

# Ръководство за експлоатация и монтаж Фурна



Прочетете **задължително** ръководството за употреба и монтаж преди поставяне – монтаж – пускане в експлоатация. Така ще се предпазите и ще предотвратите щети.

# Съдържание

---

Указания за безопасност и предупреждения.....	5
Вашият принос към опазването на околната среда .....	14
Преглед.....	15
Фурна.....	15
Панел за управление на фурната .....	16
Превключвател за избор на режими на работа .....	17
Превключвател за избор на температура $^{\circ}\text{C}$ .....	17
Таймер .....	17
Дисплей .....	17
Сензорни бутони .....	17
Оборудване.....	18
Фирмена табелка .....	18
Обхват на доставката.....	18
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупуват допълнително .....	18
Защитни функции .....	24
Повърхности с покритие PerfectClean .....	25
Първо пускане в експлоатация .....	26
Преди първото пускане в експлоатация .....	26
Първо загряване на фурната .....	27
Преглед на режимите на работа .....	28
Съвети за пестене на енергия .....	29
Управление .....	31
Лесно управление.....	31
Предварително загряване на работната камера.....	31
Таймер.....	32
Дисплей .....	32
Символи на дисплея.....	32
Сензорни бутони .....	32
Принцип на настройването на часа .....	33
Показване на времена .....	33
След изтичане на времената .....	33
Използване на кратковременен процес $\Delta$ .....	34
Настройване на кратковременен процес.....	34
Промяна на кратковременния процес.....	35
Изтриване на кратковременен процес.....	35

Автоматично включване и изключване на процеси на готвене .....	36
Настройване на време за готвене .....	36
След изтичане на времето за готвене: .....	37
Настройване на време за готвене и на край на времето за готвене .....	37
Промяна на времето за готвене.....	38
Изтриване на времето за готвене .....	38
Изтриване на края на времето за готвене .....	39
Промяна на часа.....	39
Промяна на настройките .....	40
Преглед на настройките.....	41
<b>Печене</b> .....	42
Препоръки за печене на тестени изделия.....	42
Указания относно таблиците за печене .....	42
Указания към режимите на работа .....	43
<b>Печене на месо</b> .....	44
Съвети за печене.....	44
Указания относно таблиците за готвене.....	44
Указания към режимите на работа .....	45
<b>Печене на грил</b> .....	46
Препоръки относно печенето на грил .....	46
Указания относно таблиците за печене .....	46
Указания към режимите на работа .....	47
<b>Други приложения</b> .....	48
Defrost.....	48
Готвене на ниска температура .....	49
Консервиране .....	50
Drying .....	52
Дълбоко замразени продукти/готови ястия.....	53
Затопляне на съдове.....	53
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	54
Неподходящи почистващи препарати .....	54
Отстраняване на нормални замърсявания .....	55
Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip) .....	56
Упорити замърсявания на телескопичните водачи FlexiClip .....	57
Почистване на каталитично емайлираната задна стена.....	57
Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни .....	57
Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина.....	58
Снемане на вратата.....	59

# Съдържание

---

Разглобяване на вратата .....	60
Монтиране на вратата.....	62
Снемане на телескопичните водачи FlexiClip.....	62
Демонтаж на задната стена.....	63
Смъкване надолу на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя ....	64
<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	65
<b>Сервизно обслужване</b> .....	68
Контакт при неизправности .....	68
Гаранция .....	68
<b>Монтаж</b> .....	69
Монтажни размери.....	69
Вграждане в горен или долен шкаф.....	69
Страничен изглед Н 22xx .....	70
Страничен изглед Н 25xx, Н 27xx, Н 28xx .....	71
Връзки и вентилация.....	72
Вграждане на фурната.....	73
Електрическо свързване .....	74
<b>Таблицы за печене</b> .....	76
Кексово тесто .....	76
Месено тесто .....	77
Тесто с мая .....	78
Тесто с извара и олио.....	79
Пандишпаново тесто .....	80
Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто .....	81
Пикантни ястия .....	82
Говеждо месо .....	83
Телешко месо .....	84
Свинско месо.....	85
Агнешко, дивеч .....	86
Птиче месо, риба.....	87
<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	88
Пробни ястия съгласно EN 60350-1 .....	88
Клас на енергийна ефективност .....	89
Технически данни за печки за домашна употреба .....	89

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

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

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

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

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

### Употреба по предназначение

- Тази фурна е предназначена за употреба в домакинството и подобна на домашната обстановка.
- Тази фурна не е предназначена за употреба на открито.
- Използвайте фурната само за обичайните домакински дейности като запичане, печене на грил, готвене, размразяване, консервиране и сушене на хранителни продукти. Всички други видове употреба са недопустими.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

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

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

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

### Деца в домакинството

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

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

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

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

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.

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

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

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

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

### Техническа безопасност

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

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

## Указания за безопасност и предупреждения

---

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

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

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

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

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

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

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

► 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.



## Указания за безопасност и предупреждения



---

- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.
- ▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.
- ▶ При фурни, които се доставят без захранващ кабел, трябва да се монтира специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ По време на монтажа и поддръжката, както и при ремонт, фурната трябва да бъде напълно изключена от електрозахранването, напр. в случай, че осветлението на работната камера е неизправно (вижте глава “Какво да правим, ако ...”). Уверете се в това, както следва:
  - Изключете предпазителите на електрическата инсталация или
  - развийте напълно винтовете предпазители на електрическата инсталация или
  - изключете щепсела (ако има такъв) от контакта. При това не дърпайте мрежовия проводник, а самия щепсел.
- ▶ За безпроблемна работа фурната се нуждае от достатъчен приток на въздух за охлаждане. Уверете се, че притокът на въздух за охлаждане не е възпрепятстван (напр. поради монтаж на термозащитни лайстни в шкафа за вграждане). Освен това необходимият въздух за охлаждане не трябва да се затопля прекалено много от други източници на топлина (например от печки на твърдо гориво).
- ▶ Ако фурната е вградена зад декоративен мебелен панел (например вратичка), никога не затваряйте декоративния мебелен панел, докато използвате фурната. Зад затворения мебелен панел се натрупват топлина и влага. Това може да доведе до повреди на фурната, шкафа, в който е вградена, и пода. Затваряйте мебелната вратичка едва след като фурната се охлади напълно.

# Указания за безопасност и предупреждения



---

## 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 самозапалване на продуктите. Спазвайте препоръчаните времена за готвене.
- ▶ Някои хранителни продукти изсъхват бързо и могат да се самозапалят от високата температура на грила. Никога не използвайте режими за печене на грил за изпичане на хляб или хлебчета и за сушене на цветя или билки. Използвайте режимите Fan plus  или Conventional heat .
- ▶ Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура. Тези пари могат да се възпламенят от горещите нагреватели.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ 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.
- ▶ Работната камера може да се напука и олющи поради концентрацията на топлина.  
Никога не покривайте дъното на работната камера, напр. с алуминиево фолио или предпазно фолио за фурни.  
Ако искате да използвате дъното на работната камера за поставяне на приготвяните ястия или за затопляне на съдове, използвайте за тази цел само работните режими Fan plus  или Eco Fan heat .
- ▶ Дъното на работната камера може да се повреди при местенето на предмети върху него. Когато поставяте тенджери, тигани или съдове върху дъното на работната камера, не ги местете прекалено много напред и назад.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на водна пара. Когато студена течност попадне върху гореща повърхност, се образува пара, която може да причини силни изгаряния. Освен това горещите повърхности могат да се повредят от внезапната смяна на температурата. Никога не изливайте студени течности директно върху горещи повърхности.
- ▶ Важно е температурата да бъде разпределена равномерно в хранителния продукт и да е достатъчно висока. Обръщайте хранителните продукти или ги разбърквайте, за да се затоплят равномерно.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

► 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.

► 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.

- ▶ Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”). Монтирайте ги отново правилно.
- ▶ Каталитично емайлираната задна страна може да се демонтира с цел почистване (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Демонтаж на задната стена”). Монтирайте отново правилно задната стена и никога не използвайте фурната без тя да е монтирана.
- ▶ Във влажни и топли райони съществува повишена вероятност от поява на вредни насекоми (например хлебарки). Винаги поддържайте фурната и зоната около нея чисти. Щети от вредни насекоми не се покриват от гаранцията.

### Акcesoари

- ▶ Използвайте само оригинални акcesoари на Miele. Ако се монтират или вграждат други части, се губят правата на гаранция, гаранционни услуги и/или отговорността на производителя.
- ▶ Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата фурна, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.
- ▶ Съдовете за печене Gourmet на Miele HUB 5000/HUB 5001 (при наличност) не трябва да се поставят на ниво 1. В противен случай подът на работната камера ще се повреди. Поради малкото разстояние се получава концентрация на топлина и емайлът може да се напука или да се олющи. Също така никога не поставяйте съда за готвене на Miele на горния подпорен елемент на ниво 1, тъй като там той не е подсигурен от защитата срещу изваждане. Използвайте принципно ниво 2.

# 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.

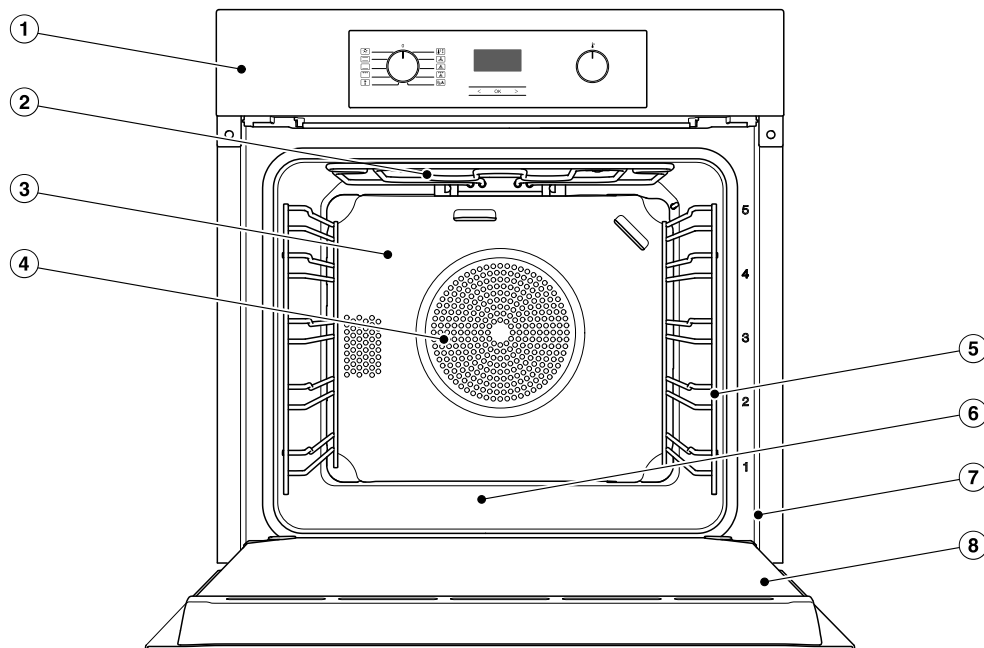
## Изхвърляне на употребяван уред

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.



