



Ръководство за експлоатация и монтаж Фурна



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

Съдържание

Указания за безопасност и предупреждения	7
Устойчивост и опазване на околната среда	15
Съвети за пестене на енергия	16
Запознаване с уреда	18
Вашата фурна	18
Контролен панел	19
Включване на фурната	20
Превключвател за избор на работен режим	20
Дисплей	20
Въртящ се превключвател < >	20
Сензорни бутони	20
Символи	21
Оборудване	22
Табелка с данни	22
Обхват на доставката	22
Допълнително закупувани аксесоари	22
Защитни функции	24
Повърхности с покритие PerfectClean	25
Почистване с пиролиза	25
Принцип на управление	26
Избор на работен режим	26
Въвеждане на цифри	26
Избор на опция от менюто в списък за избор	26
Промяна на настройка в списък за избор	26
Промяна на настройка със сегментна лента	26
Пускане в експлоатация	28
Miele@home	28
Процес на пускането в експлоатация	28
Първо загряване на фурната	29
Корекция на настройки	30
Преглед на настройките	30
Извикване на меню "Settings"	31
Language 	31
Time	31
Display	31
Volume	32
Units	32
Recommended temps.	32
Pyrolytic reminder	32
Cooling fan run-on	32
Operating hours	33
Miele@home	33
Извършване на Scan & Connect	34

Remote control	34
RemoteUpdate	34
Software version.....	35
Showroom programme.....	35
Factory default	35
Режими на работа	36
Обслужване	37
Лесно управление	37
Предварително загряване на работната камера.....	37
Промяна на температурата	38
Продължителности на готвене	38
Настройване на продължителност на готвене	38
Настройване на краен час (Finish at)	38
Настройване на начален час (Start at)	38
Промяна на настроените времена за готвене.....	39
Изтриване на настроеното време за готвене	39
Прекратяване на процеса на готвене.....	39
Използване на режим на работа AirFry 	39
Използване на автоматични програми	40
Min. minder	40
Използване на функция Min. minder	40
Употреба на аксесоари	41
Използване на скарата	41
Употреба на съдове за печене	41
Употреба на тави за печене	41
Употреба на скарата с универсална тава.....	41
Употреба на тава за грил и печене с универсална тава	41
Употреба на плоча за печене.....	42
Употреба на съд за печене Gourmet.....	42
Монтаж и демонтаж на телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C	42
Добре е да се знае.....	45
Печене.....	45
Препоръки за печене на тестени изделия	45
Указания относно таблиците за готвене	45
Указания към режимите на работа.....	46
Печене на месо	47
Съвети за печене.....	47
Указания относно таблиците за готвене	47
Указания към режимите на работа.....	48
Печене на грил	49
Препоръки относно печенето на грил.....	49
Указания относно таблиците за готвене	49
Указания към режимите на работа.....	50

Съдържание

Defrost	50
Готвене на ниска температура	51
Консервиране	52
Сушене	54
Затопляне на съдове	55
Дълбоко замразени продукти/готови ястия	55
AirFry	56
Акcesoари	56
Съвети за AirFrying	56
Рецепти AirFry	57
Фалафел с дип от кисело мляко	58
Пържени картофи и сладки картофи	59
Пръчици от тофу със сусам	60
Печени картофи със сирене, праз и сланина	61
Печени картофи със сирене фета, дзадзики и селска салата	62
Пръчици от тиквички с дип от синьо сирене и чили сос	64
Печена царевица с хойсин сос и салата от прясно зеле	65
Пилешки хапки с панировка от кокос и сусам	66
Треска с коричка	67
Банани с топинг от шамфъстък с мед	69
Pasteis de Nata (португалски тарталети)	70
Pasteis de Nata (португалски тарталети) вегански	71
Automatic programmes	72
Указания за използване	72
Рецепти за автоматичните програми	72
Ябълков сладкиш, фин	73
Пандишпанов блат за торта	74
Пълнежи за пандишпанов блат	75
Мраморен кекс	77
Ронлив сладкиш с плодове	78
Сладки, изрязани с формички	79
Шприцовани сладки	80
Мъфини с орехи	81
Пица (от тесто с мая)	82
Пица (от тесто с извара и олио)	84
Пиле	85
Говеждо филе (печено)	86
Пъстърва	87
Филе от съомга	88
Сьомгова пъстърва	89
Огретен от картофи и гауда	90
Лазаня	91

Таблицы за печене	93
Кексово тесто	93
Месено тесто	94
Тесто с мая	95
Тесто с извара и олио	96
Пандишпаново тесто	96
Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто	97
Пикантни ястия	98
Говеждо месо	99
Телешко месо	100
Свинско месо	101
Агнешко, дивеч	102
Птиче месо, риба	103
Почистване и грижа	104
Неподходящи почистващи препарати	104
Демонтаж и изваждане на аксесоарите	105
Почистване на лицевия панел	105
Фурна	105
Ръчно почистване на фурната	105
Почистване на фурната с функцията Pyrolytic	106
Странични водачи	108
Демонтаж и монтаж на страничните водачи	108
Почистване на страничните водачи	109
Телескопични водачи FlexiClip	109
Почистване на телескопичните водачи FlexiClip	110
Решетка	110
Почистване на скарата	110
Тави и съдове за печене	111
Почистване на тави и съдове за печене с покритие PerfectClean	111
Плоча за печене	112
Почистване на плочата за печене и дървената лопатка	112
Съд за печене Gourmet с капак	112
Почистване на съда за печене Gourmet	113
Врата	113
Демонтаж на вратата	113
Разглобяване на вратата	114
Монтиране на вратата	118
Отстраняване на проблеми	119
Указания на дисплея	119
Неочаквано поведение	120
Незадоволителен резултат	123
Необичайни шумове	123

Съдържание

Отдел за обслужване на клиенти	124
Контакт при неизправности	124
Гаранция.....	124
Инсталиране	125
Монтажни размери.....	125
Вграждане в горен или долен шкаф	125
Страничен изглед Н 24хх.....	126
Страничен изглед Н 27хх, Н 28хх.....	127
Връзки и вентилация.....	128
Вграждане на фурната.....	129
Електрическо свързване.....	130
Данни за изпитвателните лаборатории	131
Тестови ястия съгласно EN 60350-1.....	131
Клас на енергийна ефективност.....	132
Технически данни	133
Декларация за съответствие.....	133
Авторски права и лицензи за комуникационния модул.....	133

Указания за безопасност и предупреждения

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

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

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

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

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

Употреба по предназначение

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

► Тази фурна не е предназначена за употреба на открито.

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

Всички други видове употреба са недопустими.

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

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

► Поради специалните изисквания (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 помещението.

Указания за безопасност и предупреждения

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

Деца в домакинството

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техническа безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Докосването на токопроводящите връзки, както и измененията по електрическия и механичен монтаж, са много опасни и може да доведат до неизправно функциониране на фурната. Никога не отваряйте корпуса на фурната.
- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.
- ▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.
- ▶ При фурна, която се доставя без охранващ кабел, трябва да бъде монтиран специален охранващ кабел от оторизиран от Miele техник.
- ▶ Ако охранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен със специален охранващ кабел от оторизиран от Miele техник.
- ▶ По време на работи по монтаж и поддръжка, както и на ремонти, фурната трябва да е напълно изключена от електрическата мрежа, напр. ако вътрешното осветление на фурната е дефектно. Осигурете това по следния начин:
 - изключете предпазителите на електрическата инсталация или
 - развийте и извадете изцяло предпазителите с винт на електроинсталацията или
 - извадете мрежовия щепсел (ако има такъв) от контакта. При това не дърпайте за охранващия кабел, а за самия мрежов щепсел.
- ▶ За безпроблемна работа фурната се нуждае от достатъчен приток на въздух за охлаждане. Уверете се, че притокът на въздух за охлаждане не е възпрепятстван (напр. поради монтаж на термозащитни лайстни в шкафа за вграждане). Освен това необходимият въздух за охлаждане не трябва да се затопля прекалено много от други източници на топлина (например от печки на твърдо гориво).

Указания за безопасност и предупреждения

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

Правилна употреба

▶ Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера, аксесоарите и храната за готвене.

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



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

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



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

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

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

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

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура. Тези пари могат да се възпламенят от горещите нагреватели.
- ▶ При използване на остатъчната топлина за поддържане на хранителните продукти топли, поради високата влажност на въздуха и конденза във фурната може да се образува ръжда. Така могат да бъдат повредени също панелът за управление, работният плот или шкафа за вграждане. Оставете фурната включена и я настройте на най-ниската температура при избрания работен режим. Така охлаждащият вентилатор остава автоматично включен.
- ▶ Хранителни продукти, които се съхраняват или поддържат топли в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия във фурната. Затова покривайте хранителните продукти.
- ▶ 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.
- ▶ Грубите замърсявания в работната камера могат да доведат до образуване на силен дим. Отстранете грубите замърсявания от работната камера, преди да стартирате почистването с пиролиза.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на вредни изпарения. При пиролизата може да се освобождават изпарения, които могат да доведат до раздразнения на лигавиците.
По време на пиролизата не стойте продължително време в кухнята и не позволявайте на децата и домашните любимци да влизат в нея. По време на пиролизата осигурете добро проветрение на кухнята. Не допускате миризмите да проникнат в други помещения.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Страничните водачи могат да бъдат демонтирани. Монтирайте ги отново правилно.
- ▶ Стъклото на вратата може да се повреди вследствие на драскотини. За почистване на стъклото на вратата не използвайте абразивни средства, твърди гъби или четки и метални стъргалки.
- ▶ Във влажни и топли райони съществува повишена вероятност от поява на вредни насекоми (например хлебарки). Винаги поддържайте фурната и зоната около нея чисти. Щети от вредни насекоми не се покриват от гаранцията.

Акcesoари

- ▶ Използвайте само оригинални акcesoари на Miele. Ако се монтират или вграждат други части, се губят правата на гаранция, гаранционни услуги и/или отговорността на производителя.
- ▶ Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата фурна, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.
- ▶ Съдовете за печене Gourmet на Miele HUB 5000/HUB 5001 (при наличност) не трябва да се поставят на ниво 1. В противен случай подът на работната камера ще се повреди. Поради малкото разстояние се получава концентрация на топлина и емайълът 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.
- ▶ Акcesoарите се повреждат поради високите температури при почистване с пиролиза. Извадете всички акcesoари от работната камера, преди да стартирате почистването с пиролиза. Това се отнася и за решетките за поставяне и допълнително закупените акcesoари.

Изхвърляне на опаковката

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

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

Изхвърляне на употребяван уред

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



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

Устойчивост и опазване на околната среда

Съвети за пестене на енергия

Процеси на готвене

- Изваждайте от работната камера всички аксесоари, които не са необходими за съответния процес на приготвяне.
- Избирайте основно по-ниската температура, посочена в рецептата или таблицата за готвене, и проверявайте продукта след по-краткото посочено време за приготвяне.
- Загривайте предварително работната камера само тогава, когато го искват рецептата или таблицата за готвене.
- По време на процеса на готвене по възможност не отваряйте вратата.
- Използвайте най-добре матирани, тъмни форми за печене и съдове за готвене от нерелефниращи материали (емайлирана стомана, топлоустойчиво стъкло, лят алуминий с покритие). Светли материали като неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината и тя достига по-трудно до печивото. Не покривайте пода на работната камера или скалата 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 еднивакви добри резултати от готвенето. По време на процеса на готвене не отваряйте вратата.
- За приготвяне на ястия на грил използвайте по възможност работния режим Fan grill . Така можете да печете на грил на по-ниска температура в сравнение с другите режими за печене на грил при максимално настроена температура.
- При възможност пригответе повече ястия едновременно. Поставете ги едно до друго или на различни нива.
- Пригответе ястията, които не можете да готвите едновременно, по възможност непосредствено едно след друго, за да използвате наличната вече топлина.

Използване на остатъчната топлина

- При процеси на готвене с температури над 140 °C и продължителност на готвене над 30 минути, припл. 5 минути преди края на процеса на готвене 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.
- Стартирайте почистването с пиролиза най-добре непосредствено след процес на готвене. Наличната остатъчна топлина понижава разхода на енергия.

Регулиране на настройките

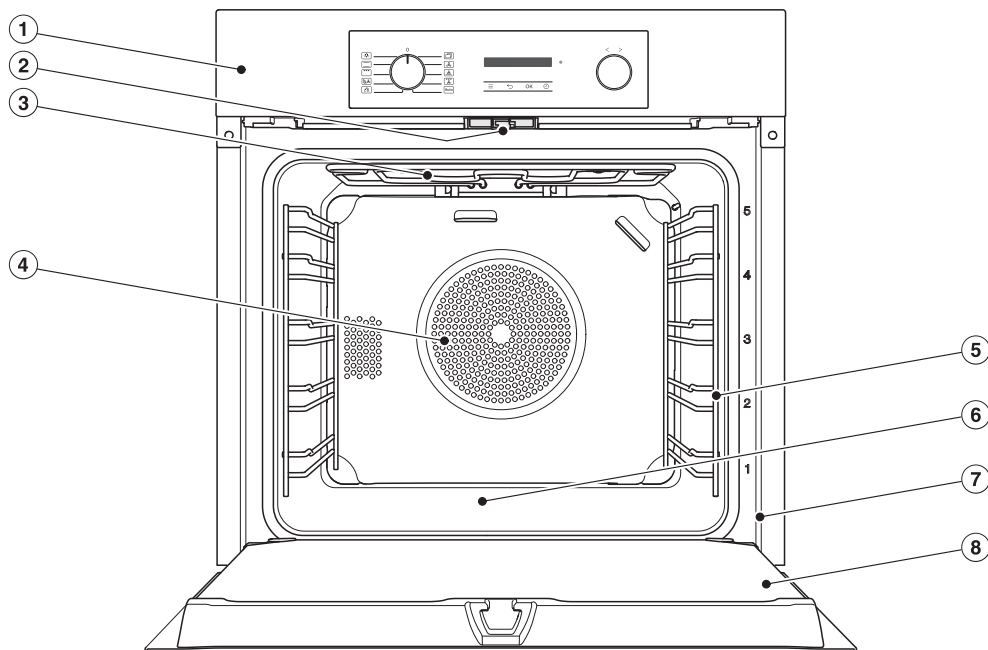
- За да намалите консумацията на енергия, за дисплея изберете настройката Time | Display | Off.

Режим енергоспестяване

С цел енергоспестяване фурната автоматично се изключва, когато не тече процес на готвене и не се задават други команди.

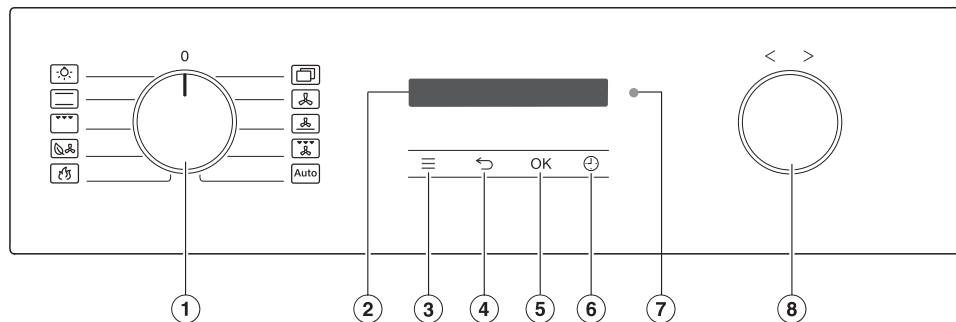
Запознаване с уреда

Вашата фурна



- ① Панел за управление
- ② Блокировка на вратата за пиролиза
- ③ Нагревател за горно нагряване/
грил нагревател
- ④ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстенвиден 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

Контролен панел



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

Запознаване с уреда

Включване на фурната

При доставката показването на часа е изключено от съображения за пестене на енергия. Дисплеят е тъмен и сензорните бутони не реагират.

