


## Ръководство за експлоатация и монтаж Фурна



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

# Съдържание

---

Указания за безопасност и предупреждения .....	6
Вашият принос към опазването на околната среда .....	14
<b>Преглед</b> .....	<b>15</b>
<b>Панел за управление</b> .....	<b>16</b>
Бутон вкл./изкл. ....	17
Сензор за приближаване .....	17
Сензорни бутони .....	18
Сензорен дисплей.....	19
Символи.....	20
<b>Принцип на управление</b> .....	<b>21</b>
Избор на опция от менюто .....	21
Прелистване .....	21
Напускане на нивото на менюто .....	21
Промяна на стойност или настройка .....	21
Промяна на настройка в списъка за избор.....	21
Въвеждане на цифри с цифровата ролка .....	21
Въвеждане на цифри с цифровия блок.....	21
Промяна на настройка с лента със сегменти .....	21
Въвеждане на букви .....	22
Показване на контекстното меню .....	22
Преместване на записи .....	22
Показване на падащо меню.....	22
Показване на Help.....	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 .....	28
Повърхности с покритие PerfectClean .....	28
Аксесоари, пригодени за пиролиза.....	28
<b>Първо пускане в експлоатация</b> .....	<b>29</b>
Miele@home .....	29
Основни настройки .....	30
Първо загряване на фурната и промиване на изпарителната система .....	31
<b>Settings</b> .....	<b>33</b>
Преглед на настройките.....	33
Извикване на меню "Settings" .....	36
Language  .....	36
Time .....	36
Date .....	37
Lighting.....	37

Start screen.....	37
Display .....	37
Volume .....	38
Units .....	38
Booster .....	38
Recommended temperatures.....	38
Pyrolytic .....	38
Cooling fan run-on.....	39
Camera in oven.....	39
Movement sensor .....	39
Safety .....	40
Furniture front recognition .....	40
Miele@home .....	41
Remote control .....	41
Активиране на MobileStart.....	42
SuperVision .....	42
RemoteUpdate .....	42
Software version.....	43
Legal information.....	43
Showroom programme.....	43
Factory default .....	43
Operating hours (total) .....	43
<b>Alarm + minute minder .....</b>	<b>44</b>
Използване на функция Alarm.....	44
Използване на функция Minute minder .....	44
<b>Главно меню и подменюта .....</b>	<b>46</b>
<b>Съвети за пестене на енергия .....</b>	<b>48</b>
<b>Управление .....</b>	<b>50</b>
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене .....	50
Промяна на температурата и вътрешната температура.....	50
Настройване на времена за готвене .....	51
Промяна на настроените времена за готвене.....	51
Изтриване на настроените времена за готвене.....	51
Прекъсване на процеса на готвене .....	52
Предварително загряване на работната камера.....	52
Booster.....	52
Pre-heat.....	53
Crisp function.....	54
Смяна на режима на работа .....	54
<b>Moisture plus .....</b>	<b>55</b>
Стартиране на процеса с Moisture plus.....	56
Evaporate residual moisture .....	58

# Съдържание

---

<b>Automatic programmes</b> .....	<b>60</b>
Категории .....	60
Използване на автоматичните програми .....	60
Указания за използване .....	60
Search .....	61
<b>Special applications</b> .....	<b>62</b>
Defrost .....	62
Drying .....	63
Heat crockery .....	64
Prove dough .....	64
Keeping warm .....	64
Low temp. cooking .....	65
Sabbath programme .....	66
Консервиране .....	68
Дълбоко замразени продукти/готови ястия .....	69
<b>MyMiele</b> .....	<b>70</b>
<b>User programmes</b> .....	<b>71</b>
<b>Печене</b> .....	<b>74</b>
Препоръки за печене на тестени изделия .....	74
Указания относно таблиците за печене .....	74
Указания относно работните режими .....	75
<b>Печене на месо</b> .....	<b>76</b>
Съвети за печене .....	76
Указания относно таблиците за готвене .....	76
Указания относно работните режими .....	77
Кухненски термометър .....	78
<b>Печене на грил</b> .....	<b>82</b>
Препоръки относно печенето на грил .....	82
Указания относно таблиците за печене .....	82
Указания относно работните режими .....	83
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	<b>85</b>
Неподходящи почистващи препарати .....	85
Отстраняване на нормални замърсявания .....	86
Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip) .....	86
Почистване на работната камера с функцията Pyrolytic .....	87
Descale .....	90
Снемане на вратата .....	93
Разглобяване на вратата .....	94
Монтиране на вратата .....	97
Снемане на телескопичните водачи FlexiClip .....	98
Сваляне надолу на нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя .....	99
<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	<b>100</b>

<b>Сервизно обслужване</b> .....	<b>104</b>
Контакт при неизправности .....	104
Гаранция.....	104
<b>Монтаж</b> .....	<b>105</b>
Монтажни размери.....	105
Вграждане в горен или долен шкаф .....	105
Страничен изглед във висок шкаф .....	106
Страничен изглед в долен шкаф .....	107
Връзки и вентилация.....	108
Вграждане на фурната.....	109
Електрическо свързване .....	110
<b>Таблицы за печене</b> .....	<b>112</b>
Кексово тесто.....	112
Месено тесто .....	113
Тесто с мая.....	114
Тесто с извара и олио .....	115
Пандишпаново тесто .....	115
Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто .....	116
Пикантни ястия.....	117
Говеждо месо.....	118
Телешко месо .....	119
Свинско.....	120
Агнешко, дивеч.....	121
Птиче месо, риба .....	122
<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	<b>123</b>
Пробни ястия съгласно EN 60350-1 .....	123
Клас на енергийна ефективност.....	124
Технически данни за печки за домашна употреба .....	124
<b>Технически данни</b> .....	<b>125</b>
Декларация за съответствие.....	125
Авторски права и лицензи за комуникационния модул.....	125
Авторски права и лицензи.....	126

## Указания за безопасност и предупреждения

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

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

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

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

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

### Употреба по предназначение

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

► Тази фурна не е предназначена за употреба на открито.

► Използвайте фурната само за обичайните домакински дейности като запичане, печене на грил, готвене, размразяване, консервиране и сушене на хранителни продукти.

Всички други видове употреба са недопустими.

► Лица, които поради ограничените си физически, сензорни или умствени способности или поради своята неопитност или незнание не са в състояние да използват правилно фурната, трябва да бъдат наблюдавани по време на работа.

Тези лица може да използват фурната без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Те трябва да разпознават и да разбират потенциалните опасности от неправилна употреба.

► Поради специалните изисквания (например относно температура, влажност, химическа устойчивост, устойчивост на износване и вибрации) в работната камера са вградени специални лампи. Тези специални лампи може да се използват само за предвидената употреба. Те не са подходящи за осветление на помещение. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

► Тази фурна съдържа 2 източник на светлина от клас енергийна ефективност F.

### Деца в домакинството

► Използвайте блокировката на включването, за да не могат децата да включват фурната без надзор.

► Деца под 8 години трябва да стоят далеч от фурната, освен ако не са под непрекъснато наблюдение.

► Деца над 8 години може да използват фурната без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Децата трябва да разпознават и да разбират възможните опасности вследствие на неправилното обслужване.

► Децата не трябва да почистват или поддържат фурната за готвене без надзор.

► Наблюдавайте децата, когато се намират в близост до фурната. Никога не им позволявайте да играят с фурната.

► Опасност от задушаване с опаковъчни материали. В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат. Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.

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

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

► Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. При почистване с пиролиза фурната се затопля повече отколкото при нормална експлоатация.

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

► Опасност от нараняване от отворената врата. Товароносимостта на вратата е максимално 15 kg. Децата могат да се наранят на отворената врата.

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

# Указания за безопасност и предупреждения

---

## Техническа безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Докосването на токопроводящите връзки, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и може да доведат до неизправно функциониране на фурната. Никога не отваряйте корпуса на фурната.
- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.
- ▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.
- ▶ При фурни, които се доставят без захранващ кабел, трябва да се монтира специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ 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.

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

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

## 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.
- ▶ Емайлт на пода на работната камера може да се напука вследствие на концентрацията на топлина и да се олющи. 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 пригответни вече ястия или за затопляне на съдове, използвайте изключително 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.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на водната пара. В процеса на готвене на ястия с поддържане на влага и по време на изпаряването на остатъчната вода се образува пара, която може да причини тежки изгаряния. По време на изпускането на пара или изпаряването на остатъчната вода никога не отваряйте вратата.

## 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.
- ▶ Пластмасовите съдове, които не са пригодени за фурна, могат да се разтопят при високи температури и да повредят фурната. Използвайте само пластмасови съдове, които са пригодени за фурна. Спазвайте изискванията на производителя на съдовете.
- ▶ В затворени кутии при консервиране и загряване се създава свръхналягане, вследствие на което те могат да се спукат. Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.
- ▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Можете да се нараните на отворената врата или да се спънете в нея. Не оставяйте вратата отворена, когато не е нужно.
- ▶ Товароносимостта на вратата е максимално 15 kg. Не се облягайте и не сядайте върху отворената врата и не поставяйте тежки предмети върху нея. Внимавайте да не прищипвате нищо между вратата и работната камера. Фурната може да се повреди.

### **Важи за повърхности от неръждаема стомана:**

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

### **Почистване и поддръжка**

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте за почистване парочистачка.
- ▶ Грубите замърсявания в работната камера могат да доведат до образуване на силен дим. Отстранете грубите замърсявания от работната камера, преди да стартирате почистването с пиролиза.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на вредни изпарения. При пиролизата може да се освобождават изпарения, които могат да доведат до раздразнения на лигавиците. По време на пиролизата не стойте продължително време в кухнята и не позволявайте на децата и домашните любимци да влизат в нея. По време на пиролизата осигурете добро проветрение на кухнята. Не допускате миризмите да проникнат в други помещения.
- ▶ Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”). Монтирайте ги отново правилно.
- ▶ Стъклото на вратата може да се повреди вследствие на драскотини. За почистване на стъклото на вратата не използвайте абразивни средства, твърди гъби или четки и метални стъргалки.
- ▶ Във влажни и топли райони съществува повишена вероятност от поява на вредни насекоми (например хлебарки). Винаги поддържайте фурната и зоната около нея чисти. Щети от вредни насекоми не се покриват от гаранцията.

### Акcesoари

- ▶ Използвайте само оригинални акcesoари на Miele. Ако се монтират или вграждат други части, се губят правата на гаранция, гаранционни услуги и/или отговорността на производителя.
- ▶ Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата фурна, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.
- ▶ Използвайте само доставения от Miele кухненски термометър. Ако кухненският термометър е неизправен, трябва да го смените с нов оригинален кухненски термометър на Miele.
- ▶ Пластмасата на кухненския термометър може да се стопи при много високи температури. Не използвайте кухненския термометър в работните режими за печене на грил. Не съхранявайте кухненския термометър в работната камера.
- ▶ Поради високите температура при почистването с пиролиза акcesoарите, които не са пригодени за пиролиза, могат да се повредят. Преди да стартирате почистването с пиролиза, извадете от работната камера всички акcesoари, които не са пригодени за пиролиза. Това се отнася също и за акcesoарите, непригодени за пиролиза, които се закупуват допълнително (вижте глава “Почистване и поддръжка”).

# Вашият принос към опазването на околната среда

## Изхвърляне на опаковката

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

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

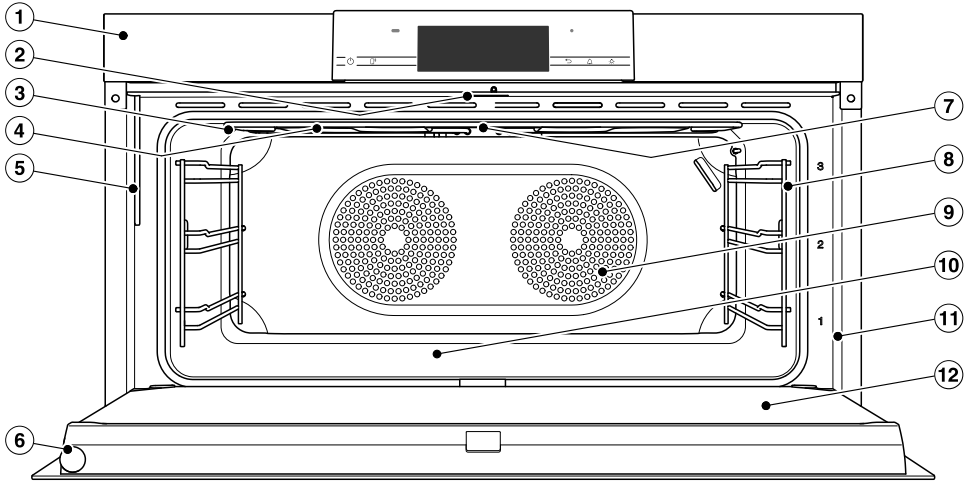
## Изхвърляне на употребяван уред

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



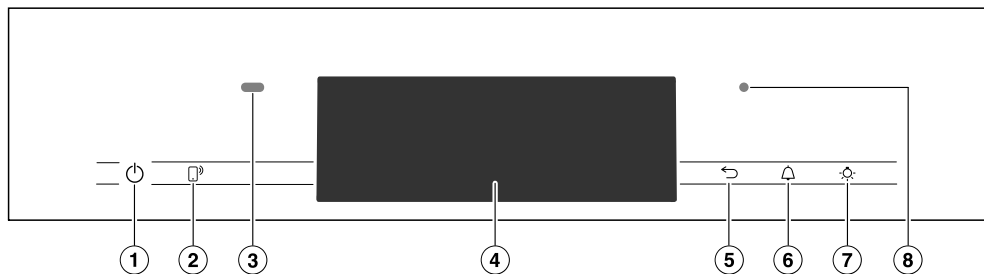
Вместо това за безплатното предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди се обърнете към официалните пунктове за предаване и обратно приемане, създадени към общината, търговеца или към Miele. По закон само Вие сте отговорни за изтриване на евентуално запаметените персонални данни на уреда,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






Фурна



- ① Панел за управление
- ② Затваряне на вратата
- ③ Нагревател за горно нагряване/грил нагревател с приемна антена за безжичен кухненски термометър
- ④ Отвори за подаване на пара
- ⑤ Тръба за пълнене на изпарителната система
- ⑥ Безжичен кухненски термометър
- ⑦ Камера
- ⑧ Решетки за поставяне с 3 нива
- ⑨ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑩ Под на работната камера с позициониран под него нагревател за долно нагряване
- ⑪ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑫ Врата


## Панел за управление



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



### Бутон вкл./изкл.

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

Този бутон служи за включване и изключване на фурната.

### Сензор за приближаване

Сензорът за приближаване се намира горе вляво върху панела за управление. Сензорът за приближаване разпознава, когато приближите например ръката или тялото си до сензорния дисплей.