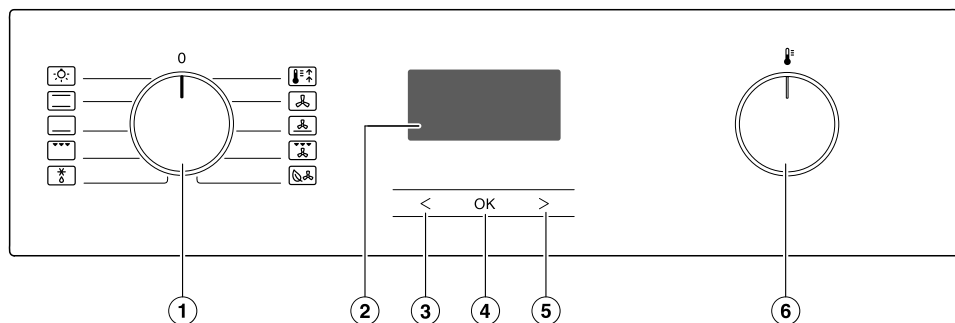
Вместо това за безплатното предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди се обърнете към официалните пунктове за предаване и обратен приемане, създадени към общината, търговеца или към Miele. По закон само Вие сте отговорни за изтриване на евентуално запаметените персонални данни на уреда, 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 Нагревател за горно нагряване/грил нагревател
- ③ Каталитично емайлирана задна стена
- ④ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑤ Решетки за поставяне с 5 нива
- ⑥ Под на работната камера с позициониран под него нагревател за долно нагряване
- ⑦ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑧ Врата

# Панел за управление на фурната



- ① Превключвател за избор на режим на работа  
За избор на режим на работа
- ② Таймер  
За показване на часа и настройките
- ③ Сензорен бутон <  
За промяна на часа и настройките
- ④ Сензорен бутон OK  
За извикване на функции и запамятаване на настройки
- ⑤ Сензорен бутон >  
За промяна на часа и настройките
- ⑥ Превключвател за избор на температура  
За настройване на температурата



## Превключвател за избор на режими на работа

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



Можете да го въртите надясно и наляво.


Когато е поставен в положение **0**, можете да го приберете чрез натискане.

### Режими на работа

-  Lighting
-  Conventional heat
-  Bottom heat
-  Full grill
-  Defrost
-  Booster
-  Fan plus
-  Intensive bake
-  Fan grill
-  Eco Fan heat

## Превключвател за избор на температура

Когато се избере режим на работа, тогава се появяват препоръчителната температура и символът  на дисплея. С превключвателя за избор на температура  променят температурата за процесите на готвене със стъпки от по 5 градуса.

Можете да завъртите превключвателя за избор на температура  надясно или наляво и във всяка позиция да го приберете чрез натискане.

## Таймер

Управлявате таймера чрез **дисплея** и **сензорните бутони** **<**, **OK** и **>**.

### Дисплей

На дисплея се показват часът или Вашите настройки.

Той се затъмнява леко, ако не извършвате никакви настройки.

Допълнителна информация можете да откриете в глава “Таймер”.

### Сензорни бутони

Сензорните бутони реагират на натискане с пръст. Всяко натискане се потвърждава със звуков сигнал на бутона.

Можете да изключите този звуков сигнал на бутона, като в настройката **P 4** изберете състоянието **5** (вижте глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”).

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

## Фирмена табелка

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

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

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

## Обхват на доставката

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

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

Оборудването зависи от модела.


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

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

Посочените аксесоари, както и препарати за почистване и поддръжка, са предназначени за фурните на Miele. Можете да ги закупите в интернет магазина на Miele, сервиза на Miele или от Вашия специализиран търговец на Miele.

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

### Решетки за поставяне

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

Обозначението на нивата можете да прочетете на фронталната рамка.

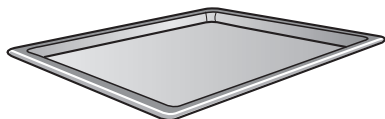
Всяко ниво се състои от 2 подпорни елемента, които са разположени един над друг.

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

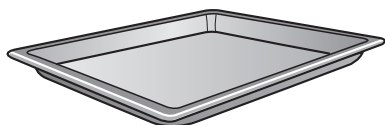
Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”).

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

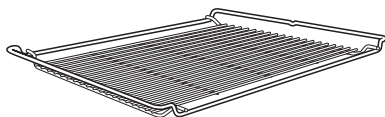
Плитка тава за фурна HBB 71:



Универсална тава HUBB 71:



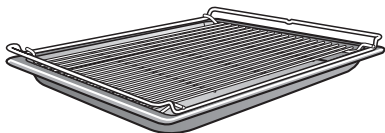
Скара HBBR 71:



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

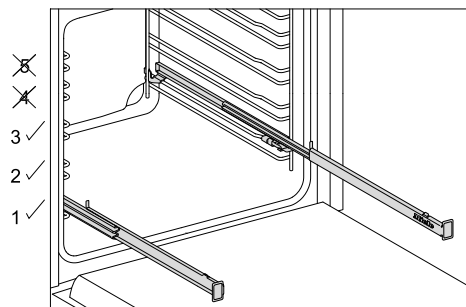
Вкарвайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу.

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



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

## Телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C

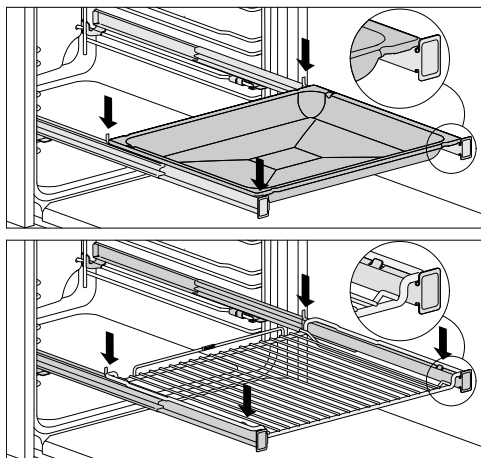


Телескопичните водачи FlexiClip могат да се монтират само на нива 1, 2 и 3.

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

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

## Оборудване



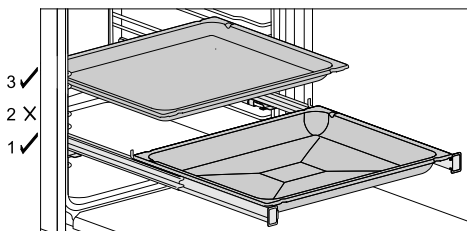
За да не падне аксесоарът поради невнимание:

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

Товароносимостта на телескопичните водачи FlexiClip е максимум 15 kg.

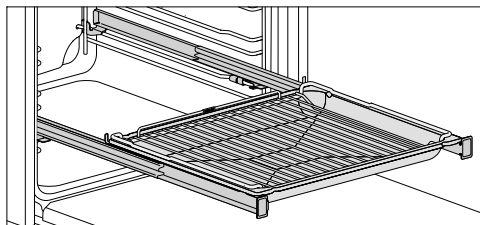
Тъй като телескопичните водачи FlexiClip се монтират върху горния опорен елемент на дадено ниво, разстоянието до горното ниво се намалява. Прекалено малкото разстояние оказва отрицателно влияние върху резултата от готвенето.

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



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

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



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

## Монтаж на телескопичните водачи FlexiClip

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

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

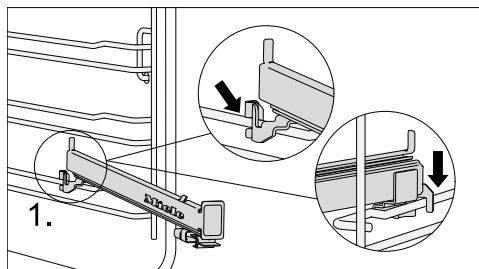
Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят, преди да монтирате и демонтирате телескопичните водачи FlexiClip.

Най-добре е да монтирате телескопичните водачи FlexiClip на ниво 1. Така можете да ги използвате за всички ястия, които трябва да се приготвят на ниво 2.

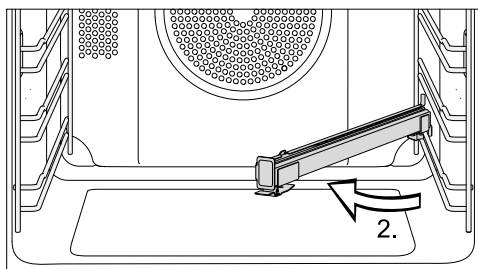
Всяко ниво на решетката за поставяне се състои от два опорни елемента. Телескопичните водачи FlexiClip се монтират на съответните горни опори на дадено ниво.

Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip така, че надписът Miele да остане вдясно.

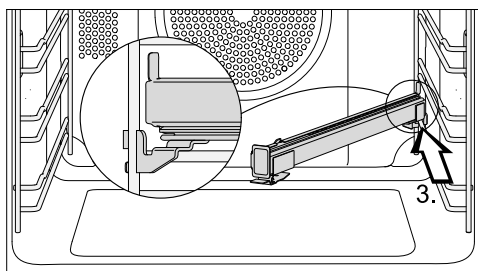
**Не** разглобявайте телескопичните водачи FlexiClip, когато ги монтирате или демонтирате.



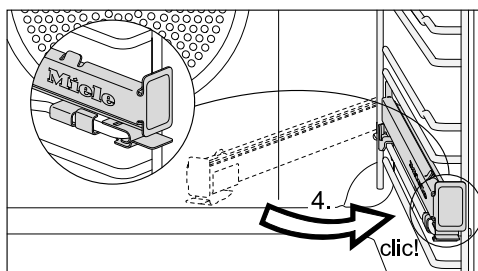
- Закачете телескопичните водачи FlexiClip отпред на горната опора на дадено ниво (1.).



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



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



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

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

## Оборудване

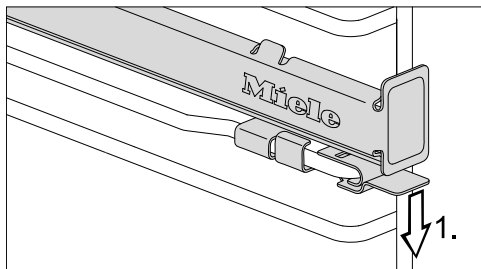
### Демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

⚠ Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.

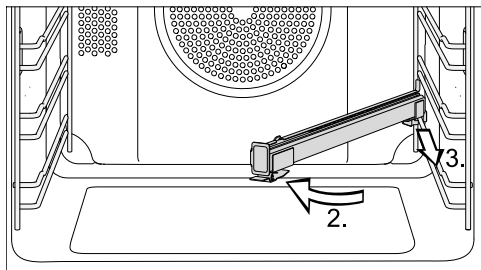
В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

- Плъзнете телескопичните водачи FlexiClip изцяло навътре.