За да промените настройките или за да настроите кратковременен процес, трябва да включите фурната:

- Завъртете превключвателя за избор на работен режим веднъж надясно и отново обратно.

Сензорните бутони реагират на натискане с пръст.





Ако не използвате фурната по-дълго време, тя се изключва автоматично и сензорните бутони вече не реагират.

Превключвател за избор на работен режим

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

Можете да го въртите надясно и наляво.

Режими на работа

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

Дисплей

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

Въртящ се превключвател < >

Можете да въртите въртящия се превключвател надясно и наляво.

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



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





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

Сензорни бутони

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







Сензорни бутони под дисплея

Съвет: Ако дисплеят е тъмен и сензорните бутони  и  не реагират, трябва още веднъж да завъртите превключвателя за избор на работен режим веднъж надясно и отново обратно.

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

Символи

На дисплея могат да се появят следните символи:

Символ	Значение
	Този символ обозначава допълнителна информация и указания за управление. Този информационен прозорец можете да потвърдите с <i>OK</i> .
	Кратковременен процес
	Отметката обозначава актуалната настройка.
	Някои настройки, като например яркост на дисплея или сила на звука, се настройват чрез лента със сегменти.
	Блокировката на включването предотвратява неволно включване на фурната.
	Дистанционно управление (появява се само ако разполагате със системата Miele@home и сте избрали настройката Remote control On)

Запознаване с уреда

Оборудване

Описаните в настоящия документ модели ще намерите на обратната страна на страницата.

Оборудването зависи от модела.

По принцип Вашата фурна е оборудвана с посочените в “Обхват на доставката” аксесоари.

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

Табелка с данни

Табелката с данни може да се види върху предната рамка при отворена врата.

На нея ще намерите идентификатора на модела, фабричния номер, както и данните за свързване (захранващо напрежение/честота/максимална присъединителна стойност).

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

Обхват на доставката

- Странични водачи
- Универсална тава
- Скара за печене (накратко: скара)
- Ръководство за употреба и монтаж
- Винтове за закрепване
- Допълнителни аксесоари (в зависимост от модела)

Допълнително закупувани аксесоари


В онлайн магазина на Miele, от Отдела за обслужване на клиенти на Miele или от специализиран търговец на Miele можете да закупите специално

пригодени за фурната продукти, като например продукти за поддръжка на уреда и аксесоари.

Онлайн магазина на Miele можете да намерите чрез следния QR код:



Странични водачи

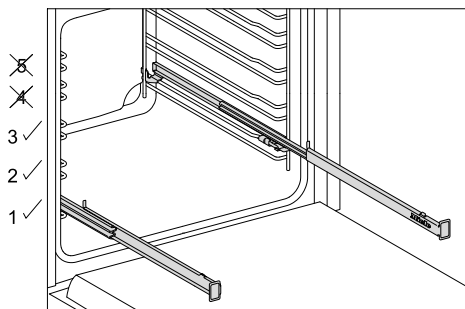
Във фурната от дясната и от лявата страна има странични водачи с нива  за поставяне на аксесоарите.

Обозначението на нивата можете да прочетете на предната рамка.

Всяко ниво се състои от 2 разположени една върху друга опори. Аксесоарите (напр. скарата) се вкарват между опорите.

Можете да демонтирате страничните водачи.

Телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C



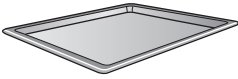
Можете да използвате телескопичните водачи FlexiClip само на нива 1, 2 и 3.

Всяко ниво на страничните водачи се състои от две опори. Телескопичните водачи FlexiClip се монтират на съответните горни опори на съответното ниво.

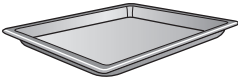
Товароносимостта на телескопичните водачи FlexiClip е максимум 15 kg.

Тава за печене, универсална тава и скара със защита срещу изваждане

Тава за печене HBB 71
(защита срещу изваждане в средата):



Универсална тава HUBB 71
(защита срещу изваждане в средата):



Скара за печене HBBR 71
(защита срещу изваждане в средата):



Защитата срещу изваждане от двете страни на тези аксесоари предотвратява изплъзването от страничните водачи, когато желаете да извадите аксесоарите само частично.

Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry HBBL 71



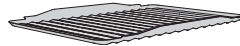
Фината перфорация на Gourmet тавата за печене и за AirFry подобрява съществено процеса на готвене:

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

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

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

Тава за грил и печено HGBB 71



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

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

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

Запознаване с уреда

Кръгли съдове за печене HBF 27-1 и HBF 27-1



Емайлирани кръгли съдове за печене с покритие PerfectClean за печене на пици, кишове или тартове.

Освен това перфорираният кръгъл съд за печене е подходящ също и за AirFrying, тъй като горещият въздух циркулира оптимално около храната.

Плоча за печене HBS 70



Глазирана плоча за печене от огнеупорна керамика за печене на пица, киш, хляб, хлебчета или пикантни печива с хрупкава основа.

За поставяне върху плочата за печене и за изваждане е приложена лопатка, направена от необработено дърво.

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.

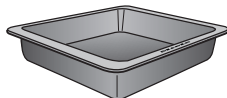
Съдовете за печене Gourmet се предлагат с различни дълбочини. Ширината и височината са еднакви.

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

Дълбочина: 22 cm Дълбочина: 35 cm

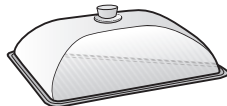
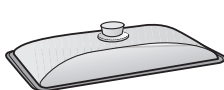
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

HUB 5001-XL*



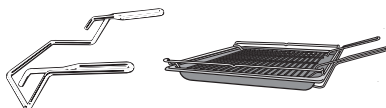
HBD 60-22

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.

Акcesoари за почистване и поддръжка

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

Защитни функции

Блокировка на включването

Блокировката на включването предотвратява неволно включване на фурната.

Вентилатор за охлаждане

Вентилаторът за охлаждане се включва автоматично при всеки процес на готвене. Той се грижи за това, горещият въздух във фурната да се смесва

със студен въздух от помещението и да се охлажда, преди да излезе между вратата и контролния панел. След приключване на процеса на готвене вентилаторът за охлаждане продължава да работи, за да не се отделя влага по фурната, контролния панел или шкафа за вграждане. Тази допълнителна работа на вентилатора за охлаждане се изключва автоматично след известно време.

Защитно изключване

Защитното изключване се активира автоматично, когато фурната се използва необичайно дълго време. Продължителността на времето зависи от избраната програма.

Вентилирана врата

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

Блокировка на вратата за почистването с пиролиза

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

Повърхности с покритие PerfectClean

Повърхностите с покритие PerfectClean се отличават с впечатляващ незалепащ ефект и изключително лесно почистване. Грижата за тези повърхности е сходна с тази за стъкло.

Пригответената храна може да се отдели лесно. Замърсяванията след процеси на печене и запичане се отстраняват лесно.

Върху повърхностите с покритие PerfectClean можете да режете и храната.

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


Повърхности с покритие PerfectClean:

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

Почистване с пиролиза

Акcesoарите се повреждат от високите температури при почистване с пиролиза.

Извадете всички акcesoари от фурната, преди да стартирате почистването с пиролиза. Това се отнася и за страничните водачи, телескопичните водачи FlexiClip, решетката и други допълнително закупувани акcesoари.

Вместо ръчно можете да почистите фурната с функцията Pyrolytic .

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

Запознаване с уреда

Можете да ползвате 3 степени на пиролиза с различна продължителност:

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

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

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

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

Принцип на управление

Избор на работен режим

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

Препоръчителната температура се показва на дисплея.

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

Смяна на работния режим

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

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

Настроените времена за готвене се изтриват.




Въвеждане на цифри

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

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

Променената цифра се запаметява.

Избор на опция от менюто в списък за избор


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

Промяна на настройка в списък за избор

- Текущата настройка е обозначена с отметка ✓.
- Завъртете въртящия се превключвател < > надясно или наляво, докато се покаже желаната стойност или желаната настройка.
 - Потвърдете с *OK*.

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

Промяна на настройка със сегментна лента

Някои настройки се представят чрез сегментна лента . Когато всички сегменти са запълнени, е избрана максималната стойност.

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

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

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

Пускане в експлоатация

Miele@home

Вашата фурна е оборудвана с интегриран WLAN модул.

За използването се нуждаете от:

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

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

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

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

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

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

Достъпност до WLAN връзката

WLAN връзката споделя една честотна лента с други устройства (напр. микровълнови фурни, играчки с дистанционно управление). Това може да предизвика временни или постоянни

прекъсвания на връзката. Поради това не е възможно да гарантираме непрекъснатата достъпност до предлаганите функции.

Достъпност на Miele@home

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

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

Информация за достъпността ще получите на интернет страницата www.miele.com.

Приложение Miele

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



Процес на пускането в експлоатация

⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности.
Фурната става гореща по време на работа.
Използвайте фурната само в монтирано състояние, за да се осигури безопасна експлоатация.


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

- Следвайте стъпките, показвани на дисплея.
С въртящия се превключвател < > прелиствайте в списъка за избор, докато се покаже желаната опция на менюто, и потвърдете с ОК.

Накрая се показва Set up finished.

- Потвърдете с ОК.

Показва се Language .


- Изберете сензорния бутон .

Показва се часът. Първото пускане в експлоатация е завършено.

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 допускате миризмите да проникнат в други помещения.

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

Появява се Booster .


- Потвърдете с ОК.

Появява се препоръчителната температура (160 °C).

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

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

Почистване на фурната след първото загряване

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.







Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.

- Извадете всички аксесоари от фурната и ги почистете ръчно.
- Почистете фурната 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 фурната изсъхне.

Корекция на настройки

Преглед на настройките

Опция от менюто	Възможни настройки
Language 	... deutsch english ... Location
Time	Display On Off* Night dimming Clock format 12 h 24 h* Set
Display	Brightness 
Volume	Buzzer tones Melodies*  Solo tone  Keypad tone 
Units	Temperature °C* °F
Recommended temps.	
Pyrolytic reminder	On Off*
Cooling fan run-on	Temperature controlled* Time controlled
Operating hours	
System lock 	On Off*
Miele@home	Activate Deactivate Connection status Set up again Reset Set up
Remote control	On* Off
RemoteUpdate	On* Off
Software version	
Showroom programme	Demo mode On Off*
Factory default	Appliance settings Recommended temps.


* Фабрична настройка

Извикване на меню “Settings”



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

Ако дисплеят е тъмен, първо трябва да включите фурната, за да промените настройките:


■ Завъртете превключвателя за избор на работен режим веднъж надясно и отново обратно до положение **0**.

■ Изберете сензорния бутон .

Появява се списъкът за избор на настройки.

■ С въртящия се превключвател   изберете желаната настройка.




Можете да проверите или да промените настройките.

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

Language

Можете да настроите Вашия национален език и Вашето местоположение.

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

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

Time

Display

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

- On

Актуалният час се показва на дисплея винаги. Тази настройка води до повишена консумация на енергия.

- Off

Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия.

- Night dimming

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

Clock format

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

Set

Вие настройвате часовете и минутите.

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

Display

Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

- 

максимална яркост

- 

минимална яркост

Корекция на настройки

Volume

Buzzer tones

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

Melodies

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

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

- ■■■■■■■■
максимална сила на звука
- □□□□□□
мелодията е изключена

Solo tone

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

Височината на този единичен звук се изобразява със сегментна лента.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
максимална височина на звука
- □□□□□□□□□□□□
минимална височина на звука

Keypad tone

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

- ■■■■■■■■
максимална сила на звука
- □□□□□□
звукът на бутоните е изключен

Units

Temperature

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

Recommended temps.

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

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

- Изберете желаните режими на работата.
- Променете препоръчителната температура.
- Потвърдете с *OK*.

Pyrolytic reminder

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

Cooling fan run-on

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

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

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

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

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

Operating hours

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

System lock

Блокировката на включването предпазва срещу неволно включване на фурната.

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

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

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

Miele@home

Фурната е един от домакинските уреди, които могат да работят с Miele@home. Вашата фурна фабрично е оборудвана с WLAN модул за комуникация и е подходяща за безжична комуникация.

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

- Activate
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е деактивирано. Функцията WLAN се включва отново.
- Deactivate
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. Miele@home остава настроено, функцията WLAN се изключва.
- Connection status
Тази настройка се вижда само когато Miele@home е активирано. На дисплея се появява информация като качество на приемане на WLAN, име на мрежата и IP адрес.
- Set up again
Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Вие нулирате настройките на мрежата и настройвате веднага нова връзка с мрежата.
- Reset
Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Функцията WLAN се изключва и свързването към WLAN мрежата се връща към фабричната настройка. За да можете да използвате

Корекция на настройки

Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново. Нулирайте мрежовите настройки, когато изхвърляте или продавате фурната или когато пускате в експлоатация употребявана фурна. Само така се гарантира, че сте изтрили всички лични данни и предишният собственик повече не може да осъществява достъп до фурната.

- Set up

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

Извършване на Scan & Connect

Първото пускане в експлоатация е било извършено, без да се настрои Miele@home.

■ Сканирайте QR кода.

Ако сте инсталирали приложението на Miele и имате потребителски акаунт, ще бъдете препратени директно към свързването в мрежа.

Ако все още не сте инсталирали приложението на Miele, ще бъдете препратени към Apple App Store® или Google Play Store™.

■ Инсталирайте приложението на Miele и създайте потребителски акаунт.

■ Сканирайте отново QR кода.

Приложението на Miele ще Ви насочва в процеса на създаване.



Remote control

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

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

RemoteUpdate

Опцията на менюто RemoteUpdate се показва и може да се избира само когато са изпълнени предпоставките за използването на Miele@home.

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

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

Включване/Изключване

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

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

Работен процес на RemoteUpdate

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

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

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

Ако не желаете да инсталирате актуализацията, изключете RemoteUpdate.

Актуализацията може да трае няколко минути.

При RemoteUpdate обърнете внимание на следното:

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

Software version

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

Showroom programme

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

Demo mode













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

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

Factory default

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

Режими на работа

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

Лесно управление

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

След кратковременно показване на работния режим се появява препоръчителната температура.

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

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

- Потвърдете с *OK*.

Появява се реалната температура и започва фазата на нагряване.

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

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



Предварително загряване на работната камера


Работният режим **Booster** служи за бързо нагряване на работната камера.

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


- Поставете повечето ястия в студена работна камера, за да използвате топлината още по време на фазата на загряване.


- Загрейте предварително работната камера при следните ястия и работни режими:

- Тесто за черен хляб, ростбиф и филе в работните режими **Fan plus**  и **Conventional heat** 


- Сладкиши и тестени изделия с по-кратко време за готвене (до ок. 30 минути), както и деликатните теста (напр. пандишпан) в режима на работа **Conventional heat** 

Бързо загряване

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

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

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

- С превключвателя за избор на режими на работа изберете  **Further**.


- Потвърдете **Booster** ✓ с *OK*.

- Изберете температурата.

- Превключете на желанния режим на работа, след като настроената температура е достигната.