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

# Панел за управление

## Сензорни бутони

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

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

Сензорен бутон	Функция
	<p>Ако искате да управлявате фурната през мобилно устройство, трябва да разполагате със системата <b>System Miele@home</b>, да включите настройката <b>Remote control</b> и да докоснете този сензорен бутон. След това този сензорен бутон светва и функцията <b>MobileStart</b> става налична.</p> <p>Докато този сензорен бутон свети, можете да управлявате фурната през мобилното си устройство (вижте глава <b>“Settings”, раздел “Miele@home”</b>).</p>
	<p>В зависимост от това, в кое меню се намирате, вие се връщате във висшестоящо меню или в главното меню.</p>
	<p>Когато на дисплея се появи меню или протича процес на готвене, с този сензорен бутон можете по всяко време да настроите кратковременен процес (напр. за варене на яйца) или аларма, (т.е. да зададете непроменливо точно време) (вижте глава <b>“Аларма и кратковременен процес”</b>).</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>

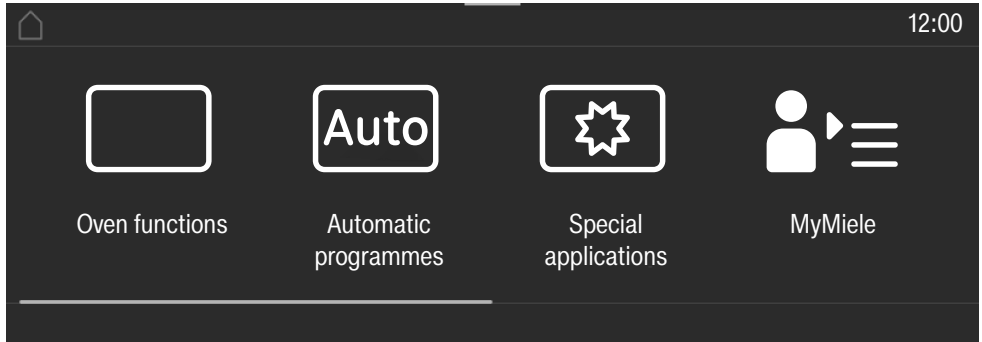
## Сензорен дисплей

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


Докосвайте сензорния дисплей само с пръсти.

Внимавайте зад сензорния дисплей да не попадне вода.

Сензорният дисплей е разделен на няколко зони.



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

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

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

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

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










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

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

# Панел за управление

## Символи

На дисплея могат да се появят следните символи:

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

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

При всяко докосване на възможен избор съответните знаци (дума и/или символ) се оцветяват в **оранжево**.

Полетата за потвърждение на работна стъпка са маркирани в **зелено** (на пример *OK*).

### Избор на опция от менюто

- Докоснете желаното поле или желаната стойност на сензорния дисплей.



### Прелистване

Можете да превъртате наляво или надясно.

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

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

### Напускане на нивото на менюто

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

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

### Промяна на стойност или настройка

#### Промяна на настройка в списъка за избор

Актуалната настройка е маркирана в оранжево.

- Докоснете желаната настройка.

Настройката се запазват. Вие се връщате във висшестоящо меню.

### Въвеждане на цифри с цифровата ролка

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

Променената цифра се запазват.

### Въвеждане на цифри с цифровия блок

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

Появява се цифровият блок.

- Чукнете върху желаната цифра.


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

Със стрелката ще изтриете последно въведената цифра.

- Потвърдете с *OK*.

Променената цифра се запазват.

### Промяна на настройка с лента със сегменти

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

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

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


Настройката се запазват. Вие се връщате във висшестоящо меню.

# Принцип на управление

## Въвеждане на букви

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

- Докоснете желаните букви или знаци.

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

- Докоснете Save.

Името се запаметява.

## Показване на контекстното меню

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


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

## Преместване на записи

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

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

## Показване на падащо меню

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

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


## Показване на Help


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

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

## Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

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

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

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

## Фирмена табелка

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

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

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

## Обхват на доставката

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

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

Оборудването зависи от модела.

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


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

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

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

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

## Решетки за поставяне

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

Обозначението на нивата можете да прочетете на фронталната рамка.

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

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

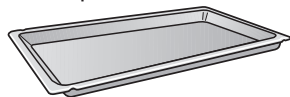
Телескопичните водачи FlexiClip (при наличност) се монтират на долните подпорни елементи.

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

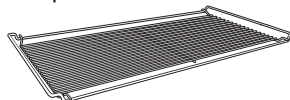
## Оборудване

### Универсална тава и скара със защита срещу изваждане

Универсална тава HUBB 91:



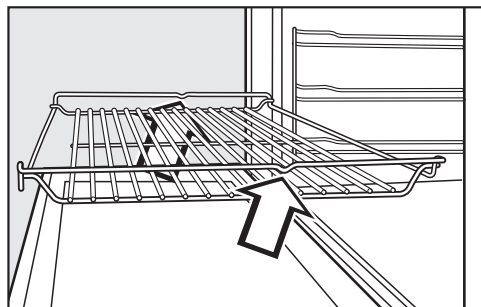
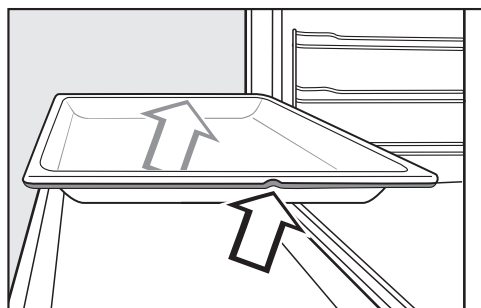
Скара HBBR 92:



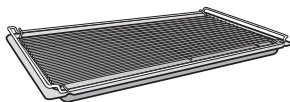
Вкарвайте аксесоарите винаги между подпорните елементи на съответното ниво в решетките за поставяне.

Вкарвайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу.

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

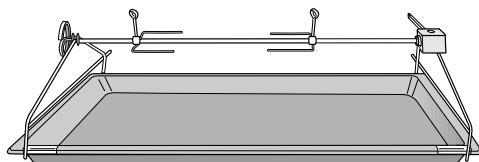


Вкарайте частите със защитата срещу изваждане назад.



Ако използвате универсалната тава с поставена върху нея скара, универсалната тава се вкарва между напречните подпорни елементи на съответното ниво и скарата ляга автоматично отгоре.

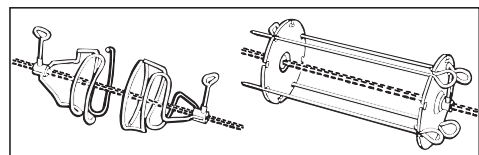
### Въртящ се грил



Продукти за печене, като руло или птиче месо, могат да се пекат с помощта на въртящия се грил. Чрез въртящото движение продуктите за печене се зачервяват равномерно от всички страни.

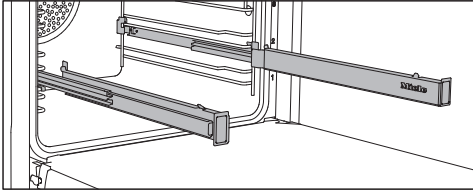
Товароносимостта на въртящия се грил е максимум 5 kg.

Освен това допълнително може да се закупи специален аксесоар за печене на грил на птиче месо и шишчета, който може да се закрепва на шиша на въртящия се грил:





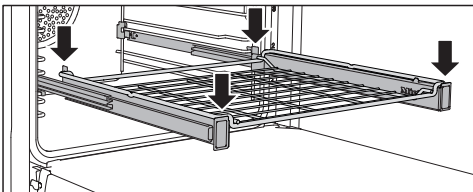
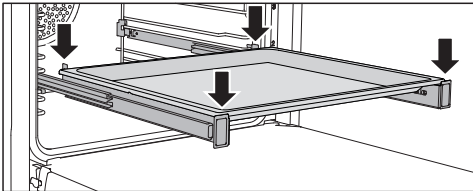
## Телескопични водачи FlexiClip HFC 92



Можете да използвате телескопичните водачи FlexiClip на нива 1–3.

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

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



Максималната товароносимост на телескопичните водачи FlexiClip е 15 kg.

## Монтаж и демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

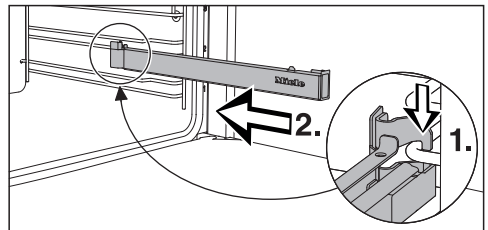
**⚠** Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

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

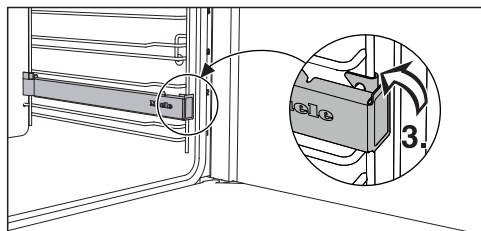
Монтирайте телескопичния водач FlexiClip с логото на Miele отдясно.

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



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

## Оборудване

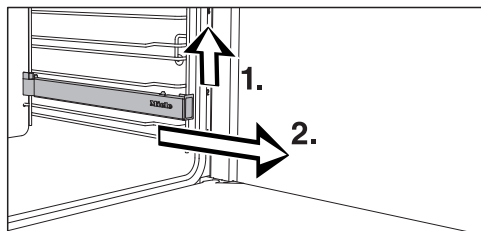


- Фиксирайте телескопичния водач FlexiClip на долния напречен подпорен елемент на нивото (3.).

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

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

- Вкарайте телескопичния водач FlexiClip докрай навътре.



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

### Кръгли форми за печене



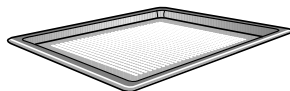
**Неперфорираната кръгла тава за печене HBF 27-1** е подходяща за приготвянето на пица, плоски сладкиши от тесто с мая или бъркано тесто, сладки и пикантни тарты, препечени десерти, пърленки или за запичане на дълбоко замразени сладкиши или пици.

**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.

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



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

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

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

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

- Вкарайте решетката за печене и поставете върху нея перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry.

## Плоча за печене HBS 70

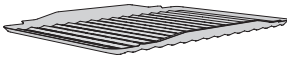


С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрускаво запечена долна коричка, като например пица, киш, хляб, хлебчета, пикантни печива или други подобни.

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

■ Поставете скарата и сложете плочата за печене върху нея.

## Тава за грил и печено HGBV 92



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

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

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

## Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

Съдовете за печене Gourmet на Miele се поставят на скарата. Съдът за печене Gourmet има незалепващо покритие и е подходящ за индукционни котлони.

Съдовете за печене Gourmet се предлагат с различни дълбочини. Ширина-та и височината са еднакви.

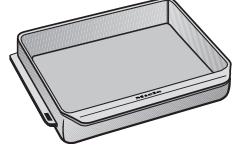
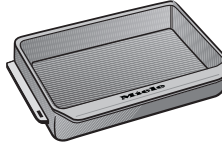
Подходящи капаци могат да се закупят отделно. При закупуване трябва да се посочи обозначението на модела.

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

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

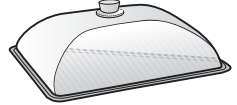
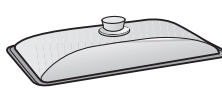
HUB 62-22

HUB 62-35



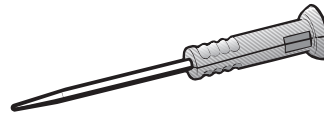
HBD 60-22

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.

## Кухненски термометър



Вашата фурна е оборудвана с безжичен кухненски термометър, с който можете да следите точната температура на процесите на печене (вижте глава “Печене”, раздел “Кухненски термометър”). Кухненският термометър се съхранява във вратата на фурната.

Ако кухненският термометър не е пъхнат докрай в кутията за съхранение, може при затваряне на вратата да се повреди.

След всяка употреба поставяйте кухненския термометър обратно в кутията за съхранение, като го пъхнете докрай.

# Оборудване

## Акcesoари за почистване и поддръжка

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

## Защитни функции

- **Блокировка на включването**  (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Блокировка на бутоните** (вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Вентилатор за охлаждане** (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”)
- **Защитно изключване**  
Защитното изключване се активира автоматично, когато фурната е работила прекалено дълго. Конкретната продължителност преди изключване зависи от избрания работен режим.
- **Врата с вентилация**  
Вратата е изработена отчасти от стъкло с покритие, което отразява топлината. По време на експлоатация допълнително към вратата се отвежда въздух, за да остане външното стъкло студено.  
Вие можете да снемете вратата и да я разглобите с цел почистване (вижте глава “Почистване и поддръжка”).
- **Блокировка на вратата** за почистване с пиролиза  
В началото на почистването с пиролиза вратата се блокира от съображения за безопасност. Вратата се освобождава отново, когато температурата в работната камера спадне под 280 °C.

## Повърхности с покритие PerfectClean

Повърхностите с покритие PerfectClean се отличават с прекрасен незалепващ ефект и изключително лесно почистване. Пригответените печива могат да се отделят лесно. Замърсяванията след печене на тестени изделия и меса се отстраняват лесно.

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

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

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

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

Повърхности с покритие PerfectClean

- Универсална тава
- Тава за грил и печено
- Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry
- Перфорирана кръгла форма за печене и за AirFry
- Кръгла форма за печене

## Акcesoари, пригодени за пиролиза

Прочетете указанията в глава “Почистване и поддръжка”.

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

- Решетки за поставяне
- Телескопични водачи FlexiClip HFC 92
- Скара

## 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 желаните език.

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

## Настройка на местоположението

- Изберете желаното местоположение.

## Настройване на Miele@home

На дисплея се появява Set up Miele@home?.

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

Дисплеят и приложението Miele Ви насочват през следващите стъпки.

## Настройване на датата

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

## Настройване на часа

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

## Завършване на първото пускане в експлоатация


- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.

Първото пускане в експлоатация е завършено.




## Първо загряване на фурната и промиване на изпарителната система

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

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

- Отстранете евентуално наличните стикери или защитните фолиа от фурната и аксесоарите.
- Преди загряване почистете работната камера с влажна кърпа от евентуален прах и остатъци от опаковката.
- Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip на решетките за поставяне и вкарайте всички тави, както и скаратата.
- Включете фурната с бутона Вкл./Изкл. .

Появява се главното меню.

- Изберете Oven functions .
- Изберете Moisture plus .
- Изберете Moisture plus + Fan plus .

Появява се препоръчителната температура (160 °C).

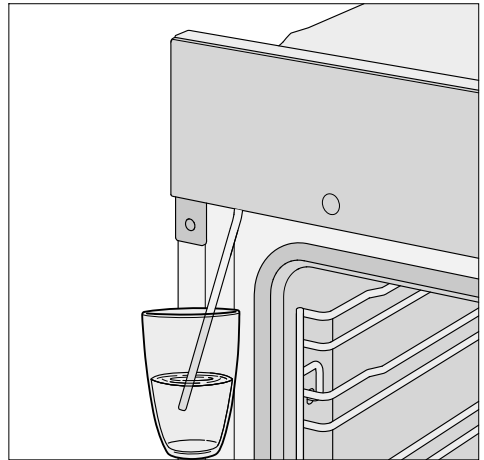
Включват се нагревателят и осветлението на работната камера, както и вентилаторът за охлаждане.

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

- Изберете Continue.
- Изберете Automatic.

Появява се искане за стартиране на процеса на засмукване.

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



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

Процесът на засмукване стартира.

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


- След процеса на засмукване отстранете съда и затворете вратата.

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

## Първо пускане в експлоатация

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


След известно време се осъществява автоматично изпускане на пара.

 Опасност от нараняване вследствие на водна пара.


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

По време на изпускането на пара не отваряйте вратата.

Загривайте фурната в продължение най-малко на един час.

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

### Почистване на работната камера след първото загряване

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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





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

- Извадете всички аксесоари от работната камера и ги почистете на ръка (вижте глава “Почистване и поддръжка”).
- Почистете работната камера с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Отстранете евентуалните остатъци от покриващото стъкло на камерата на тавана на работната камера.
- Подсушете повърхностите с мека кърпа.

Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.