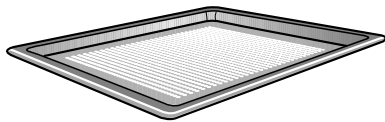


- Натиснете скобата на телескопичните водачи FlexiClip надолу (1.).



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

### Плитка тава за фурна Gourmet, перфорирана HBBL 71



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

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

Емайлираната повърхност е с покритие PerfectClean.

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

### Плоча за печене HBS 70



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

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

- Поставете скарата и сложете плочата за печене върху нея.

## Кръгли форми за печене



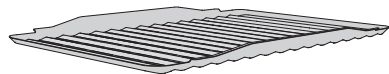
**Неперфорираната кръгла форма за печене HBF 27-1** е подходяща за приготвянето на пица, плоски сладкиши от тесто с мая или бъркано тесто, сладки и пикантни тартти, препечени десерти, пърленки или за печене на дълбоко замразени сладкиши или пици.

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

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

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

## Тава за грил и печено HGBB 71



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

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

Емайлираната повърхност е с покритие PerfectClean.

## Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

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

Повърхността на съда за печене е с незалепващо покритие.

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

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

**Дълбочина:  
22 cm**

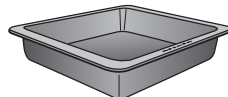
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



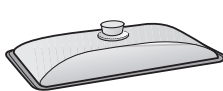
HBD 60-22

**Дълбочина:  
35 cm**

HUB 5001-XL\*

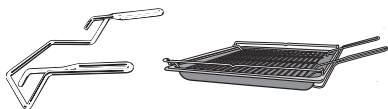


HBD 60-35



\* подходящ за индукционни готварски плотове

## Дръжка за изваждане на принадлежностите HEG



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

## Каталитично емайлирани аксесоари

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

### - Странични стени

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

### - Задна стена


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

При поръчка отбележете обозначението на модела на Вашата фурна.

## Аксесоари за почистване и поддръжка

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

## Защитни функции

- **Блокировка на включването**   
за фурната  
(вижте глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”)
- **Вентилатор за охлаждане**  
Вентилаторът за охлаждане се включва автоматично при всеки процес на готвене. Той се грижи за това, горещият въздух в работната камера да се смесва със студен въздух от помещението и да се охлажда, преди да излезе между вратата и панела за управление. След приключване на процеса на готвене вентилаторът продължава да работи, за да не се отделя влага по работната камера, панела за управление или шкафа за вграждане.
- Това удължено функциониране на вентилатора се изключва автоматично след известно време.
- **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”).



## Повърхности с покритие PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Повърхности с покритие PerfectClean

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

# Първо пускане в експлоатация

## Преди първото пускане в експлоатация

⚠ Фурната трябва да работи само в монтирано състояние.

- Извадете превключвателите за избор на работен режим и температура чрез натискане, в случай че те са прибрани.

Можете да промените часа само ако превключвателят за избор на режим на работа е в положение 0.

- Настройте часа.

## Първоначално настройване на часа

Часът се показва в 24-часов формат.



След свързване към електрическата мрежа, на дисплея мига 12:00.

Настройвате часа последователно: първо часовете, а след това и минутите.

- Потвърдете с ОК.

12:00 светва, а ⌚ започва да мига.

- Потвърдете с ОК, докато ⌚ започне да мига.

Започва да мига блокът от цифри за часовете.

- С < или > настройте часовете.

- Потвърдете с ОК.

Часовете се запамятват и блокът от цифри за минутите започва да мига.

- С < или > настройте минутите.

- Потвърдете с ОК.


Часът се запамятва.

Можете да настроите часът да се показва и в 12-часов формат, като от настройката P 2 изберете състоянието 12 (вижте глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”).

## Първо загряване на фурната

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

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


- Отстранете евентуално наличните стикери или защитните фолиа от фурната и аксесоарите.
- Преди загряване почистете работната камера с влажна кърпа от евентуален прах и остатъци от опаковката.
- Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip на решетките за поставяне и вкарайте всички тави, както и скарата.
- Изберете работен режим Fan plus .

Появява се препоръчителната температура (160 °C). Символът  мига.

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

- Изберете най-високата възможна температура (250 °C).
- Загрявайте фурната в продължение най-малко на един час.
- След загряването завъртете превключвателя за избор на режим на работа в положение 0.

## Почистване на работната камера след първото загряване

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.





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

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





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

Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.

## Преглед на режимите на работа

Режими на работа	Препоръчителна стойност	Диапазон
Fan plus 	160 °C	30–250 °C
Intensive bake 	170 °C	50–250 °C
Eco Fan heat 	190 °C	100–250 °C
Defrost 	25 °C	25–50 °C
Booster 	160 °C	100–250 °C
Conventional heat 	180 °C	30–250 °C
Bottom heat 	190 °C	100–250 °C
Full grill 	240 °C	200–250 °C
Fan grill 	200 °C	100–250 °C

### Процеси на готвене

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

# Съвети за пестене на енергия

---

## 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 искате да почистите каталитично емайлираните части от замърсявания с олио и мазнина, най-добре започнете процеса на почистване веднага след процеса на готвене. Наличната остатъчна топлина понижава разхода на енергия.

## Режим енергоспестяване

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

## Лесно управление

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

Появява се препоръчителната температура.

Осветлението, нагряването и охлаждащият вентилатор на работната камера се включват.

- Ако е необходимо, променете температурата с помощта на превключвателя за избор на температура.

Появява се реалната температура и започва фазата на нагряване.




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

- Завъртете превключвателя за избор на режим на работа след процеса на готвене на позиция 0.
- Извадете ястието от работната камера.


## Предварително загревяне на работната камера


Режимът на работа Booster служи за бързо нагряване на работната камера. Предварително загревяне на работната камера е необходимо само за малка част от ястията.

- Повечето приготвяни ястия се слагат в студената работна камера, за да използват топлината по време на загревянето.


- При следните приготвяни ястия и режими на работа работната камера се подрива предварително:
  - Тестата за черен хляб, както и ростбифът и филето в режимите на работа Fan plus  и Conventional heat 
  - Сладкиши и печива с по-кратко време за приготвяне (до ок. 30 минути), както и деликатните теста (напр. пандишпан) в режима на работа Conventional heat 

## Бързо загревяне

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

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

В противен случай тези печива ще се зачервят прекалено бързо отгоре.

- Изберете Booster .
- Изберете температурата.
- Превключете на желания работен режим, след като настроената температура е достигната.
- Поставете ястието в работната камера.

# Таймер

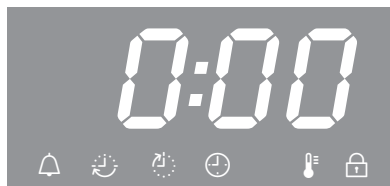
Таймерът предлага следните функции:

- показване на актуалния час
- кратковременен процес
- автоматично включване и изключване на процеси на готвене
- промяна на различни настройки *P*

Управлението на таймера се осъществява чрез **дисплея** и **сензорните бутони** <, ОК и >.

Към наличните функции са зададени символи.

## Дисплей



### Символи на дисплея

В зависимост от положението на превключвателя за избор на работен режим  $\bigcirc$  и/или натискането на даден сензорен бутон се показват следните символи:

Символ/функция		$\bigcirc$
	Кратковременна програма	по избор
	Време за приготвяне	Режим на работа
	Край на времето за приготвяне	
	Температура	
	Часово време	0
<i>P</i>	Настройка	
5	Състояние на дадена настройка	
	Блокировка на включването	

Можете да настроите или промените дадена функция само в съответното положение на превключвателя за избор на режим на работа.

## Сензорни бутони

Сензорен бутон	Приложение
<	<ul style="list-style-type: none"><li>- Маркиране на функции</li><li>- Намалвяване на времента</li><li>- Извикване на настройки<sup>P</sup></li><li>- Промяна на състоянието 5 на дадена настройка <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Маркиране на функции</li><li>- Увеличаване на времента</li><li>- Промяна на състоянието 5 на дадена настройка <i>P</i></li></ul>
ОК	<ul style="list-style-type: none"><li>- Извикване на функции</li><li>- Запаметяване на настроените времена и променените настройки</li><li>- Извикване на настроените времена</li></ul>

Часовете, минутите или секундите можете да настроите със сензорния бутон < или > в стъпки от по 1. Ако задържите даден бутон натиснат за по-продължително време, процесът се ускорява.






## Принцип на настройването на часа

По принцип настройвате часовете последователно на блокове:

- при часово време и времена за готвене първо часовете, а след това и минутите,
- при кратковременен процес първо минутите, а след това и секундите.

■ Потвърдете с **ОК**.

Показват се съответстващите на положението на превключвателя за избор на работен режим функции (,  или ).

■ Маркирайте желаната функция със сензорен бутон **<** или **>**.

Съответният символ мига в продължение на около 15 секунди.

■ Потвърдете с **ОК**, докато символът мига.

Функцията се извиква и левият блок от цифри започва да мига.

Часът може да бъде настроен само докато блокът от цифри мига. Ако това време изтече, трябва да извикате функцията отново.

■ Настройте желаната стойност със сензорния бутон **<** или **>**.

■ Потвърдете с **ОК**.




Започва да мига десният блок от цифри.




■ Настройте желаната стойност със сензорния бутон **<** или **>**.

■ Потвърдете с **ОК**.

Вашата настройка на часа се запаметява.

## Показване на времена

Ако сте настроили времена, символите  и  или  са индикация за това.

Ако използвате едновременно функциите Кратковременен процес , Време за готвене  и Край на времето за готвене , с приоритет ще се покаже времето, което сте настроили последно.

Ако сте настроили време за готвене, часът не може да бъде показан.

## След изтичане на времената

След като дадено време е изтекло, съответният символ започва да мига и прозвучава сигнал, ако звуковият сигнал е включен (вижте глава “Таймер”, “Промяна на настройките”).

■ Потвърдете с **ОК**.

Звуковете и визуалните сигнали се изключват.

# Таймер

## Използване на кратковременен процес

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 да се залеят).

Кратковременен процес може да бъде настроен максимално за 99 минути и 59 секунди.

### Настройване на кратковременен процес

Пример: Искате да сварите яйца и настройвате кратковременен процес от 6 минути и 20 секунди.



■ Натиснете сензорния бутон < толкова пъти, че  да започне да мига.

■ Потвърдете с ОК.



Показва се 00:00 и блокът от цифри за минутите започва да мига.

Когато най-напред натиснете еднократно сензорния бутон <, първо се показват две тиренца, а при следващото натискане се появява максималната възможна стойност за блок от цифри за минутите 99.



■ Настройте минутите със сензорния бутон < или >.

