

## Ръководство за употреба и монтаж Фурна с пара




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

# Съдържание

---

<b>Указания за безопасност и предупреждения</b> .....	<b>7</b>
<b>Вашият принос към опазването на околната среда</b> .....	<b>15</b>
<b>Преглед</b> .....	<b>16</b>
Фурна с пара .....	16
Табелка с данни .....	18
Доставени принадлежности .....	18
<b>Панел за управление</b> .....	<b>19</b>
Бутон Вкл./Изкл. ....	20
Дисплей .....	20
Сензорни бутони .....	20
Символи .....	22
<b>Принцип на управление</b> .....	<b>23</b>
Избор на опция от менюто .....	23
Промяна на настройка в списъка за избор .....	23
Промяна на настройка с лента със сегменти .....	23
Избор на работен режим или функция .....	23
Въвеждане на цифри .....	24
Въвеждане на букви .....	24
Активиране на MobileStart .....	24
<b>Описание на функцията</b> .....	<b>25</b>
Контролен панел .....	25
Воден резервоар .....	25
Резервоар за кондензат .....	25
Температура .....	25
Влага .....	25
Време за готвене .....	25
Шумове .....	26
Фаза на загряване .....	26
Фаза на печене .....	26
Функция за отвеждане на парата .....	26
Вътрешно осветление на фурната .....	26
<b>Първо пускане в експлоатация</b> .....	<b>27</b>
Miele@home .....	27
Основни настройки .....	28
Първоначално почистване на фурната с пара .....	29
Адаптиране на температурата на кипене .....	30
Загряване на фурната с пара .....	30
<b>Settings</b> .....	<b>31</b>
Преглед на настройките .....	31
Извикване на меню "Settings" .....	33

Language 	33
Time	33
Date	34
Lighting	34
Display	34
Volume	35
Units	35
Поддържане на ястията топли	36
Функция за отвеждане на остатъчната пара	36
Recommended temperatures	36
Booster	36
Water hardness	37
Автоматично миене	39
Safety	39
Miele@home	40
Извършване на Scan & Connect	40
Remote control	41
Активиране на MobileStart	41
RemoteUpdate	41
Software version	42
Showroom programme	42
Factory default	42
Operating hours	42
<b>Minute minder</b>	<b>43</b>
<b>Главно меню и подменюта</b>	<b>44</b>
<b>Съвети за пестене на енергия</b>	<b>46</b>
<b>Управление</b>	<b>47</b>
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене	48
Промяна на температурата	48
Променете Moisture	48
Настройване на времена за готвене	49
Промяна на настроените времена за готвене	50
Изтриване на настроените времена за готвене	50
Прекъсване на процеса на готвене	50
Прекъсване на процеса на готвене	51
Предварително загряване на работната камера	51
Booster	52
Pre-heat	52
Crisp function	53
Активиране на изпусканията на пара	53

# Съдържание

---

<b>Важно и необходимо да се знае</b> .....	<b>54</b>
Особеното при готвене на пара.....	54
Съдове за готвене.....	54
Ниво за поставяне.....	54
Дълбоко замразени продукти .....	55
Температура .....	55
Време за готвене .....	55
Готвене с течност .....	55
Собствени рецепти – готвене на пара .....	55
Универсална тава и комбинирана скара .....	55
<b>Готвене на пара</b> .....	<b>56</b>
Еco Steam cooking.....	56
Указания относно таблиците за готвене .....	56
Зеленчуци.....	57
Риба .....	60
Месо .....	63
Ориз.....	65
Зърнени храни.....	66
Макарони/тестени изделия .....	67
Кнедли.....	68
Бобови растения, изсушени.....	69
Кокоши яйца .....	71
Плодове .....	72
Колбаси .....	72
Ракообразни .....	73
Миди.....	74
Готвене на меню - ръчно .....	75
<b>Готвене във вакуум (Sous-vide)</b> .....	<b>76</b>
<b>Други приложения</b> .....	<b>83</b>
Затопляне .....	83
Размразяване .....	85
Mix & Match .....	88
Menu cooking – автоматично.....	96
Консервиране.....	96
Консервиране на сладкиши .....	99
Drying.....	100
Използване на Sabbath programme и Yom-Tov .....	101
Изцеждане на сок.....	103
Бланширане .....	104
Стерилизиране на съдове .....	104
Heat crockery.....	105
Keeping warm .....	105

Втасване на тесто .....	106
Затопляне на мокри кърпи .....	106
Разтопяване на желатин.....	106
Разтопяване на мед.....	107
Разтопяване на шоколад.....	107
Топене на сланина .....	108
Задушаване на лук .....	108
Консервиране на ябълки .....	108
Приготвяне на яйчен крем.....	108
Мармалад.....	109
Белене на хранителни продукти .....	110
Приготвяне на кисело мляко.....	111
<b>Автоматични програми.....</b>	<b>112</b>
Категории.....	112
Използване на автоматичните програми.....	112
Указания за използване .....	112
<b>User programmes .....</b>	<b>114</b>
<b>Печене .....</b>	<b>117</b>
Указания за печене.....	117
Препоръки за печене на тестени изделия.....	118
Указания относно работните режими .....	118
<b>Печено .....</b>	<b>120</b>
Указания за печене.....	120
Указания относно работните режими .....	120
<b>Печене на грил .....</b>	<b>122</b>
Указания за печене на грил.....	122
Препоръки относно печенето на грил .....	122
Указания относно работните режими .....	123
<b>Почистване и поддръжка .....</b>	<b>124</b>
Указания за почистване и поддръжка.....	124
Неподходящи почистващи препарати.....	125
Почистване на лицевия панел.....	125
PerfectClean покритие .....	126
Работна камера .....	127
Почистване на водния резервоар и резервоара за кондензат .....	128
Принадлежности .....	129
Почистване на решетките за поставяне.....	130
Сваляне надолу на нагревателния елемент за горно нагриване/нагревателния елемент за грил.....	131

# Съдържание

---

Maintenance .....	132
Накисване .....	132
Сушене .....	132
Миене .....	132
Отстраняване на котлен камък .....	132
HydroClean .....	134
Сваляне на вратата .....	138
Монтиране на вратата .....	139
<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	<b>140</b>
Съобщения на дисплея .....	140
Неочаквано поведение .....	142
Шумове .....	144
Незадоволителен резултат .....	144
Общи проблеми и технически неизправности .....	145
<b>Допълнително закупвани аксесоари</b> .....	<b>148</b>
Съдове за готвене .....	148
Друго .....	148
Почистващи и поддържащи препарати .....	148
<b>Сервизно обслужване</b> .....	<b>149</b>
Контакт при неизправности .....	149
Гаранция .....	149
<b>Монтаж</b> .....	<b>150</b>
Указания за безопасност при монтажа .....	150
Монтажни размери .....	151
Вграждане във висок шкаф .....	151
Вграждане в долен шкаф .....	152
Изглед от страни .....	153
Зона на движение на контролния панел .....	154
Свързване и вентилация .....	155
Вграждане на фурната с пара .....	156
Електрическо свързване .....	157
<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	<b>158</b>
Клас на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1 .....	160
<b>Технически данни</b> .....	<b>162</b>
Декларация за съответствие .....	162
Авторски права и лицензи за комуникационния модул .....	162

## Указания за безопасност и предупреждения

Тази фурна с пара съответства на предписаните правила за безопасност. Въпреки това 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 с пара. То съдържа важни указания за монтажа, безопасността, употребата и техническото обслужване. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите причиняването на щети на фурната с пара.

Съгласно стандарта IEC/EN 60335-1 Miele обръща изрично внимание на това, че главата за монтажа на фурната с пара, 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 вследствие на неспазване на тези указания.

Запазете това ръководство за употреба и монтаж и го предайте на евентуален следващ собственик.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

### Употреба по предназначение

- ▶ Тази фурна с пара е предназначена за употреба в домакинството и подобна на домашната обстановка.
- ▶ Тази фурна с пара не е предназначена за употреба на открито.
- ▶ Използвайте фурната с пара само за обичайните домакински дейности като готвене на пара, пържене, печене, гриловане, размразяване и затопляне 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 безопасно фурната с пара, трябва да бъдат наблюдавани по време на експлоатацията. Тези лица може да използват фурната с пара без надзор само когато работата с нея им е била обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Те трябва да разпознават и да разбират потенциалните опасности от неправилна употреба.
- ▶ Поради специалните изисквания (например относно температура, влажност, химическа устойчивост, устойчивост на износване и вибрации) в работната камера са вградени специални лампи. Тези специални лампи може да се използват само за предвидената употреба. Те не са подходящи за осветление на помещение. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.
- ▶ Тази фурна с пара съдържа 2 източника на светлина от клас на енергийна ефективност E.



### Деца в домакинството

- ▶ Използвайте блокировката на включването, за да не могат децата да включват фурната с пара без надзор.
- ▶ Децата под 8 години трябва да стоят далеч от фурната с пара, освен ако не са постоянно наблюдавани.
- ▶ Децата над 8 години могат да използват фурната с пара без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Децата трябва да могат да разпознават и разбират възможните опасности вследствие на неправилно използване.
- ▶ Децата не трябва да почистват или поддържат фурната с пара без надзор.
- ▶ Наблюдавайте децата, които се намират в близост до фурната с пара. Никога не позволявайте на децата да играят с фурната с пара.
- ▶ 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 пара и горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. Стъклото на вратата, панелът за управление и вентилационните отвори за въздуха от работната камера на фурната с пара се нагорещяват. Не позволявайте на децата да докосват фурната с пара по време на работа. Дръжте децата далеч от фурната с пара, докато тя се охлади до толкова, че да няма опасност от нараняване.
- ▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Товароносимостта на вратата е максимално 10 kg. Децата могат да се наранят на отворената врата. Не позволявайте на децата да застават, да седат или да се облягат на нея.

# Указания за безопасност и предупреждения

---

## Техническа безопасност

- ▶ Вследствие на неправилен монтаж и техническо обслужване могат да възникнат значителни опасности за потребителите. Монтаж и техническо обслужване могат да бъдат извършвани само от оторизирани от Miele специалисти.
- ▶ Повреди по фурната с пара могат да застрашат Вашата безопасност. Проверете фурната с пара за видими повреди. Никога не използвайте фурната с пара, ако е повредена.
- ▶ Временната или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване) е възможна. Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия. Функциите и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и в островен режим на работа или при несинхронна с мрежата работа или да бъдат заменени с равностойни мерки в инсталацията. Както например е описано в актуалната публикация на VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Електрическата безопасност на фурната с пара е гарантирана само тогава, когато 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 табелката с данни на фурната с пара задължително трябва да съвпадат с тези на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по фурната с пара. Преди свързването сравнете данните за свързване. В случай на съмнение попитайте електротехник.
- ▶ Разклонители или удължителни кабели не осигуряват необходимата безопасност. Затова не свързвайте чрез тях фурната с пара към електрическата мрежа.
- ▶ Използвайте фурната с пара само в монтирано състояние, за да се гарантира безопасната ѝ експлоатация.
- ▶ Тази фурна с пара не може да бъде използвана на нестационарни места за поставяне (напр. кораби).

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Допирът до токопроводящите връзки, както и измененията по електрическата инсталация и механичната конструкция, са много опасни и могат да причинят функционални повреди на фурната с пара. Никога не отваряйте корпуса на фурната с пара.
- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако ремонтът на фурната с пара се извърши от сервиз, който не е оторизиран от Miele.
- ▶ Само при оригинални резервни части Miele гарантира, че те изпълняват изискванията за безопасност. Дефектни компоненти могат да бъдат сменени само с такива части.
- ▶ Ако мрежовият щепсел е демонтиран от захранващия кабел или захранващият кабел не е оборудван с мрежов щепсел, фурната с пара трябва да бъде свързана към електрическата мрежа от квалифициран електротехник.
- ▶ Когато захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен със специален захранващ кабел (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ При работи по монтиране и техническо обслужване, както и при ремонти, фурната с пара трябва да бъде напълно изключена от електрическата мрежа. 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 захранващия кабел, а за самия мрежов щепсел.
- ▶ Ако фурната с пара е вградена зад преден мебелен панел (напр. врата), никога не затваряйте предния мебелен панел по време на използването на фурната с пара. Зад затворения преден мебелен панел се натрупват топлина и влага. Това може да доведе до повреди на фурната с пара, шкафа, в който е монтирана тя, и по-да. Затваряйте мебелната вратичка едва след като фурната с пара се охлади напълно.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

### Употреба по предназначение

► Опасност от нараняване вследствие на пара и горещи повърхности. Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от парата, нагревателите, работната камера, аксесоарите и храната за готвене.