## Преглед на настройките

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

\* Фабрична настройка

# Settings

Опция от менюто	Възможни настройки
Booster	On* Off
Recommended temperatures	
Pyrolytic	With reminder Without reminder*
Cooling fan run-on	Time controlled Temperature controlled*
Camera in oven	On Off*
Movement sensor	Switch the light on during cooking process*   Always on   Off Switch the appliance on On   Off* Acknowledge buzzer On*   Off
Safety	System lock  On   Off* Sensor lock On   Off*
Furniture front recognition	On Off*
Miele@home	Activate Deactivate Connection status Set up again Reset Set up
Remote control	On* Off
SuperVision	SuperVision display On   Off* Display in standby On   Only if there is a fault* Appliance list Display this appliance   Buzzer tones


\* Фабрична настройка

Опция от менюто	Възможни настройки
RemoteUpdate	On* Off
Software version	
Legal information	Open source licences
Showroom programme	Demo mode On   Off*
Factory default	Appliance settings User programmes MyMiele Recommended temperatures
Operating hours (total)	

\* Фабрична настройка

# Settings

## Извикване на меню “Settings”

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

Вие се намирате в главното меню.

■ Изберете  Settings.

■ Изберете желаната настройка.




Можете да проверите или да промените настройките.

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

## Language

Можете да настроите Вашия национален език и Вашето местоположение.

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

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

## Time

### Display

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

- On

Актуалният час се показва на дисплея винаги. Тази настройка води до повишена консумация на енергия. Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на докосване веднага и сензорът за близост разпознава автоматично, когато се приближите до дисплея.

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

- Off

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

- Night dimming

Часът се показва на дисплея само от 5 часа до 23 часа. През останалото време дисплеят е тъмен. Тази настройка води до повишена консумация на енергия.

## Clock type

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

При дигиталното показване допълнително се появява датата.

## Clock format

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

## Set

Вие настройвате часовете и минутите.

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

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



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

## Date

Вие настройвате датата.

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


## Lighting

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

## Start screen

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

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

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

## Display

### Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

-   
максимална яркост
-   
минимална яркост

### Colour scheme

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

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

### QuickTouch

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

- On  
Ако сте избрали допълнително настройката Time | Display | On или Night dimming, сензорните бутони и сензорът за близост реагират и когато фурната е изключена. Тази настройка води до повишена консумация на енергия.
- Off  
Независимо от настройката Time | Display, сензорните бутони и сензорът за близост реагират само когато фурната е включена, както и известно време след нейното изключване.

# Settings

## Volume

### Buzzer tones

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

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

- ■■■■■■■■

максимална сила на звука

- □□□□□□

звуковите сигнали са изключени

### Keypad tone

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


- ■■■■■■■■

максимална сила на звука

- □□□□□□

звукът на бутоните е изключен

### Welcome melody

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

## Units

### Temperature

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

### Booster

Функцията Booster служи за бързо загреване на работната камера.

- On

Функцията Booster се включва автоматично по време на фазата на загрева

ване за процес на готвене. Горният нагревател/грил нагревателят, пръстеновидният нагревател и вентилаторът едновременно загреват предварително работната камера до желаната температура.

- Off

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

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

## Recommended temperatures

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

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

■ Изберете желанния режим на работа.

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

■ Променете препоръчителната температура.

■ Потвърдете с *OK*.

## Pyrolytic

Можете да настроите дали да се показва препоръката за провеждане на пиролиза (With reminder) или не (Without reminder).

## Cooling fan run-on

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

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

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

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

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

## Camera in oven

Ако изберете настройката Camera in oven | On, по време на процес на готвене можете да получавате на Вашето мобилно устройство картини от работната камера.

Необходимото условие е на Вашето мобилно устройство да сте инсталирали приложението Miele и да разполагате със системата Miele@home (вижте глава „Settings“, раздел „Miele@home“).

Когато вратата е затворена, камерата периодично прави снимка на продукта, който е поставен на най-високото

от използваните нива.

Осветлението на работната камера е включено по време на целия процес на печене, за да се обезпечи оптимално качество на прехвърлянето.

При необходимост можете да адаптирате настройките за процеса на готвене през приложението Miele.

## Movement sensor


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

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

## Switch the light on


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

- Always on  
Когато се приближите към сензорния дисплей, осветлението на работната камера се включва. След 15 секунди осветлението на работната камера отново се изключва автоматично.

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

# Settings

## Switch the appliance on

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

## Acknowledge buzzer


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

## Safety


### System lock

Блокировката на включването предотвъзва срещу неволно включване на фурната.  
При активирана блокировка на включването можете веднага да настроите по-нататък аларма и кратковременен процес, както и да използвате функцията MobileStart.


Блокировката на включването се за-пазва и след спиране на тока.

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

## Sensor lock

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

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

Ако искате да изключите фурната при активирана блокировка на бутоните, докосвайте бутона Вкл./Изкл. , докато фурната се изключи.

## Furniture front recognition

- On  
Разпознаването на декоративния мебелен панел е активирано. С мощта на сензора за приближаване фурната разпознава автоматично дали е затворена мебелната вратичка.  
При затворена мебелна вратичка фурната се изключва автоматично след определено време.
- Off  
Разпознаването на декоративния мебелен панел е деактивирано. Фурната не разпознава дали е затворена мебелната вратичка.



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

Оставяйте мебелната вратичка винаги отворена, докато използвате фурната.

Затваряйте мебелната вратичка едва след като фурната се охлади напълно.

**Съвет:** Ако искате да използвате режим “Шабат”, изключете разпознаването на предния мебелен панел.

## Miele@home

Фурната е един от домакинските уреди, работещи с Miele@home, и разполага с функцията SuperVision.

Вашата фурна фабрично е оборудвана с WLAN модул за комуникация и е подходяща за безжична комуникация.

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

- **Activate**  
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е деактивирано. Функцията WLAN се включва отново.
- **Deactivate**  
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. Miele@home остава настроено, функцията WLAN се изключва.

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


## Remote control

Ако сте инсталирали приложението Miele на мобилното си устройство, разполагате със системата Miele@home и сте активирали дистанционното управление (On), можете да използвате функцията MobileStart и например да извикате указания за протичащите процеси на готвене на Вашата фурна или да завършите текущ процес на готвене. В мрежовия режим на готовност фурната се нуждае от макс. 2 W.

# Settings

## Активиране на MobileStart

■ Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

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


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

## SuperVision

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

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

### SuperVision display

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

### Display in standby

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

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

## Appliance list

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

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

## RemoteUpdate

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

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

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

## Включване/Изключване

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

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

## Работен процес на RemoteUpdate

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

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

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

Ако не желаете да инсталирате актуализацията, изключете RemoteUpdate.

Актуализацията може да трае няколко минути.

При RemoteUpdate обърнете внимание на следното:

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

## Software version

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

■ Потвърдете с *OK*.

## Legal information

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

■ Потвърдете с *OK*.

## Showroom programme

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

## Demo mode

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

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


## Factory default

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

## Operating hours (total)


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

## Alarm + minute minder

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



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


### Използване на функция Alarm


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


### Настройване на алармата


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

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

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


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

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

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

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

### Промяна на алармата


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

Появява се настроеният час за алармата.

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

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

### Изтриване на алармата


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

Появява се настроеният час за алармата.

- Изберете Delete.
- Потвърдете с Close.

Алармата се изтрива.

### Използване на функция Minute minder

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



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


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


## Настройване на кратковременен процес


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


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

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

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


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

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

- Изберете сензорния бутон  или желания кратковременен процес на дисплея.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

## Промяна на кратковременен процес


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

Появява се настроеният кратковременен процес.

- Настройте новия кратковременен процес.
- Потвърдете с Close.

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

## Изтриване на кратковременен процес





















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

Появява се настроеният кратковременен процес.







- Изберете Delete.
- Потвърдете с Close.

Кратковременният процес се изтрива.

## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Диапазон
Oven functions 		
Fan plus 	160 °C	30–250 °C
Conventional heat 	180 °C	30–280 °C
Moisture plus 		
Moisture plus + Auto roast 	160 °C	130–230 °C
Moisture plus + Fan plus 	160 °C	130–250 °C
Moisture plus + Intensive bake 	170 °C	130–250 °C
Moisture plus + Conventional 	180 °C	130–280 °C
Rotisserie 		
Large rotisserie 	240 °C	200–300 °C
Small rotisserie 	240 °C	200–300 °C
Intensive bake 		
Auto roast 	160 °C	100–230 °C
Bottom heat 		
Top heat 		
Full grill 		
Economy grill 		
Fan grill 		
Eco Fan heat 		
Automatic programmes 		




## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Диапазон
Special applications 		
Defrost	25 °C	25–50 °C
Drying	60 °C	30–70 °C
Heat crockery	80 °C	50–100 °C
Prove dough		
Prove for 15 minutes	–	–
Prove for 30 minutes	–	–
Prove for 45 minutes	–	–
Low temp. cooking	100 °C	80–120 °C
Sabbath programme	180 °C	50–250 °C
Keeping warm	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
User programmes 		
Settings 		
Maintenance 		
Descalc		
Pyrolytic		

# Съвети за пестене на енергия

---

## Процеси на готвене

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



### Използване на остатъчната топлина

- При процеси на приготвяне с температури над 140 °C и време на приготвяне над 30 минути, припл. 5 минути преди края на процеса на печене можете да намалите температурата до минималната температура, която може да се настрои. Наличната остатъчна топлина е достатъчна, за да бъде довършен процесът на готвене. В никакъв случай обаче не изключвайте фурната (вижте глава “Указания за безопасност и предупреждения”).
- Ако за даден процес на готвене сте въвели време, нагревателят на работната камера се изключва автоматично малко преди края на процеса. Наличната остатъчна топлина е достатъчна, за да бъде довършен процесът на готвене.
- Стартирайте почистването с пиролиза най-добре непосредствено след процес на готвене. Наличната остатъчна топлина понижава разхода на енергия.

### Настройки

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

### Режим енергоспестяване

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

## Управление

- Включете фурната.

Появява се главното меню.

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

Показват се работният режим и препоръчителната температура.

- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.

Препоръчителната температура се приема в рамките на няколко секунди. Можете да промените температурата впоследствие с избор на индикацията за температура.

- Потвърдете с *OK*.

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

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

- След процеса на готвене изберете Finish.
- 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
- Duration
- Finish at
- Start at
- Booster
- Pre-heat
- Crisp function

## Промяна на температурата и вътрешната температура

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

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

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

Процесът на готвене продължава с променената зададена температура.

## Настройване на времена за готвене

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

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

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

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

- Duration  
Вие настройвате времето, което е необходимо на продуктите, за да се сготвят. След изтичане на това време нагревателят на работната камера автоматично изключва. Максималното време за готвене, което може да се настрои, зависи от избрания режим на работа.
- Finish at  
Вие определяте момента, в който да завърши процесът на готвене. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се изключва.
- Start at  
Тази функция се появява в менюто едва след като сте настроили Duration или Finish at. С Start at определяте момента, в който да стартира

процесът на готвене. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.

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

## Промяна на настроените времена за готвене

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

При спиране на тока настройките се изтриват.

## Изтриване на настроените времена за готвене

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

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

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

# Управление

## Прекъсване на процеса на готвене

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

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

- Изберете Finish.

Появява се главното меню.

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

- Изберете Cancel.

Появява се Cancel process?.

- Изберете Yes.

Появява се главното меню.

## Предварително загряване на работната камера

Функцията Booster служи за бързо загряване на работната камера в някои режими на работа.





Функцията Pre-heat може да се използва във всеки работен режим, но трябва да се стартира за всеки процес на готвене поотделно.

Ако сте настроили време за готвене, то започва да се отброява едва след като бъде достигната зададената температура и Вие сте поставили продукта за печене.

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

- Повечето от ястията можете да сложите в студена работна камера, за да използвате топлината още по време на фазата на загряване.





- Предварително загряване на фурната е необходимо при следните ястия и работни режими:

- Тъмни теста за хляб, както и ростбиф и филе в режими Fan plus , Moisture plus  и Conventional heat 
- Сладкиши и сладки с по-кратко време за печене (до ок. 30 минути), както и чувствителни теста (напр. пандишпан) в режим Conventional heat  (без функцията Booster)

## Booster

Функцията Booster служи за бързо загряване на работната камера.

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

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

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

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

Изключвайте функцията Booster, когато готвите такива ястия.

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

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

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

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

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

- Изтеглете надолу падащото меню.

**Booster** е маркирано в оранжево.

- Изберете **Booster**.

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

- Затворете падащото меню.

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

## Pre-heat

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

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

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

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

## Включване на Pre-heat

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

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

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

- Изтеглете надолу падащото меню.

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

- Изберете **Pre-heat**.

**Pre-heat** е маркирано в оранжево.

- Затворете падащото меню.

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

- Поставете продуктите за готвене в работната камера, когато бъдете подканени за това.

- Потвърдете с **OK**.

## Crisp function

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

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

### Включване на Crisp function

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

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

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

- Изтеглете надолу падащото меню.

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

- Изберете Crisp function.

Crisp function е маркирано в оранжево.

- Затворете падащото меню.

Функцията Crisp function е включена.

## Смяна на режима на работа

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


- Изберете символа на избрания режим на работа.

- Ако сте настроили време за готвене, потвърдете съобщението Cancel process? с Yes.





- Изберете нов режим на работа.

Появяват се промененият режим на работа и съответните препоръчителни стойности.

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

Вашата фурна е оборудвана с изпарителна система за поддържане на влага по време на процесите на готвене. При печене на меса и тестени изделия или готвене в работен режим Moisture plus  оптимизираното подаване на пара и въздух гарантира равномерно печене и зачервяване.

Можете да комбинирате поддържането на влага с други видове нагряване:

- Moisture plus + Auto roast 
- Moisture plus + Fan plus 
- Moisture plus + Intensive bake 
- Moisture plus + Conventional 

След избор на желан работен режим настройте температурата и определете вида и броя на изпусканията на пара (Automatic, Manual и With timer).

През тръбата за пълнене отляво под панела за управление в изпарителната система се засмуква прясна чешмяна вода.

Течности, различни от вода, водят до повреди на фурната.

При процеси на готвене с поддържане на влага използвайте само прясна чешмяна вода.

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

## Подходящи продукти за готвене

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

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

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

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

# Moisture plus

## Стартиране на процеса с Moisture plus

Нормално е по време на изпускането на пара вътрешната страна на стъклото на вратата да се изпоти. Отложената по стъклото влага се изпарява по време на печенето.

- Подгответе продуктите за печене и ги поставете в работната камера.
- Изберете Oven functions .
- Изберете Moisture plus .
- Изберете желанния режим на работа с поддържане на влага. Процесите на готвене протичат по един и същи начин с всички видове нагряване.

Появява се препоръчителната температура.

### Настройка на температурата

- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.
- Изберете Continue.
- Ако е необходимо, включете функцията Pre-heat през падащото меню.

Появяват се възможностите за активиране на изпусканията на пара.

### Избор на изпускания на пара

- Изберете Automatic, Manual или With timer.
  - Automatic  
След фазата на нагряване фурната автоматично прави 1 изпускане на пара.
  - Manual  
През сензорния дисплей Вие сами активирате 1, 2 или 3 изпускания на пара.

- With timer  
Вие настройвате часовете за изпусканията на пара. Фурната задейства 1, 2 или 3 изпускания на пара в часовете, които сте задали.

Ако искате да печете продукти като хляб или хлебчета в предварително нагрятата работна камера, най-добре активирайте изпускането на пара ръчно и включете функцията Pre-heat. Задействайте първото изпускане на пара веднага след вкарването на продуктите за печене.

При избор на повече от едно изпускане на пара второто изпускане на пара трябва да се активира най-рано при температура на работната камера 130 °C.

Ако искате да използвате функцията Pre-heat, вземете под внимание фазата на нагряване при изпусканията на пара, които се активират ръчно и които са с управление във времето (вижте глава „Управление“, раздел „Pre-heat“).

