш (3 парчета)	ок. 300 g	150	6–8	10–15
Маслен сладкиш (3 парчета)	ок. 300 g	150	6–8	5–10
Сметанова торта, торта с крем (3 парчета)	ок. 300 g	80	4– 4:30	5–10
Кифлички с мая, бутер банички (3 броя)	ок. 300 g	150	6–8	5–10

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

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

## Други приложения





### 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 стъклената тава в зависимост от големината.
- Сушете максимално на 2 нива едновременно.  
Вкарвайте продуктите за сушене на нива 1+2.  
Ако използвате скара и стъклена тава, поставете стъклената тава под скарата.
- Изберете Fan plus .
- Променете препоръчителната температура и настройте времето за сушене.
- Обръщайте продуктите за сушене върху стъклената тава на редовни интервали.


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

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

- Режим на работа, 🌡️ температура,  
⌚ Време за сушене,  Fan plus

- 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.


### Затопляне

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

 Опасност от нараняване вследствие на горещи хранителни продукти.

Децата могат да се изгорят от твърде топли бебешки и детски храни. Затопляйте бебешките и детските храни само за 30–60 секунди с 450 W.


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

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

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

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

Опасност от нараняване вследствие на горещи течности.

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

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

Разбъркайте течността преди затопяне или кипване.

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

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

## Други приложения

### Използване на работен режим Microwave


Работният режим Microwave  е много подходящ за затопляне.

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

Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

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

- Поставете хранителните продукти, които искате да стоплите, с капак върху стъклената тава.
- Поставете стъклената тава на ниво 1 в работната камера.
- Изберете Microwave .
- В зависимост от хранителните продукти настройте микровълновата мощност и време за готвене. Стойностите за някои хранителни продукти ще намерите в таблицата.
- Обръщайте, раздробявайте или разбърквайте многократно хранителните продукти. Бъркайте ги от външните слоеве към средата, тъй като периферията се затопля по-бързо.

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.

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




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




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

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



### Затопляне с работния режим Microwave

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

 микровълнова мощност,  време за готвене  време за изравняване на температурата


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

## Други приложения




### Готвене

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





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

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

### Препоръки

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

### Готвене с работния режим Microwave


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

 тегло,  време за готвене,  време за изравняване на температурата

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


## Други приложения

### Консервиране

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени кутии.



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

Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

### Подготовка на плодове и зеленчуци

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


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

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

- Използвайте само неповредени буркани и гумени пръстени.

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

### Използване на работен режим Fan plus

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

Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.

### Консервиране на плодове и краставици


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


### Консервиране на зеленчуци

- Когато видите в бурканите мехурчета, настройте посочената температура за консервиране и консервирайте зеленчуците за посоченото време.

- След консервиране настройте посочената температура за второ нагряване и оставете бурканите да постоят в топлата работна камера за посоченото време.


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

 Температура и време за консервиране, след като се появят мехурчета

 Температура и време на второ нагряване

### Използване на работен режим

#### Microwave

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

Намалете микровълновата мощност навреме, за да предотвратите кипване.


### Консервиране на плодове и краставици

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

### Консервиране на зеленчуци


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

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

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

 Време за второ нагряване

### Изваждане на бурканите след консервиране

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. След консервиране бурканите са много горещи. За изваждане на бурканите слагайте кухненски ръкавици.

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

## Други приложения

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

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

### Дълбоко замразени продукти/готови ястия

#### Съвети за сладкиши, пица и багети

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

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

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

#### Приготвяне на дълбоко замразени продукти/готови ястия


Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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


- Изберете препоръчаните на опаковката работен режим и температура.

- Загрейте предварително работната камера.
- Поставете ястието на препоръчаното в опаковката ниво в предварително загрялата работна камера.
- Проверете дали ястието е готово след краткото време, препоръчано върху опаковката.

### Затопляне на съдове

Използвайте режима на работа Fan plus  за затопляне на съдовете.

Затопляйте само топлоустойчиви съдове.

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

 **Опасност от изгаряне!**

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

- Извадете загретите съдове от работната камера.

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

## Съвети за печене

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

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

### Избор на температура 🌡️

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

### Избор на време за готвене ⌚

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

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

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

# Печене

## Указания относно работните режими

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

### Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

### Използване на Fan plus

Можете да използвате всяка форма за печене от термоустойчив материал. Използвайте този работен режим, когато печете едновременно на няколко нива.