■ Потвърдете с ОК.

Минутите се запаметяват и блокът от цифри за секундите започва да мига.




■ Настройте секундите със сензорния бутон < или >.


■ Потвърдете с ОК.



Кратковременният процес се запаметява и започва да тече по секунди.

Символът  указва за зададен кратковременен процес.

## След изтичане на кратковременния процес:


-  започва да мига.
- Времето се увеличава.
- За около 7 минути прозвучава сигнал, ако звуковият сигнал е включен (вижте Глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”).

### ■ Потвърдете с ОК.

Звуките и визуалните сигнали се изключват.

Ако не са настроени времена на готвене, се показва часът.

## Промяна на кратковременния процес

- Натиснете сензорния бутон  $<$  толкова пъти, че  да започне да мига.

Появява се настроеният кратковременен процес.

### ■ Потвърдете с ОК.

Блокът от цифри за минутите започва да мига.

- Настройте минутите със сензорния бутон  $<$  или  $>$ .

### ■ Потвърдете с ОК.


Блокът от цифри за секундите започва да мига.

- Настройте секундите със сензорния бутон  $<$  или  $>$ .

### ■ Потвърдете с ОК.

Промененият кратковременен процес се запамятава и започва да тече по секунди.

## Изтриване на кратковременен процес

- Натиснете сензорния бутон  $<$  толкова пъти, че  да започне да мига.

### ■ Потвърдете с ОК.

Блокът от цифри за минутите започва да мига.

- Със сензорния бутон  $<$  намалете минутите на **00** или ги увеличете със сензорния бутон  $>$  на **99**.

При следващия избор на съответния сензорен бутон вместо блокът от цифри за минутите се показват две тирета:



### ■ Потвърдете с ОК.

Показват се четири тирета:



### ■ Потвърдете с ОК.

Кратковременният процес се изтрива.

Ако не са настроени времена на готвене, се показва часът.

# Таймер

## Автоматично включване и изключване на процеси на готвене

При всички режими на работа, освен Full grill  и Fan grill , процесите на готвене могат да се включват и изключват автоматично.

За целта след избора на работния режим и температурата настройте време за готвене или време за готвене и край на времето за готвене.

Времето за готвене, което можете да настроите за даден процес на готвене, е максимум 11 часа и 59 минути.

Автоматичното включване и изключване на процес на готвене се препоръчва при печене на месо.



При печене на тестени изделия не трябва предварително да се избира прекалено дълго време. Тестото ще засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.

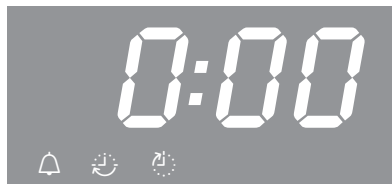
## Настройване на време за готвене

Пример: Даден сладкиш се нуждае от време за изпичане 1 час и 5 минути.

- Поставете ястието в работната камера.
- Изберете режима на работа и температурата.

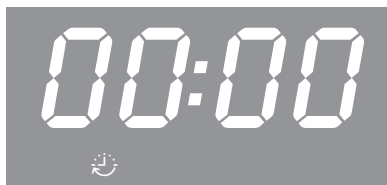
Включват се нагревателят и осветлението на работната камера, както и вентилаторът за охлаждане.

- Натиснете сензорния бутон  толкова пъти, че  да започне да мига.





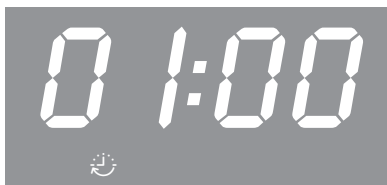
Появява се 0:00.



- Потвърдете с OK.



Показва се 00:00 и блокът от цифри за часовете започва да мига.

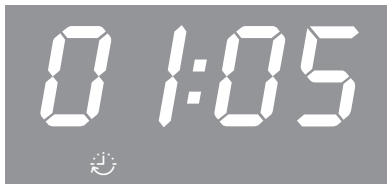
Когато най-напред натиснете еднократно сензорния бутон , първо се показват две тирета, а при следващото натискане се появява максималната възможна стойност за блока от цифри за минутите .





- Настройте часовете със сензорния бутон  или .

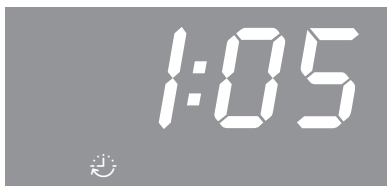
- Потвърдете с OK.

Часовете се запаметяват и блокът от цифри за минутите започва да мига.




- Настройте минутите със сензорния бутон  или .


- Потвърдете с OK.



Времето за готвене се запаметява и започва да тече по минути, а през последната минута и по секунди.

Символът  указва за зададено време за готвене.

## След изтичане на времето за готвене:

- Появява се 0:00.
  -  започва да мига.
  - Нагревателят на работната камера се изключва автоматично.
  - Вентилаторът за охлаждане остава включен.
  - За около 7 минути прозвучава сигнал, ако звуковият сигнал е включен (вижте Глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”).
- Потвърдете с ОК.
  - Звуковите и визуалните сигнали се изключват.
  - Часът се появява на дисплея.
  - Нагревателят на работната камера се включва отново.
- Завъртете превключвателя за избор на работен режим в позиция 0.
  - Извадете ястието от работната камера.

## Настройване на време за готвене и на край на времето за готвене

Можете да настроите време за готвене и край на времето за готвене, за да включите и изключите автоматично процеса на готвене.


Пример: текущият час е 11:15 ч. Печено месо с време за готвене 90 минути трябва да е готово в 13:30 ч.

- Поставете ястието в работната камера.

- Изберете режима на работа и температурата.

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

## Първо настройте времето за готвене:

- Натискайте >, докато  започне да мига.

- Потвърдете с ОК.

Показва се 00:00 и блокът от цифри за часовете започва да мига.

- Настройте часовете със сензорния бутон < или >.

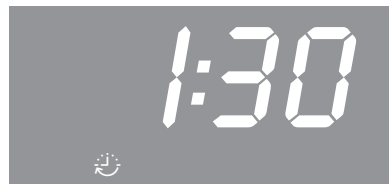
- Потвърдете с ОК.


Часовете се запаметяват и блокът от цифри за минутите започва да мига.

- Настройте минутите със сензорния бутон < или >.


- Потвърдете с ОК.

Времето за готвене се запаметява.



Символът  указва за зададено време за готвене.

## След това настройте края на времето за готвене:

- Натиснете сензорния бутон > толкова пъти, че  да започне да мига.

# Таймер



На дисплея се показва 12:45 (= текущият час + време за готвене = 11:15 + 1:30).

■ Потвърдете с ОК.

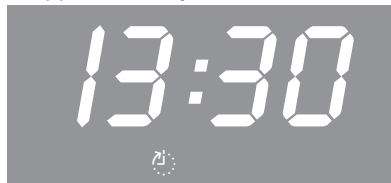
Започва да мига блокът от цифри за часовете.



■ Настройте часовете със сензорния бутон < или >.


■ Потвърдете с ОК.

Часовете се запамятват и блокът от цифри за минутите започва да мига.



■ Настройте минутите със сензорния бутон < или >.


■ Потвърдете с ОК.

Краят на времето за готвене  се запамятвя.


Нагревателят и осветлението на работната камера, както и вентилаторът за охлаждане, се изключват.

Настроеният край на времето за готвене се показва на дисплея.

Когато се достигне моментът за стартиране (13:30 - 1:30 = 12:00), се включват нагревателят и осветлението на работната камера, както и вентилаторът за охлаждане.

Настроеното време за готвене  се появява и започва да тече по минути, а през последната минута и по секунди.

## Промяна на времето за готвене

■ Натиснете сензорния бутон > толкова пъти, че  да започне да мига.

Показва се оставащото време за готвене.

■ Потвърдете с ОК.

Започва да мига блокът от цифри за часовете.

■ Настройте часовете със сензорния бутон < или >.

■ Потвърдете с ОК.


Блокът от цифри за минутите започва да мига.

■ Настройте минутите със сензорния бутон < или >.

■ Потвърдете с ОК.

Промененото време за готвене се запамятвя.

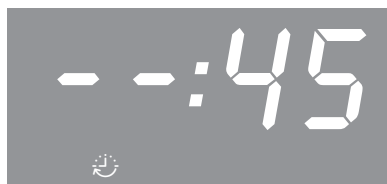
## Изтриване на времето за готвене

■ Натиснете сензорния бутон < или > толкова пъти, че  да започне да мига.

■ Потвърдете с ОК.

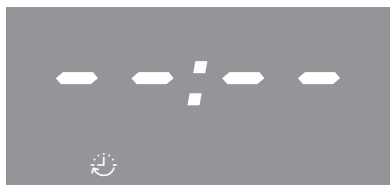
Започва да мига блокът от цифри за часовете.

■ Натиснете сензорния бутон < или >, докато се появят две тирета:



■ Потвърдете с ОК.

Показват се четири тирета:



- Потвърдете с **ОК**.

Времето за готвене и евентуално на-  
строеният край на времето за готве-  
не се изтриват.


Ако не е настроен кратковременен  
процес, се показва часът.

Включват се нагревателят и осветле-  
нието на работната камера, както и  
вентилаторът за охлаждане.

Ако искате да приключите процеса  
на готвене:

- Завъртете превключвателя за из-  
бор на работен режим в позиция **0**.
- Извадете ястието от работната ка-  
мера.

## Изтриване на края на времето за готвене

- Натиснете сензорния бутон **<** или **>** толкова пъти, че  да започне да мига.

- Потвърдете с **ОК**.


Започва да мига блокът от цифри за  
часовете.

- Натиснете сензорния бутон **<** или **>**, докато се появят две тирета.

- Потвърдете с **ОК**.

Показват се четири линии.

- Потвърдете с **ОК**.

Появява се символът  и настро-  
еното време за готвене започва да  
тече по минути, а през последната  
минута и по секунди.


Ако искате да приключите процеса  
на готвене:

- Завъртете превключвателя за из-  
бор на работен режим в позиция **0**.
- Извадете ястието от работната ка-  
мера.

Ако завъртите превключвателя за избор  
на работен режим в положение **0**, на-  
стройките за време за готвене и край на  
времето за готвене се изтриват.

## Промяна на часа

Можете да промените часа само  
ако превключвателят за избор на  
режим на работа е в положение **0**.

- Завъртете превключвателя за из-  
бор на работен режим в позиция **0**.
- Натиснете сензорния бутон **>** тол-  
кова пъти, че  да започне да ми-  
га.

- Потвърдете с **ОК**.

Започва да мига блокът от цифри за  
часовете.

- Настройте часовете със сензорния  
бутон **<** или **>**.

- Потвърдете с **ОК**.

Часовете се запаметяват и блокът от  
цифри за минутите започва да мига.

- Настройте минутите със сензорния  
бутон **<** или **>**.