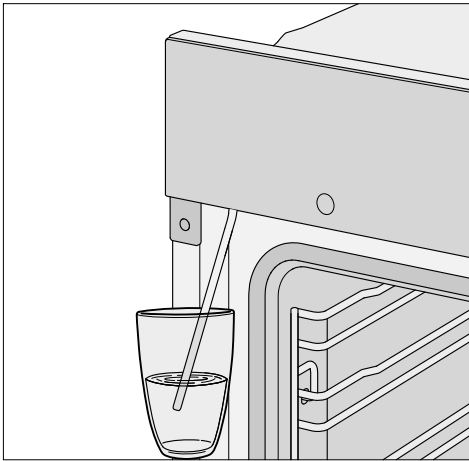
- Изберете броя на изпусканията на пара (само при Manual или With timer).
- При необходимост настройте часовете за изпусканията на пара.
- Изберете Continue.

Появява се искане за стартиране на процеса на засмукване.



## Приготвяне на вода и стартиране на процеса на засмукване

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



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

Процесът на засмукване стартира.

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

Можете да прекъсвате и продължавате процеса на засмукване по всяко време с избор на **Stop** или **Start**.

- След процеса на засмукване отстранете съда и затворете вратата.

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

Включват се нагревателят на работната камера и вентилаторът за охлаждане. Показват се зададената и действителната температура.

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

Ако сте избрали **With timer**, можете да проверите часа преди активирането през **i Info**.

## Активиране на изпусканията на пара

**!** Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

Наред с това водната пара, която се отлага по панела за управление, води до удължено време на реакция на сензорните бутони и сензорния дисплей.

По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

## Automatic

След фазата на нагряване изпускането на пара се задейства автоматично.

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

След изпускането на пара **Burst of steam** изчезва от дисплея.


- Завършете процеса на готвене.

## Manual

Можете да активирате изпусканията на пара, когато се появи **Burst of steam** и **Start** се маркира със зелен фон.

# Moisture plus

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

**Съвет:** За времето на изпускане на пара се ориентирайте от рецептите в готварската книга, включена в доставката, или от приложението Miele. За подсещане в точния момент настройте функцията Minute minder .

## ■ Изберете Start.

Изпускането на пара се задейства. Start е дезактивирано.

■ Когато Start се маркира със зелен фон, процедирайте по същия начин, за да задействате следващи изпускания на пара.

След последното изпускане на пара Start се дезактивира.

■ Завършете процеса на готвене.

## With timer

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

Burst of steam се появява, когато бъде задействано изпускането на пара.


След последното изпускане на пара Burst of steam изчезва от дисплея.

■ Завършете процеса на готвене.


## Evaporate residual moisture

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

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

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.


По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

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

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

■ След изстиване на работната камера на всяка цена отстранете изпотяването от нея и вратата.

## Незабавно задействане на изпаряването на остатъчната вода

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

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

Появява се запитването Evaporate residual moisture?.

- Изберете Yes.

Появяват се Evaporate residual moisture и данни за времето.

Изпаряването на остатъчната вода стартира. Можете да проследите процътането.

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

В края на изпаряването на остатъчната вода се появява Finished.

- Изберете Close.

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

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

## Прескачане на изпаряването на остатъчната вода

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

По възможност не прекъсвайте изпаряването на остатъчната вода.

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

Появява се Evaporate residual moisture?.

- Изберете Skip.


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

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

# Automatic programmes

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

## Категории

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

## Използване на автоматичните програми

■ Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор.

■ Изберете желаната категория.


Появяват се наличните в избраната категория автоматични програми.

■ Изберете желаната автоматичната програма.

■ Следвайте указанията на дисплея.

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

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

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

## Указания за използване

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

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

## Search

(в зависимост от езика)

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

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

Вие се намирате в главното меню.

■ Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор на категории.

■ Изберете Search.

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

В долния колонтитул се показва броят на съвпаденията.

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

■ Изберете XX hits.

Показват се намерените категории и автоматичните програми.

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

Автоматичната програма стартира.

■ Следвайте указанията на дисплея.

## Special applications


---

В тази глава ще намерите информация за следните приложения:


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

### Defrost

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

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

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

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

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

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

Не използвайте размразената течност от продукта.

Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

### Препоръки

- Оставете замразената храна без опаковката да се размрази в универсалната тава или в дълбок съд.
- Използвайте за размразяване на птиче месо универсалната тава с поставена върху нея скара. Така замразеният продукт не стои в течността от размразяването.
- Месото, птичето месо и рибата не е необходимо да бъдат напълно размразени преди печене. Достатъчно е само да са започнали да се размразяват. Тогава повърхността е достатъчно мека, за да поеме подправките.

### Drying

Съхненето или сушенето представляват традиционен начин за консервиране на плодове, някои видове зеленчуци и подправки.






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



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


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

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

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


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

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

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

- Ако в отделението на фурната се образуват водни капки, намалете температурата.

### Изваждане на изсушените продукти

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

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.

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


- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.


# Special applications

## Heat crockery

При предварително подгриване на съдовете хранителните продукти не изстиват толкова бързо.

Използвайте термоустойчиви съдове.

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


 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

За изваждане на съда слагайте кухненски ръкавици.

## Prove dough


Тази програма е разработена за втасване на тесто.

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

## Keeping warm

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

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

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



### Low temp. cooking

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

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

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

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

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

- Използвайте само добре отлежало, постно месо без жилите и мазнините по краищата. Костта трябва да бъде отстранена предварително.
- За запържване използвайте мазнина, която може да се загрева до много висока температура (например топено масло, готварско олио).
- По време на печенето не покривайте месото.

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


- Когато процесът на готвене завърши, можете да нарежете месото веднага. Няма нужда да изчаквате определен период от време.
- Оставете месото в работната камера, докато го сервираете. Това не се отразява негативно върху резултата от печенето.

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

### Използване на специалното приложение Low temp. cooking

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

- Изберете Special applications .
- Изберете Low temp. cooking.
- Следвайте указанията на дисплея. При предварителното загряване поставете необходимия аксесоар в работната камера.
- Настройте температурата и вътрешната температура.
- Докато загрее работната камера, запържете добре парчето месо на готварския плот от всички страни.

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от награвателите, работната камера и аксесоарите.

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

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

## Special applications


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

### Използване на режим на работа Conventional heat

Ориентирайте се по данните в таблиците за готвене на края на това ръководство.

Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара.

- Поставете универсалната тава със скарата на ниво 1.
- Изберете Oven functions .
- Изберете работен режим Conventional heat  и температура 120 °C.
- Загрейте предварително работната камера заедно с универсалната тава и скарата за около 15 минути.
- Докато загрее работната камера, запържете добре парчето месо от всички страни на готварския плот.

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.


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

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

- Поставете запърженото месо на скарата.
- Намалете температурата на 100 °C (вижте глава “Таблицы за готвене”).
- Допечете месото докрай.

### Sabbath programme

Специалните приложения Sabbath programme и Yom-Tov служат за поддържане на религиозни обичаи. Следвайте инструкциите на дисплея, за да изпълните изискванията за Шабат. Фурната се нагрява до настроената от Вас температура и поддържа тази температура в продължение на максимум 24 часа (Sabbath programme) или 76 часа (Yom-Tov). Фурната се изключва автоматично след 76 часа и при двете специални приложения.

- Изключете разпознаването на предния мебелен панел.
- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете Special applications .
- Изберете Sabbath programme.
- Изберете желаното специално приложение (Sabbath programme или Yom-Tov).

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

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

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

### Използване на Sabbath programme

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

- Настройте температурата.
- Изберете Start.

Появяват се Sabbath programme и настроената температура. Нагревателят на работната камера се включва ок. 30 секунди след като затворите вратата. Осветлението на работната камера остава включено по време на целия процес на печене. Часът не се показва на дисплея. Сензорът за приближаване и всички сензорни бутони (освен бутон Вкл./Изкл. ☺) не реагират.

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

Ако съобщението **не** се появи, фурната не се загрева и можете да отворите и затворите вратата. Веднага щом отворите вратата един път, нагревателят на работната камера **остава изключен** до края на специалното приложение.

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

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

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

### Използване на Yom-Tov

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

- Настройте температурата.
- Изберете Start.

Появяват се Yom-Tov и настроената температура.

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

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

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

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


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

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

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


# Special applications

## 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 6–8 буркана с вместимост 1 l.

Използвайте само специални буркани, които можете да намерите в специализираните магазини (буркани за консервиране или с капачка на винт). Използвайте само неповредени буркани и гумени пръстени.

■ Преди консервирането измийте бурканите с гореща вода и ги напълнете най-много до 2 cm под ръба.

■ След напълване на продуктите за консервиране почистете ръба на буркана с чиста кърпа и гореща вода и затворете бурканите.

■ Поставете универсалната тава на ниво 1 и сложете бурканите върху нея.

■ Изберете работен режим Fan plus  и температура 160–170 °C.

■ Изчакайте, докато в бурканите започнат да се образуват равномерно мехурчета.

Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.

## Консервиране на плодове и краставици


■ Когато видите в бурканите мехурчета, настройте посочената температура за второ нагриване и оставете бурканите да постоят в топлатата работна камера за посоченото време.


## Консервиране на зеленчуци

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


■ След консервиране настройте посочената температура за второ нагриване и оставете бурканите да постоят в топлатата работна камера за посоченото време.

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

 Температура и време за консервиране, след като се появят мехурчета

 Температура и време на второ нагриване

### Изваждане на бурканите след консервиране

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

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

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

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

### Дълбоко замразени продукти/готови ястия

#### Съвети за сладкиши, пица и багети

- Печете сладкиши, пица и багети върху скарата с подложена хартия за печене. Универсалната тава може да се деформира при приготвянето на тези дълбоко замразени продукти толкова силно, че в горещо състояние вече да не може да се извади от работната камера. Всяко следващо използване

води до нова деформация.

- Избирайте по-ниските температури от препоръчаните върху опаковката.

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


- Тези дълбоко замразени продукти можете да печете в универсалната 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.

В MyMiele  можете да запаметите често ползваните приложения.

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

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


## Добавяне на записи

Можете да добавите до 20 записа.

■ Изберете MyMiele .

■ Изберете Add entry.

Можете да изберете подточки от следните рубрики:

- Oven functions
- Automatic programmes  **Auto**
- Special applications  
- User programmes  
- Maintenance  

■ Потвърдете с *OK*.

В списъка се появява избраната подточка със съответстващия ѝ символ.

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

## Изтриване на записи

■ Изберете MyMiele .

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

■ Изберете Delete.

Записът се изтрива от списъка.

## Преместване на записи

■ Изберете MyMiele .

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

■ Изберете Move.

Около записа се появява оранжева рамка.

■ Преместете записа.

Записът застава на желаната позиция.

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

- Можете да комбинирате до 9 стъпки на готвене, за да опишете точно изпълнението на любимите си или често използваните рецепти. При всяка стъпка от процеса на готвене можете да избирате настройки, като например работен режим, температура и време за готвене или вътрешна температура.
- Можете да определите нивото (нивата) за храната за готвене.
- Можете да въведете името на програмата, което е посочено във Вашата рецепта.

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

Други възможности за съставяне на собствени програми:

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

След това въведете име на програмата.

## Съставяне на собствени програми

■ Изберете User programmes .

■ Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка на готвене.

Следвайте указанията на дисплея:

■ Изберете и потвърдете желаните настройки.

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

Всички настройки за първата стъпка на готвене са определени.

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

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

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

■ Изберете желаното ниво (желаните нива).

■ Потвърдете с OK.

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

■ Изберете Save.

■ Въведете името на програмата чрез клавиатурата.

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

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


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

■ Потвърдете с OK.

# User programmes

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

## Стартиране на собствените програми


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

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

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

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


Програмата стартира веднага или в зададения час.

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

- Когато програмата изтече, изберете *Close*.

## Промяна на стъпки на готвене


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


- Изберете User programmes .
  - Докоснете програмата, която искате да промените и задръжте, докато не се появи контекстното меню.
  - Изберете *Change*.
  - Изберете стъпката за готвене, която искате да промените или *Add*, за да добавите стъпка за готвене.
  - Изберете и потвърдете желаните настройки.
  - Ако искате да стартирате променената програма, без да я промените, изберете *Start*.
  - Ако сте променили всички настройки, изберете *Save*.
- На дисплея се появява потвърдението, че името на Вашата програма е запаметено.
- Потвърдете с *OK*.



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

## Преименуване на собствени програми

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

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


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

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

- Потвърдете с *OK*.

Програмата се преименува.


## Изтриване на собствени програми

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

Програмата се изтрива.

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

## Преместване на собствени програми

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

Около записа се появява оранжева рамка.

- Преместете програмата.

Програмата застава на желаната позиция.

# Печене

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

## Препоръки за печене на тесни изделия

- Настройте време за готвене. При печене на тесни изделия избраното предварително време не трябва да бъде прекалено дълго. Тестото ще засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.
- Като цяло можете да използвате скарата, плитката тава за печене във фурна, универсалната тава и всяка друга тава за печене от термоустойчив материал.
- Избягвайте светли тънкостенни форми от бял материал, тъй като при тях се получава неравномерно или слабо зачервяване. При неблагоприятни обстоятелства продуктите не се опичат добре.
- Слагайте сладкиша в правоъгълните или продълговатите форми напречно в работната камера, за да постигнете оптимално разпределение на топлината във формата и равномерно изпичане навсякъде.
- Поставяйте формите за печене винаги върху скарата.
- Печете плодовите сладкиши и кейковете със сезонни плодове в универсалната тава.

## Използване на хартия за печене

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

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

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

### Избор на температура

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

### Избор на време за готвене

Времената в таблиците за готвене се отнасят, ако не е посочено друго, за готвене в незагрята предварително

работна камера. При предварително загрята камера те следва да се намалят с ок. 10 минути.

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

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


## Указания относно работните режими

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

### Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

### Използване на Fan plus

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

Използвайте този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

- 1 ниво: Вкарайте продукта на ниво 1.
- 2 нива: Вкарайте продуктите на нива 1+3.

## Препоръки

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

### Използване на Moisture plus

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

- Вкарайте продукта на ниво 1.

### Използване на Intensive bake

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

Не използвайте този работен режим за печене на плоски сладки.

- Поставете сладкиша на ниво 1 или 2.

### Използване на Conventional heat

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

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

- Вкарайте продукта на ниво 1 или 2.

### Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарайте продукта на ниво 2.

# Печене на месо

## Съвети за печене

- Можете да използвате всякакви съдове от термоустойчив материал като напр. съда за печене на Miele, тенджери, съдове от топлоустойчиво стъкло, ръкави или пликове за печене, глинени съдове “Römertopf”, универсална тава, скара и/или тава за грил и печено (при наличност) върху универсалната тава.
- **Предварително загряване** на работната камера е необходимо само при приготвяне на ростбиф и филе. Принципно предварително загряване не е необходимо.
- За печене на месо използвайте **затворен съд за готвене**, напр съда за печене на Miele. Месото остава сочно отвътре. Работната камера остава по-чиста в сравнение с печенето върху скарата. Остава достатъчно сок за приготвяне на сос.
- Ако използвате **ръкав или плик за печене**, спазвайте указанията върху опаковката.
- Ако използвате за печене **скара или отворен съд за готвене**, можете да намажете месото, ако няма тлъстини, с мазнина, да го покриете с парченца сланина или да го шпиковате.
- **Подправете** месото и го сложете в съда за готвене. Наредете върху него парченца масло или маргарин, или го залейте с олио или готварска мазнина. Към по-големи парчета печено с малко съдържание на мазнини (2–3 kg) и мазно птиче месо добавете около 1/8 l вода.





- По време на печенето не добавяйте прекалено много течност. По този начин се пречи на **зачервяването** на месото. Зачервяването се получава към края на времето за изпичане. Месото допълнително се зачервява интензивно, ако след около половината от времето за печене махнете капака от съда.
- След като приключи времето за печене, извадете печивото от работната камера, завийте го в алуминиево фолио и го оставете да **постои** около 10 минути. Тогава при разрязване от месото изтича по-малко сок.
- Кожата на **птичето месо** става хрупкава, ако 10 минути преди края на времето за изпичане я намажете с помощта на четка с леко подсолена вода.

## Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене ще намерите на края на това ръководство.

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

## Избиране на температура

- Избирайте основно по-ниската температура. При по-високи температури от посочените месото се зачервява, но не се опича добре.
- При Fan plus , Moisture plus  и Auto roast  избирайте температура, по-ниска с около 20 °C в сравнение с Conventional heat .
- При парчета месо, които тежат повече от 3 kg, избирайте температура, която е с около 10 °C по-ниска в

сравнение с тази, която е посочена в таблицата за печене. Процесът на печене продължава малко по-дълго, но месото се запича равномерно и коричката не става прекалено дебела.

- При печене на скарата избирайте температура, която е с около 10 °C по-ниска в сравнение с тази, при печене в затворен съд.

## Избор на време за готвене

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


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


## Препоръки

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

## Указания относно работните режими

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

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



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


## Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

## Използване на Fan plus или Auto roast

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

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

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

- Вкарвайте продукта на ниво 1 или 2.

## Използване на Moisture plus

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

## Печене на месо

- Вкарвайте продукта на ниво 1.

### Използване на Conventional heat

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

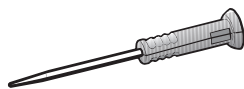
- Вкарвайте продукта на ниво 1.

### Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарвайте продукта на ниво 1.

## Кухненски термометър



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

### Начин на функциониране

Металният връх на кухненския термометър се забожда в продукта изцяло до дръжката. На металния връх се намира сензор за температура, който по време на процеса на готвене измерва температурата вътре в печивото.

Сензорът за температура се намира на около 2 cm зад върха. Забодете металния връх така в печивото, че температурният сензор да дойде в средата (вижте глава “Важни указания за използване”).

Покачването на вътрешната температура в храната за готвене отразява степента на запичане. В зависимост от това дали искате печеното напри-

мер средно изпечено или добре изпечено, настройте по-ниска или по-висока вътрешна температура.

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

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

Прехвърлянето на стойностите на вътрешната температура към електрониката на фурната се извършва посредством радиосигнали между предавателя в дръжката на кухненския термометър и приемната антена в задната стена, когато поставите печивото със забодения кухненския термометър в работната камера.

Коректно предаване на сигналите може да се гарантира само при затворена врата. Ако по време на процес на готвене вратата бъде отворена, примерно за да се сложи заливка на печеното, предаването на радиосигналите се прекъсва. То се продължава едва след затваряне на вратата. Трябва да минат няколко секунди, преди на дисплея отново да се покаже актуалната вътрешна температура.









При температури над 100 °C сензорът за температура се поврежда. Когато е забоден в продукта, няма опасност от повреда, тъй като максималната вътрешна температура, която може да се настройва, е 99 °C.

Ако не използвате кухненския термометър, по време на процеса на готвене не го оставяйте в работната камера, а го поставете в кутията за съхранение на вратата.

## Възможности за употреба

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

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

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

## Важни указания за използване

За оптимално функциониране спазвайте задължително следните указания.

Металният връх на кухненския термометър може да се отчупи.

Не използвайте кухненския термометър за носене на продукта за печене.

- Избягвайте метални уреди за печене с висока и тясна форма, тъй като те могат да направят радиосигнала по-слаб.
- При безжичен кухненски термометър избягвайте метални предмети над кухненския термометър, като например капаци на съдове за печене, алуминиево фолио или скара и универсална тава на горното ниво. Стъклени капаци могат да се използват.
- Не използвайте едновременно допълнителен традиционен кухненски термометър от метал.
- Избягвайте да поставяте дръжката на кухненския термометър в соса на ястието, върху продукта за готвене или на ръба на съда за готвене.
- Можете да поставите месото в тенджерата или върху скарата.
- Металният връх на кухненския термометър трябва да влезе докрай в продукта за печене, така че сензорът за температура да достига почти до сърцевината. Дръжката трябва да сочи косо нагоре, а не хоризонтално по посока към ъглите на работната камера или вратата.

## Печене на месо

- При птиче месо е подходящо металният връх да се забие добре в най-дебелото място в областта на гърдите. За тази цел опипайте с палец и показалец областта на гърдите, за да намерите най-дебелото място.
- Металният връх не трябва да се допира до кости и не трябва да бъде забучван на места с особено много тлъстини. Тлъстините и костите могат да предизвикат преждевременно изключване.
- При прошарено месо с много сланина изберете най-високата стойност от посочения в таблицата за печене диапазон на вътрешната температура.
- При използване на алуминиево фолио или пликве за печене забодете кухненския термометър през фолиото до сърцевината на продукта за готвене. Можете също така да го поставите с месото във фолиото. Спазвайте при това изискванията на производителя на фолиото.
- В много плоски продукти за печене, например риба, кухненският термометър може да се забодда почти само хоризонтално. Затова при приготвянето на много плоски продукти използвайте съдове от стъкло или керамика – стените на металните съдове смущават радиосигналите.

Когато по време на процес на готвене кухненският термометър вече не се разпознава, на дисплея се появява съответното указание. Променете позицията на кухненския термометър в продукта.

### Използване на кухненския термометър

- Извадете кухненския термометър от кутията за съхранение във вратата.
- Забодете металния връх на кухненския термометър изцяло до дръжката в продукта.


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

Дръжката трябва да сочи косо нагоре.

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

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

Процесът на готвене приключва, когато бъде достигната вътрешната температура.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности. Дръжката на кухненския термометър може да стане гореща. Тя може да Ви изгори.

При изваждане на кухненския термометър ползвайте кухненски ръкавици.



**Съвет:** Ако при достигане на вътрешната температура продуктът още не е запечен според вашето желание, забучете термометъра на друго място, увеличете вътрешната температура и повторете процеса.

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

Можете да стартирате процеса и в покъсен момент.

■ Изберете Start at.

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

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

### **Показване на оставащото време**


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

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

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

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

## Печене на грил

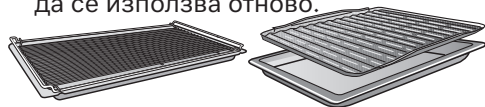
 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

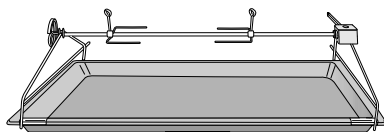
Затворете вратата при печене на грил.

### Препоръки относно печенето на грил

- При печенето на грил е необходимо предварително загреване. Загрейте предварително нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя за около 5 минути при затворена врата.
- Измийте месото бързо на студена течаща вода и го подсушете. Не осолявайте нарязаното месо преди печене на грил, защото в противен случай сокът му ще изтече.
- Ако месото няма тлъстини, можете да го намажете с олио. Не използвайте други мазнини, защото твърде лесно потъмняват или образуват пушек.
- Почиствайте плоските риби и рибните филета и ги осолявайте. Може да поръсите рибата и с лимонов сок.
- Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара или тава за грил и печено (при наличност). Последната дава възможност капещият сок от месото да не изгори и да се използва отново.



- Намажете скарата с олио и сложете продукта за печене върху нея.



- Освен това фурната разполага с въртящ се грил, с който могат да се приготвят продукти, като руло или птиче месо (вижте глава “Печене на грил с въртящия се грил”).

### Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

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

### Избиране на температура

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

### Избиране на ниво

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

## Избор на време на готвене ⌚

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

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

## Указания относно работните режими

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

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

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

Не съхранявайте кухненския термометър в работната камера.

## Използване на Full grill ☐☐☐

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

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

## Използване на Economy grill ☐☐

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

Само вътрешната част на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя се нажежава до червено, за да възпроизведе необходимото топлинно излъчване.

## Използване на Fan grill ☐☐☐☐

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

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

## Използване на Large rotisserie ☐☐☐☐ и Small rotisserie ☐☐☐☐

Тези работни режими са подходящи за печене на грил на продукти с по-голям диаметър, като например руло или птиче месо.

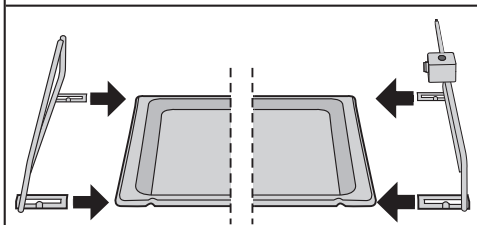
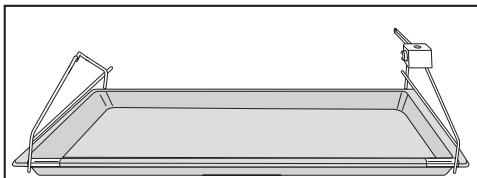
Чрез въртящото движение продуктите за печене се зачервяват равномерно от всички страни.

# Печене на грил

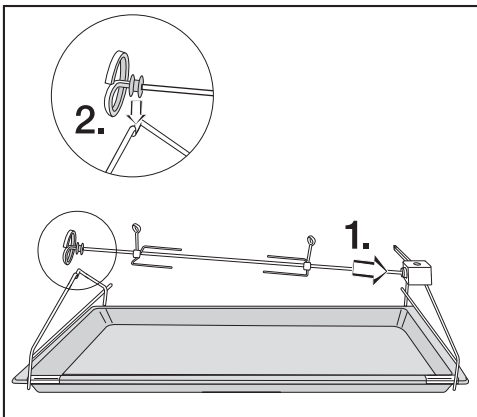
## Печене на грил с въртящия се грил

Можете да използвате въртящия се грил в режими на работа Large rotisserie (☞☞) и Small rotisserie (☞☞).

Товароносимостта на въртящия се грил е максимум 5 kg.



- Вкарайте държачите за шиша на грила странично върху универсалната тава, докато държачите се фиксират.



- Фиксирайте продуктите централно с помощта на скобите върху шиша на грила.

- Вкарайте върха на шиша на грила (1.) и поставете ролката върху държача (2.).

- Вкарайте въртящия се грил на ниво 1.

При това въртящият се грил се вкарва автоматично в отвора за поставяне на мотора на грила на задната стена на камерата за готвене.

- Затворете вратата.
- Изберете Rotisserie (☞☞☞) и след това един от работните режими на въртящия се грил.
- Потвърдете съобщението с ОК.
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.
- Потвърдете с ОК.

Моторът на грила се включва. Чрез въртящото движение продуктите за печене се зачервяват равномерно от всички страни.


- След процеса на готвене изберете Finish.

⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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


Слагайте кухненски ръкавици при изваждане на храната.

- Извадете ястието от работната камера.
- Изключете фурната.

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на токов удар.

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

Никога не използвайте парочистачка за почистване.

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

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

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

### Неподходящи почистващи препарати

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

- почистващи препарати, които съдържат сода, амоняк, киселина или хлорид
- агенти за отстраняване на котлен камък по лицеви панел,

- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, пемза)
- почистващ препарат на основата на разтворител
- препарат за почистване на неръждаема стомана
- препарат за почистване на съдомиялни машини
- препарати за почистване на стъкла
- препарат за почистване на стъкло-керамични плотове
- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати)
- обезмаслители
- остри метални стъргалки
- стоманена вата
- точково почистване с механични почистващи препарати
- почистващ препарат за фурна
- домакинска тел от неръждаема стомана

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.

Принадлежностите не могат да се почистват в съдомиялна машина (с изключение на безжичния кухненски термометър).

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

## Почистване и поддръжка

За по-удобно почистване Ви препоръчваме:

- Снемете вратата.
- Снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).
- Свалете нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя.

### Отстраняване на нормални замърсявания

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

### Отстраняване на нормални замърсявания

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

### Почистване на кухненския термометър

- Почиствайте кухненския термометър на ръка или в съдомиялна машина.

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

Вследствие на преливане на плодов сок или на пръски от пърженето по повърхностите могат да останат оцветявания или да се появят матови петна. Те не се отразяват върху качествата при употреба. Не се опитвайте на всяка цена да отстраните тези петна. Използвайте само описаните помощни средства.

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

Можете да отстраните остатъците от покриващото стъкло на камерата също и внимателно със стъргалка за стъкло, като я прокарате под неголям ъгъл върху покриващото стъкло.

### 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 препаратите 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 на работната камера с функцията Pyrolytic

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

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

Можете да ползвате 3 степени на пиролиза с различна продължителност:

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

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

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

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

### Подготовка на почистване с пиролиза

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

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

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

- Решетки за поставяне
- Телескопични водачи FlexiClip HFC 92
- Скара HBBR 92
- Извадете аксесоарите, които не са пригодени за почистване с пиролиза.
- Поставете скарата на най-горното ниво.


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

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

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

# Почистване и поддръжка


## Стартиране на пиролиза

 Опасност от нараняване вследствие на вредни изпарения.

При пиролизата може да се освобождават изпарения, които могат да доведат до раздразнения на лигавиците.


По време на пиролизата не стойте продължително време в кухнята и не позволявайте на децата и домашните любимци да влизат в нея.

По време на пиролизата осигурете добро проветрение на кухнята. Не допускате миризмите да проникнат в други помещения.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

При пиролизата фурната се затопля повече в сравнение с нормалната експлоатация.

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

- Изберете Maintenance .
- Изберете Pyrolytic.
- Изберете степента на пиролизата в зависимост от степента на замърсяване.
- Потвърдете с *OK*.

Следвайте указанията на дисплея.

- Потвърдете с *OK*.

Можете да стартирате пиролизата незабавно или да отложите момента на стартиране.

### Незабавно стартиране на почистването с пиролиза



- Ако искате да стартиране почистването с пиролиза незабавно, изберете *Start now*.
- Потвърдете с *OK*.

Почистването с пиролиза стартира.

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

По време на почистването с пиролиза осветлението на работната камера не се включва.

Появява се оставащото време на почистването с пиролиза. То не може да се променя.

Ако междуременно сте настроили кратковременен процес, след изтичането на кратковременния процес прозвучава сигнал,  започва да мига и времето започва да се увеличава. Когато докоснете сензорния бутон , акустичните и оптични сигнали се изключват.

### Стартиране на почистването с пиролиза с отложен старт

- Ако искате да стартиране почистването с пиролиза с отложен старт, изберете *Start at*.
- Потвърдете с *OK*.
- Настройте часа, в който искате да стартирате почистването с пиролиза.
- Потвърдете с *OK*.

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

До часа за стартиране можете да зададете нов час за стартиране през *Timer*.

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




### Приключване на почистването с пиролиза

Когато оставащото време изтече, на дисплея се появява съобщение, че вратата се отблокира.

Когато врата се отблокира, се появява *Finished* и прозвучава сигнал.

- Потвърдете съобщението с *OK*.
- Изберете *Close*.
- Изключете фурната.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

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

- Почистете работната камера и аксесоарите, които са пригодени за почистване с пиролиза, от евентуални остатъци от пиролизата, които се образуват в зависимост от степента на замърсяване на работната камера (например пепелта).
- Отстранете евентуалните остатъци от покриващото стъкло на камерата. Можете да използвате твърдата страна на гъба за почистване на съдове.
- Капнете върху кухненска хартия няколко капки олио, което може да се загарява до високи температури, и намажете решетките за поставяне.

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

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

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

По възможност не почиствайте фибростъклото.

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

### Разтягане на телескопичните водачи FlexiClip

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

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

# Почистване и поддръжка

## Descale

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

Можете да предприемате отстраняване на котления камък по всяко време. След определен брой процеси на готвене получавате автоматично подкана да отстраните котления камък от изпарителната система, за да може тя да продължи да функционира изправно. Показват се и започват да се отброяват последните 10 процеса на готвене до задължителното отстраняване на котления камък. След това използването на работните режими и автоматичните програми с поддържане на влага се блокира.