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

### Използване на Eco Fan heat

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

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

### Използване на MW + Fan plus

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

#### Режимът на работа MW + Fan plus

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

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

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

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

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



## Съвети за печене на месо

- Принципно **предварително загреване** на работната камера е необходимо само при приготвяне на ростбиф и филе. Като цяло то не е необходимо.
- За печене на месо използвайте **затворени съдове**, като например ниска тенджерка за печене. Месото остава сочно отвътре. Работната камера остава по-чиста в сравнение с печенето върху скарата. Остава достатъчно сок за приготвяне на сос.
- Когато използвате **плик за печене**, спазвайте указанията върху опаковката.
- Когато използване за печене **скарата** или **отворен съд за готвене**, можете да намажете месо без тлъстини с мазнина, да го покриете с парченца сланина или да го шпиковате.
- **Подправете** месото и го сложете в съда за готвене. Наредете върху него парченца масло или маргарин, или го полейте с олио или готварска мазнина. Към по-големи парчета печено без мазнини (2–3 kg) и мазно птиче месо добавете около 1/8 l вода.
- По време на печенето не добавяйте прекалено много течност. По този начин се пречи на **зачервяването** на месото. Зачервяването се получава в края на времето за готвене. Месото допълнително се зачервява интензивно, когато след около половината от времето за готвене махнете капака от съда.
- След като приключи процесът на печене, извадете печеното от работната камера, покрийте го и го оставете да **постои** около 10 минути. Тогава при разрязване от месото изтича по-малко сок.
- Кожата на **птичето месо** става хрупкава, ако 10 минути преди края на времето за готвене я намажете с по-

мощта на четка с леко подсолена вода.

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

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

## Избор на температура 🌡️

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

## 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]:

## Печене на месо

- 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.

#### Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

#### Използване на Fan plus или Auto roast


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


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

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

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

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


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

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

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

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

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

 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 нагряват.

Затворете вратата при печене на грил.

## Съвети за печене на грил



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

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.



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

### Избор на температура

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

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

### Избор на степен на грила

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

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

# Печене на грил

## Избор на време за готвене ⌚

■ Печете на грил плоско месо или пържоли ок. 6–8 минути от всяка страна.  
Внимавайте парчетата да са еднакво дебели, за да могат времената за готвене да не са прекалено различни.

■ Печете на грил по-големи парчета по около 7–9 минути от всяка страна.

■ Печете на грил рула по 10 минути на всеки сантиметър от диаметъра.

■ След изтичане на по-краткото време, проверявайте по принцип дали месото се е изпекло.

■ За да **пробвате печеното** натиснете с лъжица върху месото. Така можете да установите до каква степен е опечено месото.

### - **алангле**

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

### - **умерено**

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

### - **изпечено**

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

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

## Указания относно работните режими

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

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

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

## Използване на Fan grill или MW + Fan grill

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


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

■ В зависимост от височината на продуктите за готвене поставете скарата на ниво 1 или 2.

## Използване на Grill или MW + Grill


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

■ В зависимост от височината на продуктите за готвене поставете скарата на ниво 2 или 3.

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на токов удар.

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

Никога не използвайте за почистване на фурната парочистачка.

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

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

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

Силни замърсявания могат при определени обстоятелства да повредят фурната.

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

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

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

### Неподходящи почистващи препарати

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

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

## Почистване и поддръжка

- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати)
  - обезмаслител
  - остри метални стъргалки
  - стоманена вата
  - точково почистване с механични почистващи препарати
  - почистващ препарат за фурна\*
  - домакинска тел от неръждаема стомана
- \* при упорити замърсявания се решава използването върху повърхности с покритие PerfectClean

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

Само стъклената тава може да се почиства в съдомиялна машина.

**Съвет:** Замърсявания от 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:

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

## Отстраняване на нормални замърсявания

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

## Отстраняване на нормални замърсявания

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

### Отстраняване на упорити замърсявания

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

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

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

### Използване на почистващи препарати за фурни

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

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

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

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

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

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

## Почистване и поддръжка

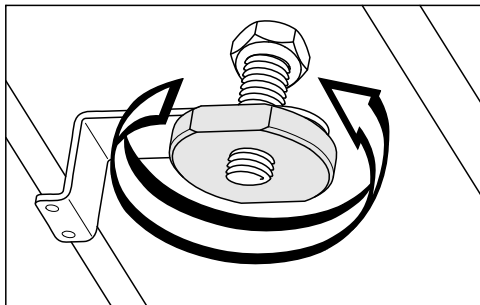
### Сваляне надолу на грил награвателя

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

**⚠ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.** Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от награвателите, работната камера и аксесоарите.

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

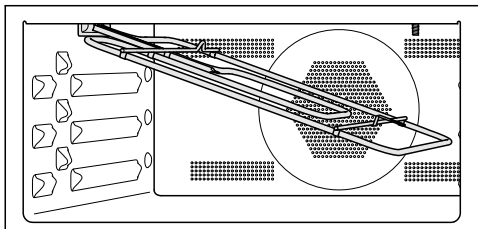
Дъното на работната камера може да се издраска от падналата гайка. За да предотвратите това, постелете върху него кърпа за съдове.