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

► Опасност от нараняване вследствие на горещия сготвен продукт.

При поставяне или изваждане на съда за готвене ястието може да се разлее. Може да се изгорите от сготвения продукт.

При поставяне или изваждане на съда за готвене внимавайте горещото ястие да не се разлее.

► 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.

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

Използвайте само пластмасови съдове, които са пригодени за фурна. Спазвайте изискванията на производителя на съдовете. Ако желаете да използвате пластмасови съдове за готвенето на пара, уверете се, че те са устойчиви на температура (до 100 °C) и на пара. Другите пластмасови съдове могат да се стопят или да станат чупливи.


► Хранителни продукти, които се съхраняват в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия във фурната с пара. Не съхранявайте хранителни продукти в работната камера и за готвене не използвайте прибори и принадлежности, които могат да ръждясат.

► 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 10 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 с пара може да се повреди.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Масла и мазнини могат да се запалят при прегряване. Никога не оставяйте фурната с пара без наблюдение при работа с масла и мазнини. Никога не гасете запалено олио или мазнина с вода. Изключете фурната с пара и задушете пламъците, като затворите вратата и я оставите затворена.
- ▶ Предмети в близост до включената фурна с пара могат да се запалят от високите температури. Никога не използвайте фурната с пара за отопление на помещения.
- ▶ 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 хлебчета или хляб и за сушене на цветя или билки. Използвайте режими “Конвекция плюс”  или “Горно/долно нагряване”.
- ▶ Ако хранителните продукти в работната камера започнат да отделят дим, оставете вратата на фурната с пара затворена, за да задушите евентуално появяващите се пламъци. Прекъснете процеса, като изключите фурната с пара и извадите мрежовия щепсел от контакта. Отворете вратата едва когато димът се разнесе.
- ▶ Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура. Тези пари могат да се възпламенят по горещите нагреватели.
- ▶ Никога не покривайте дъното на работната камера, напр. с алуминиево фолио или предпазно фолио за фурни. Не поставяйте съдовете, тиганите, тенджерите или тавите директно на пода на работната камера. Ако искате да ползвате пода на работната камера като място за поставяне, сложете върху пода скарата с плоскостта за поставяне нагоре и поставете съда отгоре. Внимавайте при това подовият филтър да не се измести.
- ▶ При местене на скарата напред и назад подът на работната камера може да се повреди. Не местете скарата върху пода на работната камера.
- ▶ Грубите остатъци от храната могат да запушат канала и помпата. Внимавайте подовият филтър да е винаги поставен.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

▶ Когато използвате електрически уред, напр. ръчен миксер, в близост до фурната с пара, внимавайте захранващият кабел да не бъде защитан от вратата на фурната с пара. Изолацията на кабела може да се повреди.

▶ Парата може да попадне върху намиращи се под напрежение части и да предизвика късо съединение. Освен това могат да бъдат повредени електрически компоненти. Не използвайте фурната с пара без капак на лампата.

### 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.

▶ В следствие на драскотини стъклото на вратата може да се счупи.

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

▶ Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Почистване на решетките за поставяне”).

Монтирайте ги отново правилно.

▶ За да се избегне корозията, веднага основно отстранявайте солените храни или течности, ако те попаднат върху стените от неръждаема стомана на работната камера.

### Принадлежности

▶ Използвайте само оригинални принадлежности Miele. Ако се монтират или вграждат други части, гаранционните права и отговорността на производителя губят валидност.

▶ Miele Ви предоставя до 15 години гаранция за доставка на функционалните резервни части след края на серийното производство на Вашата фурна на пара, като срокът на тази гаранция е най-малко 10 години.

## Изхвърляне на опаковката

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

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

## Изхвърляне на употребяван уред

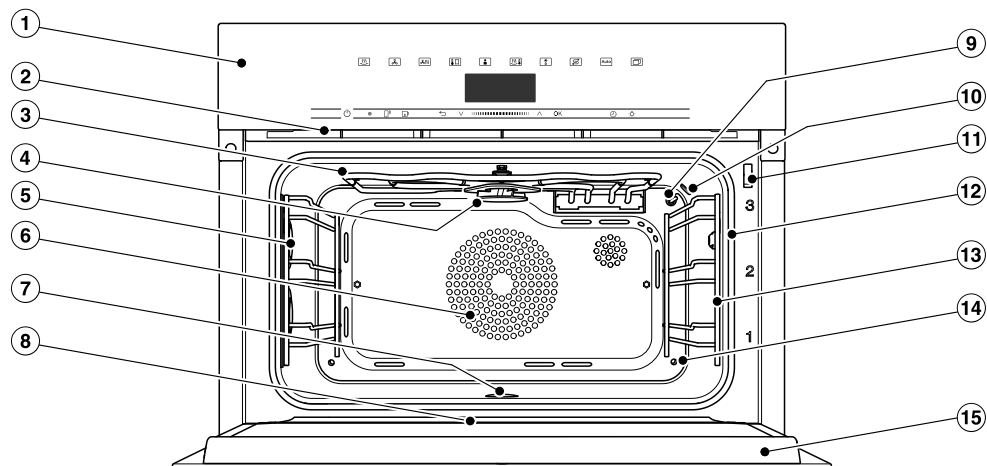
Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и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



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

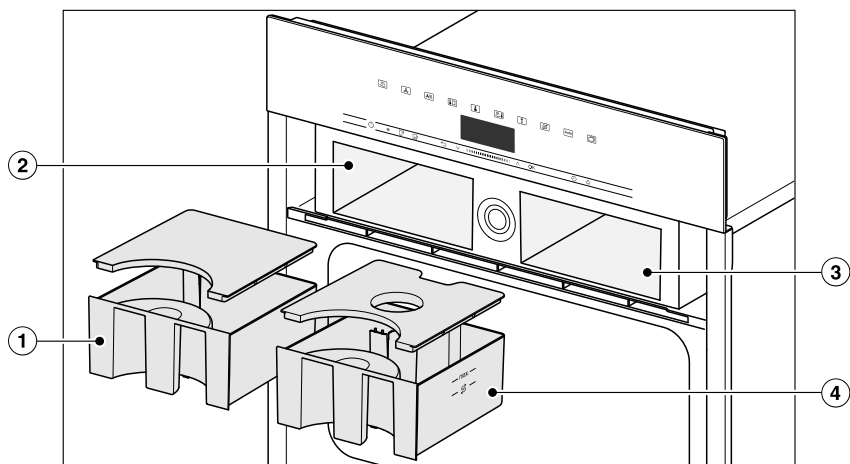
# Преглед

## Фурна с пара



- ① Панел за управление
- ② Отвор за излизане на парата
- ③ Нагревател за горно нагряване/грил нагревател
- ④ Разпръскващ диск за почистването с HydroClean
- ⑤ Осветление на работната камера
- ⑥ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑦ Под на работната камера с позициониран под него нагревател за долно нагряване и подов филтър
- ⑧ Тава за оттичане
- ⑨ Температурен датчик
- ⑩ Сензор за влажността
- ⑪ Блокировка на вратата за почистването с HydroClean
- ⑫ Уплътнение на вратата
- ⑬ Решетки за поставяне с 3 нива
- ⑭ Вход за парата
- ⑮ Врата





- ① Резервоар за кондензат
- ② Отделение за поставяне на резервоар за кондензат
- ③ Отделение за поставяне на водния резервоар
- ④ Воден резервоар

## Преглед

Описаните в настоящото Ръководство за експлоатация и монтаж модели ще намерите на обратната страна на страницата.

### Табелка с данни

Табелката с данни се намира върху горната страна на корпуса. Там ще намерите идентификатора на модела, фабричния номер и данните за свързване (захранващо напрежение/честота/максимална присъединителна стойност).

Можете да намерите идентификатора на модела и фабричния номер (SN) и върху малка табелка отгоре върху отворения контролен панел.

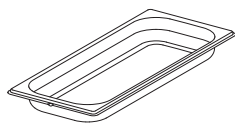
Дръжте тези данни при себе си, когато имате въпроси или проблем, за да може Miele да Ви помогне целенасочено.

### Доставени принадлежности

При необходимост можете допълнително да поръчате както доставени, така и други принадлежности (вижте глава “Допълнителни принадлежности”).

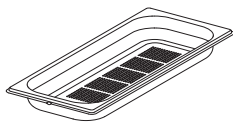
В зависимост от страната и модела може да бъдат приложени допълнителни аксесоари.

### DGG 20



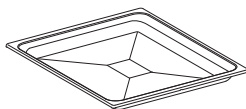
1 неперфориран съд за готвене  
Капацитет 2,4 l / Полезно съдържание 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (ШхДхВ)

### DGGL 20



1 перфориран съд за готвене  
Капацитет 2,4 l / Полезно съдържание 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (ШхДхВ)

### Универсална тава



1 универсална тава за печене, пържене и печене на грил

### Комбинирана скара



1 комбинирана скара за печене, пържене и печене на грил

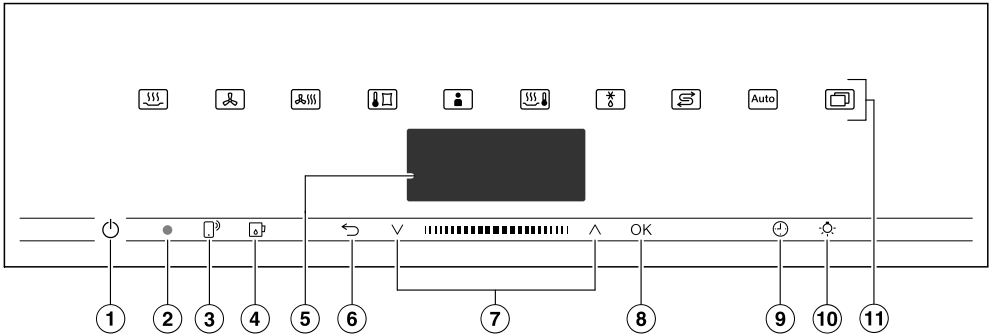
### HydroCleaner







1 специален почистващ препарат за почистване на работната камера с програмата за поддръжка HydroClean. Особено подходящ за отстраняване на силни, упорити замърсявания.

### Таблетки за отстраняване на котлен камък

За отстраняване на котлен камък от фурната с пара

# Панел за управление




- ① Бутон Вкл./Изкл.  във вдлъбнатина  
За включване и изключване на фурната с пара
- ② Оптичен интерфейс (само за сервиза на Miele)
- ③ Сензорен бутон    
За управление на фурната с пара чрез Вашето мобилно крайно устройство
- ④ Сензорен бутон    
За отваряне и затваряне на контролния панел
- ⑤ Дисплей  
За показване на часа и на информация за управлението
- ⑥ Сензорен бутон    
За връщане една стъпка назад и за промяна на точки от менюто по време на процеса на готвене
- ⑦ Поле за навигация с бутони със стрелки  $\wedge$  и  $\vee$   
За превъртане в списъците за избор и промяна на стойности
- ⑧ Сензорен бутон **OK**  
За извикване на функции и запамятаване на настройки
- ⑨ Сензорен бутон    
За настройка на продължителност на кратковременен процес, време за готвене или време за стартиране и край на процеса на готвене
- ⑩ Сензорен бутон    
За включване и изключване на осветлението на работната камера
- ⑪ Сензорни бутони  
За избор на режими, автоматични програми и настройки

## Панел за управление

---


### Бутон Вкл./Изкл.

Бутонът Вкл./Изкл.  се намира във вдлъбнатина и реагира на докосване с пръст.


Този бутон служи за включване и изключване на фурната с пара.

### Дисплей

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

След включване на фурната с пара с бутона Вкл./Изкл.  се появява главното меню с подканата *Select function*.