- Потвърдете с **ОК**.

Часът се запаметява.

След прекъсване на електрозахран-  
ването е необходимо часът да се  
настрои отново.

## Промяна на настройките

В управлението на фурната предварително са зададени фабрични настройки (вижте “Преглед на настройките”).

Можете да промените дадена настройка *P*, като промените състоянието *S*.

- Завъртете превключвателя за избор на работен режим в позиция **0**.
- Натиснете сензорния бутон **<** дотова, докато се появи *P* !:



- Ако искате да промените друга настройка, натиснете сензорния бутон **<** или **>**, докато се появи съответната цифра.
- Потвърдете с **OK**.



Настройката се извиква и се показва текущото състояние *S*, напр. *0*.

За да промените състоянието:

- Натиснете сензорния бутон **<** или **>**, докато се появи желаното състояние.
- Потвърдете с **OK**.

Избраното състояние се запазва и отново се показва настройката *P*.

Ако искате да промените други настройки, процедирайте аналогично.


Ако не искате да променяте повече настройки:

- Изчакайте около 15 секунди, докато се покаже часът.

Настройките се запазват и след прекъсване на електрозахранването.



## Преглед на настройките

Настройка	Състояние
<i>P 1</i> <b>Сила на звуковите сигнали</b>	<p>5 0 Звуковият сигнал е <b>изключен</b>.</p> <p>5 1 до 5 30* Звуковият сигнал е <b>включен</b>. Можете да промените силата на звука. Когато избере- рете състояние, едновременно с това прозвучава принадлежащият към съответната комбинация зву- ков сигнал.</p>
<i>P 2</i> <b>Формат за показване на часа</b>	<p>24* Часът се показва в <b>24-часов формат</b>.</p> <p>12 Часът се показва в <b>12-часов формат</b>. Ако превключите от 12-часов на 24-часов формат след 13:00 ч., трябва да настроите блока с цифри за часовете по съответния начин.</p>
<i>P 3</i> <b>Блокировка на включва-нето на фур-ната</b>	<p>5 0* Блокировката на включването е <b>изключена</b>.</p> <p>5 1 Блокировката на включването е <b>активирана</b> и на дисплея се появява . Блокировката на включването обезопасява фурната срещу неволно стартиране. Тя се запазва и след прекъсване на електрозахран- ването.</p>
<i>P 4</i> <b>Звук на бу-тоните</b>	<p>5 0 Звукът на бутоните е <b>изключен</b>.</p> <p>5 1* Звукът на бутоните е <b>включен</b>.</p>
<i>P 5</i> <b>Показание на темпера- турата</b>	<p>°C* Температурата се появява в градуси Целзий.</p> <p>°F Температурата се появява в градуси Фаренхайт.</p>

\* Фабрична настройка

# Печене

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

## Препоръки за печене на тестени изделия

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

## Използване на хартия за печене

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

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

## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

## Избор на температура

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

## Избор на време за готвене ⌚

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


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

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

## Указания към режимите на работа

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

### Използване на Fan plus

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

Използвате този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

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

## Препоръки

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

### Използване на Intensive bake

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

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

- Поставете сладкиша на ниво 1 или 2.

### Използване на Conventional heat

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

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

- Вкарвайте продукта на ниво 1 или 2.

### Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

# Печене на месо

## Съвети за печене

- Можете да използвате всякакви съдове от термоустойчив материал като напр. съда за печене на Miele, 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 шпикувате.
- **Подправете** месото и го сложете в съда за готвене. Наредете върху него парченца масло или маргарин, или го залейте с олио или готварска мазнина. Към по-големи парчета печено с малко съдържание на мазнини (2–3 kg) и мазно птиче месо добавете около 1/8 l вода.



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

## Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене ще намерите на края на това ръководство.

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

## Избор на температура 🌡️

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

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

## Избор на време за готвене

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


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


## Препоръки

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

## Указания към режимите на работа



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

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

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

## Използване на Fan plus

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

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

## Използване на Conventional heat

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


- Вкарвайте продукта на ниво 2.

## Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

# Печене на грил

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

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

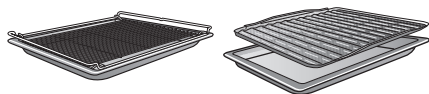
Затворете вратата при печене на грил.

## Препоръки относно печенето на грил

- При печенето на грил е необходимо предварително загряване. Загрейте предварително нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя за около 5 минути при затворена врата.
- Измийте месото бързо на студена течаща вода и го подсушете. Не осолявайте нарязаното месо преди печене на грил, защото в противен случай сокът му ще изтече.
- Ако месото няма тлъстини, можете да го намажете с олио. Не използвайте други мазнини, защото твърде лесно потъмняват или образуват пушек.
- Почиствайте плоските риби и рибните филета и ги осолявайте. Можете да поръсите рибата и с лимонен сок.

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

Не използвайте тавата за печене.



## Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

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

## Избиране на температура

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

## Избиране на ниво

- Изберете нивото според дебелината на продуктите, които искате да печете.
- Поставяйте плоския продукт за печене на ниво 3 или 4.

- Поставете продуктите за печене, които са с по-голям диаметър, на ниво 1 или 2.

### Избор на време на готвене ☺

- Гриловайте плоските парчета месо или риба припл. 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 опекал принципно след изтичане на по-краткото време за приготвяне.

- При месото за **тестване дали е опечено** натиснете отгоре с лъжица. Така можете да установите до каква степен е опечено месото.

#### - **алангле**

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

#### - **средно изпечено**

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

#### - **препечено**

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

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

## Указания към режимите на работа

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

### Използване на Full grill

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

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

### Използване на Fan grill

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

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

## Други приложения

В тази глава ще намерите информация за следните приложения:

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

### Defrost

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

■ Изберете Defrost .

■ При нужда променете препоръчителната температура.

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



Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

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

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

Не използвайте размразената течност от продукта.

Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

### Препоръки

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



### Готвене на ниска температура

Готвенето на ниска температура е идеално за деликатни парчета говеждо, свинско, телешко или агнешко месо, които трябва да бъдат приготвени много прецизно.

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

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

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

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

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

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


- Когато процесът на готвене завърши, можете да нарежете месото веднага. Няма нужда да изчаквате определен период от време.


- Оставете месото в работната камера, докато го сервирате. Това не се отразява негативно върху резултата от печенето.
- Наредете месото в предварително подгряти чинии и го сервирайте с много горещ сос, за да не изстива прекалено бързо. За месото има оптимална температура за консумация.

### Използвайте Conventional heat

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

Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара.

- Поставете универсалната тава със скарата на ниво 2.
- Изберете режим на работа Conventional heat  и температура от 120 °C.
- Загрейте предварително работната камера заедно с универсалната тава и скарата за около 15 минути.
- Докато загрее работната камера, запържете добре парчето месо на готварския плот от всички страни.


 **Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.**

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


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

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

### Консервиране

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми. При еднократно консервиране на бобови култури и месо спорите на бактерията *кlostридиум ботули- нум* не се унищожават напълно. От тях може да се образуват токсини, които водят до тежки отравяния. Тези спори се унищожават напълно едва след още едно консервиране.

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

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени кутии.


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

Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

### Подготовка на плодове и зеленчуци

Данните важат за 6 буркана с вместимост 1 л.

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

- Преди консервирането измийте бурканите с гореща вода и ги напълнете най-много до 2 cm под ръба.
- След напълване на продуктите за консервиране почистете ръба на буркана с чиста кърпа и гореща вода и затворете бурканите.
- Поставете универсалната тава на ниво 2 и сложете бурканите върху нея.
- Изберете работен режим *Fan plus*  и температура 160–170 °C.
- Изчакайте, докато в бурканите започнат да се образуват равномерно мехурчета.

Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.



### Консервиране на плодове и краставици



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

### Консервиране на зеленчуци


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

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

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

 /  Температура и време на второ нагряване

### Изваждане на бурканите след консервиране

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

След консервиране бурканите са много горещи.

За изваждане на бурканите сложете кухненски ръкавици.

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

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

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

## Други приложения

### Drying

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






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




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


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

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

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

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

-  Режим на работа, 🌡️ температура,
- 🕒 Време за сушене,  Fan plus,
-  Conventional heat

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

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

### Изваждане на изсушените продукти

⚠️ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

За изваждане на сушените продукти използвайте кухненски ръкавици.

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.

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

- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.

### Дълбоко замразени продукти/готови ястия

#### Препоръки за сладкиши, пица и багети

- Печете сладкиши, пица и багети върху скарата с подложена хартия за печене.

Плитката тава за фурна и универсалната тава могат да се деформират при приготвянето на тези дълбоко замразени продукти толкова силно, че в горещо състояние вече да не могат да се извадят от работната камера. Всяко следващо използване води до нова деформация.

- Избирайте по-ниските температури от препоръчаните върху опаковката.

#### Препоръки за бланширани картофи, крокети или други подобни

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


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

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.


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

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

### Затопляне на съдове

Използвайте режима на работа Fan plus  за затопляне на съдовете.

Затопляйте само топлоустойчиви съдове.


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



Опасност от изгаряне!


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

- Извадете загретите съдове от работната камера.

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

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

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

 **Опасност от нараняване** вследствие на токов удар.

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

Никога не използвайте парочистачка за почистване.

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

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

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

### Неподходящи почистващи препарати

За да избегнете нараняване на повърхностите, при почистването не използвайте:

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

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

Акcesoарите не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

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

За по-удобно почистване Ви препоръчваме:

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

### Отстраняване на нормални замърсявания

#### Отстраняване на нормални замърсявания

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

#### Почистване на уплътнението

Около работната камера от вътрешната страна на вратата има уплътнение.

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

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

# Почистване и поддръжка

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

Вследствие на преливане на плодov сок или на пръски от пържене-то 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.

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

Демонтирайте каталитично емайл-ираните части, преди да използвате препарат за почистване на фурни.

## Използване на почистващи препарати за фурни

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

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

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

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

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

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

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



### Упорити замърсявания на телескопичните водачи FlexiClip

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

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

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

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

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

### Почистване на каталитично емайлираната задна стена

Каталитично емайлираната задна стена се самопочиства от замърсявания с олио и мазнина при високи температури.

Колкото по-висока е температурата, толкова по ефективен е процесът.

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

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

### Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни

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

## Почистване и поддръжка

### Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина

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

Продължителността зависи от степента на замърсяване.

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



Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.

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

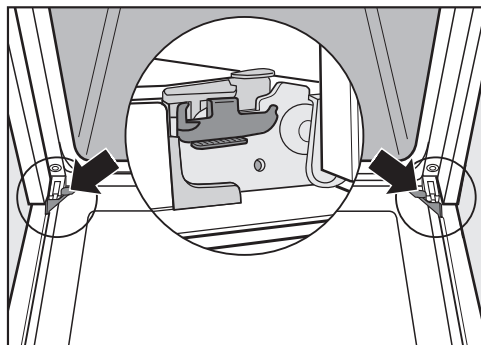
Оставете нагревателите и работната камера да се охладят преди почистването на ръка.