■ Развийте гайката.

Грил награвателят може да се повреди.

Никога не дърпайте грил награвателя със сила надолу.



■ Внимателно свалете надолу грил награвателя.

Плочата на тавана на работната камера може да се повреди.

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

Светоиндикаторът на тавана на работната камера може да се повреди.

По възможност не почиствайте светоиндикатора.

■ Почиствайте тавана на работната камера с влажна кърпа или с гъба за миене на съдове.

■ След почистване на грил награвателя го вдигнете отново нагоре.





■ Поставете отново гайката и я затегнете.





Можете сами да отстраните повечето неизправности и грешки, които могат да възникнат при ежедневните операции. В много случаи можете да спестите време и пари, като не се налага да се обаждате на сервиза. На интернет страница [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности. Таблиците по-долу ще Ви помогнат да откриете и отстраните причините за неизправност или грешка.



Проблем	Причина и отстраняване
<b>Дисплеят е тъмен.</b>	<p>Вие сте избрали настройката Time   Display   Off. Поради това при изключена фурна дисплеят е тъмен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Когато включите фурната, се показва главното меню. Ако искате часът да се показва постоянно, изберете настройката Time   Display   On.</li> </ul>
	<p>Фурната няма електрозахранване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали мрежовият щепсел на фурната е включен в контакта.</li> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.</li> </ul>
<b>Не чувате звуков сигнал.</b>	<p>Звуковите сигнали са изключени или са настроени с твърде ниска сила на звука.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете звуковите сигнали или увеличете силата на звука чрез настройката Volume   Buzzer tones.</li> </ul>
<b>Работната камера не се загрева.</b>	<p>Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате опциите на менюто на дисплея и чрез сензорните бутони, но загреваването на работната камера не работи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез настройката Showroom programme   Demo mode   Off.</li> </ul>
<b>Не можете да стартирате процес на готвене.</b>	<p>Вратата все още е отворена и не може да се активира процес с микровълнова функция.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали вратата е затворена правилно.</li> </ul>
	<p>Не са настроени микровълновата мощност или времето за готвене за процес с микровълнова функция.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали са настроени микровълнова мощност и време за готвене.</li> </ul>
	<p>Не са въведени всички необходими настройки за процес в работен режим с микровълнова функция.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали са настроени микровълнова мощност, време за готвене и температура.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Сензорните бутони не реагират.</b>	<p>Вие сте избрали настройката Display   QuickTouch   Off. Поради това сензорните бутони не реагират при изключена фурна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
	<p>Фурната не е свързана към електрическата мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали щепселът на фурната е включен в контакта.</li> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.</li> </ul>
	<p>Възникнал е проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Задръжете натиснат бутон вкл./изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната се рестартира.</li> </ul>
<b>System lock  се появява на дисплея при включване.</b>	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Потвърдете с <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Появява се Press "OK" for 6 secs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете блокировката на включването за даден процес на готвене, като задръжите натискат сензорния бутон <i>OK</i> в продължение на поне 6 секунди.</li> <li>■ Ако искате да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката Safety   System lock    Off.</li> </ul>
<b>Power cut се появява на дисплея.</b>	<p>Електрозахранването е било прекъснато за кратко. Вследствие на това е бил прекъснат активиран процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната и отново я включете.</li> <li>■ Стартирайте отново процеса на готвене.</li> </ul>
<b>На дисплея се появява 12:00.</b>	<p>Електрозахранването е било спряло за повече от 150 часа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройте часа и датата отново.</li> </ul>
<b>Max. op. hours reached се появява на дисплея.</b>	<p>Фурната е работила прекомерно дълго. Защитното изключване е било активирано.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Потвърдете с <i>OK</i>.</li> </ul> <p>След това фурната отново е готова за експлоатация.</p>