- Поставете храната в отделението на фурната.


Промяна на температурата


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

- Променете температурата с въртящия се превключвател < >.

Температурата се променя на стъпки по 5 °C.

- Потвърдете с *OK*.

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

След това докоснете сензорния бутон , за да се покаже отново времето за готвене.

Продължителности на готвене

Резултатът от готвенето може да бъде негативно повлиян, ако между поставянето на храната и момента на стартиране има по-дълъг период от време. Пресните храни могат да променят цвета си и дори да се развалят.


При печене тестото може да засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.

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

Настройване на продължителност на готвене

Поставили сте храната във фурната, избрали сте режима на работа и необходимите настройки, като например температурата.


Настройвате времето, което е необходимо на храната, за да се сготви. След изтичане на това време нагряването на фурната се изключва автоматично. Максималната продължителност на готвене, която може да се настрои, зависи от избрания режим на работа.

- Изберете сензорния бутон .
- Настройте продължителността на готвене.
- Потвърдете с *OK*.

Настройване на краен час (Finish at)

Поставили сте храната във фурната, избрали сте режима на работа и необходимите настройки, като например температурата.


Вие определяте момента, в който да завърши процесът на готвене. При достигане на този момент нагряването на фурната се изключва автоматично.

- Изберете сензорния бутон .
- Изберете Finish at.
- Настройте момента, в който да завърши процесът на готвене.
- Потвърдете с *OK*.



Настройване на начален час (Start at)

Поставили сте храната във фурната, избрали сте режима на работа и необходимите настройки, като например температурата.

Тази функция се показва в менюто само ако сте настроили Duration или Finish at. С Start at определете момента, в който да стартира процесът на готвене. При достигане на този момент нагриването на фурната се включва автоматично.



- Изберете сензорния бутон .
- Изберете Start at.
- Настройте момента, в който да стартира процесът на готвене.
- Потвърдете с *OK*.

Промяна на настроените времена за готвене

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

При спиране на тока настройките се изтриват.

Изтриване на настроеното време за готвене

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

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


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

Прекратяване на процеса на готвене

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

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

Използване на режим на работа AirFry

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


Появява се препоръчителната температура.

Обслужване

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

Използване на автоматични програми

Автоматичните програми ще Ви осигурят комфортно и сигурно оптимален резултат от готвенето.


- Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор.

- Изберете желаната автоматична програма.
- Потвърдете с *OK*.
- Следвайте указанията, показвани на дисплея.

Min. minder

Използване на функция Min. minder

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

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


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

Ако дисплеят е тъмен, първо трябва да включите фурната, за да промените настройките:

- Завъртете превключвателя за избор на работен режим веднъж надясно и отново обратно.

Настройка на кратковременен процес


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


- Изберете сензорния бутон .
- Ако същевременно тече процес на готвене, изберете Min. minder.

Показва се подканата Set 00:00 min.

- Настройте с въртящия се превключвател < > 06:20.
- Потвърдете с *OK*.

Кратковременният процес се запамятава.

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

Ако същевременно тече процес на готвене **без** настроена продължителност на готвене, при достигането на зададената температура се показват  и текущият кратковременен процес.

Ако същевременно тече процес на готвене **с** настроена продължителност на готвене, кратковременният процес протича във фонов режим, тъй като продължителността на готвене се показва приоритетно на дисплея.

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

След изтичане на кратковременния процес Δ започва да мига, прозвучава сигнал и времето започва да се отброява напред.

- Изберете сензорния бутон \odot .

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

Промяна на кратковременен процес

- Изберете сензорния бутон \odot .
- Ако по същото време е активиран процес на готвене, изберете Min. minder.
- Изберете Change.
- Потвърдете с *OK*.

Появява се кратковременният процес.

- Променете кратковременния процес.
- Потвърдете с *OK*.

Промененият кратковременен процес се запаметява.

Изтриване на кратковременен процес

- Изберете сензорния бутон \odot .
- Ако по същото време е активиран процес на готвене, изберете Min. minder.
- Изберете Delete.
- Потвърдете с *OK*.

Кратковременният процес се изтрива.

Употреба на аксесоари

Оборудването зависи от модела.

Използване на скарата

- Винаги поставяйте скарата с опорната повърхност надолу между опорите на съответното ниво в страничните водачи.

Употреба на съдове за печене

- Винаги поставяйте скарата с опорната повърхност надолу между опорите на съответното ниво в страничните водачи.
- Ако използване съдове за печене, гювечи и подобни съдове, ги поставяйте в средата на скарата.

Употреба на тави за печене

- Поставяйте тавата за печене, универсалната тава и тавата за Gourmet и AirFry между опорите на съответното ниво в страничните държачи.

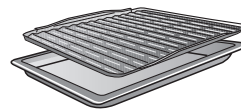
Съвет: При печене с тавата за Gourmet и AirFry, перфорирания HBBL 71, първо разточете тестото върху равна работна повърхност и след това го поставете върху перфориранията тава.

Употреба на скарата с универсална тава



- Поставете скарата върху универсалната тава.
- Поставете универсалната тава между опорите на съответното ниво. Скарата се вкарва автоматично върху горната опора.


Употреба на тава за грил и печене с универсална тава



Обслужване

- Поставете тавата за грил и печене в универсалната тава.
- Поставете универсалната тава с тавата за грил и печене между опорите на съответното ниво.

Употреба на плоча за печене

- Винаги поставяйте скарата с опорната повърхност надолу между опорите на съответното ниво в страничните водачи.
- Поставете плочата за печене с ръба назад върху скарата.
- Загрейте предварително плочата за печене в продължение на 30 минути в режим на работа Conventional heat  при температура 200 °C и 250 °C.

Съвет: Подробна информация ще намерите в ръководството за употреба на плочата за печене.

Употреба на съд за печене Gourmet

Повреди по емайла на дъното на камерата поради концентрация на топлина.

Ако поставите съда за печене Gourmet Miele HUB 5000/5001 на ниво 1, на дъното на фурната може да се концентрира топлина поради малкото разстояние: емайлт може да се напука или да се олющи.

Не поставяйте съда за печене Gourmet Miele HUB 5000/5001 на ниво 1.

Също така никога не поставяйте съда за печене върху горната опора на ниво 1, тъй като там не е сигурен от защитата срещу изваждане.


Използвайте **принципно ниво 2** или, за запичане, ниво 3 или 4.

- Поставете съда за печене Gourmet между опорите на съответното ниво в страничните водачи.

В зависимост от нивото съдове за печене и капаци (ако има такива) не могат да се поставят заедно, тъй като общата височина превишава наличната височина.

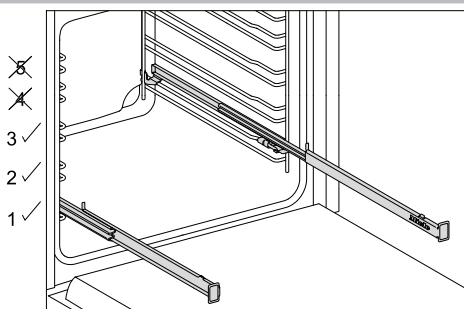
Съвет: Подробна информация ще намерите в ръководството за употреба на съда за печене Gourmet.

Монтаж и демонтаж на телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.

Първо оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.



Можете да използвате телескопичните водачи FlexiClip само на нива 1, 2 и 3.

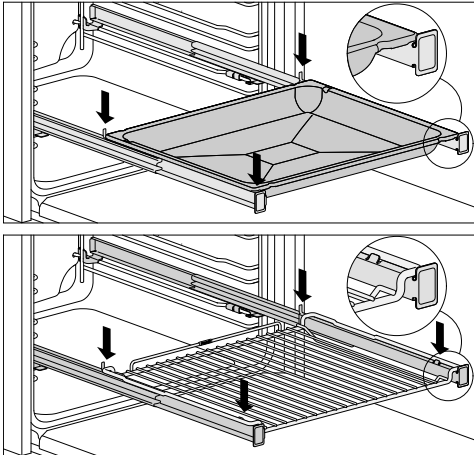
Всяко ниво на страничните водачи се състои от две опори. Телескопичните водачи FlexiClip се монтират на съответните горни опори на съответното ниво.

За да използвате телескопичните водачи FlexiClip за всякакви храни, които се готвят на ниво 2, монтирайте телескопичните водачи FlexiClip на ниво 1.

Тъй като телескопичните водачи FlexiClip се монтират върху горната опора на съответното ниво, разстоянието до горното ниво се намалява. Прекалено малкото разстояние оказва отрицателно влияние върху резултата от готвенето.

Само когато телескопичните водачи FlexiClip са напълно вкарани, аксесоарите са надеждно поставени между ограничителите отпред и отзад, и са подсигурени срещу изплъзване.

Максималната товароносимост на телескопичните водачи FlexiClip е 15 kg.



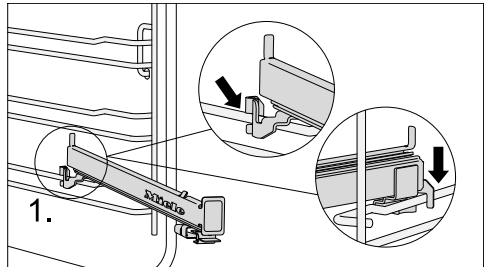
За да не се изплъзне аксесоарът поради невнимание:

- Следете аксесоарът да е поставен винаги между предните и задните ограничители на телескопичните водачи.
- Поставяйте скарата винаги с опорната повърхност надолу върху телескопичните водачи FlexiClip.

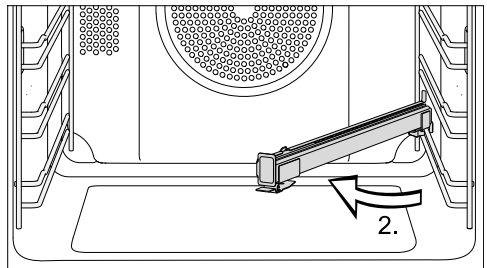
При монтаж или демонтаж **не** изваждайте на телескопичните водачи FlexiClip един от друг.

Телескопичният водач FlexiClip с надпис "Miele" се монтира на **дясната** страна на фурната.

Монтаж на телескопичните водачи FlexiClip

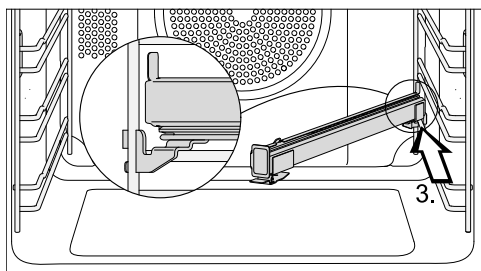


- Закачете телескопичните водачи FlexiClip отпред на горната опора на съответното ниво (1.).

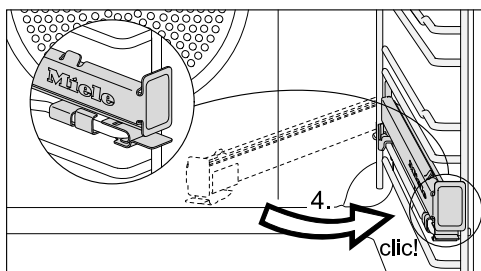


- Наклонете телескопичните водачи FlexiClip в центъра на фурната (2.).

Обслужване



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

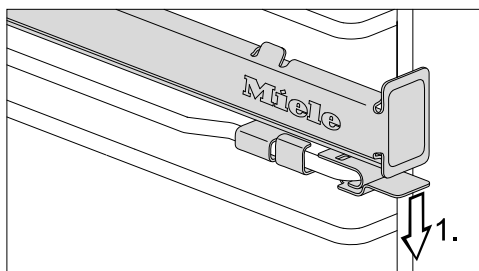


- Наклонете телескопичните водачи FlexiClip назад и ги фиксирайте върху горната опора така, че да се чуе щракване (4.).

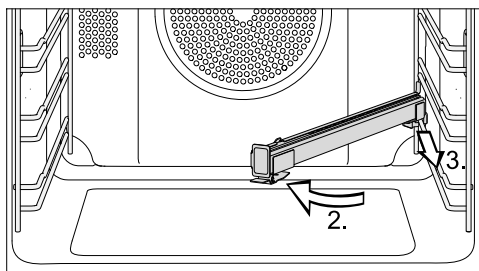
Съвет: Ако телескопичните водачи FlexiClip блокират след монтажа, еднократно ги дръпнете силно навън.

Демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

- Плъзнете телескопичните водачи FlexiClip изцяло навътре.



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



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

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 термоустойчив материал.
- Избягвайте светли тънкостенни форми от бял материал, тъй като при тях се получава неравномерно или слабо зачервяване. При неблагоприятни обстоятелства продуктите не се опичат добре.
- Слагайте сладкиша в правоъгълните или продълговатите форми напречно в работната камера, за да постигнете оптимално разпределение на топлината във формата и равномерно изпичане навсякъде.
- Поставете формите за печене винаги върху скарата.
- Печете плодовите сладкиши и кейковете със сезонни плодове в универсалната тава.

Използване на хартия за печене

Акcesoарите на Miele, като напр. универсалната тава, имат покритие PerfectClean. 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 готвене

Избор на температура

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

Избор на време за готвене

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

Добре е да се знае

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

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

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


Указания към режимите на работа

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

Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus

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

Използвате този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

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

Препоръки

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

Използване на Intensive bake

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

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

- 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,

Добре е да се знае

но месото се запича равномерно и коричката не става прекалено дебела.

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

Избор на време за готвене ⏴

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


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

Препоръки

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

Указания към режимите на работа

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



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

Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus

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

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Conventional heat

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


- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Печене на грил

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

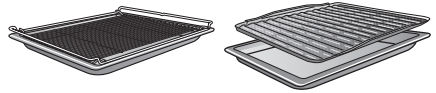
Затворете вратата при печене на грил.

Препоръки относно печенето на грил

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

- Почиствайте плоските риби и рибните филета и ги осолявайте. Може да поръсите рибата и с лимонов сок.
- Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара или тавата за грил и печено (при наличност). Последната дава възможност капещият 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 готвене

- 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.

Добре е да се знае

Избиране на ниво

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

Избор на време на готвене ⌚

- Гриловайте плоските парчета месо или риба 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 опекар принципно след изтичане на по-краткото време за приготвяне.
- При месото за **тестване дали е опечено** натиснете отгоре с лъжица. Така можете да установите до каква степен е опечено месото.

- алангле

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

- средно изпечено

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

- препечено

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

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

Указания 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 нагриване/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.

Defrost

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

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

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

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

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

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

Не използвайте размразената течност от продукта.

Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

Препоръки

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

Готвене на ниска температура

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

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

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

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

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

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


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


- Когато процесът на готвене завърши, можете да нарежете месото веднага. Няма нужда да изчаквате определен период от време.
- Оставете месото в работната камера, докато го сервираме. Това не се отразява негативно върху резултата от печенето.
- Наредете месото в предварително подгрети чинии и го сервирайте с много горещ сос, за да не изстива прекалено бързо. За месото има оптимална температура за консумация.

Добре е да се знае

Използване на Conventional heat

Използвайте универсалната тава с поставена върху нея решетка за печене.

- Поставете универсалната тава с решетката за печене на ниво 2.
- Изберете работен режим Conventional heat  и температура 120 °C.
- Загрейте предварително фурната заедно с универсалната тава и скаратата за около 15 минути.
- Докато загрее фурната, запържете добре парчето месо на готварския плот от всички страни.


 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.