Всяко следващо загряване на висока температура постепенно отстранява останалото замърсяване.

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

### Снемане на вратата

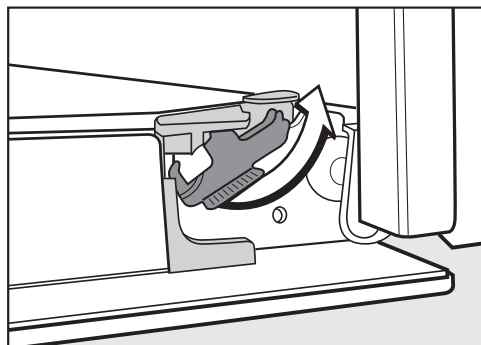
Вратата тежи припл. 9 kg.



Вратата е свързана към пантите си с помощта на държачи.

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

■ Отворете вратата докрай.



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

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

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

■ Затворете вратата докрай.



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

## Почистване и поддръжка

### Разглобяване на вратата

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

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

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

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

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


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

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

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

Стъклата на вратата могат да се счупят, ако паднат.

Съхранявайте демонтираните стъкла на вратата на безопасно място.

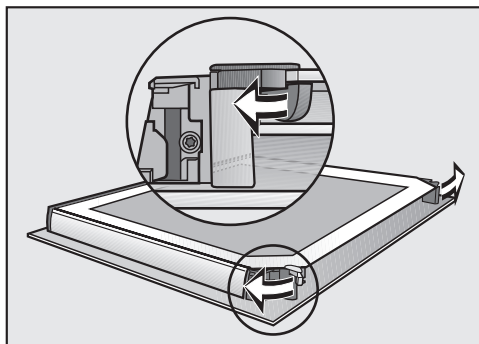
 **Опасност от нараняване от затварящата се врата.**

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

Винаги първо сваляйте вратата, преди да я разглобите.

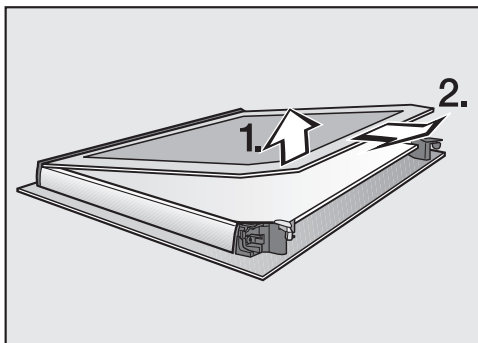
- Сложете стъклата на вратата върху мека подложка (например кърпа за съдове), за да избегнете надраскване.

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

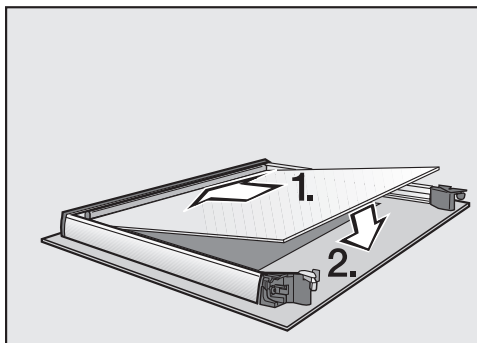


- Отворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навън.

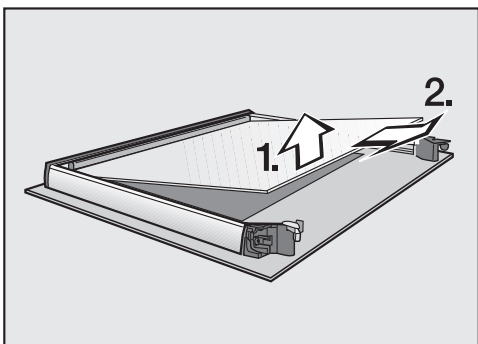
Демонтирайте вътрешното стъкло на вратата:



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

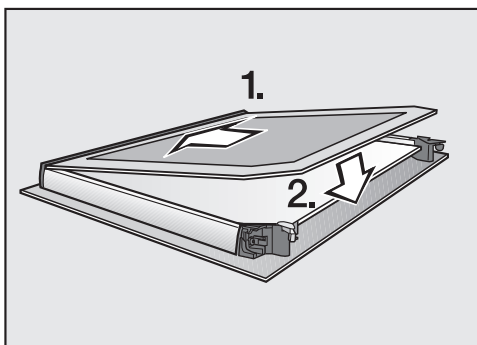


- Поставете средното стъкло на вратата така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).



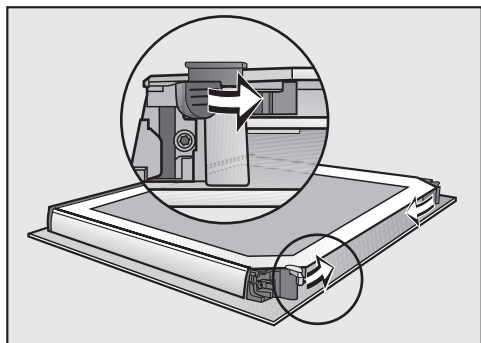
- Повдигнете **леко** средното стъкло на вратата и го издърпайте навън.
- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете частите с мека кърпа.

След това внимателно сглобете вратата отново:



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

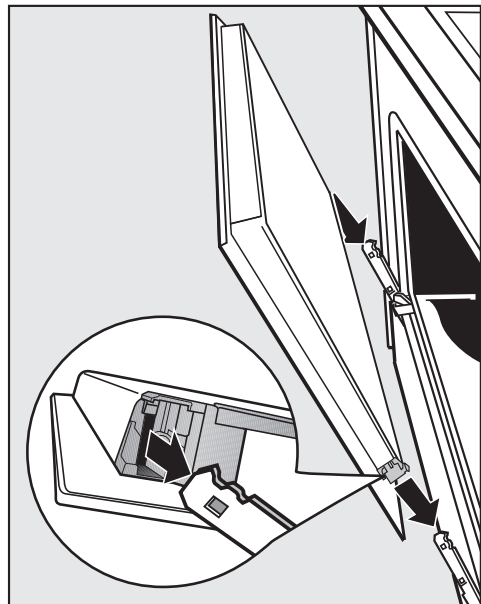
## Почистване и поддръжка



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

Вратата отново е сглобена.

### Монтиране на вратата

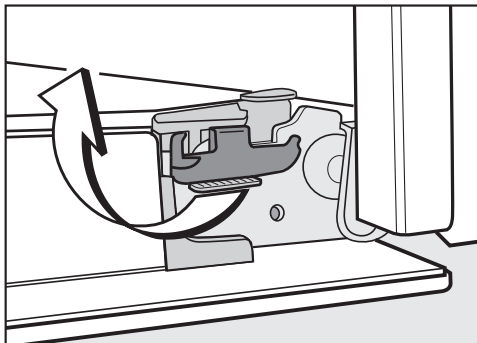


- Хванете вратата странично и я пхнете в държачите на шарнирите. Внимавайте при това да не се изкриви на една страна.

- 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.

### Снемане на телескопичните водачи FlexiClip

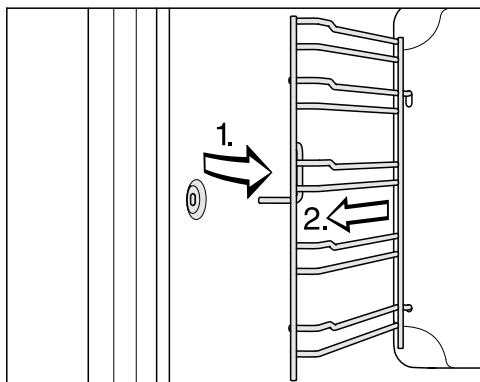
Вие можете да снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).

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.

### Демонтаж на задната стена

Можете да демонтирате задната стена с цел почистване.

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

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

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

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

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

Никога не включвайте фурната без задна стена.

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

**Монтажът** става в обратна последователност.

## Почистване и поддръжка

- Внимателно монтирайте задната стена.

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

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

### Смъкване надолу на нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя

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



Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

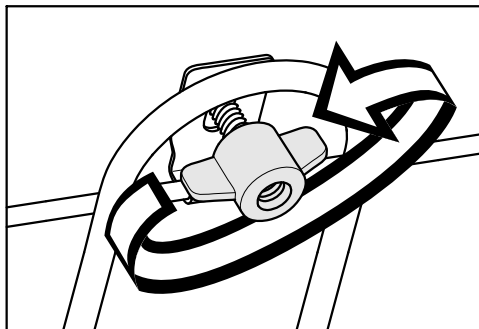
Фурната става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

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

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

- Разгلوبете решетките за поставяне.



- Отвъртете крилчатите гайки.

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

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

- Свалете внимателно нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя.

Сега таванът на работната камера е достъпен.



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




## Какво да правим, когато ...

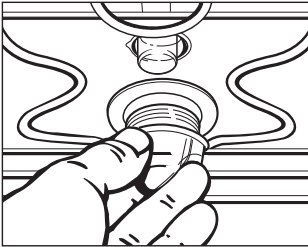

Повечето неизправности и грешки, които възникват в ежедневната работа, можете да отстраните сами. В много случаи можете да спестите време и разходи, тъй като не се налага да се обадите на сервиза.

Следващите таблици ще Ви помогнат да намерите причините за дадена неизправност или грешка и да я отстраните.

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Дисплеят е тъмен.</b>	<p>Фурната няма електрозахранване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Обадете се на електротехник или на сервиза на Miele.</li> </ul>
<b>Работната камера не се загрева.</b>	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете блокировката на включването (вижте глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”).</li> </ul> <p>Фурната няма електрозахранване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или с центъра за обслужване на клиенти.</li> </ul>
<b>12:00 мига на дисплея.</b>	<p>Електрозахранването е прекъснато.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройте часа отново (вижте глава “Първо пускане в експлоатация”).</li> </ul> <p>Времената за процесите на готвене също трябва да се въведат отново.</p>
<b>0:00 се показва неочаквано на дисплея и едновременно с това мига символът . Възможно е да прозвучи и звуков сигнал.</b>	<p>Фурната е работила прекалено и се е активирало защитното изключване.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Завъртете превключвателя за избор на работен режим в положение <b>0</b>. Веднага след това фурната е готова за работа.</li> </ul>
<b>F XX се появява на дисплея.</b>	<p>Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Свържете се с центъра за обслужване на клиенти на Miele.</li> </ul>
<b>Не чувате сигнал.</b>	<p>Сигналът е изключен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включете сигнала (вижте глава “Таймер”, раздел “Промяна на настройките”).</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
След процес на готвене се чува шум.	След приключване на процеса на приготвяне вентилаторът продължава да работи, за да не се отдели влага по работната камера, панела за управление или шкафа за вграждане. Това удължено функциониране на вентилатора се изключва автоматично след известно време.
Фурната се е изключила самостоятелно.	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. ■ Включете отново фурната.
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 белите форми за печене не са много подходящи. Използвайте матови, тъмни форми за печене.
По каталитичния емайл има замърсявания с ръждив цвят.	Замърсяванията от подправки, захар или подобни не се отстраняват чрез каталитичния процес на почистване. ■ Демонтирайте каталитично емайлираните части и отстранете тези замърсявания с вода, препарат за ръчно почистване и мека четка (вижте глава "Почистване на каталитично емайлираната задна стена").