Проблем	Причина и отстраняване
<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"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
<p>Ако вратата по време на процес на готвене в работен режим Microwave  се отвори, не се чува шум от работата.</p>	<p>Това не е повреда! Ако вратата по време на процес на готвене в микровълнов работен режим Microwave  се отвори, контактният прекъсвач на вратата изключва микровълновата функция и превключва охлаждащия вентилатор на по-ниски обороти.</p>
<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>По време на процес с микровълнова функция се чува необичаен шум.</p>	<p>По време на процес с микровълнова функция сте използвали метален съд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали не възникват искри вследствие на използване на метални съдове (вижте глава “Микровълнов работен режим”, раздел “Избор на съдове”).</li> </ul>
	<p>По време на процес с микровълнова функция сте покрили храната с алуминиево фолио.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ При необходимост отстранете покритието.</li> </ul>
	<p>По време на процес с микровълнова функция сте използвали скарата.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ За процеси с микровълнова функция винаги използвайте стъклената тава.</li> </ul>
<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"> <li>■ Включете отново фурната.</li> </ul>
<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"> <li>■ Изберете температура в съответствие с рецептата.</li> </ul>
	<p>Количествата съставки не съвпадат с тези в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали не сте променили рецептата. Чрез прибавяне на повече течност или яйца тестото става по-влажно и има нужда от по-дълго време за печене.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Сладкишът/ сладките не са зачервени равномерно.</b>	<p>Избрали сте неправилна температура или неподходящо ниво.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Винаги има известна разлика в степента на зачервяване. При много големи разлики в зачервяването проверете дали сте избрали правилните температура и ниво.</li> </ul>
	<p>Материалът или цветът на формата за печене не са подходящи за работния режим. Светли, тънкостенни форми с огледална повърхност не са толкова подходящи. Те отразяват топлинното излъчване на фурната. Вследствие на това топлината достига по-лошо до продукта за печене и във формата се получава неравномерно или слабо зачервяване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Използвайте матови, тъмни форми за печене.</li> </ul>
<b>След изтичане на зададеното време храната в работен режим Microwave  не се е затоплила или сготвила достатъчно.</b>	<p>Прекъснали сте процес на готвене с микровълнова функция, но не сте го стартирали отново.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стартирайте процеса на готвене отново, докато храната се затопли или сготви достатъчно.</li> </ul>
	<p>При готвене или затопляне с микровълнова функция е настроено прекалено кратко време.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали за зададената микровълнова мощност е избрана правилната продължителност. Колкото по-ниска е микровълновата мощност, толкова по-голяма трябва да бъде продължителността.</li> </ul>
<b>След затопляне или готвене с микровълнова функция храната изстива прекалено бързо.</b>	<p>Вследствие на свойствата на микровълните топлината се образува първо в периферните слоеве на хранителния продукт и след това се предава към вътрешността му. Ако ястието се загрева с висока микровълнова мощност, то става горещо отвън, но в сърцевината все още не е затоплено. При последващото изравняване на температурата храната става по-топла в сърцевината и по-студена отвън.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Избирайте, особено при затопляне на храни с различен състав, като например за меню, ниска микровълнова мощност и съответно по-дълга продължителност.</li> </ul>
<b>Осветлението на работната камера след кратко време се изключва.</b>	<p>Избрали сте настройката Lighting   "On" for 15 seconds.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ако искате да включите осветлението на работната камера по време на целия процес на готвене, изберете настройката Lighting   On.</li> </ul>
<b>Осветлението на работната камера е изключено или не се включва.</b>	<p>Избрали сте настройката Lighting   Off   .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон .</li> <li>■ Ако искате, изберете настройката Lighting   On или "On" for 15 seconds.</li> </ul>
	<p>Осветлението на работната камера е неизправно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>