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


- Поставете запърженото месо на скарата.
- Намалете температурата на 100 °C.
- Допечете месото докрай.

Консервиране

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени кутии.


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

Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

Подготовка на плодове и зеленчуци

Данните важат за 6 буркана с вместимост 1 l.

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

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

Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.


Консервиране на плодове и краставици


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

Консервиране на зеленчуци


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

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

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

/⌚ Температура и време на второ нагриване

Изваждане на бурканите след консервиране

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

- Извадете бурканите от работната камера.
- Оставете бурканите покрити с кърпа около 24 часа да се охладят в помещението, където не става течение.
- Консервирайте **винаги** втори път бобовите култури и месото след изстигане в рамките на 2 дни.

Добре е да се знае

- 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.

Сушене

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


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

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






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




- Сушете максимално на 2 нива едновременно.
Вкарвайте храната за сушене на нива 1+3.
Ако използвате решетката за пече-


не и универсалната тава, поставете универсалната тава под решетката за печене.

- Изберете Fan plus .
- Променете препоръчителната температура и настройте времето за сушене.
- Обръщайте храната за сушене в универсалната тава на равномерни интервали от време.

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


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

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

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

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

Изваждане на изсушените продукти

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


За изваждане на сушените продукти използвайте кухненски ръкавици.

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.


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

- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.

Затопляне на съдове

Използвайте режима на работа Fan plus  за затопляне на съдовете.

Затопляйте само топлоустойчиви съдове.

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


 Опасност от изгаряне!

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

- Извадете загритите съдове от работната камера.

Дълбоко замразени продукти/готови ястия

Съвети за картофи за пържене, крокети или други подобни

Пригответе тези дълбоко замразени продукти с режима на работа AirFry .

Препоръки за сладкиши, пица и багети

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

Добре е да се знае

Приготвяне на дълбоко замразени продукти/готови ястия

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

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

AirFry

Щадящата обработка на храните е полезна за Вашето здраве.

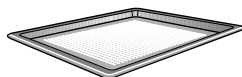
Гответе картофите за пържене или подобни храни само до златистожълто, а не до тъмнокафяво.

С режима на работа AirFry  храната се пържи в горещ въздух. AirFrying е щадящ метод на приготвяне и с него се постига равномерен, хрупкав резултат от готвенето.

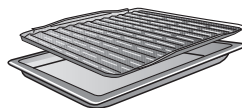
Поради това AirFrying е особено подходящ за приготвянето на дълбоко замразени продукти като картофи за пържене, крокети и други подобни.

Акcesoари

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



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



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

Съвети за AirFrying

- Не размразявайте дълбоко замразена храна.
- Разпределете храната равномерно и по възможност на един слой върху перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry или върху тавата за грил и печено.

- Сложете храната в незагрято предварително отделение на фурната. Ако резултатът от готвенето не е достатъчно хрупкав за Вас, при следващото готвене можете да загреете предварително отделението на фурната.
- Гответе само на едно ниво. Поради готвенето на няколко нива влажността в отделението на фурната става висока и храната, която се готви, не става хрупкава.
- По принцип поставяйте храната, която се готви, на ниво 2. Ако искате зачервяване отгоре, следващия път можете да използвате и по-високо ниво.
- По възможност обръщайте храната, като напр. картофи за пържене, след като изтече половината от продължителността на готвене. За подсещане настройте кратковременен процес.

Рецепти AirFry

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

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

Добре е да се знае

Фалафел с дип от кисело мляко

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

За фалафела

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

За дипа от кисело мляко

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

Акcesoари

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

Приготвяне

Накиснете нахута във вода за най-малко 12 часа.


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

Изцедете нахута през сито.

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

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

Настройки

Режим на работа:  | AirFry
Температура: 210 °C
Продължителност на готвене: 18 минути
Ниво: 2

Пържени картофи и сладки картофи

Време за приготвяне: 50 минути

За 4 порции

За пържените картофи

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

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

30 ml слънчогледово олио

За дипа

150 g гръцко кисело мляко

150 g мътеница

¼ лимон | сок и кора

½ връзка копър

¼ ч.л. розмарин, сушен

¼ ч.л. риган, сушен

½ ч.л. лук, сушен

½ ч.л. чесън, сушен

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

За сместа от сол и подправки

2 с.л. сол

1 ч.л. червен пипер, пушен

½ ч.л. лук, сушен

½ ч.л. чесън, сушен

Акcesoари

Тенджер

Кухненски кърпи

Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

Приготвяне

Кипнете вода на готварския плот.

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

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

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

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

След изтичане на продължителността на готвене подправките обилно пържете картофите и ги сервирайте с дипа.

Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 220 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

Добре е да се знае

Пръчици от тофу със сусам

Време за приготвяне: 35 минути
За 3 порции

Съставки

400 g тофу
3 с.л. сос терияки
4 с.л. тахан (сусамова паста)
2 с.л. растително масло
2 с.л. сос от агаве
1 с.л. сусамово семе, бяло
1 с.л. сусамово семе, черно
1 с.л. нишесте
3 с.л. брашно за панировка

Аксесоари

Кухненска хартия
Тава за грил и печено
Универсална тава

Приготвяне


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

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


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

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

Настройки: предварително загряване

Режим на работа:  | Booster
Температура: 190 °C

Настройки: печене на пръчици тофу със сусам

Режим на работа:  | AirFry
Температура: 190 °C
Продължителност на готвене: 7 минути
Ниво: 2

Печени картофи със сирене, праз и сланина

Време за приготвяне: 70 минути

За 4 порции

За картофите

4 картофа за печене (по 200 g)

2 с.л. олио

2 ч.л. сол

За дипа

150 g заквасена сметана

30 g див чесън | на фини рулца

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

1 щипка мускатово орехче

За гарнировката

100 g сланина | нарязана на кубчета

½ връзка пресен лук | на фини кръгчета

200 g сирене, пикантно (напр.

“Грюер”, “Сбринц” и “Ементалер”)

настъргано

Акcesoари

Тава за грил и печено

Универсална тава

Приготвяне

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

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

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

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

Сервирайте запечените картофи с пресния лук, бекона и дипа.

Настройки

Стъпка на готвене 1

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 20 минути

Ниво: 2


Стъпка на готвене 2

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 30 минути

Стъпка на готвене 3

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 10 минути

Ниво: 3

Добре е да се знае

Печени картофи със сирене фета, дзадзики и селска салата

Време за приготвяне: 70 минути

За 4 порции

За картофите

4 картофа за печене (по 200 g)

2 с.л. олио

2 ч.л. сол

За дзадзикито

½ краставица

¼ ч.л. сол

200 g гръцко кисело мляко

1 скилидка чесън | нарязана на ситно

¼ ч.л. сол

1 щипка черен пипер

½ лимон | сок и кора

За салатата

½ краставица | нарязана на кубчета

3 домата | нарязани на кубчета

1 чушка, жълта | нарязана на ситни кубчета

1 чушка, червена | нарязана на ситни кубчета

1 глава лук, червен | нарязана на ситни кубчета

За дресинга

½ ч.л. сол

1 щипка черен пипер

½ лимон | само сока

1 ч.л. копър | нарязан

За гарнировката

200 g сирене фета | надробено

Акcesoари

Тава за грил и печено

Универсална тава

Приготвяне

Измийте добре картофите и ги подсушете. Надупчете картофите от всички страни с вилица. След това ги натрий-

те добре с олио и сол. Поставете тавата за грил и печено в универсалната тава, сложете картофите върху нея и печете съгласно стъпка на готвене 1 и 2.

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

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

Поставете в купа зеленчуците за салатата.

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

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

Сервирайте запечените картофи с дзадзикито и салатата.

Настройки

Стъпка на готвене 1


Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 20 минути

Ниво: 2


Стъпка на готвене 2

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 30 минути

Стъпка на готвене 3

Режим на работа: 

Температура: 180 °C

Продължителност на готвене: 10 минути

Ниво: 3

Добре е да се знае

Пръчици от тиквички с дип от синьо сирене и чили сос

Време за приготвяне: 55 минути

За 2 порции

За зеленчуците

2 тиквички

3 яйца, размер М

50 ml мляко, 3,5 % масленост

2 с.л. слънчогледово олио

200 g брашно тип Панко

2 ч.л. сол

½ ч.л. чесън на прах

½ ч.л. лук, на гранули

¼ ч.л. пипер, черен | грубо смян

100 g сирене “Бергкезе” | настъргано

100 g пшенично брашно, тип 405

За дипа от синьо сирене

150 g синьо сирене, с интензивен вкус

2 с.л. майонеза

80 g кисело мляко, 3,5 % масленост

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

¼ ч.л. червен пипер, пушен

За сервирането

1 ч.л. сос срирача

Акcesoари

Тава за грил и печено

Пасатор

Универсална тава

Приготвяне

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

Разбийте добре яйцата, млякото и олиото в плитка купа.

В друга купа смесете брашното Панко, подправките и сиренето “Бергкезе”. Изсипете брашното в трета купа.

Сега панирайте пръчиците от тиквички.

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

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

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

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

Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 205 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

Печена царевица с хойсин сос и салатата от прясно зеле

Време за приготвяне: 40 минути

За 4 порции

За дресинга

100 g майонеза

1 с.л. ябълков оцет

1 с.л. горчица

½ ч.л. захар

1 щипка сол

1 щипка черен пипер

За салатата

¼ бяло зеле | на тънки ленти

¼ червено зеле | на тънки ленти

2 моркова | на тънки ленти

За царевицата с хойсин сос

4 кочана царевица, предварително пригответи | на четвъртини

50 g хойсин сос

50 g майонеза

За сервирането

2 с.л. сусамово семе, бяло

Акcesoари

Тава за грил и печено

Универсална тава

Приготвяне

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

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

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

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

Настройка

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

Добре е да се знае

Пилешки хапки с панировка от кокос и сусам

Време за приготвяне: 25 минути

За 2 порции

За панировката

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

За пилешките хапки

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

За сервирането

2 ч.л. сладък чили сос

Акcesoари

Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry

Приготвяне

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

Сега панирайте ивиците от пиле.

За целта потопете ивиците от пиле първо в брашното, а после в сместа от яйца и олио. След това покрийте със сместа от брашно за паниране и подправки. Сложете готовите панирани пилешки хапки върху Gourmet та-

вата за печене и за AirFry и печете в съответствие с настройките. След 10 минути обърнете.

Сервирайте готовите пилешки хапки със сладкия чили сос.

Настройка

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 15 минути

Ниво: 2

Треска с коричка

Време за приготвяне: 70 минути
За 4 порции

За треската с коричка

60 g масло | меко
1 с.л. горчица
50 g домати, сушени, на киснати в олио
½ връзка магданоз, гладколист
½ връзка див чесън
1 с.л. лимонена мащерка
60 g брашно тип Панко
4 филета треска (по 150 g), готови за готвене
4 щипка сол

За салатата от чушки и картофи

2 чушки, червени | нарязани на едри парчета
2 чушки, жълти | нарязани на едри парчета
200 g картофи, воднисти | на тънки резени
1 глава лук, червен | на тънки резени
1 скилидка чесън | счукана
1 с.л. зехтин
½ ч.л. сол
¼ ч.л. червен пипер, пушен

За дресинга

30 ml балсамов оцет
1 с.л. горчица
2 с.л. мед
1 щипка сол
1 щипка черен пипер
60 ml зехтин

За сервирането

125 g рукола | измита

Акcesoари

Пасатор
Тава за грил и печено
Универсална тава

Буркан с винтова капачка

Приготвяне

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

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

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

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

Добре е да се знае

Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 20 минути

Ниво: 2

Банани с топинг от шамфъстък с мед

Време за приготвяне: 25 минути

За 4 порции

Съставки

50 g шамфъстък | белен

1 щипка сол

4 банана

2 с.л. горски мед

Акcesoари

Тиган

Тава за грил и печено

Универсална тава

Приготвяне

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

Сложете тавата за грил и печено в универсалната тава. Разрежете бананите с кората на две по дължина и ги поставете в тавата за грил и печено с разрязаната повърхност нагоре. Смесете меда с шамфъстъка. Разпределете сместа от мед и шамфъстък върху половинките банани. Сложете бананите в отделението на фурната и опечете.

Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 8 минути

Ниво: 2

Pasteis de Nata (португалски тарталети)

Време за приготвяне: 60 минути

За 12 порции

За тарталетите

2 яйца, размер М

37 g ванилов пудинг на прах за готвене

200 ml мляко, 3,5 % масленост

250 ml сметана

70 g захар

1 щипка сол

около 275 g многолистно тесто

За поръсване

1 ч.л. пудра захар

1 в.н. канела

За формата

1 ч.л. масло

Аксесоари

Сито

Тава за мъфини с 12 гнезда

Тел за разбиване

Точилка за тесто

Решетка за печене

Приготвяне

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

Намаслете тавата за мъфините. Разточете многолистно тесто и отрежете 12 тестени кръга с диаметър 10 cm. Сложете тестените кръгове в ямките

на тавата за мъфини и притиснете силно, за да не се образуват мехурчета на дъното и тестото да не се издава.

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

Смесете пудра захар и канела и поръсете с тях още топлите тарталети.

След това отделете тарталетите още топли от формата и ги сложете да се охлаждат върху решетката за печене.

Настройки

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 200 °C

Продължителност на готвене: 18 минути

Ниво: 2

Pasteis de Nata (португалски тарталети) вегански

Време за приготвяне: 60 минути

За 12 порции

За тарталетите

500 ml овесена напитка

40 g картофено нишесте

40 g захар

1 ванилова шушулка

около 275 g многолистно тесто

¼ ч.л. канела, смляна

За сервирането

¼ ч.л. канела, смляна

Акcesoари

Тава за мъфини с 12 гнезда

Тел за разбиване

Тенджер

Точилка за тесто

Решетка за печене

Приготвяне

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

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

да не се издава. С останалите 11 охлювчета от многолистно тесто постъпете по същия начин.

Напълнете ямките най-много на $\frac{3}{4}$ с пудинг. Сложете формата за мъфини на решетката за печене във фурната и опечете тарталетите незабавно в съответствие с настройките. За типичния вкус Pasteis de Nata получават няколко много тъмни места. Преди да сервирате, поръсете с канела.

Настройки

Стъпка на готвене 1

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 210 °C

Продължителност на готвене: 25 минути

Ниво: 2

Стъпка на готвене 2

Режим на работа:  | AirFry

Температура: 245 °C

Продължителност на готвене: 10 минути

Ниво: 2

Automatic programmes

Указания за използване

- Приложените рецепти Ви служат за ориентация при използване на автоматичните програми. За оптимален резултат от готвенето препоръчваме да се използват посочените в рецептите количества и аксесоари.
- След завършване на процес на готвене оставете фурната първо да се охлади до стайна температура, преди да стартирате автоматична програма.
- При някои автоматични програми трябва да се изчака времето за предварително загряване, преди да може да се сложи храната във фурната. На дисплея се появява съответно указание.

Рецепти за автоматичните програми

По-долу ще намерите рецептите за автоматичните програми.

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

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

Ябълков сладкиш, фин

Време за приготвяне: 95 минути
За 12 броя

За гарнировката

500 g ябълки, възкисели
2 с.л. лимонов сок

За тестото

150 g масло | меко
150 g захар
8 g ванилова захар
3 яйца, размер М
150 g пшенично брашно, тип 405
½ ч.л. бакпулвер

За формата

1 ч.л. масло

За поръсване

1 с.л. пудра захар

Принадлежности

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

Приготвяне

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

Намажете формата за торта с подвижен ринг.