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

## Протичане на процеса за отстраняване на котления камък

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

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

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

## Подготовка за отстраняването на котления камък

Имате нужда от съд с вместимост около 1 l.

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

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

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

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

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

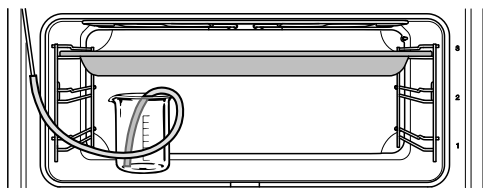
- Напълнете съда с припл. 600 ml студена чешмяна вода и разтворете докрай в нея една таблетка за отстраняване на котления камък.

## Отстраняване на котления камък

- Изберете Maintenance .
- Изберете Descale.

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

- Вкарайте универсалната тава до край в горното ниво, за да улови препаратата за отстраняване на котления камък след използването му. Потвърдете съобщението с **OK**.



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

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

Можете да прекъсвате и продължавате процеса на засмукване по всяко време с избор на **Stop** или **Start**.

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

Появява се съобщението, че процесът на засмукване е приключил.

- Потвърдете с **OK**.

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

- Оставете съда заедно със свързания към тръбата за пълнене маркуч да стои в работната камера и до-

пълнете с около 300 ml вода, тъй като по време на фазата на въздействие системата засмуква още течност.

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

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

В края на фазата на въздействие прозвучава звуков сигнал.

### Измииване на изпарителната система след фазата за въздействие

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

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

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

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

## Почистване и поддръжка

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

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


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

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

### Изпаряване на остатъчната вода

След третия процес на миене стартира изпаряването на остатъчната вода.

- Извадете съда и маркуча от работната камера.
- Затворете вратата.
- Потвърдете с *OK*.

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпаряването на остатъчната вода не отваряйте вратата.

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

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


### Приключване на процеса на отстраняване на котления камък


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

- Потвърдете с *OK*.

Прозвучава сигнал и се появява *Finished*.

- Изберете *Close*.

- Изключете фурната с бутона *вкл./изкл.* .

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

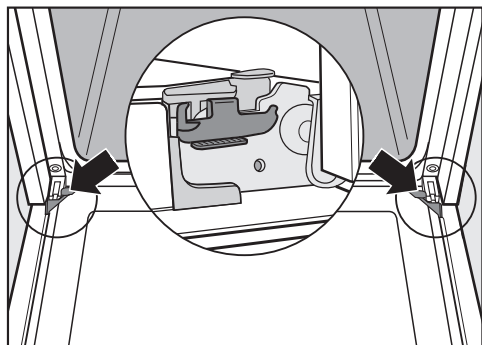
Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

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

### Снемане на вратата

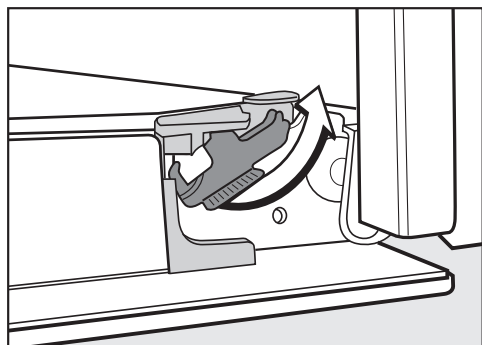
Вратата тежи припл. 14 kg.



Вратата е свързана към пантите си с помощта на държачи.

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

- Отворете вратата докрай.



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

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

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

- Затворете вратата докрай.



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

## Почистване и поддръжка

### Разглобяване на вратата

Вратата се състои от отворена система от 4 стъкла, покрити отчасти с покритие, което отразява топлината.

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

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

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

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

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

Отделните страни на стъклата на вратите са с различно покритие. Обърнатите към работната камера страни са топлоотразяващи.

Ако монтирате стъклата на вратата неправилно, фурната ще се повреди.


Внимавайте след почистването да поставите стъклата отново в правилна позиция.

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

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

Стъклата на вратата могат да се счупят, ако паднат.

Съхранявайте демонтираните стъкла на вратата на безопасно място.

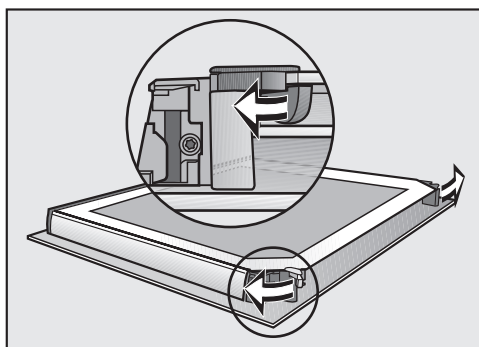
 Опасност от нараняване от затварящата се врата.

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

Винаги първо сваляйте вратата, преди да я разглобите.

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

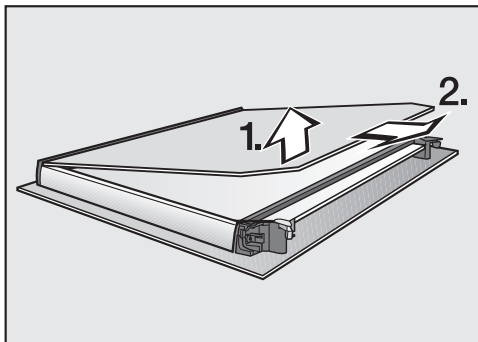
Разумно е да оставите дръжката до ръба на масата, за да легне стъклото плътно и да не може да се счупи при почистването.



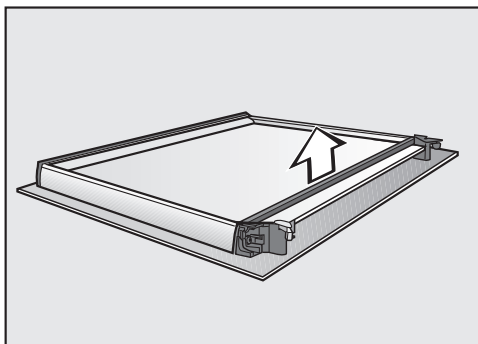
- Отворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навън.

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

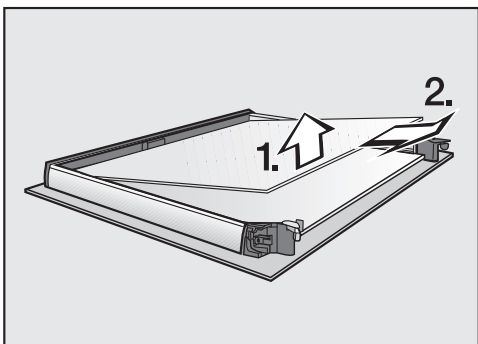
## Почистване и поддръжка



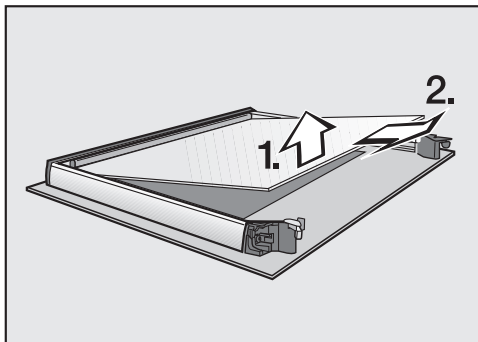
- Повдигнете **леко** вътрешното стъкло на вратата и го изтеглете навън от пластмасовата лайсна.



- Снемете уплътнението.



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



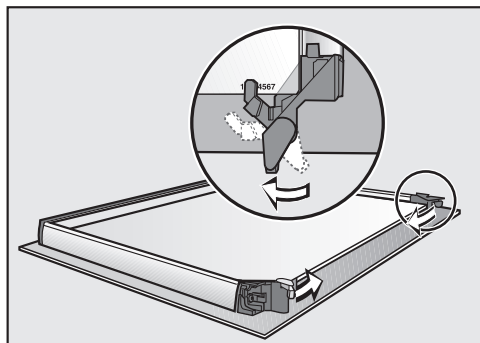
- Повдигнете леко долното от двете средни стъкла на вратата и го изтеглете навън.
- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете частите с мека кърпа.

След това внимателно сглобете вратата отново:

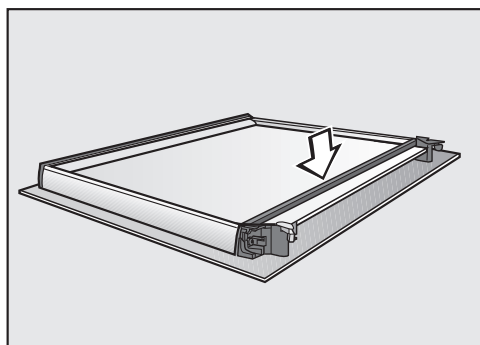
Двете средни стъкла на вратата са идентични. За ориентация за коректно сглобяване на стъклата на вратата е отпечатан каталожният им номер.

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

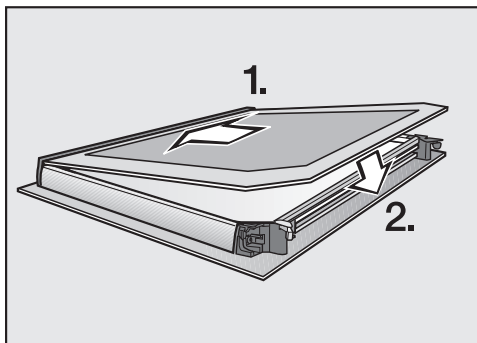
## Почистване и поддръжка



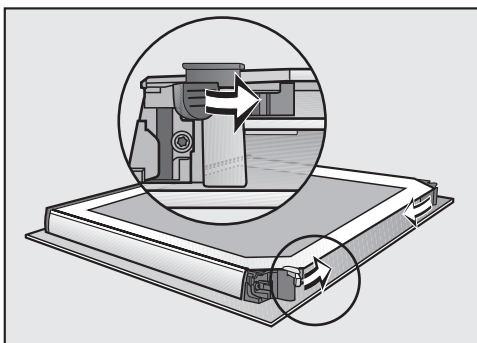
- Обърнете застопоряващите елементи за стъклата на вратата навътре, така че да легнат върху долното от двете средни стъкла.
- Поставете горното от двете средни стъкла така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).  
Стъклото на вратата трябва да легне върху застопоряващите елементи.



- Поставете уплътнението.



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

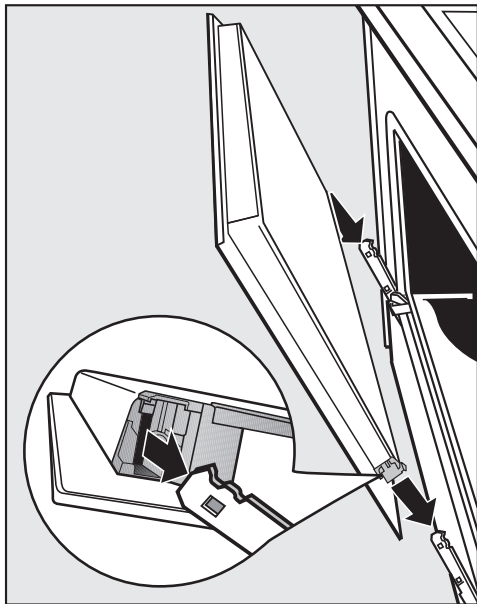


- Затворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навътре.

Вратата отново е сглобена.



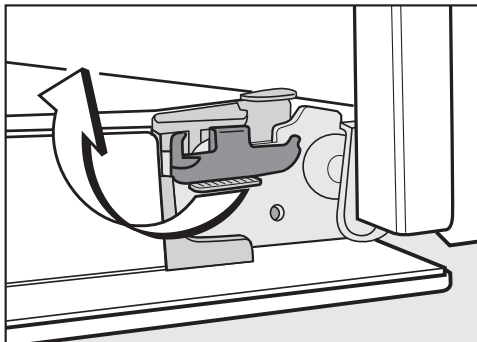
### Монтиране на вратата



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

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

Задължително застопорете блокиращите скоби отново.



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

## Почистване и поддръжка

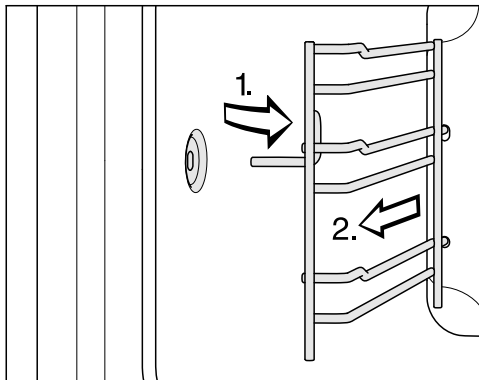
### Снемане на телескопичните водачи FlexiClip

Вие можете да снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).

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

**⚠** Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди да разглобите решетките за поставяне, първо оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.



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

**Сглобяването** се извършва в обратна последователност.

- Внимателно сглобете частите.

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

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

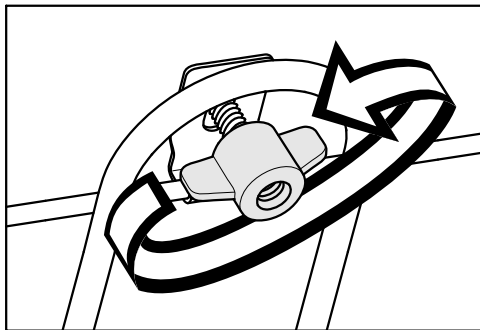
**⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности.**  
Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

Емайлът на дъното на работната камера може да се повреди от падащите гайки.

За да предотвратите това, постелете върху него кърпа за съдове.

- Разглобете решетките за поставяне.



- Развийте крилчатите гайки.

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

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

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

Сега таванът на работната камера е достъпен.

- Почиствайте тавана на фурната с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.

Камерата може да се повреди, ако покриващото ѝ стъкло не е монтирано правилно.

Никога не отвинтвайте покриващото стъкло на камерата.





- Отстранете евентуално налични остатъци от покриващото стъкло на камерата със спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (напр. Spontex Spirinett). Можете да отстраните остатъците също и внимателно със стъргалка за стъкло, като я прокарате под неголям ъгъл върху покриващото стъкло.
- След почистване на горния нагревател/грил нагревателя го вдигнете отново нагоре.
- Поставете крилчатите гайки и ги затегнете.
- Монтирайте страничните водачи.