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

### Контакт при неизправности

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

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

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

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

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

### Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

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

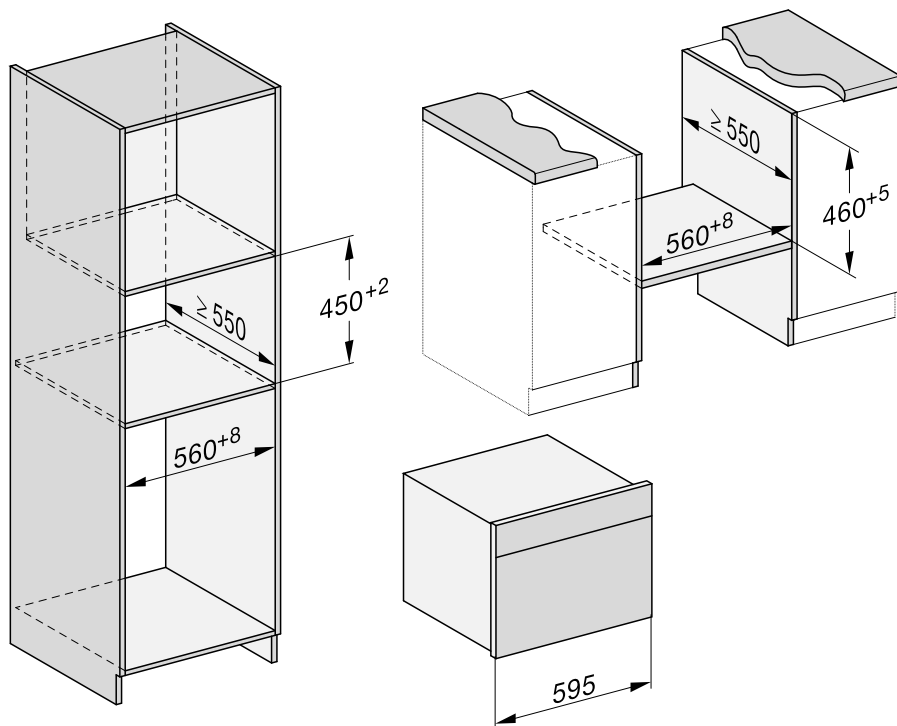
# Монтаж

## Монтажни размери

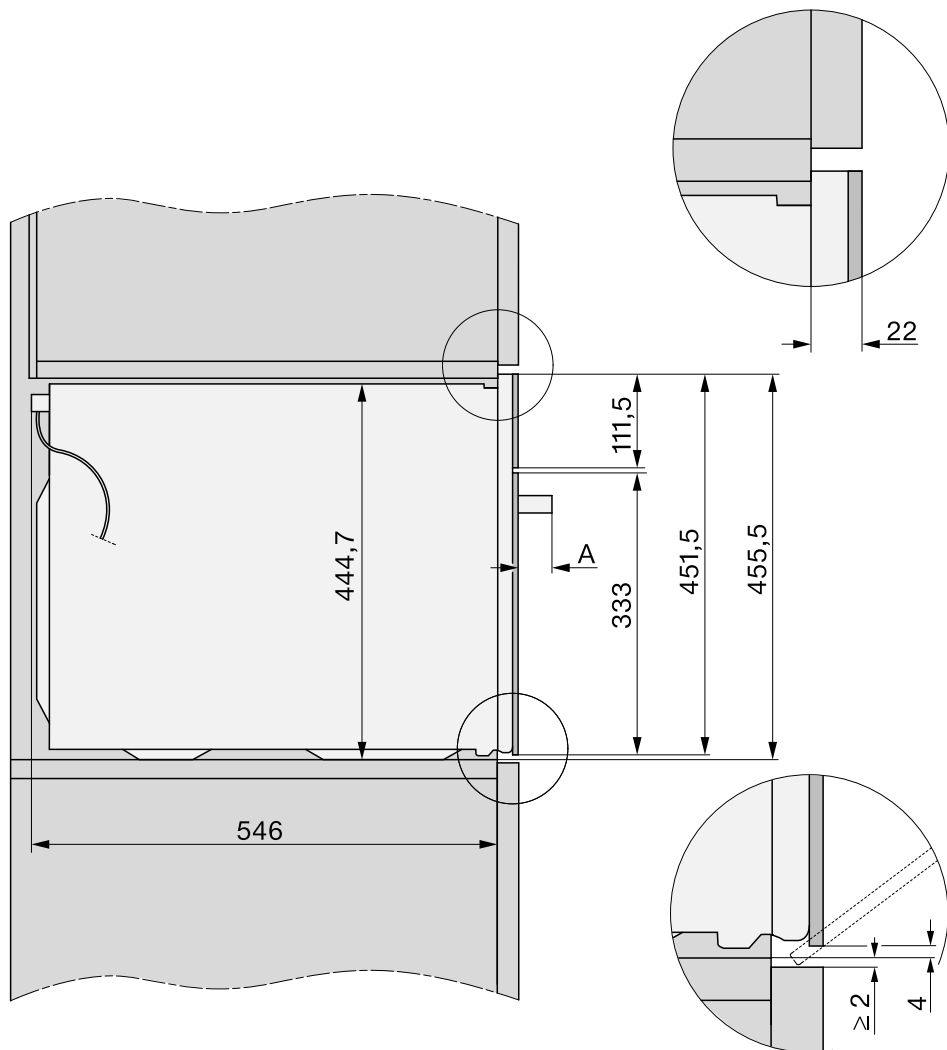
Всички размери са посочени в mm.