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

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

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

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Apple sponge

Продължителност на програмата:
55 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 165–175 °C

Предварително загряване: не

Duration: 45–55 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Съвет

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

Добре е да се знае

Пандишпанов блат за торта

Време за приготвяне: 75 минути
За 12 броя

За тестото

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

За формата

1 ч.л. масло

Принадлежности

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

Приготвяне

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

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

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

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

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

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

Намажете с предварително подготвения пълнеж.

Настройка

Автоматична програма

 | Sponge base

Продължителност на програмата:
36 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 160–170 °C

Предварително загряване: да

Duration: 30–40 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Съвет

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

Пълнежи за пандишпанов блат

Време за приготвяне: 30 минути

За пълнежа от извара и сметана

500 g извара за готвене, 20 % масленост в сухото вещество
100 g захар
100 ml мляко, 3,5 % масленост
8 g ванилова захар
1 лимон | само сокът
6 листа желатин, бял
500 g сметана

За поръсване

1 с.л. пудра захар

За пълнежа капучино

100 g шоколад, тъмен
500 g сметана
6 листа желатин, бял
80 ml еспресо
80 ml кафе ликьор
16 g ванилова захар
1 с.л. какао

За поръсване

1 с.л. какао

Принадлежности

Поднос за торта
Сито, фино

Приготвяне на пълнежа от извара и сметана

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

Добавете малко извара към желатина и го разбъркайте.

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

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

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

Приготвяне на пълнежа капучино

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

Разбъркайте половината от еспресото и кафе ликьора в желатина и добавете тази смес към сметаната.

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

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

Сложете третия блат, намажете го с отделената сметана и го поръсете с какао.

Съвет

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

Мраморен кекс

Време за приготвяне: 80 минути
За 18 броя

За тестото

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

За формата

1 ч.л. масло

Принадлежности

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

Приготвяне

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

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

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

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

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


Настройка

Автоматична програма

 | Marble cake

Продължителност на програмата:
55 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 150–160 °C

Предварително загряване: не

Duration: 50–60 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Добре е да се знае

Ронлив сладкиш с плодове

Време за приготвяне: 150 минути
За 20 броя

За тестото

42 g мая, прясна
150 ml мляко, 3,5 % масленост |
хладко
450 g пшенично брашно, тип 405
50 g захар
90 g масло | меко
1 яйце, големина М

За гарнировката

1,25 kg ябълки

За поръската

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

Принадлежности

Плитка тава за фурна или универсална тава

Приготвяне

Разтворете маята в млякото, като разбърквате. Замесете с брашното, захарта, маслото и яйцето до получаването на гладко тесто.

Оформете тестото на топка, поставете го в купа, покрийте го с влажна кърпа и го сложете в работната камера. Оставете го да втаса в съответствие с настройките за фаза на втасване 1.

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

Размесете леко тестото и го развийте върху плитката тава за фурна или универсалната тава. Разпределете ябълките равномерно върху тестото. Сме-

нете брашното, захарта, ваниловата захар и канелата и замесете с маслото до получаването на трохи. Разпределете върху ябълките.

Сложете сладкиша в работната камера и го оставете да втаса при настройките на фаза на втасване 2.

Опечете сладкиша до златистокафяво.

Настройка

Втасване на тесто с мая

Фаза на втасване 1

Работен режим:

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30–45 минути

Фаза на втасване 2

Работен режим:

Temperature: 30 °C

Време на втасване: 30 минути

Печене на сладкиш

Автоматична програма

Auto | Fruit streusel cake

Продължителност на програмата:
44 минути

Ръчно

Работен режим:

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: не

Duration: 40–50 минути

Ниво: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Съвет

Вместо ябълки можете да използвате също 1 kg сливи или череша без костилките.

Сладки, изрязани с формички

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

Съставки

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

Принадлежности

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

Приготвяне

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

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

Сложете изрязаните сладки в работната камера и опечете.

Настройка

Автоматична програма

 | Biscuits |

1 tray / 2 trays

Продължителност на програмата за

1 тава: 25 минути

Продължителност на програмата за

2 тапи: 26 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 140–150 °C

Предварително загряване: не

Duration: 25–35 минути

Ниво 1 тава:

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

Ниво 2 тапи:

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

Съвет

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

Добре е да се знае

Шприцовани сладки

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

Съставки

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

Принадлежности

Пош за шприцоване
Накрайник с формата на звезда,
9 mm
2 плитки тави за фурна или универ-
сални тави

Приготвяне

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

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Drop cookies | 1 tray/2 trays

Продължителност на програмата за
1 тава: 24 минути

Продължителност на програмата за
2 тави: 31 минути

Ръчно

За 1 тава

Работен режим: 


Temperature: 150–160 °C

Предварително загряване: не

Duration: 20–30 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

За 2 тави

Работен режим: 

Temperature: 140–150 °C

Предварително загряване: не

Duration: 25–35 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C:
1+3

Съвет

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

Мъфини с орехи

Време за приготвяне: 95 минути
За 12 броя

Съставки

80 g стафиди
40 ml ром
120 g масло | меко
120 g захар
8 g ванилова захар
2 яйца, размер М
140 g пшенично брашно, тип 405
1 ч.л. бакпулвер
120 g орехови ядки | нарязани на едро

Принадлежности

Тава за мъфини с 12 гнезда по Ø 5 cm
Хартиени формички, Ø 5 cm
Решетка за печене

Приготвяне

Накиснете стафидите в ром за около 30 минути.

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

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Walnut muffins

Продължителност на програмата:
37 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 150–160 °C

Предварително загряване: не

Duration: 30–40 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Добре е да се знае

Пица (от тесто с мая)

Време за приготвяне: 90 минути
За 4 порции

За тестото

30 g мая, прясна
170 ml вода | хладка
300 g пшенично брашно, тип 405
1 ч.л. захар
1 ч.л. сол
½ ч.л. мащерка, стрита
1 ч.л. риган, стрит
1 с.л. олио

За гарнировката

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

За запръжката

1 с.л. зехтин

Принадлежности

Плитка тава за фурна или универсална тава

Приготвяне

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

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

За гарнировката нарежете лука и чесъна на малки кубчета. Загрейте олиото в тиган. Задушете лука и чесъна, докато станат прозрачни. Добавете доматиите, доматиеното пюре, захарта, ригана, дафиновия лист и солта.

Оставете соса да ври на слаб огън 5 минути.

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

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

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

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

Сложете пицата в работната камера и я опечете.

Настройка

Автоматична програма

 | Pizza | Yeast dough

Продължителност на програмата:
32 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 200–210 °C

Предварително загряване: да

Duration: 20–30 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Съвет

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

Добре е да се знае

Пица (от тесто с извара и олио)

Време за приготвяне: 60 минути
За 4 порции

За тестото

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

За гарнировката

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

За запръжката

1 с.л. зехтин

Принадлежности

Плитка тава за фурна или универсална тава

Приготвяне

За гарнировката нарежете лука и чесъна на малки кубчета. Загрейте олиото в тиган. Задушете лука и чесъна, докато станат прозрачни. Добавете доматиите, доматиеното пюре, захарта, ригана, дафиновия лист и солта.

Оставете соса да ври на слаб огън
5 минути.

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

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

Разточете тестото върху плитката тава за фурна или универсалната тава.

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

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

Сложете пицата в работната камера и я опечете.

Настройка

Автоматична програма

 | Pizza | Quark dough

Продължителност на програмата:
33 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: да

Duration: 25–35 минути

Ниво: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Съвет

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

Пиле

Време за приготвяне: 95 минути
За 2 порции

Съставки

1 пиле, готово за готвене (ок. 1,2 kg)
2 с.л. олио
1½ ч.л. сол
2 ч.л. червен пипер, сладък
1 ч.л. къри

Принадлежности

Решетка за печене
Форма за печене, 22 cm x 29 cm
Кухненски канап

Приготвяне

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

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Chicken

Продължителност на програмата:
80 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: не

Duration: 75–85 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Добре е да се знае

Говеждо филе (печено)

Време за приготвяне: 65 минути
За 4 порции

За говеждото филе

1 kg говеждо филе, готово за готвене
2 с.л. олио
1 ч.л. сол
Черен пипер

За запръжката

2 с.л. олио

Принадлежности

Универсална тава

Приготвяне

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

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

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Fillet of beef

Продължителност на програмата:

Rare: 36 минути

Medium: 43 минути

Well-done: 59 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: да

Duration: 20–30 минути (Rare),

35–45 минути (Medium),

50–60 минути (Well-done)

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Пъстърва

Време за приготвяне: 65 минути
За 4 порции

За пъстървите

4 пъстърви (по 250 g), готови за готвене
2 с.л. лимонов сок
Сол
Черен пипер

За плънката

200 g печурки, пресни
½ глава лук
1 скилидка чесън
25 g магданоз
Сол
Черен пипер

За покриване

3 с.л. масло

Принадлежности

Универсална тава

Приготвяне

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

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

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

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

Сложете универсалната тава в работната камера. Опечете пъстървите.

Настройка

Автоматична програма

 | Trout

Продължителност на програмата:
36 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 210–220 °C

Предварително загряване: да

Duration: 20–30 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Съвет

Сервирайте пъстървите с резенчета лимон и запържено масло.

Добре е да се знае

Филе от съомга

Време за приготвяне: 40 минути
За 4 порции

За филето от съомга

4 парчета филе от съомга (по 200 g),
готови за готвене
2 с.л. лимонов сок
Сол
Черен пипер

За покриване

3 с.л. масло

За поръска

1 ч.л. копър, нарязан

Принадлежности

Универсална тава

Приготвяне

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Salmon fillet

Продължителност на програмата:
27 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 200–210 °C

Предварително загряване: да

Duration: 10–20 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Сьомгова пьстърва

Време за приготвяне: 65 минути
За 4 порции

За сьомговата пьстърва

1 сьомгова пьстърва (ок. 1 kg), цяла,
готова за готвене
1 лимон | само сокът
Сол

За пльнката

2 глави лук шалот
2 скилидки чесън
2 филийки тостерен хляб
50 g каперси, малки
1 яйце, големина М | само жълтъкът
2 с.л. зехтин
Сол
Черен пипер
Чили на прах

Принадлежности

Дървени шишчета
Универсална тава

Приготвяне

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

За пльнката нарежете на дребно лука шалот, чесъна и тостерния хляб. Смесете каперсито, зехтина, лука шалот, чесъна и тостерния хляб. Подправете със солта, черния пипер и чилито на прах.

Стартирайте автоматичната програма или загрейте фурната предварително.

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

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

Настройка

Автоматична програма

 | Salmon trout

Продължителност на програмата:
46 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 210–220 °C

Предварително загреване: да

Duration: 30–40 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Добре е да се знае

Огретен от картофи и гауда

Време за приготвяне: 90 минути
За 4 порции

За огретена

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

За формата

1 скилидка чесън

За заливката

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

За поръска

75 g сирене “Гауда”, настъргано

Принадлежности

Форма за печене, Ø 26 cm
Решетка за печене

Приготвяне

Намажете формата за печене с чесън.

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

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

Поръсете с гаудата.

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

Настройка

Автоматична програма

 | Potato gratin

Продължителност на програмата:
50 минути

Ръчно

Работен режим: 

Temperature: 180–190 °C

Предварително загряване: не

Duration: 55–65 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Лазаня

Време за приготвяне: 125 минути
За 4 порции

За лазанята

8 кори за лазаня (без предварително варене)

За соса от домати и кайма

50 g сланина, прошарена, пушена |
нарязана на ситни кубчета
375 g кайма, наполовина говежда, на-
половина свинска
2 глави лук | нарязани на кубчета
800 g домати от консерва, белени
30 g доматиено пюре
125 ml бульон
1 ч.л. мащерка, прясна | нарязана
1 ч.л. риган, пресен | нарязан
1 ч.л. босилек, пресен | нарязан
Сол
Черен пипер

За соса от печурки

20 g масло
1 глава лук | нарязана на кубчета
100 g гъби печурки, пресни | на шай-
би
2 с.л. пшенично брашно, тип 405
250 g сметана
250 ml мляко, 3,5 % масленост
Сол
Черен пипер
Мускатово орехче
2 с.л. магданоз, пресен | нарязан

За поръска

200 g сирене “Гауда”, настъргано

Принадлежности

Форма за печене 32 cm x 22 cm
Решетка за печене

Приготвяне

За соса от домати и кайма използвай-
те тиган с незалепващо покритие. За-
грейте, запържете кубчетата сланина,
добавете каймата и продължете да
пържите, като обръщате сместа. До-
бавете лука и задушете. Нарезете до-
матите на дребно. Прибавете домати-
те, доматиения сок, доматиеното пюре и
бульона. Овкусетe с билките, солта и
черния пипер. Оставете да поври на
слаб огън около 5 минути.

За соса от печурки задушете лука в
маслото. Добавете гъбите и запърже-
те за кратко. Поръсете отгоре браш-
ното, докато разбърквате. Залейте със
сметаната и млякото. Подправете със
сол, черен пипер и мускатово орехче.
Оставете соса да поври на слаб огън
около 5 минути. Накрая добавете ма-
гданоза.

За лазанята наредете съставките във
формата за печене в следния ред:
– една трета от соса с домати и кайма
– 4 кори лазаня
– една трета от соса с домати и кайма
– половината от гъбения сос
– 4 кори лазаня
– една трета от соса с домати и кайма
– половината от гъбения сос

Поръсете лазанята с гауда, сложете
върху скарата в работната камера и
опечете до златистокафяво.

Добре е да се знае

Настройка

Автоматична програма

Auto | Lasagne

Продължителност на програмата:

55 минути

Ръчно

Работен режим:

Temperature: 185–195 °C

Предварително загряване: не

Duration: 55–65 минути

Ниво: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Таблицы за печене

Кексово тесто

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

работен режим, 🌡️ температура, ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 продължителност на готвене, Fan plus, Conventional heat, Eco Fan 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 отделението на фурната, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- 3 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.
- 4 Извадете тавите по различно време, ако храната се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададената продължителност на готвене.

Добре е да се знае


Месено тесто

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

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

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

¹ Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.







² Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .


³ Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива) на долното ниво.

⁴ Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Тесто с мая

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

 работен режим,  температура, ⁵ ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C),  време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat

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

Добре е да се знае

Тесто с извара и олио

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

работен режим, 🌡️ температура, 📏⁵₁ ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), ⌚ време за готвене, Fan plus, Conventional heat

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

Пандишпаново тесто










Сладкиши/печива (аксесоари)	<input type="checkbox"/>	🌡️ [°C]	📏 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Пандишпанов блат за торта (2 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹	<input type="checkbox"/>	160–170 ²	1	2	15–25
Пандишпанов блат за торта (4–6 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹	<input type="checkbox"/>	150–160 ²	1	2	30–40
Пандишпанова торта* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹	<input type="checkbox"/>	180 ²	1	2	20–30
	<input type="checkbox"/>	150–170 ²	1	2	25–45
	<input type="checkbox"/>	200	1	2	25–35
Пандишпанов блат правоъгълен (1 тава)	<input type="checkbox"/>	180–190 ²	1	2	10–20



работен режим, 🌡️ температура, 📏⁵₁ ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), ⌚ продължителност на готвене, Fan plus, Conventional heat, Eco Fan 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 отделението на фурната, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster

Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто





















Сладкиши/печива (принадлежности)		🌡️ [°C]	 5 1		🕒 [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 ¹	1+3	20–30 ²
Бадемови бисквити (1 тава)		120–130	1	2	25–50
Бадемови бисквити (2 тави)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
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 ¹	1+3	150–180











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

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

Добре е да се знае


Пикантни ястия


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

 режим на работа, 🌡️, температура, ⁵ ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), ⌚ продължителност на готвене,  Conventional heat,  Intensive bake,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Full grill,  Fan grill,  |  Further | AirFry

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


















¹ Спазвайте указанията на производителя на опаковката.