### Сензорни бутони





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

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



### Сензорни бутони над дисплея

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

## Сензорни бутони под дисплея





Сензорен бутон	Функция
	<p>Ако искате да управлявате фурната с пара чрез Вашето мобилно крайно устройство, трябва да разполагате със системата Miele@home, да включите настройката Remote control и да докоснете този сензорен бутон. След това този сензорен бутон светва и функцията MobileStart става достъпна.</p> <p>Докато този сензорен бутон свети, можете да управлявате фурната с пара чрез Вашето мобилно крайно устройство (вижте глава “Settings”, раздел “Miele@home”).</p>
	<p>С този сензорен бутон можете да отваряте и затваряте контролния панел (вижте глава “Описание на функциите”, раздел “Контролен панел”).</p>
	<p>В зависимост от това, в кое меню се намирате, с този сензорен бутон се връщате в по-горното ниво на менюто или в главното меню.</p> <p>Ако същевременно тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да промените стойности и настройки, като напр. температура или Booster на процеса на готвене, или да го прекратите.</p>
	<p>В навигационната област прелиствате с бутоните със стрелки или областта между тях в списъците за избор нагоре или надолу. При превъртането опциите на менюто последователно се маркират със светъл фон. Опцията на менюто, която искате да изберете, трябва да е маркирана със светъл фон.</p> <p>Стойности и настройки, маркирани със светъл фон, можете да промените посредством бутоните със стрелки или областта между тях.</p>
OK	<p>Когато на дисплея функциите са маркирани със светъл фон, можете да ги извикате със сензорния бутон OK. След това можете да промените избраната функция.</p> <p>Запометете промените, като ги потвърдите с OK.</p> <p>Когато на дисплея се появи информационен прозорец, потвърдете с OK.</p>


## Панел за управление

Сензорен бутон	Функция
	<p>Ако не протича процес на готвене, с този сензорен бутон можете по всяко време да настроите продължителност на кратковременен процес (напр. варене на яйца).</p> <p>Ако по същото време тече процес на готвене, можете да настроите продължителност на кратковременен процес, време на готвене или време за стартиране или край на процеса на готвене.</p>
	<p>С избора на този сензорен бутон можете да включвате и изключвате осветлението на работната камера.</p> <p>В зависимост от избраната настройка, осветлението на работната камера изгасва след 15 секунди или остава трайно включено или изключено.</p>

## Символи


На дисплея могат да се появят следните символи:

Символ	Значение
	Този символ обозначава допълнителна информация и указания за управление. Този информационен прозорец можете да потвърдите с <i>OK</i> .
	Кратковременен процес
	Отметката обозначава актуалната настройка.
	Някои настройки, като например яркост на дисплея или сила на звука, се настройват чрез лента със сегменти.

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

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


## Избор на опция от менюто

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

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

- Потвърдете избора с *OK*.

## Промяна на настройка в списъка за избор


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

**Съвет:** Текущата настройка е обозначена с отметка  $\checkmark$ .


- Потвърдете с *OK*.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

## Промяна на настройка с лента със сегменти

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


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

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

- Потвърдете избора с *OK*.


Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

## Избор на работен режим или функция

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

- Докоснете сензорния бутон за желания работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети в оранжево.

- Превъртете в Further  в списъците за избор, докато желаната опция на менюто се маркира със светъл фон.
- Настройте стойностите за процеса на готвене.
- Потвърдете с *OK*.

# Принцип на управление

## Смяна на режима на работа


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

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

- Докоснете сензорния бутон за новите работен режим или функция.


Появяват се променения режим на работа и съответните препоръчителни стойности.

Сензорният бутон на променения режим на работа светва в оранжево.

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

## Въвеждане на цифри

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

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


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

- Потвърдете с *OK*.

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

## Въвеждане на букви

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

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

Избраният знак се появява в горния ред.

**Съвет:** Можете да използвате максимално 10 знака.


$C \leftarrow$  можете да изтривате знаците един по един.

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


Името се запаметява.

## Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.


Сензорният бутон  светва. Можете да управлявате фурната с пара дистанционно чрез приложението на Miele.

Директното управление на фурната с пара има приоритет пред дистанционното управление чрез приложението.

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .



## Контролен панел

Зад контролния панел са разположени водния резервоар и резервоарът за кондензат. Контролният панел се отваря и затваря посредством докосване на сензорния бутон . Той е оборудван със защита срещу притискане. Ако при отварянето/затварянето на контролния панел има съпротивление, процесът се прекъсва. Независимо от това, при отварянето и затварянето на контролния панел не докосвайте горния ръб на вратата.

## Воден резервоар

Максималното количество на напълване е 1,4 литра, а минималното е 1,0 литър. По водния резервоар има маркировки. Горната маркировка не трябва да се надвишава в никакъв случай.

Разходът на вода зависи от хранителния продукт и продължителността на времето на готвене. Евентуално може да се наложи добавяне на вода по време на процеса на готвене. Ако вратата се отваря по време на процеса на готвене, разходът на вода се увеличава.

Преди всеки процес на печене пълнете водния резервоар с пара до максималната стойност.

## Резервоар за кондензат



Образуваният при процеса на печене кондензат се изпомпва в резервоара за кондензат. Максималното количество на пълнене е 1,4 литра.

## Температура

За някои работни режими се дава препоръчителна температура. Препоръчителната температура може да бъ-

де променена за един единствен процес, за стъпка от готвенето или за постоянно в рамките на предварително зададен диапазон. Можете да настроите препоръчителната температура на стъпки от по 5 °C, при готвене с вакуумиран плик на стъпки от по 1 °C (вижте глава “Настройки”, раздел “Препоръчителни температури”).

## Влага

Работният режим Combi mode  и приложението Reheat  работят с комбинация от режим на печене и влага. Вие можете да избирате влагата в рамките на зададения диапазон за отделен процес или стъпка на печене.

В зависимост от настройката на влагата в работната камера се подава влага или пресен въздух. При настройката влага = 0 % се реализира максималното подаване на пресен въздух и не се подава влага. В настройката влага = 100 % не се подава пресен въздух и делът на влагата е максималният.

Някои хранителни продукти отдават влага по време на процеса на печене. Тази собствена влага на хранителния продукт също се използва за регулиране на влагата. Възможно е при настроена ниска стойност на влагата парогенераторът да не се активира.

## Време за готвене

В зависимост от работния режим можете да настроите време на приготвяне между 1 минута и 10 или 12 часа. При автоматични програми и програми за поддръжка времето за приготвяне е фабрично настроено, то не може да се променя.

## Описание на функцията

При готвене с пара, както и при програми и приложения с чист режим на пара, времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената температура. При всички други работни режими, програми и приложения започва веднага.

### Шумове

По време на работа и след изключване на фурната с пара се чува шум (бръмчене). Този шум не показва неправилна функция или дефект на уреда. Той се появява при подаване и изпомпване на водата.

Когато фурната с пара работи, чувате шума на вентилатора.

### Фаза на загряване

Във всички работни режими по време на фазата на нагряване на дисплея се показва повишаващата се температура в работната камера (изключения: Full grill, Economy grill).

При готвене на пара продължителността на фазата на загряване зависи от количеството и температурата на хранителните продукти. Обикновено фазата на загряване трае около 7 минути. При приготвяне на охладени или замразени хранителни продукти тя се удължава. Фазата на нагряване може да се удължи също при ниските температури на готвене и при готвене в работен режим Sous-vide .

### Фаза на печене

По време на фазата на печене на дисплея се появява оставащото време. При готвене с пара фазата за готвене започва да тече, когато е достигната настроената температура. При всички

останали режими на работа, програми и приложения то започва да тече незабавно.

### Функция за отвеждане на парата

Ако при готвенето на пара и комбинираното готвене се готви в определен температурен диапазон, след края на процеса на готвене функцията за отвеждане на парата автоматично се изключва. Тази функция предотвратява опасността от излизане на прекалено много пара при отваряне на вратата. На дисплея се появява Steam reduction.


Функцията за отвеждане на парата може да бъде изключена (вижте глава “Настройки”, раздел “Функция за отвеждане на парата”). При изключено отвеждане на парата при отваряне на вратата наведнъж излиза голямо количество пара.

### Вътрешно осветление на фурната

Фурната с пара е настроена фабрично така, че след стартиране вътрешното осветление на фурната се изключва, за да се пести енергия.

Ако по време на работа фурната трябва да бъде постоянно осветена, трябва да промените фабричната настройка (вижте глава “Настройки”, раздел “Осветление”).

Ако след края на процеса на готвене вратата остане отворена, вътрешното осветление на фурната се изключва автоматично след 5 минути.

Ако докоснете сензорния бутон  на контролния панел, осветлението се включва за 15 секунди.

## Miele@home

Вашата фурна с пара е оборудвана с интегриран WLAN модул.

За да го активирате, се нуждаете от:

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

Приложението на Miele ще Ви напраща при осъществяването на връзката между фурната с пара и домашната WLAN мрежа.

След като сте свързали фурната с пара към Вашата WLAN мрежа, можете да извършвате например следните действия с помощта на приложението:

- да извиквате информация за работното състояние на Вашата фурна с пара
- да извиквате указания за текущи процеси на готвене на Вашата фурна с пара
- да прекратявате текущи процеси на готвене

Поради свързването на фурната с пара към Вашата WLAN мрежа разходът на енергия се повишава, дори когато фурната с пара е изключена.

Уверете се, че на мястото на поставяне на Вашата фурна с пара сигналът на Вашата WLAN мрежа е достатъчно силен.

## Достъпност до WLAN връзката

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

## Достъпност на Miele@home

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

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

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

## Приложение Miele


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



# Първо пускане в експлоатация

## Основни настройки

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

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната с пара се нагорещява по време на работа.

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

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

## Настройване на езика

- Изберете желаните език.
- Потвърдете с *OK*.

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

## Настройка на местоположението

- Изберете желаното местоположение.
- Потвърдете с *OK*.

## Настройване на Miele@home

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

- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете Continue и потвърдете с *OK*.

- Ако желаете да отложите настройката за по-късен момент, изберете Skip и потвърдете с *OK*.

Информация относно по-късното настройване ще намерите в глава „Settings“, раздел „Miele@home“.

- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете желаните методи на свързване.

Дисплеят и приложението Miele Ви насочват през следващите стъпки.

## Настройване на датата

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

## Настройване на часа

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

## Настройка на твърдостта на водата

Относно местната твърдост на водата можете да получите информация от отговорната водоснабдителна компания.

Още информация за твърдостта на водата ще намерите в глава “Настройки”, раздел “Твърдост на водата”.

- Настройте местната твърдост на водата.
- Потвърдете с *OK*.

## Завършване на първото пускане в експлоатация

- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.


Първото пускане в експлоатация е завършено.

## Първоначално почистване на фурната с пара

- Отстранете евентуално наличните стикери или защитни фолиа на фурната с пара и аксесоарите, с изключение на табелката с данни и на малката табелка отгоре върху отворения панел.



Фурната с пара е преминала функционална проверка в завода, поради което при определени обстоятелства при транспортиране от тръбопроводите може да изтече остатъчна вода в работната камера.

## Почистване на водния резервоар и на резервоара за кондензат

 Опасност от нараняване от контролния панел.

Когато контролният панел се отваря или затваря, може да Ви затисне.

При отварянето и затварянето на контролния панел не докосвайте горния ръб на вратата.

- Включете фурната с пара с бутон Вкл./Изкл. .
- Изберете сензорния бутон , за да отворите контролния панел.
- Извадете водния резервоар и резервоара за кондензат. Натиснете водния резервоар и резервоара за кондензат леко нагоре, за да ги извадите.
- Измийте водния резервоар и резервоара за кондензат ръчно или в съдомиялна машина.

## Почистване на принадлежностите/ работната камера

- Извадете всички принадлежности от работната камера.
- Почистете съдовете за готвене ръчно или в съдомиялна машина.

Повърхностите на универсалната тава и комбинираната решетка за печене имат PerfectClean покритие и трябва да се почистват **само** ръчно.

За целта следвайте указанията в глава “Почистване и поддръжка”, раздел “PerfectClean покритие”.

- Почиствайте универсалната тава и комбинираната решетка за печене с чиста попивателна кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода.

Фурната с пара е обработена с препарат за поддръжка преди доставката.

- Почистете работната камера с чиста попивателна кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода, за да отстраните слоя препарат за поддръжка.