## Какво да правим, когато ...

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

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



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

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Дисплеят е тъмен.</b>	<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 Settings   Volume   Buzzer tones.</li></ul>
<b>Работната камера не се загорява.</b>	<p>Активиран е демонстрационен режим.</p> <p>Можете да избирате опциите на менюто на дисплея и чрез сензорните бутони, но загоряването на работната камера не работи.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез Settings   Showroom programme   Demo mode   Off.</li></ul>
<b>На дисплея се появява System lock  при включване.</b>	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Можете да я изключите за даден процес на готвене, като задържите натиснат символа  в продължение на поне 6 секунди.</li><li>■ Ако искате да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката Safety   System lock    Off.</li></ul>

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Сензорните бутони или сензорът за приближаване не реагират.</b>	<p>Вие сте избрали настройката Display   QuickTouch   Off. Поради това сензорните бутони и сензорът за приближаване не реагират при изключена фурна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ След като включите фурната, сензорните бутони и сензорът за приближаване ще започнат да реагират. Ако искате сензорните бутони и сензорът за приближаване да реагират и при изключена фурна, изберете настройката Display   QuickTouch   On.</li> </ul>
	<p>Настройките за сензора за приближаване са изключени.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Променете настройките за сензора за приближаване чрез Settings   Movement sensor.</li> </ul>
	<p>Сензорът за приближаване е неизправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
	<p>Фурната не е свързана към електрическата мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали щепселът на фурната е включен в контакта.</li> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.</li> </ul>
	<p>Когато не реагира и дисплеят, означава, че е възникнал проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Задръжте натиснат бутона вкл./изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната се рестартира.</li> </ul>
<p>Power cut -process cancelled <b>се появява на дисплея.</b></p>	<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>
<p><b>На дисплея се появява 12:00.</b></p>	<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>
<p>Maximum operating hours reached <b>се появява на дисплея.</b></p>	<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>
<p><b>На дисплея се появява</b>  Fault <b>F32.</b></p>	<p>При почистване с пиролиза блокировката на вратата не се задейства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната и отново я включете. След това стартирайте желаното почистване с пиролиза отново.</li> <li>■ Ако съобщението се появи повторно, обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
<p><b>На дисплея се появява</b>  Fault <b>F33.</b></p>	<p>При почистване с пиролиза блокировката на вратата не се отваря.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната и отново я включете.</li> <li>■ Ако блокировката на вратата не се освобождава, обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
На дисплея се показват <b>Fault</b> и код на грешка, който не е посочен тук.	Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
No signal to food probe. Reposition food probe in the oven. <b>се появява на дисплея.</b>	Кухненският термометър вече не се разпознава. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Променете позицията на кухненския термометър в продукта.</li> </ul> <p>Ако кухненският термометър продължава да не се разпознава, значи е повреден. Нов кухненски термометър можете да закупите от Вашия специализиран търговец на Miele или от сервиза на Miele.</p>
Function currently not available <b>се появява на дисплея след избор на функция “Отстраняване на котления камък”.</b>	Изпарителната система е неисправна. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
<b>След избор на автоматична програма на дисплея се появява</b> Fault with moisture control the automatic programmes will run without moisture.	Изпарителната система е неисправна. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul> <p>Можете да оставите автоматичната програма да функционира и без поддържане на влага.</p>
<b>При процес на готвене без поддържане на влага не се засмуква вода.</b>	Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате опции от менюто на дисплея и сензорните бутони, но помпата на изпарителната система не функционира. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Деактивирайте демонстрационния режим през Settings   Showroom programme   Demo mode   Off.</li> </ul>
	Помпата на изпарителната система е неисправна. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Обадете се на сервиза на Miele.</li> </ul>
<b>След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.</b>	След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”).
<b>Фурната се е изключила самостоятелно.</b>	С цел енергоспестяване фурната автоматично се изключва, когато след включване или след край на процес на готвене в рамките на определен период от време не се задават команди. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете отново фурната.</li> </ul>

Проблем	Причина и отстраняване
Сладкишът/сладките не са изпечени след изтичане на посоченото в таблицата за готвене време.	Избраната температура не съвпада с тази в рецептата. ■ Изберете температура в съответствие с рецептата.
	Количествата съставки не съвпадат с тези в рецептата. ■ 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.
Сладкишът/сладките не са зачервени равномерно.	Избрана е неправилна температура или неподходящо ниво. ■ Винаги има известна разлика в степента на зачервяване. При много големи разлики в зачервяването проверете дали сте избрали правилните температура и ниво.
	Материалът или цветът на формата за печене не са подходящи за работния режим. ■ В работен режим Conventional heat  светлите или бели форми за печене не са много подходящи. Използвайте матови, тъмни форми за печене.
След почистването с пиролиза в работната камера все още има замърсявания.	При почистването с пиролиза замърсяванията изгарят и остава пепел. ■ Почиствайте пепелта с помощта на топла вода, миещ препарат и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа. Ако и след това все още има груби замърсявания, стартирайте почистването с пиролиза още веднъж, евентуално с по-голяма продължителност.
При вкарване или изкарване на аксесоарите се чува шум.	Вследствие на пригодената за пиролиза повърхност на решетките за поставяне може да има триене при вкарване и изкарване на аксесоарите. ■ За намаляване на това триене капнете върху кухненска хартия няколко капки олио, което може да се загрява до високи температури, и намажете решетките за поставяне. Повтаряйте това след всяко почистване с пиролиза.
Осветлението на работната камера след кратко време се изключва.	Избрали сте настройката Lighting   "On" for 15 seconds   . ■ Ако искате да включите осветлението на работната камера по време на целия процес на готвене, изберете настройката Lighting   On.
Осветлението на работната камера е изключено или не се включва.	Избрали сте настройката Lighting   Off   . ■ Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон  . ■ Ако искате, изберете настройката Lighting   On или "On" for 15 seconds.
	Осветлението на работната камера е неизправно. ■ Обадете се на сервиза на Miele.

## Сервизно обслужване

---

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

Периодът на гаранцията е 2 години.

Повече информация можете да намерите в доставените с машината условия на гаранцията.



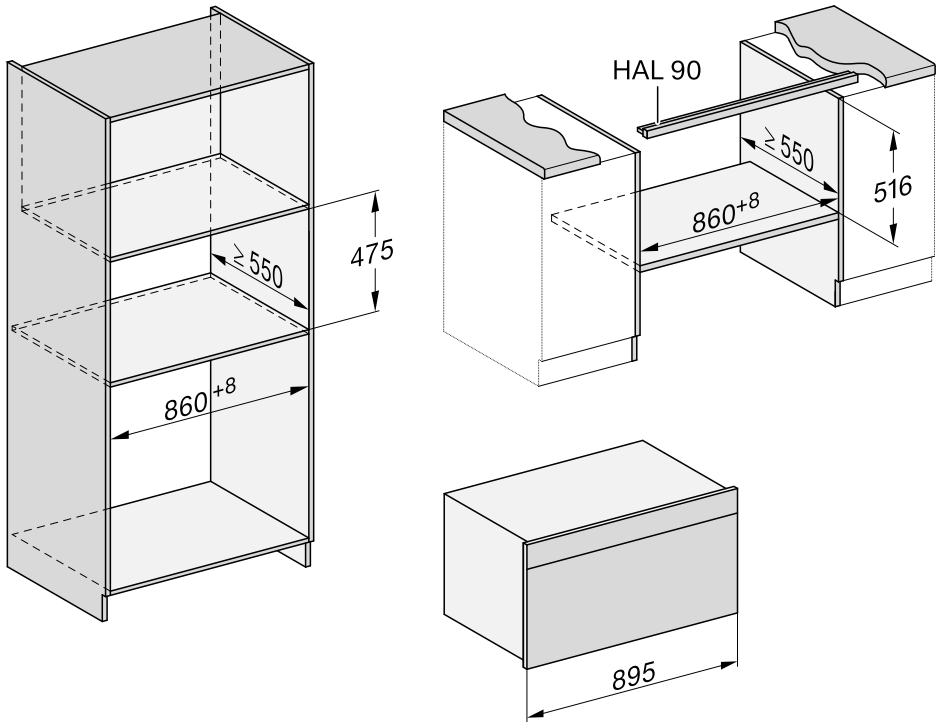
## Монтажни размери

Всички размери са посочени в mm.

### Вграждане в горен или долен шкаф

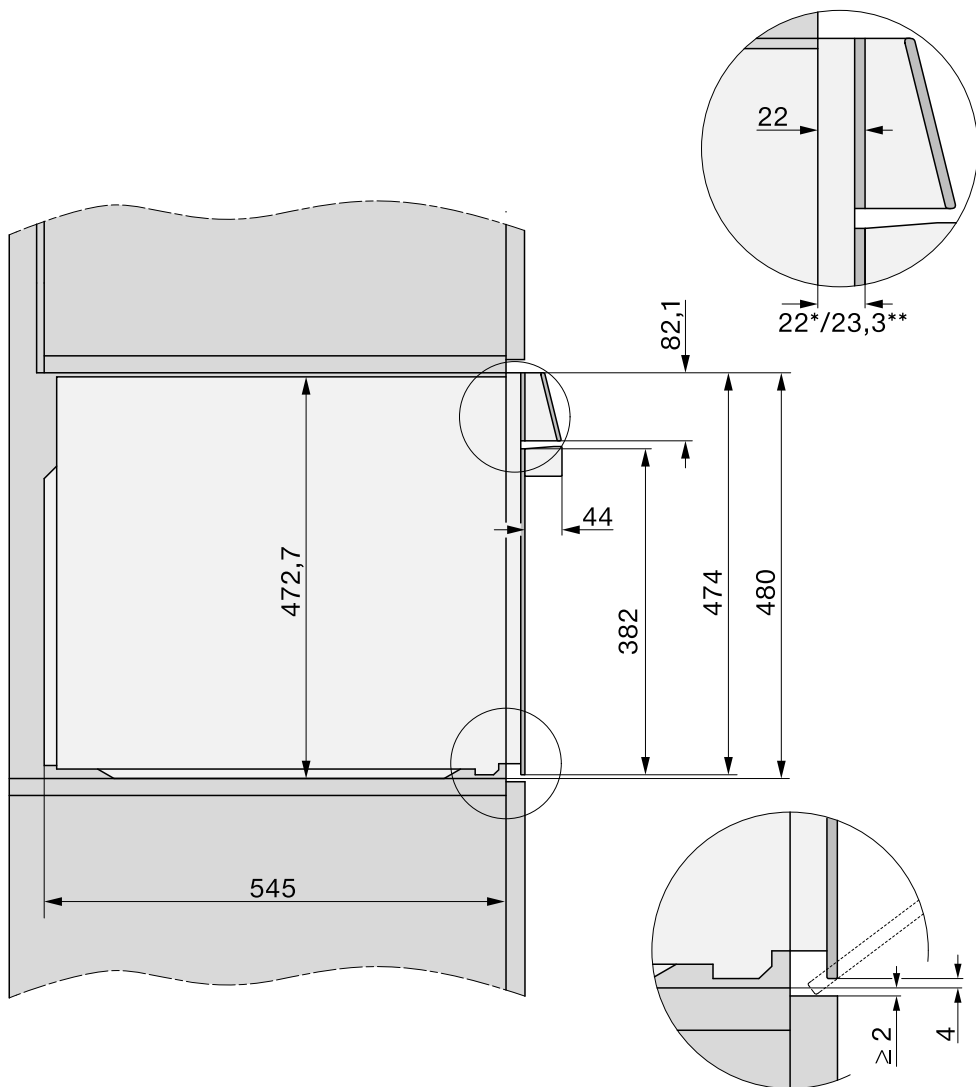
Ако фурната трябва да се монтира под готварски плот, спазвайте указанията за вграждане, както и височината на вграждане на готварския плот.

Изравнителната лайстна HAL 90 е необходима само за вграждане в долен шкаф и може да се закупи като допълнителен аксесоар.



# Монтаж

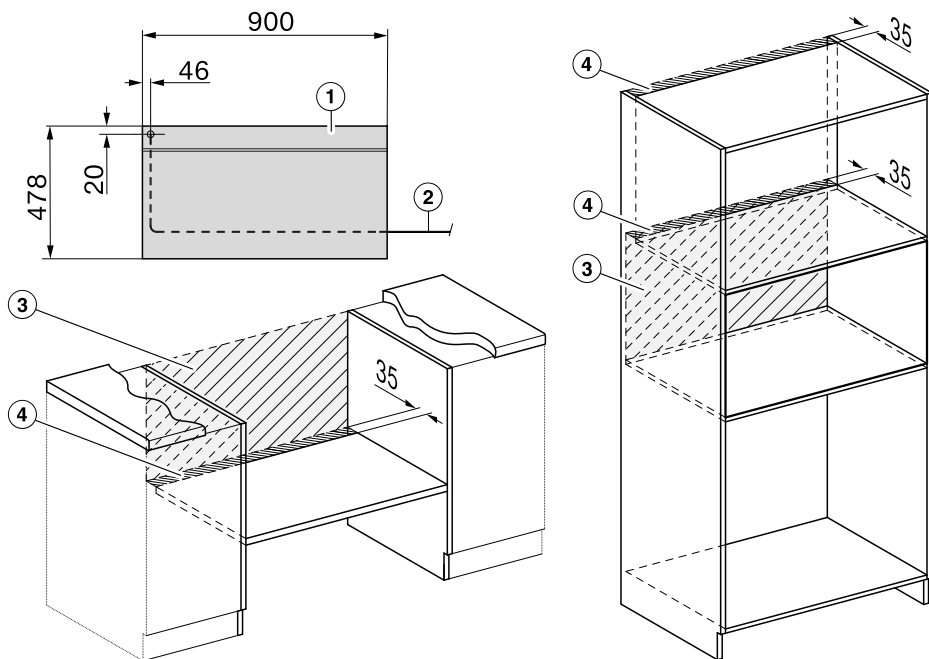
## Страничен изглед във висок шкаф





# Монтаж

## Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Захранващ кабел, дължина = 2000 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. 150 cm<sup>2</sup>

## Вграждане на фурната

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

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

При монтажа задължително спазвайте следното:

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

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

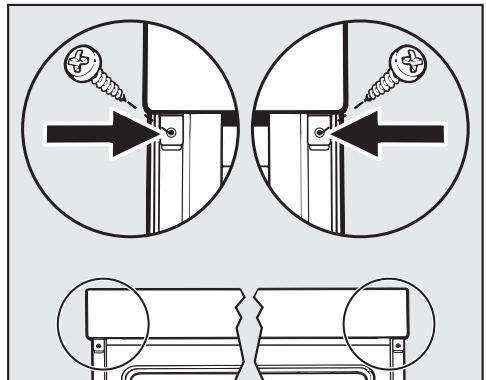
- Свържете фурната към електрическата мрежа.

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

За носене използвайте скобата за носене отстрани на корпуса.

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

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



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

## Електрическо свързване



**Опасност от нараняване!**

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

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

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

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

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

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

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

При въпроси към Miele давайете винаги следните данни:

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

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

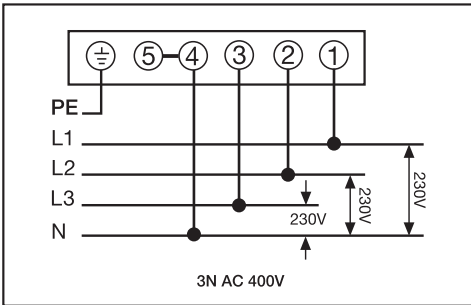
Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване). Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия.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

## Фурна

Фурната е оборудвана с дълъг ок. 2,0 m захранващ кабел и трябва да се свърже в съответствие със схемата за свързване.

Максимална присъединителна мощност: вижте типовата табелка с данни.

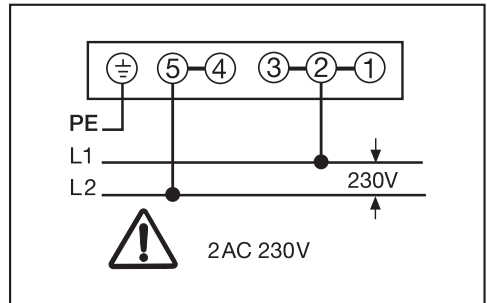
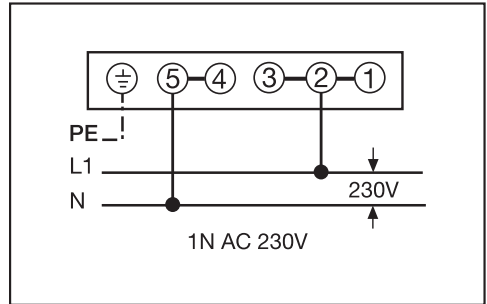
### Схема за свързване 3N AC 230 V



### Схема за свързване AC 230 V

Тази фурна е предназначена за работа към захранваща мрежа с импеданс на системата  $Z_{max}$  в преходната точка (присъединяването на жилището) максимум 0,42 ома.








Потребителят трябва да се увери, че фурната работи само към захранваща мрежа, която отговаря на тези изисквания. При необходимост може да се направи запитване към местната електроснабдителна компания относно импеданса на системата.