² Загрейте предварително отделението на фурната, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .

³ Загрейте предварително отделението на фурната за 5 минути, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .

⁴ По възможност обръщайте храната, която се готви, след като изтече половината от продължителността на готвене.

Говеждо месо


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

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


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

¹ Използвайте решетката за печене и универсалната тава.

² Преди това запържете месото на котлона.

³ Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .

⁴ Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.

⁵ Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея. За тази цел не използвайте работния режим Booster .

⁶ Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC 70-C (ако има такива).

⁷ Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.















⁸ Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.







⁹ По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.


¹⁰ Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

Добре е да се знае


















Телешко месо










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


 режим на работа,  температура, ⁵ ниво,  време на готвене, ⁷ вътрешна температура,  Fan plus,  Conventional heat

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

Свинско месо












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







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


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

Добре е да се знае



















Агнешко, дивеч












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



 режим на работа,  температура, ⁵₁ ниво,  време на готвене, ⁶ вътрешна температура,  Conventional heat


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

Птиче месо, риба

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


 режим на работа,  температура, ⁵ ниво,  продължителност на готвене, ⁸ вътрешна температура,  Fan plus,  Fan grill,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  |  AirFry

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

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на токов удар.

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

Никога не използвайте парочистачка за почистване.

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

Всички повърхности са чувствителни на надраскване. Драскотините по стъклените повърхности могат при определени обстоятелства да доведат до счупване на стъклата. Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

Неподходящи почистващи препарати

За да не повредите повърхностите, при почистването избягвайте следните почистващи препарати:

- почистващи препарати, които съдържат сода, амоняк, киселина или хлориди,
- почистващи препарати за премахване на котлен камък по лицевия панел,
- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, почистващи пасты),
- почистващи препарати, съдържащи разтворители,
- препарати за почистване на нерждаема стомана,
- почистващи препарати за съдомиялни машини,
- препарати за почистване на стъкла върху матови повърхности,
- почистващи препарати за стъклокерамични готварски плотове,
- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати),
- обезмаслителни,
- остри метални стъргалки (например метални шпакли),
- стоманена тел,
- спираловидна кухненска тел от нерждаема стомана върху матови повърхности и телескопичните водачи FlexiClip,
- почистващи препарати за фурна,
- точково почистване с механични почистващи средства.

Акcesoарите не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

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

Демонтаж и изваждане на акcesoарите

Акcesoарите се повреждат от високите температури при почистване с пиролиза.

Извадете всички акcesoари от фурната, преди да стартирате почистването с пиролиза. Това се отнася и за страничните водачи, телескопичните водачи FlexiClip, решетката и други допълнително закупувани акcesoари.

Препоръчваме за по-удобно почистване да демонтирате акcesoарите или да ги изваждате от фурната.

- Демонтирайте страничните водачи и телескопичните водачи FlexiClip (ако има такива).
- Извадете всички акcesoари от фурната.


Почистване на лицевия панел

- Почиствайте предния панел с чиста попиваща кърпа, препарат за ръчно почистване и топла вода.
- След това подсушавайте предния панел с мека кърпа.


Съвет: За почистването можете да използвате също и чиста, влажна микрофибърна кърпа без почистващ препарат.

Фурна

Ръчно почистване на фурната

Вместо с функцията Pyrolytic  можете да почистите фурната ръчно в зависимост от степента на замърсяване.

Можете да почистите фурната по-удобно, ако демонтирате вратата, акcesoарите и страничните водачи.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и акcesoарите.


Първо оставете нагревателните елементи, фурната и акcesoарите да се охладят.

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

- Почиствайте замърсяванията най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- При необходимост отстранете загорелите замърсявания с твърдата страна на гъба за миене на съдове. Можете да използвате също и стъргалка за стъкло или спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (напр. Spontex Spirinett).
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

Почистване и грижа

Почистване на фурната с функцията Pyrolytic

Вместо ръчно можете да почистите фурната в зависимост от степента на замърсяване с функцията Pyrolytic .

Акcesoарите се повреждат от високите температури при почистване с пиролиза.

Извадете всички акcesoари от фурната, преди да стартирате почистването с пиролиза. Това се отнася и за страничните водачи и допълнително закупуваните акcesoари.


Грубите замърсявания във фурната могат да доведат до образуване на силен дим.

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

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

- Извадете акcesoарите (включително страничните водачи) от фурната.


Стартиране на пиролизата

 Опасност от нараняване вследствие на вредни изпарения.

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


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

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

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

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

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

Следвайте указанията на дисплея.

- Потвърдете с *OK*.

Можете да стартирате пиролизата веднага или да отложите стартовия момент.

Незабавно стартиране на пиролизата



- Ако искате да стартирате пиролизата незабавно, изберете *Start now*.
- Потвърдете с *OK*.

Пиролизата стартира.

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

По време на пиролизата осветлението на работната камера не се включва.


Появява се оставащото време на пиролизата. То не може да се променя.

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

Стартиране на пиролиза с отложен старт

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

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

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

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


Приключване на пиролизата

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

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

- Изключете фурната.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

 **Опасност от нараняване поради горещи повърхности.**

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

Оставете нагревателите и работната камера първо да се охладят, преди да отстранявате евентуални остатъци от пиролизата.

- Почистете работната камера от евентуални остатъци от пиролизата (например пепел), които може да се образуват в зависимост от степента на замърсяване на работната камера.

Почистване и грижа

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

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

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

По възможност не почиствайте фибростъклото.

Емайлираните повърхности могат вследствие на преливане на плодov сок да се оцветят трайно. Тези промени в цвета не се отразяват върху свойствата на емайла.


Не се опитвайте на всяка цена да отстраните тези петна.

Пиролизата се прекъсва

По принцип след прекъсване на пиролизата вратата остава блокирана, докато температурата в работната камера спадне под 280 °C.

Прекъсване на пиролизата се предизвиква, когато:

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

Завъртете превключвателя за избор на работен режим отново в положение Пиролиза , ако желаете да стартирате пиролизата отново.

- Завъртете превключвателя за избор на режим на работа в различен режим.

Преди да можете да ползвате различен работен режим, температурата в работната камера трябва да спадне под 280 °C. Когато на дисплея се появи Cooling down.

- Спре електрозахранването.

След възстановяване на електрозахранването Process cancelled се появява, докато температурата в работната камера спадне под 280 °C. След това вратата се отключва.

- Ако желаете да стартирате пиролизата отново, потвърдете с **OK**. След това можете отново да изберете желаната пиролиза и да я стартирате.

Странични водачи

Препоръчваме за по-удобно ръчно почистване да демонтирате страничните водачи.

Демонтаж и монтаж на страничните водачи

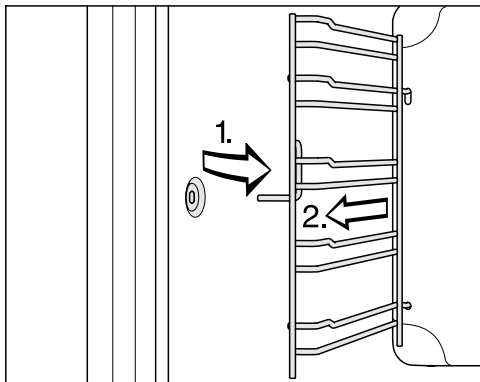
Можете да демонтирате страничните водачи заедно с телескопичните водачи FlexiClip (ако има такива).

Можете преди това да демонтирате отделно телескопичните водачи FlexiClip.

⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.

Първо оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.



- Изтеглете страничните водачи напред от закрепването (1.) и ги извадете (2.).
- Монтирайте отново страничните водачи в обратна последователност.
- Монтирайте отново телескопичните водачи FlexiClip (ако има такива).

Почистване на страничните водачи

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

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

Предпоставка: страничните водачи са демонтирани.


- Почиствайте замърсяванията най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- При необходимост отстранете загорелите замърсявания с твърдата страна на гъба за миене на съдове. Можете да използвате и стъргалка за стъкло или спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (напр. Spontex Spirinett), освен при телескопичните водачи FlexiClip.
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

Телескопични водачи FlexiClip

Препоръчваме за по-удобно ръчно почистване да демонтирате телескопичните водачи FlexiClip.

Почистване и грижа

Почистване на телескопичните водачи FlexiClip

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.

Първо оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.

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

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

Предпоставка: телескопичните водачи FlexiClip са демонтирани.

- Почиствайте замърсяванията най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- При необходимост отстранете загорелите замърсявания с твърдата страна на гъба за миене на съдове. Не използвайте спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана, тъй като тя може да надраска повърхностите.
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

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.

Съвет: 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 оказват влияние върху функционалността.

Решетка

Препоръчваме за по-удобно почистване да извадите скарата от фурната.

Почистване на скарата

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.

Първо оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.

Вследствие на преливане на плод-ов сок или на остатъци от печено върху повърхностите могат да останат оцветявания или да се появят матови петна. Тези петна не се отразяват върху качествата при употреба.

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

Предпоставка: скарата е извадена от фурната.


- Почиствайте замърсяванията най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- При необходимост отстранете загорелите замърсявания с твърдата страна на гъба за миене на съдове. Можете да използвате също и стъргалка за стъкло или спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (напр. Spontex Spirinett).
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

Тави и съдове за печене

Препоръчваме за по-удобно почистване да извадите тавите и съдовете за печене от фурната.

Почистване на тави и съдове за печене с покритие PerfectClean

Предпоставка: тавите и съдовете за печене са извадени от фурната.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите.

Първо оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.

Повреждане на повърхностите с покритие PerfectClean.

Повърхностите с покритие PerfectClean могат да бъдат повредени при почистване в съдомиялна машина.

Никога не почиствайте елементи с покритие PerfectClean в съдомиялна машина.

Нарушаване на незалепващото действие.

Незалепващото действие на покритието PerfectClean може да бъде нарушено поради остатъци от почистващи препарати и храни.

Винаги отстранявайте всички остатъци от повърхностите с покритие PerfectClean.

- Почиствайте замърсяванията най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- При необходимост отстранете загорелите замърсявания с твърдата страна на гъба за миене на съдове. Можете да използвате също и стър-

Почистване и грижа


галка за стъкло или спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана (напр. Spontex Spirinett).

- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

Плоча за печене

Препоръчваме за по-удобно почистване да извадите плочата за печене от фурната.

Почистване на плочата за печене и дървената лопатка

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Плочата за печене се нагрява по време на работа и съхранява топлината.

Можете да се изгорите от плочата за печене.

Преди ръчното почистване оставете плочата за печене да се охлади във фурната.

Големите температурни разлики могат да повредят плочата за печене.

Не поставяйте горещата плоча за печене върху студени повърхности като фаянс или камък.

Не почиствайте горещата плоча за печене със студена вода.

Ако плочата за печене се почиства в съдомиялна машина или с пиролита, тя може да се повреди.

Почиствайте плочата за печене само ръчно.

Когато дървената лопатка се почиства в съдомиялна машина или се остави дълго време във вода, тя ще се повреди. Дървото омеква и се деформира.

Тъй като дървената лопатка е от необработена дървесина, мазнината или заливки, като доматиен сос, могат да оставят забележими оцветявания.

Изплакнете за кратко дървената лопатка и след това я подсушете.

Предпоставка: плочата за печене е извадена от фурната.

- Почистете плочата за печене и дървената лопатка с топла вода и препарат за миене на ръка.
- Подсушете повърхностите с чиста кърпа.

Съвети

- Отстранявайте загорелите остатъци най-добре със стъргалка за стъкло или след предварително накисване. Можете да накиснете плочата за печене в гореща вода и да добавите бял оцет към водата за накисване. Тъй като долната страна не е глазирана, мазнината или заливките, като доматиен сос, могат да оставят забележими оцветявания.
- Матовите петна, например пръски мазнина от сирене, могат да бъдат отстранени с почистващо мляко.

Съд за печене Gourmet с капак

Препоръчваме за по-удобно почистване да извадите съда за печене Gourmet от фурната.

Почистване на съда за печене Gourmet

⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, фурната и аксесоарите. Първо оставете нагревателните елементи, фурната и аксесоарите да се охладят.

Абразивни или агресивни почистващи препарати, като спрейове за грил и фурна, препарати за отстраняване на петна и ръжда, пясък за почистване, гъби с драскащи повърхности или остри предмети, могат да повредят незалепващото покритие.

Почиствайте съда за печене само с гореща течност за миене на съдове и мека четка или гъба. Можете да отстраните по-силните замърсявания чрез наакисване в течност за миене.

Предпоставка: съдът за печене Gourmet е изваден от фурната.

- Почистете съда за печене с гореща течност за миене на съдове и мека четка или гъба.
- Почистете капака (ако има такъв) с мека кърпа за миене, топла вода и препарат за ръчно почистване.

Съвет: Можете да почиствате съда за печене и капака (ако има такъв) и в съдомиялна машина. При неблагоприятни обстоятелства дъното на съда за печене може да стане на петна. Това обаче не се отразява негативно върху функционирането.

Врата

Вратата тежи прибл. 10 kg.

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

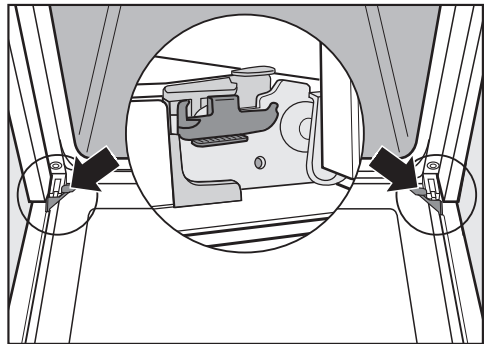
По време на работа към вратата допълнително се отвежда въздух, за да остане външното стъкло студено.

За да почистите стъклата на вратата, процедирайте, както следва:

1. Демонтаж на вратата
2. Разглобяване на вратата
3. Почистване на стъклата на вратата
4. Сглобяване на вратата
5. Монтаж на вратата

Демонтаж на вратата

⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности. Фурната става гореща по време на работа. Можете да се изгорите от горещи повърхности. Първо оставете фурната да се охлади, преди да демонтирате вратата.



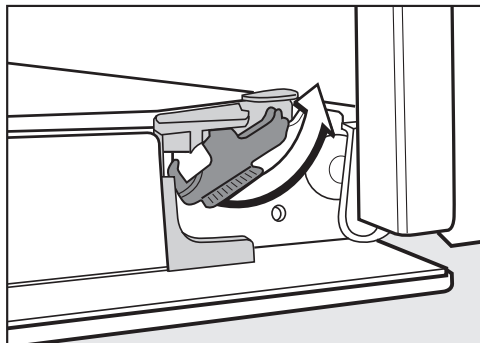
Вратата е свързана към пантите си с помощта на държачи.

За да можете да извадите вратата от

Почистване и грижа

тези държачи, трябва първо да освободите блокиращите скоби на двете панти на вратата.

- Отворете вратата докрай.



- Освободете блокиращите скоби, 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.

Вратата тежи припл. 10 kg.