# Първо пускане в експлоатация


## Адаптиране на температурата на кипене

Преди да готвите хранителни продукти за пръв път, трябва да адаптирате фурната с пара към температурата на кипене на водата, която варира в зависимост от надморската височина на мястото на поставяне. При този процес се промиват също и провеждащите вода части.

Трябва **задължително** да изпълните процеса, за да гарантирате безупречно функциониране.

Дестилирана или газирана вода и други течности могат да повредят фурната с пара.


Използвайте **само прясна, студена питейна вода** (под 20 °C).


- Извадете водния резервоар и го напълнете до маркировката “max”.
- Поставете обратно водния резервоар.
- Включете фурната с пара с режим на работа Steam cooking  (100 °C) за 15 минути. Процедурата в съответствие с описанието в глава “Управление”.

## Адаптиране на температурата на кипене след преместване

След преместване, ако новото място на поставяне се различава от старото с най-малко 300 метра надморска височина, трябва да адаптирате фурната с пара към променената температура на кипене на водата. За целта изпълнете процес за отстраняване на котления камък (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Поддръжка”).

## Загряване на фурната с пара

- При необходимост извадете всички принадлежности от работната камера.
- За да обезмаслите пръстеновидния нагревател, загрейте фурната с пара с режим на работа Fan plus  200 °C за 30 минути. Процедурата в съответствие с описанието в глава “Управление”.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.






Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера и решетките за поставяне.

При работа в горещата работна камера слагайте кухненски ръкавици.

Когато нагревателят се загрева за първи път, се отделя миризма. Миризмата, както и евентуално образуваната пара, ще изчезнат след известно време и не са признак за неправилно свързване или дефект на уреда.


Осигурете добро проветрение на кухнята.

## Преглед на настройките

Опция от менюто	Възможни настройки
Language 	...   deutsch   english   ... Location
Time	Show On*   Off   Night dimming Clock format 12 h   24 h* Set
Date	
Lighting	On "On" for 15 seconds* Off
Display	Brightness  QuickTouch On   Off*
Volume	Buzzer tones Melodies*  Solo tone  Keypad tone  Welcome melody On*   Off
Units	Weight g*   lb/oz   lb Temperature °C*   °F
Keeping warm	On Off*
Steam reduction	On* Off
Recommended temperatures	
Booster	On* Off
Water hardness	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH

\* Фабрична настройка


# Settings



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

\* Фабрична настройка



## Извикване на меню “Settings”

В меню Further  | Settings можете да персонализирате Вашата фурна с пара, като адаптирате фабричните настройки към Вашите потребности.

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




Можете да проверите или да промените настройките.

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

## Language

Можете да настроите Вашия национален език и Вашето местоположение.

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

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

## Time

### Show

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

- On  
Актуалният час се показва на дисплея винаги.  
Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на докосването веднага.  
Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | Off, трябва да включите фурната с пара, преди да можете да я използвате.
- Off  
Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия. Трябва да включите фурната с пара, преди да можете да я използвате.
- Night dimming  
За да се пести енергия, часът се показва на дисплея само от 5 часа до 23 часа. През останалото време дисплеят е тъмен.

### Clock format

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

# Settings

---

## Set



Вие настройвате часовете и минутите. След спиране на тока отново се появява актуалният час. Часът се запамята за ок. 150 часа.

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

## Date

Вие настройвате датата.



## Lighting

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

## Display

### Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

-   
максимална яркост
-   
минимална яркост

### QuickTouch

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

- On  
Ако сте избрали допълнително настройката Time | Show | On или Night dimming, сензорните бутони реагират дори когато фурната с пара е изключена.
- Off  
Независимо от настройката Time | Show сензорните бутони реагират само ако фурната с пара е включена, както и известно време след нейното изключване.

## Volume

### Buzzer tones

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

### Melodies

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

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

- ■■■■■■■■

максимална сила на звука

- □□□□□□

мелодията е изключена

### Solo tone

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

Височината на този единичен звук се изобразява със сегментна лента.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

максимална височина на звука

- □□□□□□□□□□□□

минимална височина на звука

## Keypad tone

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


- ■■■■■■■■

максимална сила на звука

- □□□□□□

звукът на бутоните е изключен

## Welcome melody

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

## Units

### Weight

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

### Temperature

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

# Settings

## Поддържане на ястията топли

След приключване на процеса на готвене с пара с тази функция *Keeping warm* можете да поддържате сготвения продукт топъл. Продуктът се поддържа топъл с предварително настроена температура за максимум 15 минути. Можете да прекъснете фазата за поддържане на топлината с отваряне на вратата.

Внимавайте, тъй като при поддържане на топлината чувствителни ястия, особено риба, могат да прегорят.

- On  
Функцията *Keeping warm* е включена. Когато се готви на температура над около 80 °C, тази функция се прилага след около 5 минути. Пригответената храна се поддържа топла с температура от 70 °C.
- Off  
Функцията *Keeping warm* е изключена.

## Функция за отвеждане на остатъчната пара

Функцията *Steam reduction* предотвратява излизането на прекалено много пара при отваряне на вратата.

- On  
Когато се готви с температура над 80 °C (печене с пара) или 80–100 °C и 100 % влажност (комбинирано готвене), след края на процеса на готвене автоматично се включва функцията за отвеждане на остатъчната пара. На дисплея се показва *Steam reduction*.
- Off  
Когато функцията за отвеждане на парата е изключена, автоматично се изключва и функцията *Keeping warm*.

При изключено отвеждане на парата при отваряне на вратата навън излиза голямо количество пара.

## Recommended temperatures

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

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

- Изберете желания режим на работа.

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

- Променете препоръчителната температура.
- Потвърдете с *OK*.

## Booster

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

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

## Water hardness

За да може фурната с пара да функционира безпроблемно и да бъде почиствана от котлен камък в правилния момент, трябва да настроите твърдостта на местната вода. Колкото по-твърда е водата, толкова по-често фурната с пара трябва да се почиства от котлен камък. Можете да получите информация за твърдостта на местната питейна вода от отговорната водоснабдителна компания.

Ако използвате собствена битова система за омекотяване на водата, настройте фурната с пара в съответствие с настроената стойност на системата за омекотяване на водата.

Ако използвате собствена битова система за пълна деминерализация на водата (напр. система за обратна осмоза), тя трябва да бъде настроена така, че подготвената вода да има минимална проводимост от 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . При повечето качества на водата това може да се постигне, като водата не се деминерализира напълно, а се настрои минимална твърдост на водата от 3  $^{\circ}\text{dH}$ . Проводимостта е необходима за разпознаване на нивото на пълнене в паровия генератор. Настройте фурната с пара в съответствие с настроената стойност на системата за пълна деминерализация на водата.

Ако използвате бутилирана вода, тя трябва да отговаря на изискванията на Наредбата относно качеството на питейната вода. Не използвайте минерална или газирана вода. Настройте фурната с пара в съответствие със съдържанието на калций. Съдържанието на калций е посочено на етикета на бутилката в  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  или  $\text{ppm (mg}/\text{l CaCO}_3)$ .

Твърдост на водата			Съдържание на калций $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Съдържание на калциев карбонат $\text{ppm (mg}/\text{l CaCO}_3)$	Настройка на фурната с пара
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	$\text{mmol}/\text{l}$			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12

# Settings

Твърдост на водата			Съдържание на калций mg/l Ca <sup>2+</sup>	Съдържание на калциев карбонат ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Настройка на фурната с пара
°dH	°fH	mmol/l			
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1 071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1 089–1 250	61–70

## Автоматично миене


След като сте изключили фурната с пара, след процес на готвене с пара на дисплея се появява *Appliance rinsing*.

При този процес се измиват евентуално наличните остатъци от храна от системата.

Можете да включите или да изключите те автоматичния процес на миене.

## Safety

### Sensor lock

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

- On

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

- Off

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

### System lock

Блокировката на включването предотвратява неволното включване на фурната с пара.

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

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

- On

Блокировката на включването се активира. За да можете да използвате фурната с пара, натиснете и задръжте сензорния бутон *OK* за поне 6 секунди.

- Off

Блокировката на включването е дезактивирана. Можете да използвате фурната с пара по обичайния начин.

# Settings

## Miele@home

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

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

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

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

- 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 насочи 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), можете да използвате функцията MobileStart и например да извикате указания за текущите процеси на готвене на Вашата фурна с пара или да завършите текущ процес на готвене.


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

### Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

Сензорният бутон  светва. Можете да управлявате фурната с пара дистанционно чрез приложението на Miele.

Директното управление на фурната с пара има приоритет пред дистанционното управление чрез приложението.

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

## RemoteUpdate

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

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

Ако не инсталирате дадена актуализация, можете да използвате своята фурна с пара както обикновено. Въпреки това Miele препоръчва да инсталирате актуализациите.

### Включване/Изключване

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

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

# Settings

## Работен процес на RemoteUpdate

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

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

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

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 с пара 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 с пара без нагряване. При домашна употреба тази настройка не Ви е необходима.

## Demo mode


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

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


## Factory default

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

## Operating hours

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

## Използване на функция Minute minder

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


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

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

## Настройване на кратковременен процес

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


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


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

Показва се подканата Set 00:00 min.


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


Кратковременният процес се запамятава.

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

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


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

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

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

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

## Промяна на кратковременен процес


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

Появява се кратковременният процес.

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











Промененият кратковременен процес се запамятава.

## Изтриване на кратковременен процес



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

Кратковременният процес се изтрива.

## Главно меню и подменюта


Меню	Препоръчителна стойност	Област
Режими на работа		
Steam cooking 	100 °C	40–100 °C
Fan plus 	160 °C	30–230 °C
Combi mode 		
Combi Fan plus	170 °C	30–230 °C
Combi Conventional	180 °C	30–230 °C
Combi Grill	Степен 3	Степен 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
User programmes 		
Reheat 	130 °C	120–140 °C
Defrost 	60 °C	50–60 °C
Descalc 		
Automatic programmes 		
Further 		
Conventional heat	180 °C	30–230 °C
Intensive bake	180 °C	50–230 °C
Bottom heat	190 °C	100–200 °C
Top heat	190 °C	100–230 °C
Full grill	Степен 3	Степен 1–3
Economy grill	Степен 3	Степен 1–3
Fan grill	200 °C	50–230 °C
Cake plus	160 °C	30–230 °C
Eco Fan heat	180 °C	30–230 °C
Eco Steam cooking	100 °C	40–100 °C

## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Further 		
Special applications		
Mix & Match		
Menu cooking	–	–
Blanching	–	–
Bottling	90 °C	80–100 °C
Drying	50 °C	30–70 °C
Prove dough	–	–
Disinfect items	–	–
Sabbath programme	180 °C	50–230 °C
Heat crockery	50 °C	50–80 °C
Keeping warm	65 °C	40–100 °C
Maintenance		
HydroClean		
Soak		
Drying		
Rinse		
Settings 		
Operating hours		

# Съвети за пестене на енергия


## Процеси на готвене

- За приготвяне на Вашето ястие използвайте по възможност автоматичните програми.
- Изваждайте от работната камера всички аксесоари, които не са необходими за съответния процес на готвене.
- Избирайте основно по-ниската температура, посочена в рецептата или таблицата за готвене, и проверявайте продукта след по-краткото посочено време за готвене.
- Загрявайте предварително работната камера само тогава, когато го изискват рецептата или таблицата за готвене.
- По време на процеса на готвене по възможност не отваряйте вратата.
- Използвайте най-добре матови, тъмни форми за печене. Те поемат по-добре топлината и я предават по-бързо на тестото. Светли материали като неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината и тя достига по-трудно до печивото. Не покривайте пода на работната камера или скарата с топлоотразително алуминиево фолио.
- Следете времето на готвене, 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.
- За приготвяне на ястия на грил използвайте по възможност работния

режим Fan grill. Така печете на грил на по-ниска температура в сравнение с другите режими за печене на грил при максимална настройка на температурата.

- В работния режим Eco Fan heat Вие ще печете енергоспестяващо с оптимално използване на топлината. Използвайте този режим на работа за приготвяне на малки количества, напр. дълбоко замразена пица или формовани сладки. По време на процеса на готвене не отваряйте вратата.
- За енергоспестяващо готвене с пара можете да използвате работния режим Eco Steam cooking. Този режим е подходящ преди всичко за печене на зеленчуци и риба.
- При възможност гответе 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.