# Таблицы за печене

## Кексово тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Мъфини (1 тава)		150–160	–	2	25–35	–
Мъфини (2 тави)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>2</sup>	–
Тарталети (1 тава)*		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Тарталети (2 тави)*		150	–	1+3	30–40	–
Пясъчен кекс (правоъгълна форма за печене, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
		155–165 <sup>1</sup>	–	1	65–75	✓
Мраморен кекс, кекс с ядки (право- ъгълна форма за печене, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
		160–170	–	1	60–70	–
Мраморен кекс, кекс с ядки (кръгла форма за печене/форма за “Гугел- хупф”, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	–	1	55–65	–
Флодов сладкиш (тава)		150–160	–	1	45–55	–
		160–170	–	1	50–60	–
Флодов сладкиш (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
		170–180 <sup>1</sup>	–	1	50–60	–
Блат за торта (форма за блатове, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–

 работен режим,  температура,  функция “Booster”, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време за готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плюс),  горно/долно нагряване, ✓ 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.



## Месено тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Бисквитки (1 тава)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
Бисквитки (2 тави)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>2</sup>	–
Шприцовани сладки (1 тава)*		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	20–30	–
Шприцовани сладки (2 тави)*		140	–	1+3	40–50 <sup>2</sup>	–
Блат за торта (форма за блатове, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>1</sup>	✓	2	20–30	–
Чийзкейк (форма за печене с пада- що дъно, Ø 26 cm)		170–180	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
Ябълков пай (форма за печене с па- дащо дъно, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>1</sup>	–	1	75–90	–
Ябълков сладкиш, покрит (форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
Плодов сладкиш със заливка (фор- ма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
Плодов сладкиш със заливка (тава)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
Сладка пита (тава)		210–220 <sup>1</sup>	–	1	40–50	✓
		190–200	–	1	35–45	✓

 режим на работа,  температура,  функция “Booster”, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време за печене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плюс),  Eso конвекция,  горно/долно нагряване,  интензивно печене, ✓ 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]		 <sup>3</sup>	 [min]	CF
“Гугелхупф” (форма за “Гугелхупф”, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
Коледен кекс		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
Ронлив сладкиш с/без плодове (в тава)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
Плодов сладкиш (тава)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (1 тава)		160–170	✓	1	25–35	–
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (2 тави)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Бял хляб (без форма за печене)		200–210	✓	1	30–40 <sup>4</sup>	–
		190–200	✓	1	30–40	–
Бял хляб (правоъгълна форма, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Пълнозърнест хляб (правоъгълна форма, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 <sup>1</sup>	✓	1	55–65 <sup>4</sup>	✓ <sup>5</sup>
Втасване на тесто		30–35	–	– <sup>2</sup>	–	–

 режим на работа,  температура,  функция “Booster”, <sup>3</sup> ниво,  време за печене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плюс),  moisture plus (конвекция с пара) + fan plus (конвекция плюс),  moisture plus (конвекция с пара) + горно/долно нагряване,  горно/долно нагряване, ✓ вкл., – изкл.

- <sup>1</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- <sup>2</sup> Сложете скарата на пода на работната камера и поставете съда отгоре. В зависимост от големината на съда можете да извадите и решетките за поставяне.
- <sup>3</sup> Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- <sup>4</sup> Активирайте 2 изпускания на пара в началото на процеса на печене.
- <sup>5</sup> Включете функция “Хрупкава коричка” 15 минути след началото на процеса на печене.









## Тесто с извара и олио








Сладкиши/ печива		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Плодов сладкиш (тава)		160–170	–	2	40–50	–
		170–180	–	2	40–50	–
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (1 тава)		160–170	✓	2	25–35	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (2 тави)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

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

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

## Пандишпаново тесто

Сладкиши/ печива		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Пандишпанов блат за торта (2 яйца, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	1	15–25	–
		160–170 <sup>1</sup>	–	1	35–45	–
Пандишпанова торта (форма за пе- чене с падащо дъно, Ø 26 cm)*		170 <sup>1</sup>	–	1	25–35	–
		150–180 <sup>1</sup>	–	1	20–45	–
Пандишпанов блат правоъгълен (тава)		180–190 <sup>1</sup>	✓	1	15–25	–














 работен режим,  температура,  функция “Booster”,  ниво,  време за готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плюс),  горно/долно нагряване, ✓ 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.

## Таблицы за печене

### Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто

Сладкиши/ печива		 [°C]		 3 1	 [min]	CF
Еклери (1 тава)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Джобчета от многолистно тесто (1 тава)		170–180	–	2	20–30	–
Джобчета от многолистно тесто (2 тава)		170–180	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Бадемови бисквити (1 тава)		120–130	–	2	25–50	–
Бадемови бисквити (2 тава)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	–
Целувки (1 тава, 6 броя по Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	✓
Целувки (2 тава, всяка по 6 броя по Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	✓

 работен режим,  температура,  функция “Booster”,  ниво,  време за готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плус),  горно/долно нагряване, ✓ вкл., – изкл.

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












<sup>1</sup> Активирайте 1 изпускане на пара 8 минути след началото на процеса на приготвяне.

<sup>2</sup> Включете функция “Хрупкава коричка” 15 минути след началото на процеса на печене.

<sup>3</sup> Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

## Пикантни ястия

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Пикантна пита (тава)		220–230 <sup>3</sup>	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
Лучен пай (лучник) (тава)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
Пица, тесто с мая (тава)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	25–35	✓
Пица, тесто с извара и олио (тава)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>3</sup>	✓	2	30–40	✓
Дълбоко замразена пица, предварително полуизпечена (скарa)		200–210	–	2	20–25	–
Тост* (скарa)		300 <sup>4</sup>	–	2	3–5	–
Запечен/гратиниран (например тост) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	–	2	3–6	–
Зеленчуци на скарa <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	–	3	5–10 <sup>5</sup>	✓
		250 <sup>4</sup>	–	2	5–10 <sup>5</sup>	✓
Рататуй (универсална тава)		180–190	–	2	55–65	–

 режим на работа,  температура,  функция “Booster”, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време за печене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плюс),  Eco конвекция,  горно/долно нагряване,  интензивно печене,  грил голям,  грил с вентилатор, ✓ вкл., – изкл.

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

<sup>1</sup> Използвайте скарата и универсалната тава.

<sup>2</sup> В зависимост от количеството можете да използвате и работен режим “Грил малък” .



















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












<sup>4</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.

<sup>5</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

# Таблицы за печене

## Говеждо месо

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

 режим на работа,  температура,  функция “Booster”,  ниво,  време за печене,  вътрешна температура,  автоматично печене,  горно/долно нагряване,  Есо конвекция,  специално приложение готвене на ниска температура,  грил голям, ✓ вкл., – изкл.

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

<sup>1</sup> Използвайте скарата и универсалната тава.

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

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
















<sup>4</sup> Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.










<sup>5</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 90 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.

<sup>6</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 100 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.

<sup>7</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

## Телешко месо
















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













 работен режим,  температура,  функция “Booster”,  ниво,  време за готвене,  вътрешна температура,  автоматична функция за печене,  нагряване отгоре/отдолу,  специално приложение за готвене при ниска температура, ✓ вкл., – изкл.


- <sup>1</sup> Използвайте скарата и универсалната тава.
- <sup>2</sup> Преди това запържете месото на котлона.
- <sup>3</sup> Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- <sup>4</sup> Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 90 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.

# Таблицы за печене

## Свинско

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		160–170	✓	1	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		180–190	✓	1	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)		180–190	✓	1	140–150 <sup>6,7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	1	130–150 <sup>7,8</sup>	80–90
Свинско филе, пригл. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100	–	1	70–90	60–69
Печена шунка, пригл. 1,5 kg (съд за печене с капак)	 <sup>2</sup>	160–170	–	1	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Каселер, пригл. 1 kg (универсална тава)		150–160	✓	1	50–60 <sup>6</sup>	63–68
Каселер, пригл. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105	–	1	140–160	63–66
Руло от кайма, пригл. 1 kg (универсална тава)		170–180	✓	1	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	✓	1	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Бекон <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	275 <sup>4</sup>	–	3	3–5	–
Наденица <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	275 <sup>4</sup>	–	2	8–15 <sup>10</sup>	–













 режим на работа,  температура,  функция “Booster”, <sup>3</sup> ниво,  време за печене,  вътрешна температура,  автоматично печене,  горно/долно нагриване,  Есо конвекция,  moisture plus (конвекция с пара) + fan plus (конвекция плюс),  специално приложение готвене на ниска температура,  грил голям, ✓ вкл., – изкл.









- 1 Използвайте скарата и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 В зависимост от количеството можете да използвате и работен режим “Грил малък” .
- 4 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 5 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 6 След фазата на загреване задействайте 3 ръчни изпускания на пара, като ги разпределите през цялото време на печене.
- 7 След като изтече половината от времето за готвене, долейте около 0,5 l течност.
- 8 Включете функция “Хрупкава коричка” 60 минути след стартирането на процеса на печене.
- 9 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 100 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.
- 10 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.



## Таблицы за печене

### Агнешко, дивеч

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

 режим на работа,  температура,  функция “Booster”,  <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време за печене,  вътрешна температура,  горно/долно нагряване,  специално приложение готвене на ниска температура, ✓ 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. След 50 минути готвене махнете капака и долейте ок. 0,5 l течност.

## Таблицы за печене

### Птиче месо, риба

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 3 1	 [min]	 [°C]
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (универсална тава)		170–180	✓	1	50–60	85–90
Пиле, пригл. 1,2 kg (скара върху универсална тава)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Птиче месо, пригл. 2 kg (сълд за печене)		180–190	✓	1	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	1	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Птиче месо, пригл. 4 kg (сълд за печене)		160–170	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Риба, 200–300 g (напр. пълстърви) (универсална тава)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	15–25 <sup>6</sup>	75–80
Риба, 1–1,5 kg (напр. сълмгови пълстърви) (универсална тава)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Риба филе във фолио, 200–300 g (универсална тава)		200–210	–	1	25–30	75–80









 режим на работа,  температура,  функция “Booster”,  ниво,  време за печене,  вътрешна температура,  автоматично печене,  грил с вентилатор,  горно/долно нагрляване,  moisture plus (конвекция с пара) + горно/долно нагрляване,  Есо конвекция, ✓ вкл., – изкл.

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

# Данни за изпитвателните лаборатории

## Пробни ястия съгласно EN 60350-1

Пробни ястия (аксесоари)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Тарталети (1 универсална тава <sup>1</sup> )		140	–	1	30–40	–
		160 <sup>4</sup>	–	2	20–30	–
Тарталети (2 универсални тави <sup>1</sup> )		150	–	1+3	30–40	–
Шприцовани сладки (1 универсална тава <sup>1</sup> )		140	–	1	35–45	–
		160 <sup>4</sup>	–	2	20–30	–
Шприцовани сладки (2 универсални тави <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>	–
Ябълков пай (скара <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	90–100	–
		180 <sup>4</sup>	–	1	75–90	–
Пандишпанова торта (скара <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		170 <sup>4</sup>	–	1	25–35	–
	 <sup>3</sup>	150–180 <sup>4</sup>	–	1	20–45	–
Тост (скара <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	2	3–5	–
Хамбургер (скара <sup>1</sup> върху универсална тава <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	2	15–25 <sup>7</sup>	–

 работен режим,  температура,  функция “Booster”, <sup>3</sup><sub>1</sub> ниво,  време за готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  fan plus (конвекция плус),  горно/долно нагряване,  грил голям ✓ 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> Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-краткото време за готвене проверете продукта.
- <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> Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- <sup>7</sup> По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.


# Данни за изпитвателните лаборатории

## Клас на енергийна ефективност

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

Клас на енергийна ефективност: A

При извършване на измерването вземете предвид следните указания:

- Измерването се осъществява в режим на работа Eco Fan heat .
- Изберете настройката Lighting | "On" for 15 seconds (вижте глава „Settings“, раздел „Lighting“).
- Изберете настройката Movement sensor | Switch the light on | Off (вижте глава „Settings“, раздел „Movement sensor“).
- По време на измерването в работната камера трябва да се намират само необходимите за измерването аксесоари.  
Не използвайте другите евентуално налични аксесоари като телескопичните водачи FlexiClip или частите с каталитично покритие като страничните стени или ламарината на тавана.
- Важно задължително условие за определяне на класа на енергийна ефективност е по време на измерването вратата да бъде добре затворена.  
В зависимост от използваните измервателни елементи е възможно херметичността на уплътнението на вратата да е нарушена до малка или голяма степен. Това оказва отрицателно въздействие върху резултата от измерването.  
Този недостатък трябва да се компенсира чрез притискане на вратата. При определени обстоятелства за тази цел могат да се окажат необходими специфични технически помощни средства. При нормалното ежедневно готвене този недостатък не се появява.

## Технически данни за печки за домашна употреба

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

<b>MIELE</b>	
<b>Модел</b>	H 7890 BP
Индекс на енергийна ефективност на фурната ( $EE_{затв.отдел}^I$ )	95,9
Клас на енергийна ефективност на фурната	
A+++ (с най-висока ефективност) до D (с най-ниска ефективност)	A
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	1,45 kWh
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	0,89 kWh
Брой фурни	1
Тип на фурната, в зависимост от източника на топлина	electric
Обем на фурната	90 l
Тегло на уреда	70,0 kg

Номинална мощност в режим “изключен”, показване на часа изкл.	макс. 0,3 W
Номинална мощност в режим “изключен”, показване на часа вкл.	макс. 0,8 W
Номинална мощност в мрежови режим на готовност	макс. 2,0 W
Времева продължителност до автоматично превключване в режим “изключен”	20 мин.
Времева продължителност до автоматично превключване в мрежови режим на готовност	20 мин.
Честотна лента на WLAN модула	2,4000–2,4835 GHz
Мощност на излъчване на WLAN модула	макс. 100 mW
Честотна лента на кухненския термометър	433,2–434,6 MHz
Мощност на излъчване на кухненския термометър	макс. 10 mW

### 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)

### 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 евантуално и друга информация, локално през IP през уеб браузър ([http://<ip\\_adresse>/Licenses](http://<ip_adresse>/Licenses)). Посочените там правила относно отговорността и гаранцията на лицензните условия за отворен код са в сила само по отношение на съответните носители на авторски права.

### Авторски права и лицензи

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

Освен това в настоящия уред са включени софтуерни компоненти, които се предоставят при лицензни условия за отворен код. Можете да извикате компонентите с отворен код заедно със сведенията относно авторските права, копията от съответно валидните лицензни условия, както евентуално и друга информация в уреда от Settings | Legal information | Open Source licences (Open-Source). Посочените там правила относно отговорността и гаранцията на лицензните условия за отворен код са в сила само по отношение на съответните носители на авторски права.

Уредът съдържа в частност софтуерни компоненти, които се лицензират от носителите на авторски права въз основа на Общия публичен лиценз на ГНУ, версия 2, респективно Второстепенния общ публичен лиценз на ГНУ, версия 2.1. Miele предлага в рамките на най-малко 3 години след закупуването или доставката на уреда да предостави на Вас или на трети лица твърд носител (CD-ROM, DVD или USB стик) с машинно четимо копие на първичния код на съдържащите се в уреда компоненти с отворен код, които се лицензират при условията на Общия публичен лиценз на ГНУ, версия 2, или на Второстепенния общ публичен лиценз на ГНУ, версия 2.1. За да получите този първичен код, обърнете се към нас, като ни съобщите името на продукта, серийния номер и датата на закупуване по имейл ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) или на следния адрес:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Ние Ви обръщаме внимание на ограничената гаранция в полза на носителите на авторските права при условията на Общия публичен лиценз на ГНУ, версия 2, и на Второстепенния общ публичен лиценз на ГНУ, версия 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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

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

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

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

H 7890 BP

bg-BG

M.-Nr. 11 235 671 / 00