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

Разглобяване на вратата

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

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

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

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

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

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

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

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


Внимавайте след почистването да поставите стъклата отново в правилна позиция.

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

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

Стъклата на вратата могат да се счупят, ако паднат.

Съхранявайте демонтираните стъкла на вратата на безопасно място.

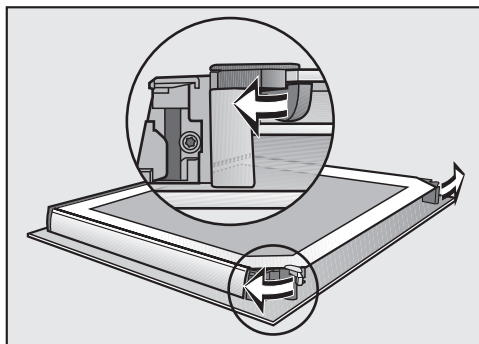
 Опасност от нараняване от затварящата се врата.

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

Винаги първо сваляйте вратата, преди да я разглобите.

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

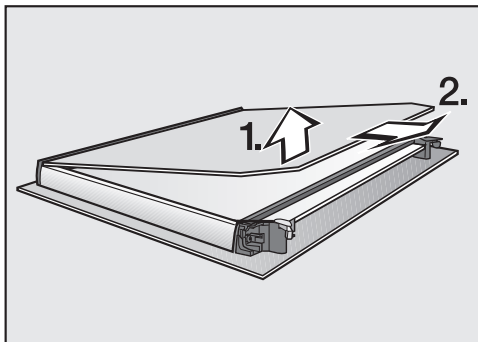
Разумно е да оставите дръжката до ръба на масата, за да легне стъклото плътно и да не може да се счупи при почистването.



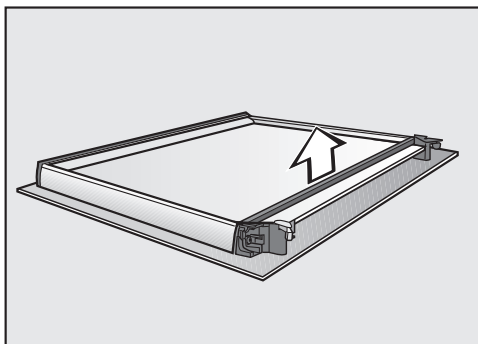
- Отворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навън.

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

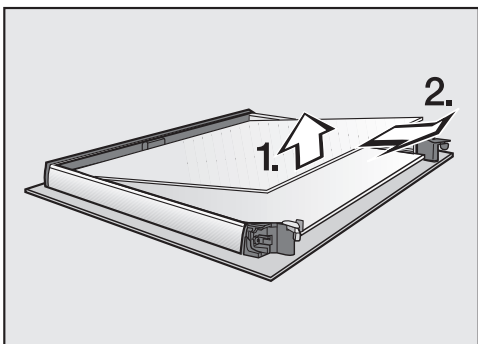
Почистване и грижа



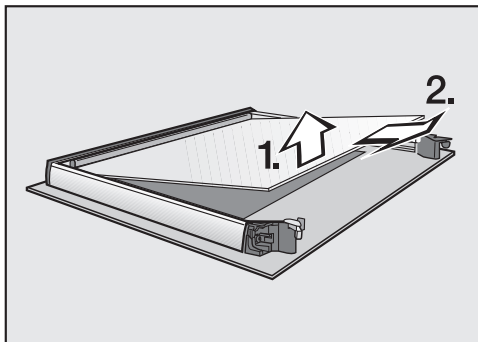
- Повдигнете **леко** вътрешното стъкло на вратата и го изтеглете навън от пластмасовата лайсна.



- Снемете уплътнението.



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

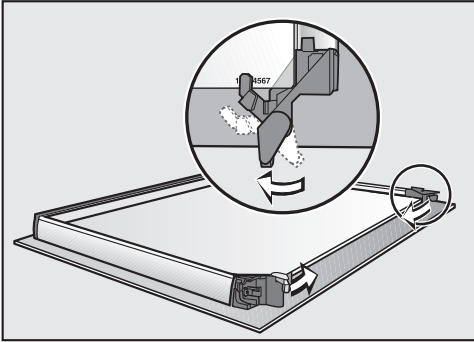


- Повдигнете леко долното от двете средни стъкла на вратата и го изтеглете навън.
- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете частите с мека кърпа.

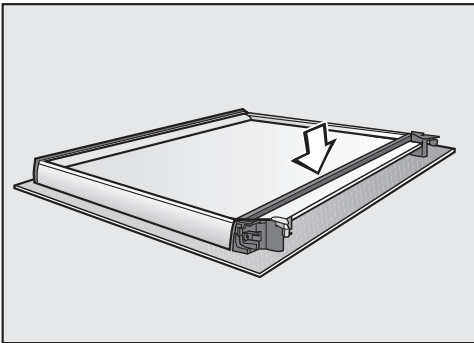
След това внимателно сглобете вратата отново:

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

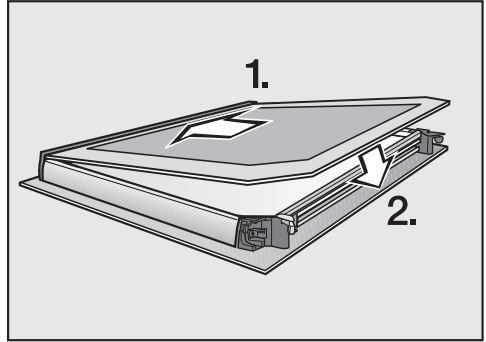
- Поставете долното от двете средни стъкла на вратата така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).



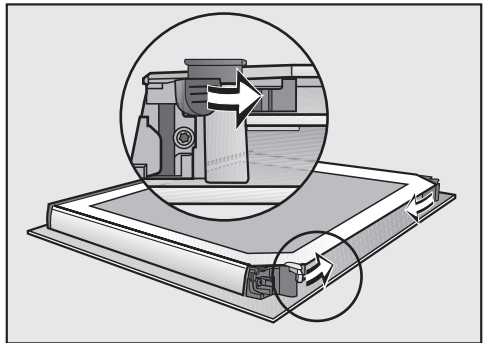
- Обърнете застопоряващите елементи за стъклата на вратата навътре, така че да легнат върху долното от двете средни стъкла.
- Поставете горното от двете средни стъкла така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).
Стъклото на вратата трябва да легне върху застопоряващите елементи.



- Поставете уплътнението.



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

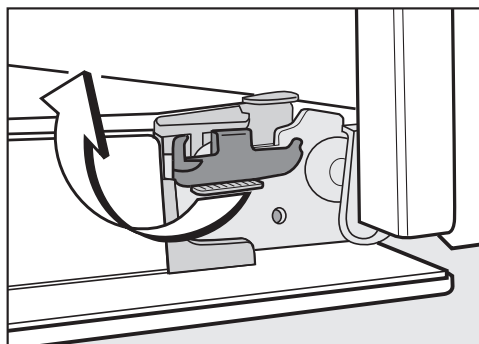
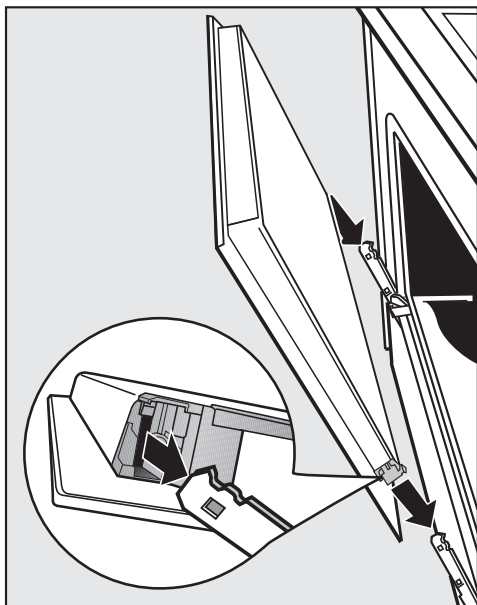


- Затворете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата посредством завъртащо движение навътре.

Вратата отново е сглобена.

Почистване и грижа

Монтиране на вратата



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

- 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.

Можете да отстраните самостоятелно повечето неизправности и грешки. В много случаи можете да спестите време и разходи, тъй като не се налага да се обадите на отдела за обслужване на клиенти.



На интернет страница www.miele.bg/support/customer-assistance ще получите допълнителна информация за самостоятелното отстраняване на неизправности.



Указания на дисплея

Проблем	Причина и отстраняване
Дисплеят е тъмен.	В зависимост от настройката Time Display при изключена фурна не се показва часът и дисплеят е тъмен. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ако искате часът да се показва постоянно, изберете настройката Time Display On.
	Фурната няма електрозахранване. <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверете дали мрежовият щепсел на фурната е включен в контакта. ■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
System lock  се появява на дисплея.	Блокировката на включването  е активирана. <ul style="list-style-type: none"> ■ Потвърдете с OK. Появява се Press "OK" for 6 secs. <ul style="list-style-type: none"> ■ Изключете блокировката на включването за даден процес на готвене, като задържите натиснат сензорния бутон OK в продължение на поне 6 секунди. ■ Ако желаете да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката System lock  Off.
12:00 се появява на дисплея.	Електрозахранването е било спряно да повече от 5 минути. <ul style="list-style-type: none"> ■ Настройте отново часа. Времената за процесите на готвене трябва да се въведат отново.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Причина и отстраняване
Power cut се появява на дисплея.	Електрозахранването е било прекъснато за кратко. Вследствие на това е бил прекъснат текущ процес на готвене. <ul style="list-style-type: none">■ Завъртете превключвателя за избор на работен режим на положение 0.■ Стартирайте отново процеса на готвене.
Max. op. hours reached се появява на дисплея.	Фурната е работила прекомерно дълго. Защитното изключване е било активирано. <ul style="list-style-type: none">■ Потвърдете с OK. След това фурната отново е готова за експлоатация.
На дисплея се появява  Fault F32 .	При почистване с пиролиза блокировката на вратата не се задейства. <ul style="list-style-type: none">■ Изключете фурната и отново я включете. След това стартирайте желаното почистване с пиролиза отново.■ Ако съобщението се появи повторно, обадете се на сервиза на Miele.
На дисплея се появява  Fault F33 .	При почистване с пиролиза блокировката на вратата не се отваря. <ul style="list-style-type: none">■ Изключете фурната и отново я включете.■ Ако блокировката на вратата не се освобождава, обадете се на сервиза на Miele.
На дисплея се показват Fault и код на грешка, който не е посочен тук.	Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно. <ul style="list-style-type: none">■ Обадете се на сервиза на Miele.

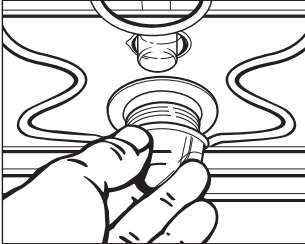



Неочаквано поведение

Проблем	Причина и отстраняване
Не чувате звук сигнал.	Звуковите сигнали са изключени или са настроени с твърде ниска сила на звука. <ul style="list-style-type: none">■ Включете звуковите сигнали или увеличете силата на звука чрез настройката Volume Buzzer tones.


Отстраняване на проблеми

Проблем	Причина и отстраняване
Работната камера не се загрева.	<p>Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате работни режими и сензорни бутони, но нагревателят на работната камера не работи.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез настройката Showroom programme Demo mode Off.
Сензорният бутон ≡ мига, когато включите фурната.	<p>Досега не сте свързвали Вашата фурна в WiFi мрежа. Сензорният бутон мига, за да Ви сигнализира, че можете лесно да свържете фурната в мрежа, като докоснете продължително този сензорен бутон. След многократно включване и изключване на фурната сензорният бутон вече не мига, но функцията за свързване в мрежа остава активна.</p>
Фурната се е изключила самостоятелно.	<p>С цел енергоспестяване фурната автоматично се изключва, когато след включване или след край на процес на готвене в рамките на определен период от време не се задават команди.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включете отново фурната.
Телескопичните водачи FlexiClip се прибират и изваждат трудно.	<p>В сачмените лагери на телескопичните водачи FlexiClip няма достатъчно смазка.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Гресируйте сачмените лагери със специална грес от Miele. Само специалната грес от Miele е подходяща за високите температури в работната камера. Останалите видове смазки могат да се втвърдят при загревање 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.
Вратата не може да се отвори след пиролиза.	<p>Заклучването на вратата при пиролиза не се отваря.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Завъртете превключвателя за избор на работен режим в позиция 0. ■ Ако заключването на вратата не се отваря, уведомете центъра за обслужване на клиенти.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Причина и отстраняване
<p>Осветлението на работната камера не се включва.</p> 	<p>Халогенната лампа е неисправна.</p> <div data-bbox="406 236 1039 512" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Опасност от нараняване поради нагорещени повърхности.</p><p>В режим на работа фурната е гореща. Можете да се изгорите на нагревателите, работната камера и аксесоарите.</p><p>Оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите първо да се охладят, преди да ги почиствате на ръка.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Изключете фурната от електрическата мрежа. За целта изключете щепсела от контакта или изключете предпазителя на електроинсталацията.■ Свалете капака на лампата със завъртане на четвърт оборот наляво и го издърпайте надолу заедно с уплътнителния пръстен, за да излезе от корпуса.■ Сменете халогенната лампа (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, цокъл G9).■ Поставете капака на лампата с уплътнителния пръстен в корпуса и го фиксирайте със завъртане надясно.■ Включете отново фурната в електрическата мрежа.
<p>Вътрешното осветление на фурната се изключва, въпреки че превключвателят за избор на режим на работа е в положение Lighting .</p>	<p>Вътрешното осветление на фурната се включва за около 20 минути на положение Lighting . След това вътрешното осветление на фурната се изключва автоматично.</p>

Незадоволителен резултат

Проблем	Причина и отстраняване
Сладкишът/сладките не са изпечени след изтичане на посоченото в таблицата за готвене време.	Избраната температура не съвпада с тази в рецептата. ■ Изберете температура в съответствие с рецептата.
	Количествата съставки не съвпадат с тези в рецептата. ■ Проверете дали не сте променили рецептата. Чрез прибавяне на повече течност или яйца тестото става по-влажно и има нужда от по-дълго време за печене.
Сладкишът/сладките не са зачервени равномерно.	Избрана е неправилна температура или неподходящо ниво. ■ Винаги има известна разлика в степента на зачервяване. При много големи разлики в зачервяването проверете дали сте избрали правилните температура и ниво.
	Материалът или цветът на формата за печене не са подходящи за работния режим. ■ В работен режим Conventional heat  светлите или белите форми за печене не са много подходящи. Използвайте матови, тъмни форми за печене.
След почистването с пиролиза в работната камера все още има замърсявания.	При почистването с пиролиза замърсяванията изгарят и остава пепел. ■ Почиствайте пепелта с помощта на топла вода, миещ препарат и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа. Ако и след това все още има груби замърсявания, стартирайте почистването с пиролиза още веднъж, евентуално с по-голяма продължителност.

Необичайни шумове

Проблем	Причина и отстраняване
След процес на готвене се чува работен шум.	След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен.

На интернет страница www.miele.bg/service ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности и за резервни части на Miele.

Контакт при неизправности

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

Можете да запазите час в сервиза на Miele онлайн на адрес www.miele.bg/service.

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

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

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

Гаранция

Периодът на гаранцията е 2 години.