## Корекция на настройки

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

## Режим енергоспестяване

С цел енергоспестяване фурната с пара се изключва автоматично, когато не тече процес на готвене и не се издават други команди. Показва се частът или дисплеят става тъмен (вижте глава "Settings").

При липса на подовия филтър уредът може да се повреди.

Когато липсва подовият филтър, в сифона могат да попаднат остатъци от храна. Водата не може се изпомпи.

Преди всеки процес на готвене проверявайте дали подовият филтър е поставен.

- Включете фурната с пара.

Появява се главното меню.

- Ако искате да готвите в режим с пара или с изпускания на пара, напълнете водния резервоар и го поставете.

Дестилирана или газирана вода и други течности могат да повредят фурната с пара.

Използвайте **само прясна, студена питейна вода** (под 20 °C).

- Поставете продукта за готвене в работната камера.

- Изберете желания работен режим.

Показва се работният режим. В зависимост от избрания работен режим се появяват последователно предлагани стойности за температура и съответно за влажност.

- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.

- Потвърдете с **OK**.

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


- Променете влажността, ако е необходимо.

- Потвърдете с **OK**.

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

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

- След процеса на готвене изберете сензорния бутон на избрания работен режим, за да завършите процеса.

 Опасност от нараняване вследствие на гореща пара.

При процеса на готвене на пара при отваряне на вратата може да излезе голямо количество гореща пара. Тя може да Ви изгори.

Отстъпете една крачка назад и изчакайте, докато горещата пара се разсее.

- Извадете сготвения продукт от работната камера.

## Почистване на фурната с пара след процес на готвене

- При необходимост извадете водния резервоар и резервоара за кондензат и ги изпразнете.

- Изключете фурната с пара.

След процес на готвене с пара на дисплея се появява *Appliance rinsing*.

- Следвайте указанията на дисплея.

Извършете задължително процеса на миене, за да изплакнете системата от евентуално наличните остатъци от храна.

- Почистете и подсушете цялата фурна с пара, както е описано в глава "Почистване и поддръжка".

- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

# Управление

## Допълване на вода

Ако по време на процеса на готвене се свърши водата, прозвучава сигнал и на дисплея се появява искане да напълните с прясна вода.

- Извадете водния резервоар и допълнете с вода.
- Поставете водния резервоар.

Процесът на готвене продължава.

## Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене

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

- Изберете сензорния бутон ↵.

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



- Temperature
- Moisture
- Duration
- Booster
- Pre-heat
- Crisp function

## Промяна на стойностите и настройките

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

Програмата продължава по-нататък с променените стойности или настройки.

## Промяна на температурата

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

- Изберете сензорния бутон ↵.
- Изберете Temperature и потвърдете с *OK*.
- Променете зададената температура през полето за навигация.
- Потвърдете с *OK*.

Програмата продължава по-нататък с променената зададена температура.

## Променете Moisture

- Изберете сензорния бутон ↵.
- Изберете Moisture и потвърдете с *OK*.
- Променете влажността.
- Потвърдете с *OK*.

Процесът на готвене продължава с променената влажност.



## Настройване на времена за готвене

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

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

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

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

### - Duration

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

### - Finish at

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

### - Start at

Тази функция се появява в менюто едва след като сте настроили Duration или Finish at. С Start at определете момента, в който да стартира процесът на готвене. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.

- Изберете сензорния бутон ⊕.
- Настройте желаните времена.
- Потвърдете с ОК.
- Изберете сензорния бутон ⇐, за да се върнете към менюто на избрания работен режим.



При готвене с пара времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената целева температура.

Когато е готвено с температура над 80 °C (печене с пара) или 80–100 °C и 100 % влажност (комбинирано печене), след края на процеса на готвене отвеждането на парата се включва автоматично.

- Изчакайте, докато Steam reduction угасне, преди да отворите вратата и да извадите приготвената храна от работната камера.

# Управление

## Промяна на настроените времена за готвене



- Изберете сензорния бутон .
- Изберете желаното време.
- Потвърдете с *OK*.
- Изберете *Change*, ако е необходимо.
- Променете настроеното време.
- Потвърдете с *OK*.
- Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.

При спиране на тока настройките се изтриват.

**Съвет:** Можете да променят времето за готвене и директно чрез полето за навигация.

## Изтриване на настроените времена за готвене

В работните режими и приложения, при които настройката на време за готвене винаги е необходима, можете да изтриете само настроените времена за *Finish at* и *Start at*.


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

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

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

**Съвет:** Можете да изтривате времето за готвене и директно чрез полето за навигация.

## Прекъсване на процеса на готвене

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


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

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

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

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.


Появява се главното меню.

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

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

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.


Появява се *Cancel process?*.

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

## Прекъсване на процеса на готвене


Когато отворите вратата, процесът на готвене се прекъсва. Нагревателят на работната камера се изключва.

При готвене на пара, както и при програми и приложения с чист режим с пара настроеното време за готвене се запаметява.

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

При процеса на готвене на пара при отваряне на вратата може да излезе голямо количество гореща пара. Тя може да Ви изгори.

Отстъпете една крачка назад и изчакайте, докато горещата пара се разсее.

 **Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности и горещ продукт за готвене.**

Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера, решетките за поставяне, принадлежностите и продукта за готвене.

При вкарване или изваждане на горещия продукт за готвене, както и при работи в горещата работна камера, слагайте кухненски ръкавици.

При поставяне или изваждане на съда за готвене внимавайте горещият продукт за готвене да не се разлее.

Когато затворите вратата, процесът на готвене продължава.

След това се извършва повторно загряване, при което се показва повишаващата се температура на работната камера.

При готвене на пара, както и при програми и приложения с чист режим с пара, оставащото време започва да тече едва след като бъде достигната настроената температура.

Само при процеси на печене със 100 % влажност и температура до 100 °C: процесът на готвене се прекъсва преждевременно, когато вратата се отваря в последната минута на времето за готвене (55 секунди остатъчно време).

## Предварително загряване на работната камера

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

Функцията **Pre-heat** може да се използва във всички работни режими на фурната (с изключение на **Eco Fan heat**) и трябва да се включи отделно за всеки процес на готвене.



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


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

- Загривайте работната камера при следните ястия:
  - Сладкиши и печива с по-кратко време за приготвяне (до ок. 30 минути), както и деликатните теста (напр. пандишпан) в режима на работа **Conventional heat**

# Управление

## Booster

Като фабрична настройка е включена функцията **Booster** за следните работни режими (Further  | Settings  | **Booster** | On):

- Fan plus 
- Conventional heat

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

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

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


## Включване или изключване на **Booster** за даден процес на готвене

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

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

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

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

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

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

## Pre-heat

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

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


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

## Включване на **Pre-heat**

Функцията **Pre-heat** трябва да се включва отделно за всеки процес на готвене.

Пример: Вие сте избрали режима на работа и необходимите настройки, като напр. температурата.

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

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

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

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


## Crisp function

Функцията Crisp function (намаляване на влажността) позволява в зависимост от потребността да се премахне влагата по време на целия процес на готвене или в отделни моменти.

Използването на тази функция има смисъл при ястия като напр. киш, пица, сладки с влажен пълнеж или мъфини.

Специално птичето месо получава с тази функция хрупкава коричка.

В следните работни режими може да се използва функцията Crisp function:


- Fan plus 
- Conventional heat
- Intensive bake
- Bottom heat
- Top heat
- Fan grill
- Cake plus


## Включване на Crisp function

Функцията Crisp function трябва да се включва отделно за всеки процес на готвене.

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

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

- Изберете сензорния бутон .
- Изберете Crisp function | On.
- Потвърдете с OK.

Функцията Crisp function е включена. Чрез сензорния бутон  по всяко време може да бъде изключена функцията Crisp function.


## Активиране на изпусканията на пара

Във всички работни режими на фурната (с изключение на Eco Fan heat) можете по време на процеса на готвене да задействате изпускане на пара. Броят на изпусканията на пара е неограничен.

Щом Burst of steam се маркира светло на дисплея, можете да задействате изпускане на пара.

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

- Изберете OK.

Изпускането на пара се задейства. На дисплея се показва  и Burst of steam угасва. Продължителността ѝ е около 1 минута.

- Процедирайте по същия начин, за да задействате следващи изпускания на пара, щом Burst of steam отново се покаже на дисплея.

## Важно и необходимо да се знае

---

В глава “Важно и необходимо да се знае” ще намерите общи валидни указания. Ако при хранителните продукти и/или видовете приложения трябва да се обърне внимание на особености, това се посочва в съответната глава.

### Особеното при готвене на пара

Витамините и минералните вещества се запазват почти напълно при готвенето на пара, тъй като продуктът не е потопен във вода.

При готвенето на пара по-добре се запазва типичният вкус на хранителните продукти, отколкото при традиционното готвене. Поради това препоръчваме, изобщо да не солите или да солите след готвенето. Освен това хранителните продукти запазват своя свеж, естествен цвят.

### Съдове за готвене

#### Съдове за готвене

Към фурната с пара са приложени съдове за готвене от неръждаема стомана. Като допълнение се предлагат и други съдове за готвене с различна големина, перфорирани и неперфорирани (вижте глава “Допълнително закупувани принадлежности”). Така за съответните ястия могат да се изберат подходящите съдове за готвене.

За **готвене на пара** използвайте по възможност перфорирани съдове за готвене. Парата може да достигне до продукта от всички страни и той се приготвя равномерно.

#### Собствени съдове

Можете да използвате собствени съдове. При това обърнете внимание:

- Съдовете трябва да са подходящи за фурна и устойчиви на пара. Ако за готвенето с пара искате да използвате пластмасови съдове, информирайте се от производителя дали са подходящи.
- Дебелостенните съдове, напр. от порцелан или керамика, са по-малко подходящи за готвене на пара. Дебелите стени провеждат лошо топлината и удължават значително посоченото в таблицата време на готвене.
- Слагайте съдовете върху поставена във фурната скара или в съд за готвене. В зависимост от големината на съдовете можете да поставите решетката с плоскостта за поставяне нагоре върху пода на работната камера, да сложите съда върху нея и допълнително да извадите и решетките за поставяне (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Почистване на решетките за поставяне”).
- Между горния ръб на съда и тавана на работната камера трябва да има известно разстояние, за да може в съда да прониква достатъчно пара.

### Ниво за поставяне

Можете да изберете всяко ниво на поставяне и едновременно да готвите на няколко нива. Времето за готвене не се променя поради това.

Ако за готвене на пара едновременно използвате няколко високи съда за готвене, поставете ги изместени един спрямо друг. По възможност оставете едно ниво между съдовете свободно.

Вкарвайте съдовете за готвене, скарата и тавата винаги между пръчките на решетката за поставяне, за да се гарантира защитата срещу обръщане.

### Дълбоко замразени продукти

При приготвяне на дълбоко замразени продукти времето за загряване е по-дълго отколкото при пресните хранителни продукти. Колкото повече дълбоко замразени продукти има в работната камера, толкова по-дълго продължава фазата на загряване.

### Температура

При готвене на пара се достигат максимално 100 °С. При тази температура могат да се готвят почти всички хранителни продукти. Някои чувствителни хранителни продукти, например ягодови плодове, трябва да се приготвят при по-ниска температура, защото иначе се пукат. На това се обръща внимание и в съответните глави.

### Време за готвене

При готвене с пара времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената температура.

Времената на готвене при готвене на пара като цяло съответстват на времената на готвене при приготвяне в тенджера. Ако времето на готвене може да се повлияе от определени фактори, това се посочва в следващите глави.

Времето на готвене не зависи от количеството на хранителните продукти. Времето на готвене за 1 kg картофи е толкова дълго, колкото за 500 g картофи.

### Готвене с течност

При готвене с течност напълнете съда за готвене с течност само до  $\frac{2}{3}$ , за да предотвратите преливане при изваждане.

### Собствени рецепти – готвене на пара

Хранителни продукти и ястия, които се приготвят в тенджера, могат да се готвят и във фурната с пара. Времето за готвене могат да се прехвърлят към фурната с пара. При това обърнете внимание, че при готвене с пара ястията не могат да се зачервяват.

### Универсална тава и комбинирана скара

Използвайте универсалната тава с поставена върху нея комбинирана скара примерно при печене на меса и гриловане. При печенето на меса събраият сок от месото можете да използвате след това за приготвяне на сосове.