### Вграждане в горен или долен шкаф

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



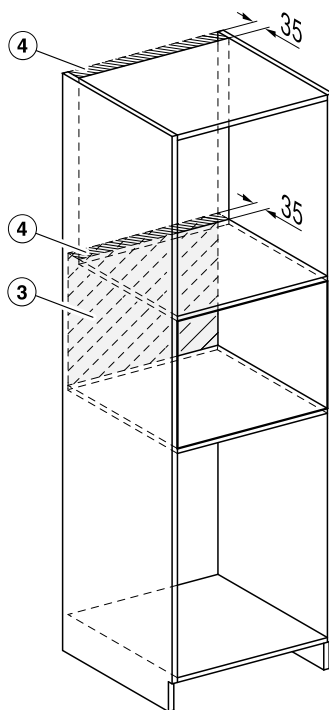
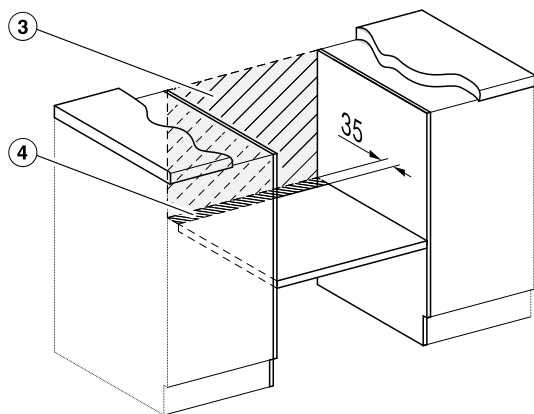
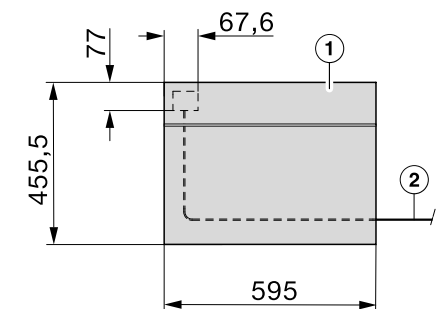
## Страничен изглед



- A** H 71xx: 43 mm  
 H 72xx: 47 mm

# Монтаж

## Връзки и вентилация

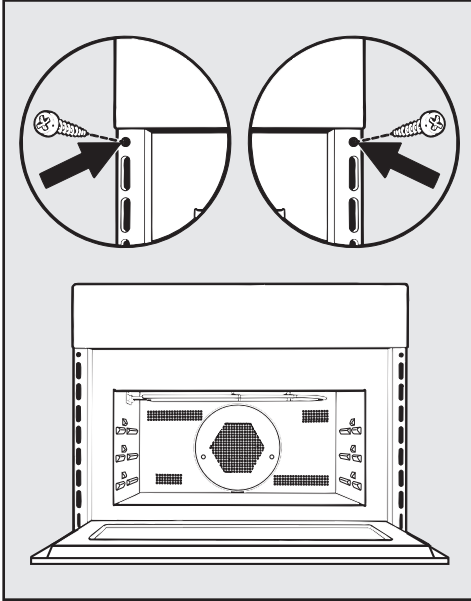


- ① Изглед отпред
- ② Захранващ кабел, дължина = 2.000 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. 150 cm<sup>2</sup>



## Вграждане на фурната

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



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

## Електрическо свързване

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

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

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

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

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

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

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

При въпроси към Miele давайете винаги следните данни:

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

## Монтаж

---

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

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

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





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








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

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

## Таблицы за печене

### Кексово тесто

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

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















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






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

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

## Таблицы за печене

### Месено тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Курабийки (1 стъклена тава)		140–150	✓	2	20–30
Шприцовани сладки (1 стъклена тава)*		140	–	2	40–50
Шприцовани сладки (2 стъклени тави)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Блат за торта (форма за блатове, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Чийзкейк (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Ябълков пай (форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Ябълков сладкиш, покрит (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Плодов сладкиш със заливка (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Плодов сладкиш със заливка (1 стъклена тава)		150–160	✓	2	55–65
Сладък пай (1 стъклена тава)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време на готвене,  Fan plus, ✓ вкл., – изкл.
















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








<sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

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

## Таблицы за печене








### Тесто с мая

Сладкиши/печива (аксесоари)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
“Гугелхупф” (форма за “Гугелхупф”, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Коледен кекс (1 стъклената тава)		150–160	✓	1	60–70
Сладкиш от маслено тесто с/без пло- дове (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Плодов сладкиш (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Ябълков щрудел/охлювчета със стафиди (1 стъклена тава)		150–160	✓	2	25–35
Бял хляб (без форма за печене) (1 стъклена тава)		180–190	–	2	35–45
Бял хляб (правоъгълна форма, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Пълнозърнест хляб (правоъгълна фор- ма, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Втасване на тесто (Купа)		35	–	1	30

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време на готвене,  Fan plus,  MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

### Тесто с извара и олио

Сладкиши/печива (аксесоари)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Плодов сладкиш (1 стъклена тава)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Ябълков щрудел/охлювчета със стафиди (1 стъклена тава)		150–160	✓	2	25–35

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време на готвене,  Fan plus,  MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

## Таблицы за печене

### Пандишпаново тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🔥 ↑	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Пандишпанов блат за торта (2 яйца, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Пандишпанов блат за торта (4 яйца, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Пандишпанова торта (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)*	<input checked="" type="checkbox"/>	190	–	2	20–30
Пандишпанов блат правоъгълен (1 стъклена тава)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