Проблем	Причина и отстраняване
<p><b>Телескопичните водачи FlexiClip се вкарват или изваждат трудно.</b></p>	<p>В сачмените лагери на телескопичните водачи FlexiClip няма достатъчно смазка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смажете сачмените лагери със специалната смазка на Miele.</li> </ul> <p>Само специалната смазка на Miele е подходяща за високите температури в работната камера. Останалите видове смазки могат да се втвърдят при загряване и телескопичните водачи FlexiClip може да залепнат. Можете да закупите специална смазка на Miele от Вашия специализиран дилър на Miele или центъра за обслужване на клиенти на Miele.</p>
<p><b>Горното осветление на работната камера не се включва.</b></p> 	<p>Халогенната лампа е неизправна.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p><b>⚠ Опасност от изгаряне!</b> Нагревателите трябва да бъдат изключени. Работната камера трябва да е изстинала.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната от електрическата мрежа. За целта изключете щепсела от контакта или изключете предпазителя на електроинсталацията.</li> <li>■ Свалете капака на лампата със завъртане на четвърт оборот наляво и го издърпайте надолу заедно с уплътнителния пръстен, за да излезе от корпуса.</li> <li>■ Сменете халогенната лампа (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, цокъл G9).</li> <li>■ Поставете капака на лампата с уплътнителния пръстен в корпуса и го фиксирайте със завъртане надясно.</li> <li>■ Включете отново фурната в електрическата мрежа.</li> </ul> <p>Избрали сте режим на работа Eco Fan heat . В този режим на работа осветлението на работната камера не се включва.</p>

## Контакт при неизправности

При неизправности, които не можете да отстраните сами, уведомете на-пример Вашия специализиран търго-вец 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 сер-виза на Miele ще откриете в края на този документ.

Сервизът се нуждае от идентифика-тора на модела и фабричния номер (фабр./сериен номер/№). Данните ще намерите на табелката с данни.

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

## Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

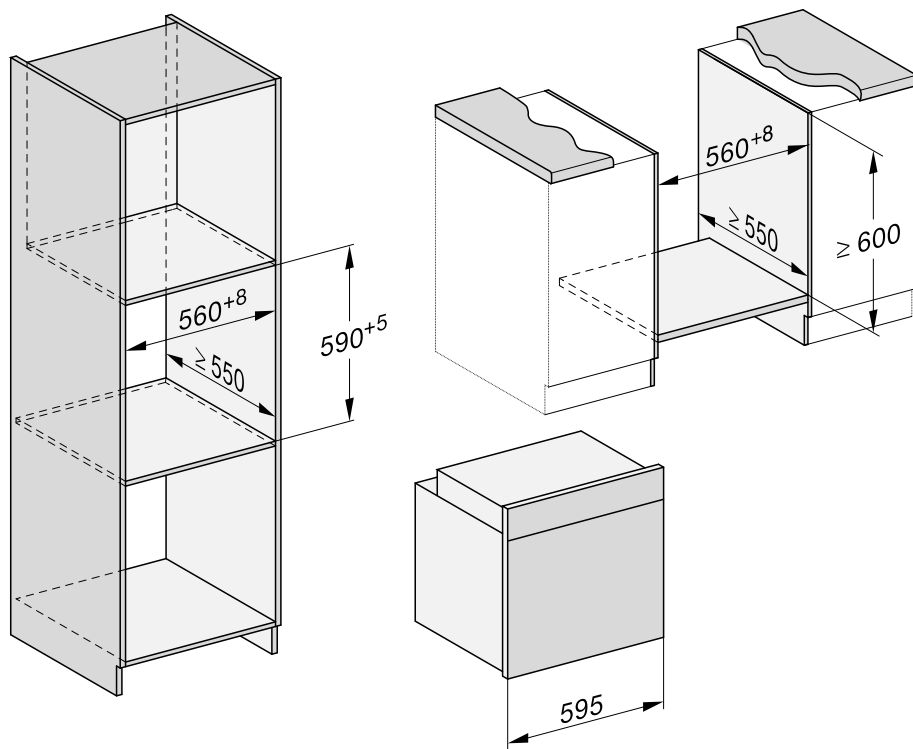
Повече информация можете да наме-рите в доставените с машината га-ранционни условия.

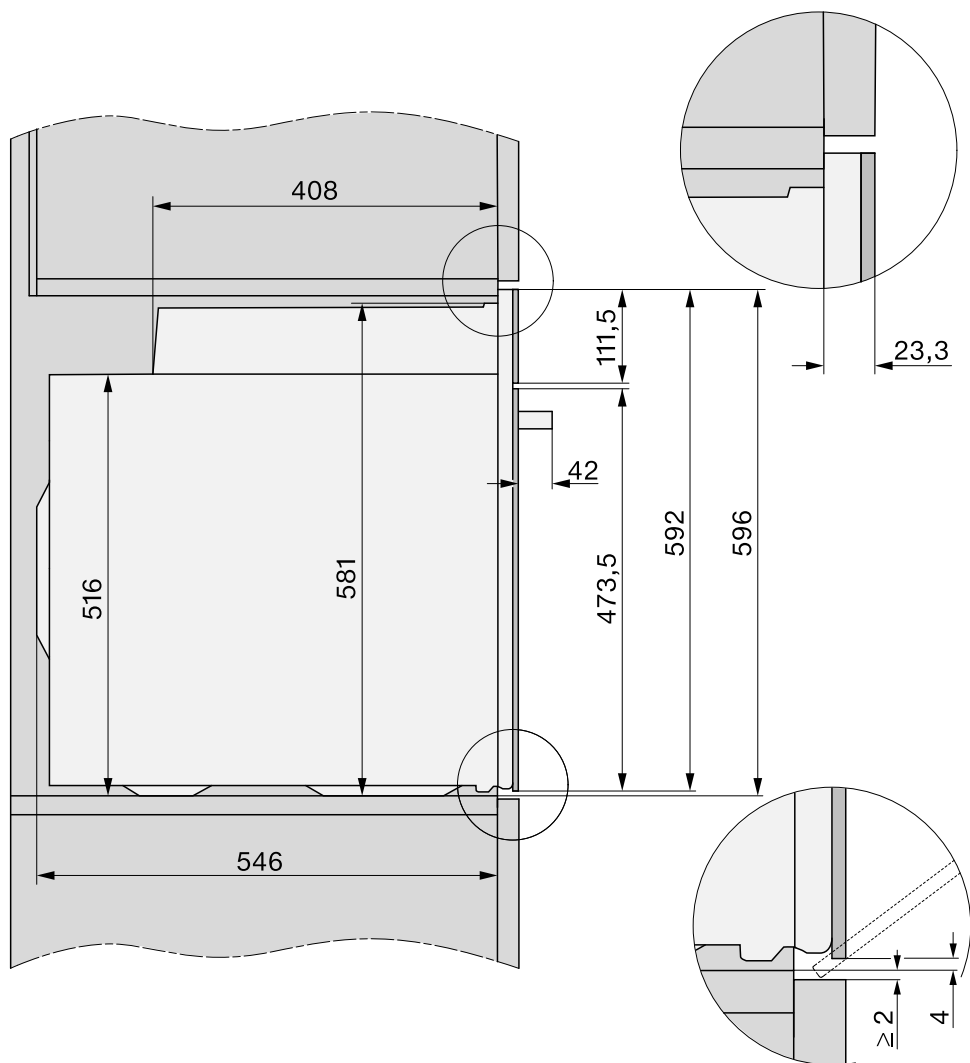
## Монтажни размери

Всички размери са посочени в mm.