Ако използвате универсалната тава с поставена върху нея комбинирана скара, вкарайте универсалната тава между пръчките на едно ниво, тогава комбинираната скара ляга автоматично отгоре. При изваждане издърпвайте двете части равномерно.

### Защита от изваждане

Комбинираната скара и универсалната тава имат защита от изваждане, която предотвратява, да не се изплъзват от нивото, на което са поставени, когато са изтеглени частично. За изваждане комбинираната скара и универсалната тава трябва да бъдат повдигнати.

## Готвене на пара


---

### Еco Steam cooking

За енергоспестяващо готвене с пара можете да използвате режим на работата Eco Steam cooking. Този режим е подходящ преди всичко за печене на зеленчуци и риба.

Ние препоръчваме времената за готвене и температурите от таблиците в главата “Готвене на пара”.

При нужда можете да продължите да готвите.

При приготвяне на продукти, които съдържат скорбяла, напр. картофи, ориз и тестени изделия, за предпочитане е да използвате режим на готвене Steam cooking .

### Настройка

Further  | Eco Steam cooking

### Указания относно таблиците за готвене

Вземете под внимание данните относно времената за готвене, температурите и евентуално указанията за приготвянето.

### Избор на време на готвене

Посочените времена за готвене са ориентировъчни стойности.

- Избирайте най-напред по-краткото време на готвене. При нужда можете да продължите готвенето.



## Зеленчуци

### Пресни продукти

Пригответе пресни зеленчуци, както обикновено, например миене, почистване и нарязване.

### Дълбокозамразени продукти

Дълбоко замразени зеленчуци не трябва да бъдат размразявани преди готвене. Изключение: Замразени на блок зеленчуци.

Дълбоко замразени и пресни зеленчуци с еднакво време на готвене могат да се приготвят заедно.

Раздробявайте големите замразени едно към друго парчета. Вижте времето на готвене на опаковката.

### Съд за готвене

Хранителни продукти с малък диаметър на парче (напр. грах, аспержи) образуват малки кухини или изобщо не образуват такива, и парата едва може да проникне. За да се получи равномерен резултат от готвенето, изберете за тези хранителни продукти плоски съдове за готвене и ги пълнете само на височина 3–5 cm. По-големи количества хранителни продукти разпределяйте в повече плитки съдове за готвене.

Различни зеленчуци с еднакво време на готвене могат да се приготвят в един съд за готвене.

Гответе зеленчуци, които се приготвят в течност, напр. червено зеле, в неперфорирани съдове за готвене.

### Ниво за поставяне

Ако готвите оцветяващ зеленчук в перфориран съд, напр. червено цвекло, отдолу не поставяйте други хранителни продукти. Така ще предотвратите оцветяване от капещата течност.

### Време за готвене

Времето на готвене зависи, както при традиционното готвене, от големината на продукта и желаната степен на запичане. Пример:

картофи, твърди при варене, разрязани на четвъртини:

ок. 17 минути

картофи, твърди при варене, разрязани на половини:

ок. 20 минути

### Настройки

Automatic programmes  | Vegetables

| ... |

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

## Готвене на пара

<b>Зеленчуци</b>	<b>🕒 [min]</b>
Артишок	32–38
Карфиол, цял	27–28
Карфиол, розички	8
Боб, зелен	10–12
Броколи, розички	3–4
Моркови на връзка, цели	7–8
Моркови на връзка, разполовени	6–7
Моркови на връзка, нарязани	4
Цикория, разполовена	4–5
Китайско зеле, нарязано	3
Грах	3
Резене, разполовено	10–12
Резене, на ивици	4–5
Зелено зеле, нарязано	23–26
Картофи, твърди при варене, обелени цели разполовени на четвъртини	27–29 21–22 16–18
Картофи предимно твърди при варене, обелени цели разполовени на четвъртини	25–27 19–21 17–18
Хлебни картофи, обелени цели разполовени на четвъртини	26–28 19–20 15–16
Алабаш, нарязан на пръчици	6–7
Тиква, на кубчета	2–4
Царевица на кочани	30–35
Листа от цвекло, нарязани	2–3
Чушка, на кубчета или на ивици	2

## Готвене на пара

<b>Зеленчуци</b>	<b>🕒 [min]</b>
Небелени картофи, твърди при варене	30–32
Гъби	2
Праз (праз лук), нарязан	4–5
Праз (праз лук), стъбла разполовени	6
Броколи романеско, цели	22–25
Броколи романеско, розички	5–7
Брюкселско зеле	10–12
Червено цвекло, цяло	53–57
Червено зеле, нарязано	23–26
Черен корен (козя брада), цял, с дебелина на палец	9–10
Глава целина, нарязана на пръчици	6–7
Аспержи, зелени	7
Аспержи, бели, с дебелина на палец	9–10
Моркови, нарязани	6
Спанак	1–2
Заострено зеле, нарязано	10–11
Стръкове целина, нарязани	4–5
Жълта ряпа (брюква), нарязана	6–7
Бяло зеле, нарязано	12
Къдраво зеле, нарязано	10–11
Тиквички, на шайби	2–3
Снежен грах	5–7

🕒 Време на готвене

# Готвене на пара

---

## Риба

### Пресни продукти

Пригответе прясна риба както обикновено, напр. почистване на люспите, почистване на вътрешностите и измиване.

### Дълбоко замразени продукти

Рибата не трябва да е напълно размразена за приготвяне. Достатъчно е повърхността да е достатъчно мека, за да поеме подправките.

### Подготовка

Подкиселете рибата преди готвене, например със сок от лимон или сок от лайм. Подкиселяването прави месото по-твърдо.

Рибата не трябва да се соли, тъй като запазва своите минерални вещества, които осигуряват запазването на собствения вкус, по време на готвенето на пара.

### Съд за готвене

Намаслете перфорираните съдове за готвене.

### Ниво за поставяне

Ако пригответе риба в перфориран съд за готвене и същевременно в други съдове пригответе други хранителни продукти, избягвайте смесване на вкусовете от капещата течност, като вкарате рибата директно над универсалната тава.

## Температура

### 85–90 °C

За щадящо приготвяне на чувствителни видове риба, напр. морски език.

### 100 °C

За приготвяне на риби с твърдо месо, напр. треска и съомга.

За приготвяне на риба в сос или бульон.

## Време на приготвяне

Времето на готвене зависи от дебелината и качествата на продукта, не от теглото. Колкото е по-дебело парчето, толкова по-дълго е времето на готвене. Парче риба с тегло 500 g и височина 3 cm има по-продължително време на приготвяне, отколкото парче 500 g и 2 cm височина.


Колкото по-дълго се готви рибата, толкова по-твърдо става месото ѝ. Спазвайте посочените времена за приготвяне. Ако рибата не е добре сварена, допечете допълнително за няколко минути.

Удължете посочените времена на готвене с няколко минути, ако рибата се готви в сос или бульон.


## Препоръки

- Чрез използване на сухи и пресни подправки, напр. копър, засилвате собствения вкус.
- Печете по-големите риби в плаващо положение. За да постигнете необходимата неподвижност, поставете в съда за готвене малка порцеланова чаша или друг подобен съд, като ги обърнете. Поставете рибата с отвора на корема нагоре.
- Отпадните продукти като кости, перки и рибешки глави сложете заедно със зеленчуци за супа и студена вода в съд за готвене, за да направите **рибен бульон**. Гответе при 100 °C за 60–90 минути. Колкото по-дълго е времето на готвене, толкова по-силен ще стане бульонът.
- За приготвянето на **синя риба** рибата се вари във вода с оцет (съотношение вода : оцет според рецептата). Важно е, да не се наранява кожата на рибата. Подходящи за такава приготвяне са шаран, пъстърва, лин, змиорка и сьомга.

## Настройки

Automatic programmes  | Fish | ... |

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата

## Готвене на пара

Риба	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Змиорка	100	5–7
Филе от костур	100	8–10
Филе от скумрия	85	3
Пъстърва, 250 g	90	10–13
Филе от камбала	85	4–6
Филе от треска	100	6
Шаран, 1,5 kg	100	18–25
Филе от съомга	100	6–8
Стек от съомга	100	8–10
Съомгова пъстърва	90	14–17
Филе от пангасиус	85	3
Филе от морски костур	100	6–8
Филе от пикша	100	4–6
Филе от европейска камбала	85	4–5
Филе от морски дявол	85	8–10
Филе от морски език	85	3
Филе от калкан	85	5–8
Филе от риба тон	85	5–10
Филе от бяла риба	85	4

🌡️ температура, 🕒 време за приготвяне

## Месо

### Пресни продукти

Пригответе месото както обикновено.

### Дълбоко замразени продукти

Размразявайте дълбоко замразеното месо преди готвене (вижте глава “Други приложения”, раздел “Размразяване”).

### Подготовка

Месо, което трябва да бъде запържено и след това задушено, напр. гулаш, трябва да се запържи на мястото за варене.


### Време на приготвяне

Времето на готвене зависи от дебелината и качествата на продукта, не от теглото. Колкото е по-дебело парчето, толкова по-дълго е времето на готвене. Парче месо с тегло 500 g и височина 10 cm има по-продължително време на приготвяне, отколкото парче 500 g и 5 cm височина.

## Препоръки

- Ако искате да запазите **ароматните вещества**, използвайте перфориран съд за готвене. Поставете отдолу неперфориран съд, за да се събере концентратът. С концентрата могат да се овкусяват сосове или той може да бъде замразен за по-късна употреба.
- За приготвяне на **силен бульон** са подходящи кокошка за супа и говежди джолан, месо от гърди, предни ребра и говежди кости. Сложете месото заедно с костите, зеленчуците за супа и студена вода в съд за готвене. Колкото по-дълго е времето на готвене, толкова по-силен ще стане бульонът.

## Настройки

Automatic programmes  | Meat | ... | или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

## Готвене на пара

Месо	🕒 [min]
Джолан на шайби, покрит с вода	110–120
Варен свински джолан	135–140
Филе от пилешки гърди	8–10
Джолан	105–115
Предни ребра, покрити с вода	110–120
Телешки кебап	3–4
Каселер на шайби	6–8
Агнешко рагу	12–16
Бройлер	60–70
Пуешки руладина	12–15
Пуешки шницел	4–6
Къси ребра, покрити с вода	130–140
Говежди гулаш	105–115
Пиле за супа, покрито с вода	80–90
Тaufelшпиц	110–120

🕒 време на готвене



## Ориз

Оризът набъбва по време на готвене, затова трябва да се готви в течност. Поемането на течност зависи от сорта и поради това съотношението ориз:течност може да бъде различно. По време на процеса на готвене оризът поема изцяло течността за готвене, така че не се губят никакви хранителни вещества.

### Съдове за готвене

Използвайте неперфориран съд за готвене. По-малки количества ориз (до една чаша, ок. 50–150 g) можете да готвите алтернативно също в подходяща купа от неръждаема стомана върху решетката за печене.

### Подготовка

Измийте ориза преди готвенето. Ако миете ориза в съда за готвене, след това внимателно изсипете водата.

**Съвет:** Необходимото количество течност може да се определи с везна или по “метода на чашите”.

За “метода на чашите” първо напълнете желаното количество ориз в чаша и след това поставете ориза в съда за готвене. След това измерете необходимото количество течност (вижте таблицата) с чашата и го добавете към ориза.

Внимавайте оризът да е разпределен равномерно в съда за готвене.

## Настройките



Automatic programmes  | Rice | ... |




или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

	 :	 [min]
<b>Дългозърнест ориз</b>		
Ориз басмати	1 : 1,5	15
Бланширан ориз	1 : 1,5	23–25
Пълнозърнест ориз	1 : 1,5	26–29
Див ориз	1 : 1,5	26–29
<b>Кръглозърнест ориз</b>		
Ориз с мляко	1 : 2,5	30
Ризото	1 : 2,5	18–19

 :  Съотношение ориз : течност,  
 продължителност на готвене


# Готвене на пара

## Зърнени храни

Зърнените храни набъбват по време на готвене, затова трябва да се готвят в течност. Съотношението между зърнена храна и течност зависи от сорта на зърнената храна.

Зърнените храни могат да се готвят като цели зърна или раздробени.