Режим на работа, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, 🕒 време на готвене,  Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

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

<sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

### Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	🔥 ↑	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
Еклери (1 стъклена тава)	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170	✓	2	30–40
Бутер банички (1 стъклена тава)	<input checked="" type="checkbox"/>	170–180	✓	2	25–35
Френски макарон (1 стъклена тава)	<input checked="" type="checkbox"/>	120–130	✓	2	35–45
Меренги/безе (1 стъклена тава, 6 броя по Ø 6 cm)	<input checked="" type="checkbox"/>	80–100	–	2	120–150

Режим на работа, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, 🕒 време на готвене,  Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

## Пикантни ястия

Храна за готвене (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Пикантен пай (1 стъклена тава)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Лучен пай (лучник) (1 стъклена тава)		180–190 + 150	–	2	30–40
Пица, тесто с мая (1 стъклена тава)		160–170 + 80	–	2	25–35
Пица, тесто с олио и извара (1 стъклена тава)		150–160	–	2	25–35
Тост* (скара)	<sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Запечен/гратиниран, например тост (скара върху стъклената тава)	<sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Зеленчуци на скара (скара върху стъклена тава)	<sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво, време на готвене, Fan plus, MW + Fan plus, Full grill, Fan grill, ✓ вкл., – изкл.

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

<sup>1</sup> Изберете посочената степен на грила.












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









<sup>3</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>4</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

# Таблицы за печене

## Говеждо месо

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Говеждо филе, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Ростбиф, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Бургери <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Фрикадели <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време на готвене, <sup>8</sup> вътрешна температура,  Fan plus,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.

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

<sup>1</sup> Използвайте скара и стъклена тава.

<sup>2</sup> Преди това запържете месото на котлона.

<sup>3</sup> Изберете посочената степен на грила.

<sup>4</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>5</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>6</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.

<sup>7</sup> Обърнете печивото, когато е достатъчно запечено (1: време за печене страна 1, 2: време за печене страна 2).

<sup>8</sup> Ако разполагате с отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.



## Телешко месо

Храна за готвене (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> 1	 [min]	<sup>3</sup> [°C]
Телешко задушено, ок. 1,5 kg (съд за печене с капак)	<sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Телешко филе, ок. 1 kg (стъклена тава)	<sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup> ниво, време на готвене, <sup>3</sup> вътрешна температура, Fan plus, MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

<sup>1</sup> Преди това запържете месото на котлона.

<sup>2</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.

<sup>3</sup> Ако разполагате с отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

## СВИНСКО

Храна за готвене (аксесоари)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> 1	 [min]	<sup>7</sup> [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	<sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)	<sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Пушено свинско, ок. 1 kg (стъклена тава)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Руло “Стефани”, ок. 1 kg (стъклена тава)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Бекон (скара върху стъклена тава)	<sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Печена наденица (скара върху стъклена тава)	<sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

Режим на работа, температура, Booster, <sup>3</sup> ниво, време на готвене, <sup>7</sup> вътрешна температура, MW + Auto roast, MW + Fan plus, Full grill, ✓ вкл., – изкл.

<sup>1</sup> Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

<sup>2</sup> Изберете посочената степен на грила.

<sup>3</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>4</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.













<sup>5</sup> След като изтече половината от времето за готвене, долейте около 0,5 l течност.










<sup>6</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

<sup>7</sup> Ако разполагате с отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

## Таблици за печене
















### Агнешко, дивеч












Храна за готвене (аксесоари)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Агнешко бутче с кост, ок. 1,5 kg (съд за печене с капак)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Агнешко каре без кост (скара върху стъклена тава)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Каре от елен без кост (съд за печене)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Каре от сърна без кост (стък- лена тава)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Бут от дива свиня без кост, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup> ниво,  време на готвене, <sup>4</sup> вътрешна температура,  MW + Auto roast,  Fan plus,  Auto roast, ✓ вкл., – изкл.

- <sup>1</sup> Преди това запържете месото на котлона.
- <sup>2</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- <sup>3</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене и долейте около 0,5 l течност.
- <sup>4</sup> Ако разполагате с отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

## Птиче месо, риба

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C] + [W]		 3 1	 [min]	 4 [°C]
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (скара върху стъклена тава)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Пиле, ок. 1,2 kg (скара върху стъклена тава)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Птиче месо, ок 2 kg (плоска форма за печене във фурна върху стъклена тава)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Птиче месо, ок 4 kg (съд за печене върху стъклена тава)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Риба, 200–300 g (например пъстърва) (стъклена тава)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Риба, 1–1,5 kg (например дъгова пъстърва) (стъклена тава)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Режим на работа,  температура,  Booster,  3 1 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  MW + Auto roast,  Fan grill,  MW + Fan grill,  MW + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

\* Настройките са в сила също за спецификации съгласно EN 60705.

<sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.



<sup>2</sup> Обръщайте продукта по възможност, след като измине половината от времето за печене на грил.








<sup>3</sup> След като минат 30 минути, залейте с около 0,5 l течност.

<sup>4</sup> Ако разполагате с отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

## Данни за изпитвателните лаборатории












### Пробни ястия съгласно EN 60350-1








Пробни ястия (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Тарталети (1 стъклена тава <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
Тарталети (2 стъклени тави <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45
Шприцовани сладки (1 стъклена тава <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Шприцовани сладки (2 стъклени тави <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Ябълков пай (скара <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Пандишпанова торта (скара <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Тост (скара <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	2–4
Бургер (скара <sup>1</sup> върху стъклена тава <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>

 Режим на работа,  температура,  Booster, <sup>3</sup> ниво,  време на готвене,  Fan plus,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.

- <sup>1</sup> Използвайте само оригинални аксесоари на Miele.
- <sup>2</sup> Използвайте матова, тъмна форма за печене с падащо дъно. Поставете формата за печене с падащо дъно върху скарата.
- <sup>3</sup> Изберете посочената степен на грила.
- <sup>4</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- <sup>5</sup> Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- <sup>6</sup> Обърнете печивото, когато е достатъчно запечено (1: време за печене страна 1, 2: време за печене страна 2).

### Пробни ястия съгласно EN 60705 (режим на работа с микровълнова функция )

Пробни ястия		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Забележки <sup>3</sup>
Яйчен крем, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Относно съда вижте стандарта, размери на горния ръб 250 mm x 250 mm, печете отворено
Пясъчен сладкиш, 475 g		450	8–11	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър в горната част 220 mm, да се готви в отворено състояние
Смес с кайма, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Относно съда вижте стандарта, размери на горния ръб 250 mm x 124 mm, печете отворено
Картофен огретен, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Относно съда вижте стандарта, външен диаметър в горната част 220 mm, да се готви в отворено състояние
Пиле, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Вкарайте заедно решетката и стъклената тава, поставете първо пилето с гърдите надолу върху решетката
Размразяване на месо (кайма), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате
Малини, 250 g		150	6–8	3	Относно съда вижте стандарта, размразявайте, без да покривате

 Режим на работа,  микровълнова мощност,  време за размразяване или готвене,  Време за изравняване на температурата,  Microwave,  MW + Fan plus,  MW + Fan grill

- <sup>1</sup> По възможност обръщайте храната за готвене/продукта, който се размразява, след като изтече половината от времето.
- <sup>2</sup> Оставете ястието за времето на изравняване да постои на стайна температура, за да се разпредели температурата равномерно в него.
- <sup>3</sup> Поставете стъклената тава на ниво 1 и сложете по средата върху нея.

## Технически данни

---

### Декларация за съответствие

С настоящото Miele декларира, че тази фурна съответства на Директива 2014/53/ЕС.

Пълния текст на ЕС декларацията за съответствие можете да откриете на един от следните интернет адреси:

- Продукти, изтегляне, на [www.miele.bg](http://www.miele.bg)

Честотна лента на WLAN модула	2,4000 GHz–2,4835 GHz
-------------------------------	-----------------------

Максимална мощност на излъчване на WLAN модула	< 100 mW
--	----------

### Авторски права и лицензи за комуникационния модул

За обслужване и управление на комуникационния модул Miele използва собствени и чужди софтуери, които не попадат под действието на така наречените лицензни условия за отворен код. Тези софтуери/софтуерни компоненти са защитени с авторски права. Авторските права на Miele и трети лица трябва да се спазват.

Освен това в настоящия комуникационен модул са включени софтуерни компоненти, които се предоставят при лицензни условия за отворен код. Можете да извикате компонентите с отворен код заедно със сведенията относно авторските права, копията от съответно валидните лицензни условия, както евентуално и друга информация, локално през IP през уеб браузър (*[http://<ip\\_adresse>/Licenses](http://<ip_adresse>/Licenses)*). Посочените там правила относно отговорността и гаранцията на лицензните условия за отворен код са в сила само по отношение на съответните носители на авторски права.

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД  
Ул. Бяла черква №24  
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89  
+ 359 882 391 073

Имейл адрес: [info@miele.bg](mailto:info@miele.bg)  
[www.miele.bg](http://www.miele.bg)

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

H 7240 BM

bg-BG

M.-Nr. 11 235 910 / 15