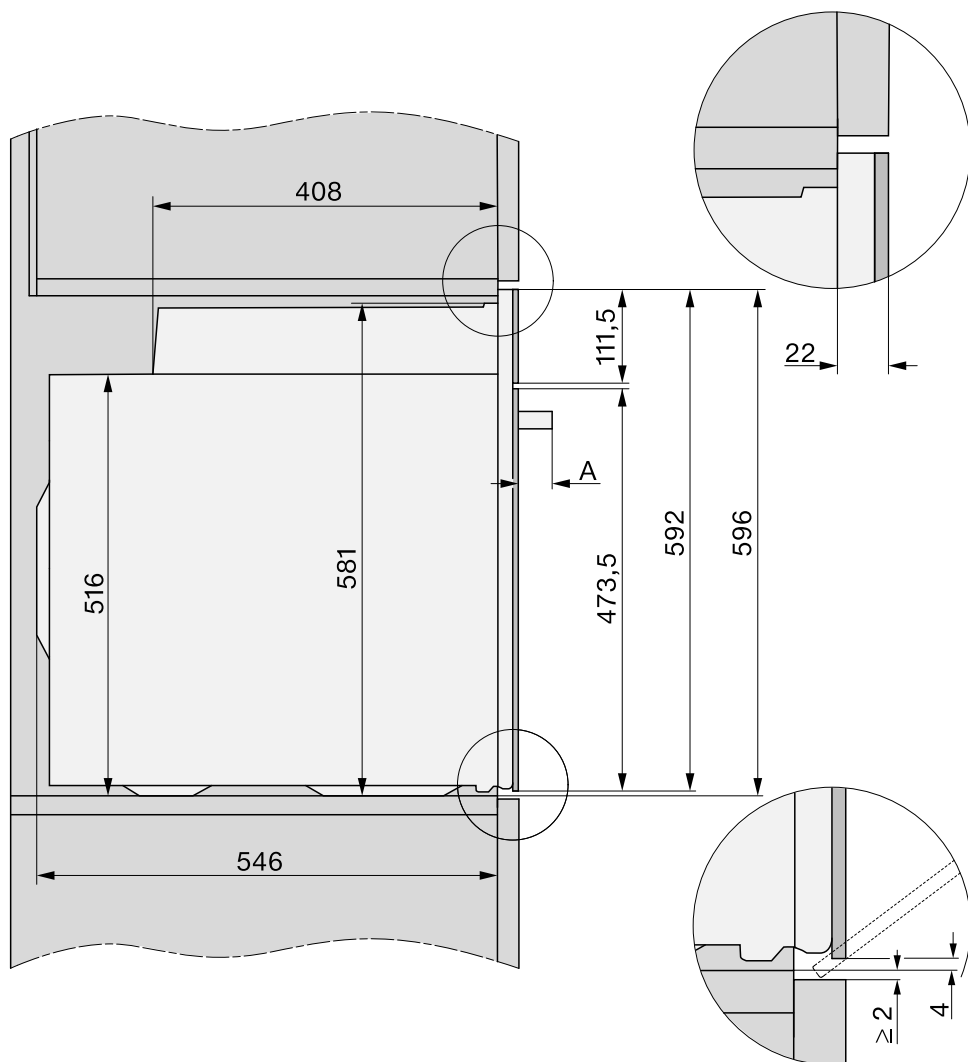
### Вграждане в горен или долен шкаф

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





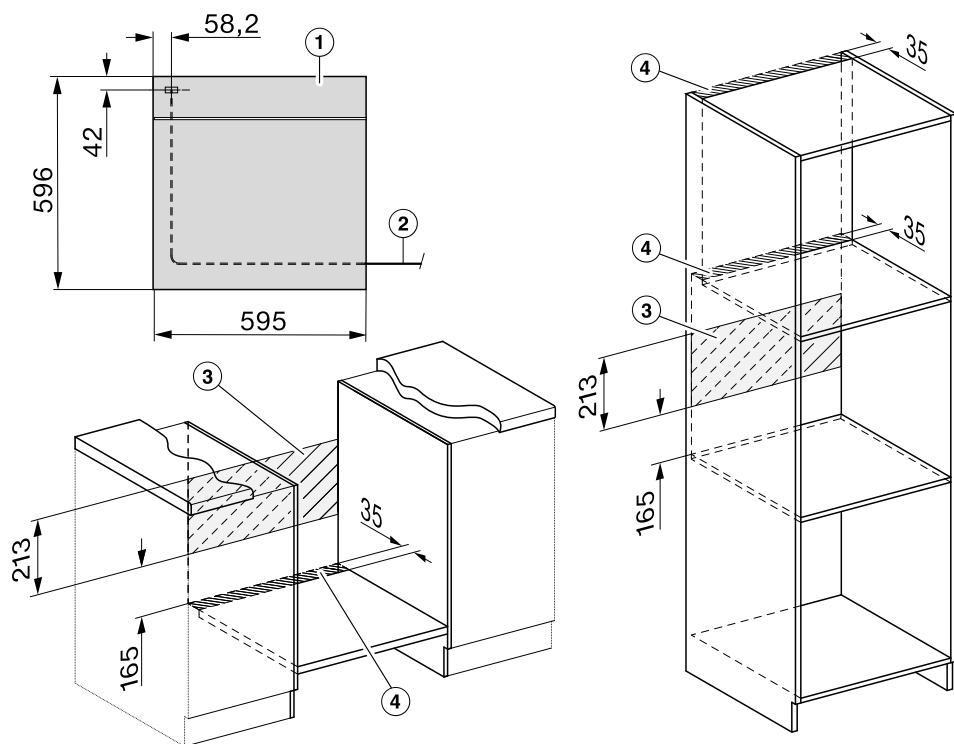
## Страничен изглед Н 25xx, Н 27xx, Н 28xx



**A** Н 25xx, Н 27xx: 43 mm  
 Н 28xx: 47 mm

# Монтаж

## Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Мрежов захранващ кабел, дължина = 1.500 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Изрез за вентилация мин. 150 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 лайстни към страничните стени на шкафа за вграждане.

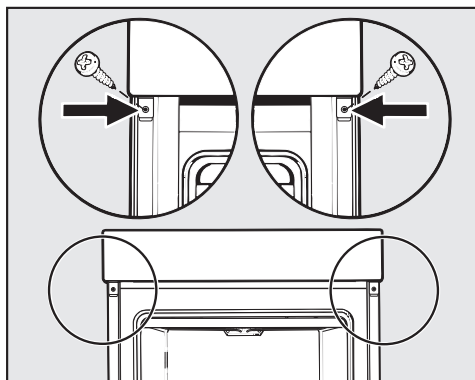
- Свържете фурната към електрическата мрежа.

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

За носене използвайте вдлъбнатите дръжки отстрани на корпуса.

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

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



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

## Електрическо свързване



**Опасност от нараняване!**

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

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

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

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

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

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

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

При въпроси към Miele давайте винаги следните данни:

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

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

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

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

### Фурна


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







Обезопасяването става с предпазител 16 A. Свързването може да се осъществи само към поставен съгласно изискванията заземен контакт.

Максимална присъединителна мощност: вижте типовата табелка с данни.

# Таблици за печене


## Кексово тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]	 +HFC: -HFC:		 [min]
			5 1		
Мъфини (1 тава)		150–160	1	2	25–35
Мъфини (2 тави)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Тарталети* (1 тава)		150	1	2	25–35
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Тарталети* (2 тави)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35
Пясъчен кекс (решетка за печене, правоъгълна форма за печене, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Мраморен кекс, кекс с ядки (решетка за печене, правоъгълна форма за печене, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Мраморен кекс, кекс с ядки (решетка за печене, кръгла форма за печене/форма за “Гугелхупф”, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Плодов сладкиш (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25






















 режим на работа,  температура,  ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C),  време за печене,  Fan plus,  Conventional heat









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

Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).

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


## Месено тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		°C [°C]	5 1 +HFC: -HFC:		⌚ [min]
Бисквитки (1 тава)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Бисквитки (2 тави)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Шприцовани сладки* (1 тава)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Шприцовани сладки* (2 тави)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Чийзкейк (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Ябълков пай* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Ябълков сладкиш, покрит (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Плодов сладкиш със заливка (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Плодов сладкиш със заливка (1 тава)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Сладка пита (1 тава)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 режим на работа,  температура,  ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C),  време за печене,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Conventional heat,  Intensive bake

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







Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).


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

# Таблици за печене









## Тесто с мая







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

 режим на работа,  температура,  ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C),  време за печене,  Fan plus,  Conventional heat

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

## Тесто с извара и олио










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







 режим на работа,  температура,  ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C),  време за печене,  
 Fan plus,  Conventional heat

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

# Таблицы за печене


## Пандишпаново тесто

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

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












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






Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).

- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .



## Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто

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















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









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

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



# Таблицы за печене

## Пикантни ястия


















Храна за готвене (аксесоари)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> +HFC: -HFC:		🕒 [min]
Пикантна пита (1 тава)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Лучен пай (лучник) (1 тава)		180–190 <sup>1</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Пица, тесто с мая (1 тава)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	1	2	20–30
Пица, тесто с извара и олио (1 тава)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	1	2	25–35
Дълбоко замразена пица, предварително полуизпечена (скара)		200–210	1	2	20–25
Тост* (скара)		250	–	3	5–8
Запечен/гратиниран, (например тост) (решетка за печене върху универсална тава)		250 <sup>2</sup>	2	3	3–6
Зеленчуци на скара (решетка за печене върху универсална тава)		250 <sup>2</sup>	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Рататуй (1 универсална тава)		180–190	1	2	40–60










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

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



- 1 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 2 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 3 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

## Говеждо месо

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Говеждо филе, припл. 1 kg (универсална тава)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Говеждо филе “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Говеждо филе “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Говеждо филе “изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Ростбиф, припл. 1 kg (универсална тава)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Ростбиф “алангле”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Ростбиф “средно изпечено”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Ростбиф “изпечен”, ок. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Бургери, фрикадели (решетката за печене на ниво 4, а универсалната тава на ниво 1)		250 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–















 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво,  време на готвене, <sup>10</sup> вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  Full grill








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


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

# Таблици за печене


















## Телешко месо










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


 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво,  време на готвене, <sup>7</sup> вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat

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

## Свинско месо












Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]	 5 1	 [min]	 10 [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Свинско филе, припл. 350 g <sup>1</sup>	 2	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Печена шунка, припл. 1,5 kg (съд за печене с капак)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Каселер, припл. 1 kg (универсална та- ва)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Каселер, припл. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Руло от кайма, припл. 1 kg (универ- сална тава)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Бекон <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Наденица <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–







 режим на работа,  температура,  5 1 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  Full grill


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

## Таблицы за печене















### Агнешко, дивеч

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



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

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

## Птиче месо, риба

















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

 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво,  време на готвене, <sup>7</sup> вътрешна температура,  Fan plus,  Fan grill,  Conventional heat,  Eco Fan heat




- 1 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 3 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).
- 4 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.
- 5 В началото на процеса на печене залейте с около 0,25 l течност.
- 6 След като минат 30 минути, залейте с около 0,5 l течност.
- 7 Ако разполагате с отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.



# Данни за изпитвателните лаборатории

## Пробни ястия съгласно EN 60350-1

Пробни ястия (аксесоари)		 [°C]	 <sup>5 6</sup>		 [min]
			+HFC:	-HFC:	
Тарталети (1 плитка тава за фурна <sup>1</sup> )		150	1	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Тарталети (2 плитки тави за фурна <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	25–35
Шприцовани сладки (1 плитка тава за фурна <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Шприцовани сладки (2 плитки тави за фурна <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Ябълков пай (решетка за печене <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Пандишпанова торта (решетка за печене <sup>1</sup> , форма за печене с падащо дъно <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Тост (скара <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8
Бургери (решетката за печене <sup>1</sup> на ниво 4, а универсалната тава <sup>1</sup> на ниво 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 режим на работа,  температура, <sup>5</sup> ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C),  време за печене,

 Fan plus,  Conventional heat,  Full grill

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




## Клас на енергийна ефективност

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

Клас на енергийна ефективност: A+

При извършване на измерването вземете предвид следните указания:

- Измерването се извършва в режим на работа Eco Fan heat .
- По време на измерването в работната камера се намират само необходимите за измерването аксесоари.

Не използвайте други евентуално налични аксесоари, като телескопични водачи FlexiClip, или части с каталитично покритие, като страничните стени или ламарината на тавана.

- Важно задължително условие за определяне на класа на енергийна ефективност е вратата да е затворена добре по време на измерването. В зависимост от използваните измервателни елементи е възможно херметичността на уплътнението на вратата да е нарушена до малка или голяма степен. Това оказва отрицателно въздействие върху резултата от измерването.

Този недостатък трябва да се компенсира чрез притискане на вратата. При определени обстоятелства за тази цел могат да са необходими подходящи технически помощни средства. Този недостатък не съществува при нормалното ежедневно готвене.

## Технически данни за печки за домашна употреба

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

<b>MIELE</b>	
<b>Модел</b>	H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2765 B, H 2860 B
Индекс на енергийна ефективност на фурната (EEI <sub>затв.отдел</sub> )	81,7
Клас на енергийна ефективност на фурната	
A+++ (с най-висока ефективност) до D (с най-ниска ефективност)	A+
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	1,05 kWh
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	0,71 kWh
Брой фурни	1
Тип на фурната, в зависимост от източника на топлина	electric
Обем на фурната	76 l
Тегло на уреда	42,0 kg



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 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2765 B, H 2860 B

bg-BG

M.-Nr. 11 234 440 / 07