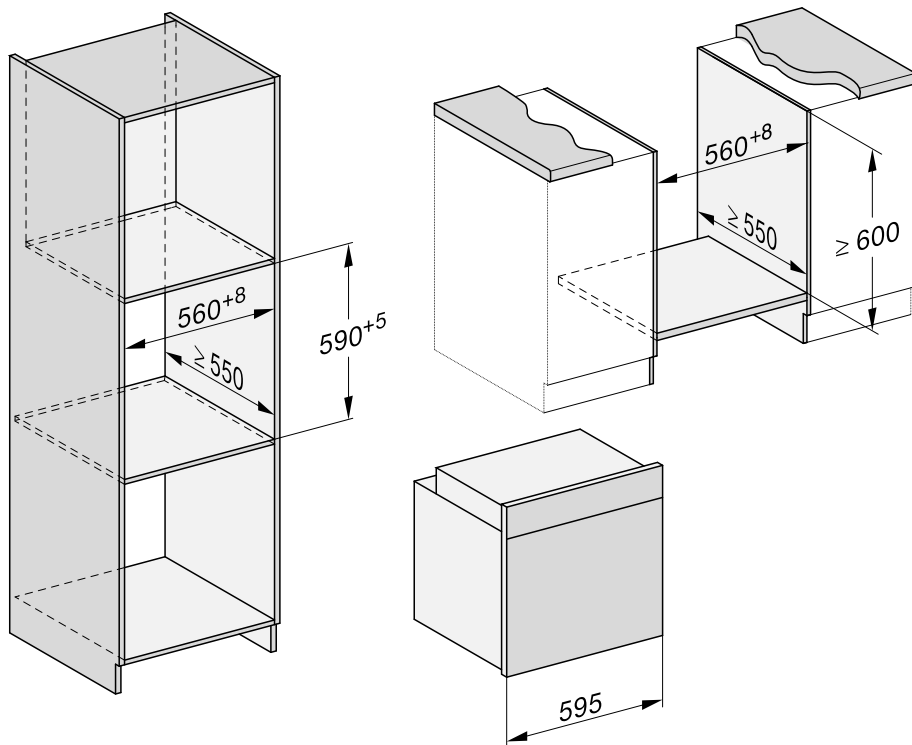
Повече информация можете да намерите в доставените с машината условия на гаранцията.

Монтажни размери

Всички размери са посочени в mm.

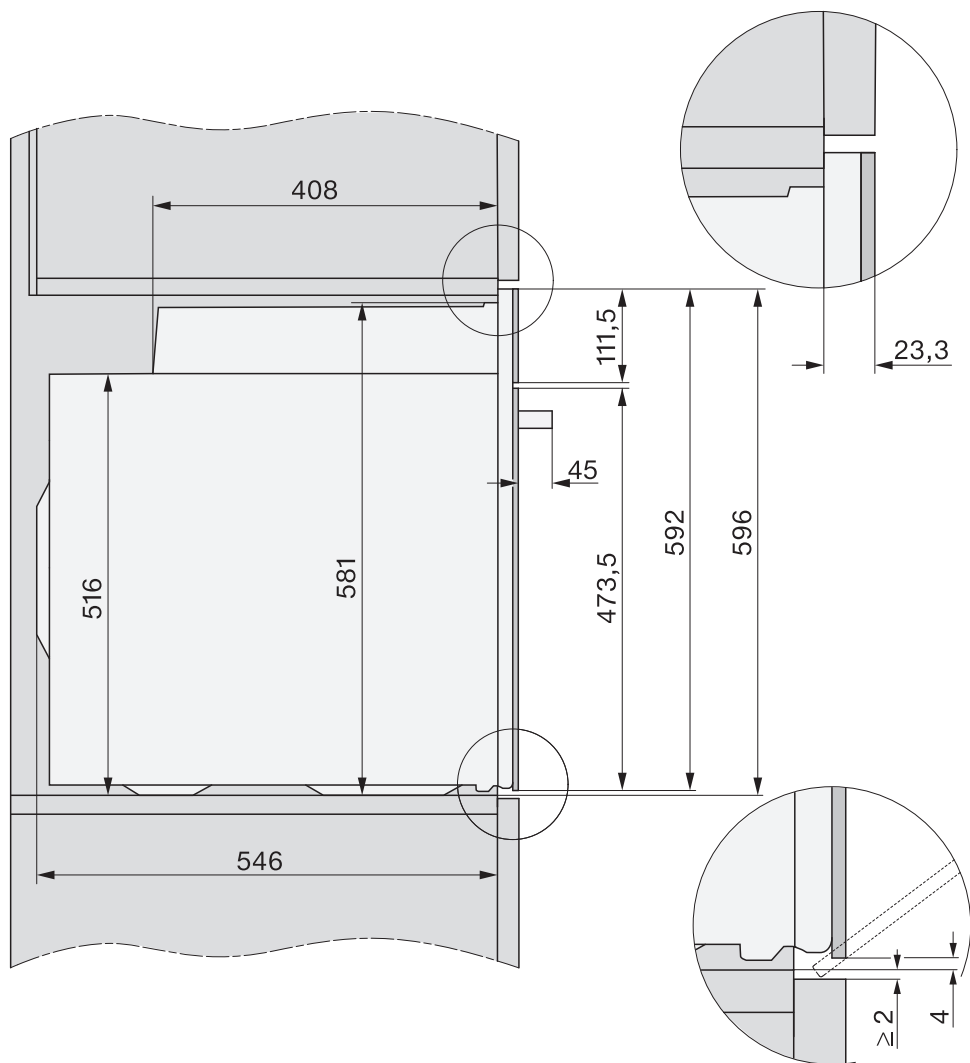
Вграждане в горен или долен шкаф

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

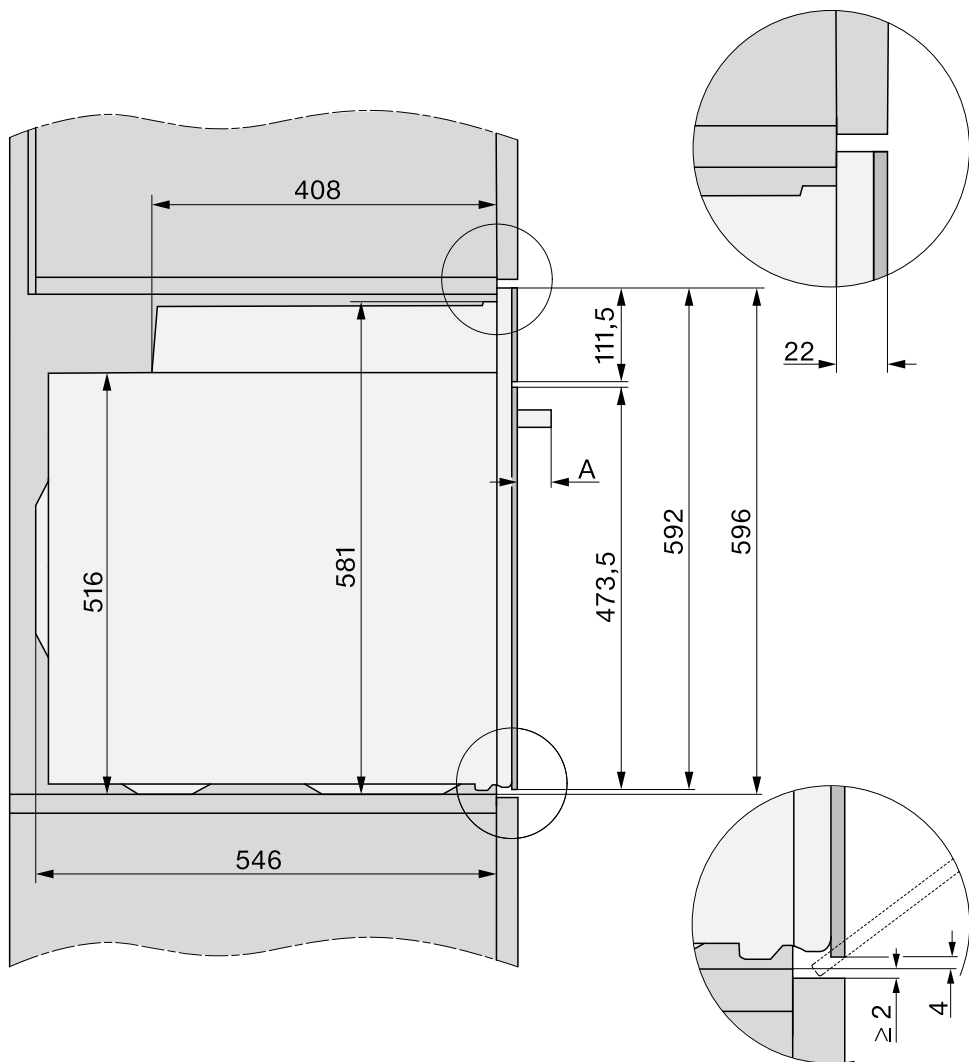


Инсталиране

Страничен изглед Н 24хх



Страничен изглед Н 27хх, Н 28хх

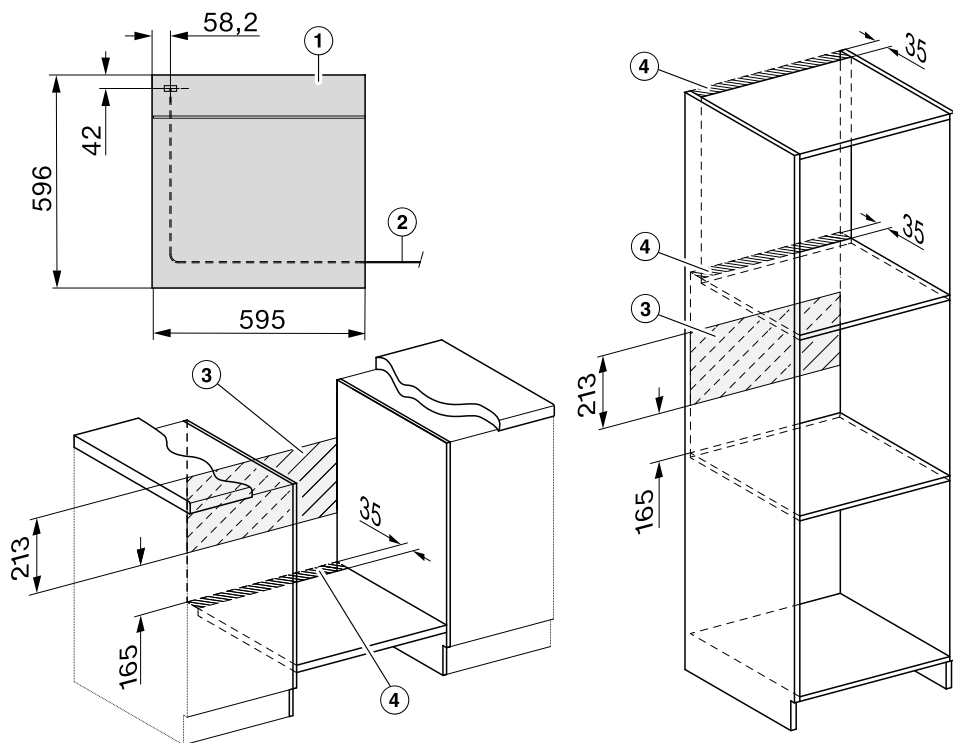


A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Инсталиране

Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Мрежов захранващ кабел, дължина = 1.500 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Изрез за вентилация мин. 150 cm²

Вграждане на фурната

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

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

При монтажа задължително спазвайте следното:

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

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

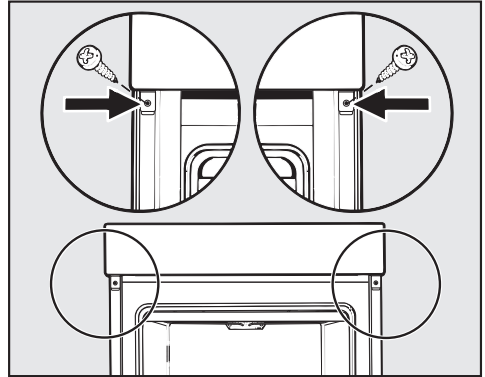
- Свържете фурната към електрическата мрежа.

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

За носене използвайте вдлъбнатите дръжки отстрани на корпуса.

Разумно е преди вграждане да разглобите вратата 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.

Инсталиране

Електрическо свързване



Опасност от нараняване!

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

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

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

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

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

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

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

При въпроси към Miele давайете винаги следните данни:

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

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

Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подsigуряване). 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.

Данни за изпитвателните лаборатории

Тестови ястия съгласно EN 60350-1

Тестови ястия (аксесоари)		🌡️ [°C]	 ⁵  ⁶		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Тарталети (1 тава за печене ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Тарталети (2 тави за печене ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Шприцовани сладки (1 тава за печене ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Шприцовани сладки (2 тави за печене ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Ябълков пай (решетка за печене ¹ , форма за печене с падащо дъно ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Пандишпанова торта (решетка за печене ¹ , форма за печене с падащо дъно ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Тост (решетка за печене ¹)		300	–	3	6–9
Бургери (решетката за печене ¹ на ниво 4, а универсалната тава ¹ на ниво 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 работен режим, 🌡️ температура, ⁵ ниво (+HFC: с телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопични водачи FlexiClip HFC 70-C), 🕒 продължителност на готвене,  Fan plus,  Conventional heat,  Eco Fan 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 в средата върху решетката за печене.
- ³ Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-кратката продължителност на готвене проверете храната.
- ⁴ Загрейте предварително отделението на фурната, преди да сложите храната в него. За тази цел не използвайте режима на работа Booster .
- ⁵ Загрейте предварително отделението на фурната за 5 минути, преди да сложите храната в него. 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 храната се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададената продължителност на готвене.
- ⁹ По възможност обръщайте храната, която се готви, след като изтече половината от продължителността на готвене.

Данни за изпитвателните лаборатории

Клас на енергийна ефективност

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

Клас на енергийна ефективност: A+

При извършване на измерването вземете предвид следните указания:

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

Технически данни за печки за домашна употреба

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

MIELE	
Модел	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Индекс на енергийна ефективност на фурната (EE _{затв.отдел})	81,7
Клас на енергийна ефективност на фурната	
A+++ (с най-висока ефективност) до D (с най-ниска ефективност)	A+
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	1,10 kWh
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	0,71 kWh
Брой фурни	1
Тип на фурната, в зависимост от източника на топлина	electric
Обем на фурната	76 l
Тегло на уреда	47,0 kg

Номинална мощност в режим “изключен”, показване на часа изкл.	макс. 0,3 W
Номинална мощност в режим “изключен”, показване на часа вкл.	макс. 0,8 W
Номинална мощност в мрежови режим на готовност	макс. 2,0 W
Времева продължителност до автоматично превключване в режим “изключен”	20 мин.
Времева продължителност до автоматично превключване в мрежови режим на готовност	20 мин.
Честотна лента на WLAN модула	2,4000–2,4835 GHz
Мощност на излъчване на WLAN модула	макс. 100 mW

Декларация за съответствие

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

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

- Продукти, изтегляне, на www.miele.bg
- Сервиз, изискване на информация, ръководства за експлоатация на адрес <https://www.miele.bg/domestic/customer-information-385.htm#p510> след въвеждане на името на продукта или фабричния номер

Авторски права и лицензи за комуникационния модул

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

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

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД
ул. Лъчезар Станчев 5
гр. София, 1756

Тел: 700 20 602
882 741 411

Имейл адрес: info@miele.bg
www.miele.bg

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

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