## Настройки

Automatic programmes  | Grain | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

	Съотношение Зърно : течност	 [мин]
Щир	1 : 1,5	15–17
Булгур	1 : 1,5	9
Спелта (динкел), цели зърна	1 : 1	18–20
Спелта (динкел), раздробени зърна	1 : 1	7
Овес, цели зърна	1 : 1	18
Овес, раздробени зърна	1 : 1	7
Просо	1 : 1,5	10
Полента	1 : 3	10
Киноа	1 : 1,5	15
Ръж, цели зърна	1 : 1	35
Ръж, раздробени зърна	1 : 1	10
Жито, цели зърна	1 : 1	30
Жито, раздробени зърна	1 : 1	8

 Време на приготвяне

## Макарони/тестени изделия

### Сухи продукти

Сухите макарони и тестени изделия набъбват по време на готвене, поради това трябва да се приготвят в течност. Течността трябва добре да покрива макароните. При използване на гореща течност резултатът е по-добър.


Удължете зададеното от производителя време на готвене с ок.  $\frac{1}{3}$ .

### Пресни продукти

Пресни макарони и тестени изделия, напр. от щанда за охладени храни, не трябва да втасват. Пригответе ги в намазан с масло, перфориран съд за готвене.

Разделяйте слепнатите макарони или тестени изделия и ги разпределяйте равномерно в съда за готвене.

### Настройки


Automatic programmes  | Pasta | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

Пресни продукти	 [мин]
Гночи	2
Швейцарско шпецле	1
Равиоли	2
Шпецле	1
Тортелини	2
<b>Сух продукт, покрит с вода</b>	
Лентови макарони	14
Фиде	8

 Време на приготвяне

# Готвене на пара

---

## Кнедли

Готови кнедли в торбичка за варене трябва да се покрият добре с вода, защото те въпреки предварителното навлажняване, не са поели достатъчно вода и се разпадат.

Пригответе пресни кнедли в намастен, перфориран съд за готвене.

## Настройки


Automatic programmes  | Pasta | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

	 [мин]
Макарони на пара	30
Кнедли с мая	20
Картофени кнедли в торбичка за варене	20
Хлебни кнедли в торбичка за варене	18–20

 Време на приготвяне


## Бобови растения, изсушени

Изсушените бобови растения трябва да се накиснат в студена вода най-малко 10 часа преди приготвяне. След накисването те са по-лесно смилаеми и времето за готвене се съкращава. Накиснатите бобови растения трябва да са покрити с вода при готвене.

**Леща** не трябва да се накисва.

При ненакиснатите бобови растения, в зависимост от сорта, трябва да се спазва определено съотношение с течността.

## Настройки

Automatic programmes  | Pulses | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

Накиснат	
	 [мин]
<b>Сух боб</b>	
Боб кидни	55–65
Червен боб (азуки боб)	20–25
Черен боб	55–60
Пъстър боб	55–65
Бял боб	34–36
<b>Грах</b>	
Жълт грах	40–50
Зелен грах, белен	27

 Време на приготвяне

## Готвене на пара

Ненакиснат		
	Съотношение Бобови растения: течност	⌚ [мин]
<b>Сух боб</b>		
Боб кидни	1 : 3	130–140
Червен боб (азуки боб)	1 : 3	95–105
Черен боб	1 : 3	100–120
Пъстър боб	1 : 3	115–135
Бял боб	1 : 3	80–90
<b>Леща</b>		
Кафява леща	1 : 2	13–14
Червена леща	1 : 2	7
<b>Грах</b>		
Жълт грах	1 : 3	110–130
Зелен грах, белен	1 : 3	60–70

⌚ Време на приготвяне

## Кокоши яйца

Използвайте перфорирани съдове за готвене, ако искате да пригответе варени яйца.

Яйцата не трябва да бъдат пробити преди готвенето. Тъй като те по време на фазата на загряване се загряват бавно, не се пукат при готвенето на пара.

Намаслете неперфорирани съдове за готвене, ако в тях ще пригответе ястия с яйца, напр. яйчен крем.

## Настройки


Automatic programmes  | Hen's eggs | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

	 [мин]
<b>Размер S</b> меко средно твърдо	3 5 9
<b>Размер M</b> меко средно твърдо	4 6 10
<b>Размер L</b> меко средно твърдо	5 6–7 12
<b>Размер XL</b> меко средно твърдо	6 8 13

 Време на приготвяне

# Готвене на пара

## Плодове

За да не се губи сок, плодовете трябва да се приготвят в неперфориран съд. Ако приготвяте плодове в перфориран съд, пъхнете под него неперфориран съд. Така също няма да се изгуби сокът.

**Съвет:** Можете да използвате събрания сок за приготвяне на заливка за торти.

## Настройки

Automatic programmes  | Fruit | ... |

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

	 [min]
Ябълки, на парченца	1–3
Круши, на парченца	1–3
Череша	2–4
Джанки	1–2
Нектарини/праскови, на парченца	1–2
Сливи	1–3
Дюли, на парченца	6–8
Ревен, на парченца	1–2
Цариградско грозде	2–3

 време на готвене

## Колбаси

### Настройки

Automatic programmes  | Sausages | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 90 °C

Време на готвене: вижте таблицата

Колбаси	 [мин]
Варена наденица	6–8
Салам от кълцано месо	6–8
Бяла наденичка	6–8

 Време на приготвяне



## Ракообразни

### Подготовка

Преди готвене размразете ракообразните.

Обелете ракообразните, отстранете червата и ги измийте.

### Съд за готвене

Намаслете перфорираните съдове за готвене.

### Време на приготвяне

Колкото повече се готвят ракообразните, толкова по-твърди стават те. Спазвайте зададеното време на готвене.

Удължете посочените времена на готвене с няколко минути, ако ракообразните се готвят в сос или бульон.

### Настройки



Automatic programmes  | Shellfish | ... |

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата


	 [°C]	 [min]
Скариди	90	3
Гарнели	90	3
Кралски скариди	90	4
Раци	90	3
Лангуста	95	10–15
Дребни скариди	90	3

 температура,  време за приготвяне

# Готвене на пара

## Миди

### Пресни продукти

 Опасност от отравяне от развалени миди.  
Развалените миди могат да причинят отравяне.  
Пригответе само затворени миди.  
Не яжте миди, които след приготвянето са още затворени.

Преди готвене накиснете пресните миди във вода за няколко часа, за да могат те да промият евентуално наличния пясък. След това изчеткайте добре мидите, за да отстраните висящите жилки.

### Дълбоко замразени продукти

Размразете замразените миди.

### Време на приготвяне

Колкото по-дълго се готвят мидите, толкова по-твърдо става месото им. Спазвайте зададеното време на готвене.

### Настройки



Automatic programmes  | Mussels and clams | ... |

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата

	 [°C]	 [min]
Бели миди	100	2
Сърцевидки	100	2
Черни миди	90	12
Миди Сен Жак	90	5
Миди бръснач	100	2–4
Венерини миди	90	4

 температура,  време за приготвяне

## Готвене на меню - ръчно

При ръчно приготвяне на меню изключете отвеждането на парата (вижте глава “Настройки”, раздел “Функция за отвеждане на парата”).

При приготвяне на меню можете да съставите меню от различни хранителни продукти с различни времена за готвене, например филе от морски костур с ориз и броколи. За тази цел хранителните продукти се поставят в работната камера с отлагане във времето, за да са готови по едно и също време.

### Ниво за поставяне

Поставяйте капещите (напр. рибата) или оцветяващите (напр. червеното цвекло) хранителни продукти директно над универсалната тава. Така избягвате смесване на вкусове или оцветявания вследствие на капещата течност.

### Температура

Температурата при готвене на меню трябва да е 100 °C, тъй като голямата част от хранителните продукти могат да се приготвят само при тази температура. В никакъв случай не гответе менюто на по-ниска температура, ако за хранителните продукти е препоръчана различна температура, напр. за филе от скумрия 85 °C и картофи 100 °C.

Ако за хранителен продукт е препоръчана температура напр. 85°C, първо трябва да тествате, какъв е резултатът, ако се готви със 100 °C. Чувствителни видове риба с мека структура, напр. морски език и калкан, при 100 °C стават много твърди.

### Време на приготвяне

Ако препоръчаната температура се повиши, времето за готвене се съкращава с около  $\frac{1}{3}$ .

## Пример

### Времена за готвене на хранителните продукти

(вижте таблиците за готвене в глава “Готвене на пара”)

Бланширан ориз	24 минути
Филе от морски костур	6 минути
Броколи	4 минути

### Изчисляване на времената за готвене, които следва да се настроят:

24 минути минус 6 минути = 18 минути (първо време на приготвяне: ориз)

6 минути минус 4 минути = 2 минути (второ време на приготвяне: филе от морски костур)

Остатъчно време = 4 минути (трето време на приготвяне: броколи)

Време за готвене	24 мин. ориз		
		6 мин. филе от морски костур	
			4 мин. броколи
Настройка	18 мин.	2 мин.	4 мин.

### Приготвяне на меню

- Първо поставете ориза в работната камера.
- Настройте първото време на готвене, тоест 18 минути.
- Когато изтекат 18 минути, сложете филето от морски костур.
- Настройте второто време на готвене, тоест 2 минути.
- Когато изтекат 2 минути, сложете броколите.
- Настройте третото време на готвене, тоест 4 минути.

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

При този щадящ метод на готвене хранителните продукти се приготвят във вакуумна опаковка бавно при ниска, постоянна температура.

Чрез вакуумирането по време на процеса на готвене не се изпарява течност и всички хранителни вещества и аромати се запазват.

Резултатът от готвенето е равномерно приготвен хранителен продукт с интензивен аромат.

Използвайте само пресни и здрави хранителни продукти.

Внимавайте за хигиеничните условия, както и спазването на охлаждащата верига.

Използвайте само устойчиви на топлина, издръжливи на готвене вакуумни торбички.

Не приготвяйте хранителни продукти в търговската опаковка, напр. вакуумирана дълбоко замразена храна, тъй като е възможно да не е използвана подходяща вакуумираща торбичка.

Не използвайте вакуумната торбичка многократно.

Вакуумирайте продуктите само с уред с вакуумираща камера.

### Важни указания за използване

За да получите оптимален резултат при готвенето, следвайте следните указания:

- Използвайте по-малко сухи и пресни подправки, отколкото при традиционното готвене, тъй като тук влиянието им върху вкуса на храната е по-интензивно.

Можете да сготвите храната и без подправки и да овкусите едва след това.

- Чрез прибавяне на сол, захар и течности се намалява времето за готвене.
- Чрез прибавяне на съдържащи киселина хранителни продукти като лимон или оцет храната става по-твърда.
- Не употребявайте алкохол или чесън, тъй като може да се появи неприятен дъх.
- Използвайте само вакуумни торбички, които са подходящи за големината на продукта за готвене. Ако вакуумната торбичка е много голяма, в нея може да остане прекалено много въздух.
- Ако искате да сготвите няколко хранителни продукта в една вакуумна торбичка, поставете продуктите в нея един до друг.
- Ако искате да сготвите хранителни продукти в няколко вакуумни торбички едновременно, поставете торбичките една до друга върху решетката за печене.
- Времето за готвене зависи от дебелината на продукта за готвене.
- По време на процеса на готвене дръжте вратата затворена. Отварянето на вратата удължава процеса на готвене и може да доведе до различни резултати от готвенето.
- Данните за температурата и времето за готвене, дадени в рецептите за готвене във вакуум (Sous-vide), не е задължително да се приемат винаги едно към едно. Адаптирайте тези настройки към степента на приготвяне, която отговаря на Вашите желания.


## Готвене във вакуум (Sous-vide)

- При висока температура и/или продължително време за готвене може да настъпи недостиг на вода. От време на време проверявайте показанията на дисплея.
- Използвайте сока или маринатата от зеленчуците, рибата или месото за приготвянето на сос.
- Сервирайте храната в предварително затоплени чинии.

### Препоръки

- За да съкратите времето на подготовка, можете да вакуумирате хранителните продукти 1–2 дена преди готвенето. Съхранявайте вакуумираните продукти в хладилник при максимално 5 °С. За да запазите качеството и вкуса, хранителните продукти трябва да се сготвят най-късно до 2 дена.
- Замразявайте течностите, например маринатата, преди вакуумирането, за да предотвратите протичане на вакуумирания плик.
- За пълненето обърнете ръбовете на вакуумирания плик навън. Така ще получите чист и здрав запечатващ шев.
- Ако не желаете да консумирате храната директно след процеса на готвене, сложете я във вода с лед и я оставете да се охлади напълно. След това я съхранявайте при максимално 5 °С. Така ще запазите качеството и вкуса и ще удължите трайността.  
**Изключение:** Консумирайте птичето месо веднага след процеса на готвене.
- След процеса на готвене отворете вакуумирания плик от всички страни, за да достигнете по-добре до храната.
- Преди сервиране запечете силно за много кратко време месото и твърдите видове риба (напр. съомгата). Така се създава аромат на прясно печено.

### Използване на работен режим Sous-vide

- Измийте продуктите за готвене със студена вода и ги подсушете.
- Поставете продуктите във вакуумна торбичка и добавете при необходимост подправки или течност.
- Вакуумирайте продуктите с вакуумираща камера.
- За оптимален резултат от готвенето поставете скарата на ниво 2.
- Поставете вакуумираните продукти (при няколко торбички – една до друга) на скарата.
- Изберете Sous-vide .
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.
- Потвърдете с ОК.
- При нужда направете и други настройки (вижте глава “Управление”).

# Готвене във вакуум (Sous-vide)

---

## Възможни причини за лоши резултати

Вакуумната торбичка е отворена:

- Шевът на залепване не е бил достатъчно чист и стабилен и се е разлепил.
- Торбичката е повредена от остра кост.

Храната има неприятен привкус или чужд аромат:

- Неправилно съхранение на храната, веригата на охлаждане е прекъсната.
- В храната са попаднали микроби преди вакуумирането.
- Добавките (напр. подправки) са предозирани.
- Торбичката или шевът на залепване не са били здрави.
- Вакуумът е много слаб.
- Храната не е била консумирана или охладена директно след процеса на готвене.

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности. Ние препоръчваме първо да изберете по-краткото време на готвене. При нужда можете да продължите готвенето. Времето за готвене започва да тече едва след достигане на настроената температура.

Храна	Предварителна добавка		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Захар	Сол		
<b>Риба</b>				
Филе от треска, дебелина 2,5 cm		x	54	35
Филе от съомга, дебелина 2–3 cm		x	52	30
Филе от морски дявол		x	62	18
Филе от бяла риба, дебелина 2 cm		x	55	30
<b>Зеленчуци</b>				
Розички карфиол, средни до големи		x	85	40
Тиква Хокайдо, на парчета		x	85	15
Алабаш, на резени		x	85	30
Аспержи, бели, цели	x	x	85	22–27
Сладки картофи, на резени		x	85	18
<b>Плодове</b>				
Ананас, на парчета	x		85	75
Ябълки, на резени	x		80	20
Бейби банани, цели			62	10
Праскови, разполовени	x		62	25–30
Ревен, на парченца			75	13
Сини сливи, разполовени	x		70	10–12
<b>Други</b>				
Боб, бял, наkisнат в съотношение 1 : 2 (боб : течност)		x	90	240
Гарнели, обелени и изчистени от вътрешностите		x	56	19–21
Кокоши яйца, цели			65–66	60
Миди Сен Жак, без черупките			52	25
Лук шалот, цели глави	x	x	85	45–60

🌡️ температура, ⌚ време за приготвяне

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

Храна	Предварителна добавка		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Захар	Сол	средно изпечено*	добре изпечено*	
<b>Месо</b>					
Патешки гърди, цели		х	66	72	35
Агнешко гръбче с кост			58	62	50
Стек от говеждо филе, дебелина 4 cm			56	61	120
Стек от говежди бут, дебелина 2,5 cm			56	–	120
Свинско филе, цяло		х	63	67	60

🌡️ температура, 🕒 време за приготвяне

\* Степен на готвене

Степента на готвене “добре изпечено” съответства на степен на готвене с вътрешна температура, по-висока от “средно изпечено”, но не прави ястията препечени в класическия смисъл.



## Притопляне

Затопляйте зелени зеленчуци, напр. алабаш и цветно зеле, само със сос. Без сос при притопляне те могат да добият неприятен зелен привкус и сиво-кафеникаво оцветяване.

Хранителни продукти с кратко време на готвене и такива, при които степента на готвене при притоплянето се променя, напр. риба, по принцип не са подходящи за притопляне.

## Подготовка

Поставете пригответените хранителни продукти директно след процеса на готвене за около 1 час във вода с лед. Бързото охлаждане предотвратява допълнителното готвене на хранителния продукт. Така се запазва оптималното състояние на приготвяне. След това съхранявайте хранителните продукти в хладилник при максимално 5 °C.

Обърнете внимание, че качеството на хранителните продукти се влошава, колкото по-дълго се съхраняват.

Ние препоръчваме, хранителните продукти да се съхраняват в хладилник не повече от 5 дни преди претопляне.

## Настройки

Sous-vide 

Температура: вижте таблицата

Време: вижте таблицата

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

### Притопляне в режим на работа Sous-vide

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности. При необходимост можете да удължете времето. Времето започва да тече едва след достигане на настроената температура.

Хранителен продукт	🌡️ [°C]		⌚ <sup>2</sup> [min]
	средно изпечено <sup>1</sup>	добре изпечено <sup>1</sup>	
<b>Месо</b>			
Агнешко гръбче с кост	58	62	30
Стек от говеждо филе, дебелина 4 cm	56	61	30
Стек от говежди бут, дебелина 2,5 cm	56	–	30
Свинско филе, цяло	63	67	30
<b>Зеленчуци</b>			
Розички карфиол, средни до големи <sup>3</sup>	85		15
Алабаш, на резени <sup>3</sup>	85		10
<b>Плодове</b>			
Ананас, на парчета	85		10
<b>Други</b>			
Боб, бял, наиснат в съотношение 1 : 2 (боб : течност)	90		10
Лук шалот, цели глави	85		10

🌡️ Температура, ⌚ време


<sup>1</sup> Степен на готвене

Степента на готвене “добре изпечено” съответства на степен на готвене с вътрешна температура, по-висока от “средно изпечено”, но не прави ястията препечени в класическия смисъл.

<sup>2</sup> Времената важат за вакуумирани хранителни продукти с изходна температура около 5 °C (температура на хладилник).

<sup>3</sup> Притопляйте само в сос.

### Затопляне

За затопляне на хранителни продукти, готвени във вакуумиран плик, използвайте режима **Sous-vide**  (вижте глава “Готвене във вакуумиран плик”, раздел “Притопляне”).

Хранителните продукти се затоплят във фурната с пара щадящо, те не се изсушават и готвенето не продължава. Те се затоплят равномерно и не трябва да се разбъркват междувременно.

Можете да затопляте готови ястия на порции (месо, зеленчуци, картофи) също както отделни хранителни продукти.

### Съдове за готвене

Малки количества могат да се затоплят в чиния, по-големи количества в съдове за готвене.

### Време

За ястие в чиния настройте 10–12 минути. Повече чинии изискват малко по-дълго време.

Ако стартирате няколко процеса на загряване един след друг, за втория и следващите процеси намалете времето с около 5 минути, тъй като работната камера е още топла.

### Влага

Колкото по-влажен е хранителният продукт, толкова по-малко влага трябва да се настрои.

### Препоръки

- Не загрявайте цели големите парчета, например печено, а разделяйте на порции в чинии.
- Разполовявайте целите парчета, например пълнените пиперки или руладините.
- Затопляйте сосовете отделно. Изключение правят храни, които се готвят в сос (например гулаш).
- Вземете под внимание, че панираните хранителни продукти, например шницелите, не остават хрупкави.

При затопляне хранителните продукти не трябва да се покриват.

### Настройки

Reheat 

или

Combi mode  | Combi Fan plus

Температура: вижте таблицата

Влажност: вижте таблицата

Време: вижте таблицата

## Други приложения

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности. Ние препоръчваме първо да изберете по-краткото време. При необходимост можете да удължете времето.


Хранителен продукт	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒* [min]
<b>Зеленчуци</b>			
Моркови Карфиол Алабаш Боб	120	70	8–10
<b>Гарнитури</b>			
Нудели Ориз Картофи, разполовени по дължина	120	70	8–10
Кнедли Картофено пюре	140	70	18–20
<b>Месо и птици</b>			
Печено на резени, дебелина 1,5 cm Руладини, нарязани на резени Гулаш Агнешко рагу Кьонигсбергски кюфтета Пилешки шницел Пуешки шницел, нарязан на резени	140	70	11–13
<b>Риба</b>			
Рибно филе Рибни руладини, разполовени	140	70	10–12
<b>Ястия в чиния</b>			
Спагети, доматиен сос Свинско печено, картофи, зеленчуци Пълнени пиперки (разполовени), ориз Пиле фрикасе, ориз Зеленчукова супа Кремсупа Бистра супа Гювеч	120	70	10–12

🌡️ температура, 💧 влага, 🕒 време

\* Времената са валидни за хранителни продукти, загревани в чиния.

### Размразяване

При размразяване във фурната с пара Вие постигате значително по-кратки времена на размразяване, отколкото при стайна температура.

 **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.

Обработете хранителните продукти веднага след като изтече времето за изравняване на температурата.

### Температура

Оптималната температура на размразяване е 60 °C.

**Изключения:** Кайма и дивеч 50 °C.

### Подготовка/последваща обработка

При необходимост за размразяване отстранете опаковката.

**Изключения:** Размразявайте хляба и хлебните изделия в опаковката, тъй като в противен случай те поемат влага и омекват.

След размразяване оставяйте хранителните продукти да постоят още няколко минути на стайна температура. Това време е необходимо, за да се разпредели топлината равномерно отвън навътре.

### Съдове за готвене

При размразяване на капещи хранителни продукти, като птици, използвайте перфориран съд за готвене с подложена универсална тава. Така размразяваният продукт не се потапя в течността от размразяването.

Некапещи хранителни продукти могат да се размразяват в неперфориран съд за готвене.


### Препоръки

- Рибата не трябва да е напълно размразена, за да се готви. Достатъчно е повърхността да е достатъчно мека, за да поеме подправките. За тази цел са достатъчни, в зависимост от дебелината, 2–5 минути.
- След половината от времето за размразяване отделете един от друг замразените продукти, напр. ягодите и парчета месо, и ги разпределете.
- Не замразявайте отново продукти, които вече са размразявани веднъж.
- Размразявайте замразените готови ястия, както е посочено на опаковката.

### Настройки

Defrost 

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време за размразяване: вижте таблицата

Време за изравняване: вижте таблицата

## Други приложения

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности. Ние препоръчваме първо да изберете по-краткото време за размразяване. При необходимост можете да удължите времето за размразяване.

Замразен продукт	Количество	°C [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
<b>Млечни продукти</b>				
Сирене/кашкавал на резени	125 g	60	15	10
Извара	250 g	60	20–25	10–15
Сметана	250 g	60	20–25	10–15
Меко сирене	100 g	60	15	10–15
<b>Плодове</b>				
Ябълков мус	250 g	60	20–25	10–15
Ябълка на парчета	250 g	60	20–25	10–15
Кайсии	500 g	60	25–28	15–20
Ягоди	300 g	60	8–10	10–12
Малини/касис	300 g	60	8	10–12
Череши	150 g	60	15	10–15
Праскови	500 g	60	25–28	15–20
Сливи	250 g	60	20–25	10–15
Цариградско грозде	250 g	60	20–22	10–15
<b>Зеленчуци</b>				
замразени в блок	300 g	60	20–25	10–15
<b>Риба</b>				
Рибно филе	400 g	60	15	10–15
Пъстърва	500 g	60	15–18	10–15
Омари	300 g	60	25–30	10–15
Раци	300 g	60	4–6	5
<b>Готови ястия</b>				
Месо, зеленчуци, гарнитурa/гювеч/супи	480 g	60	20–25	10–15

## Други приложения

Замразен продукт	Количество	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
<b>Месо</b>				
Печено, на шайби	по 125–150 g	60	8–10	15–20
Кайма	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Гулаш	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Черен дроб	250 g	60	20–25	10–15
Заешко гръбче	500 g	50	30–40	10–15
Сърнешко гръбче	1000 g	50	40–50	10–15
Шницел/котлет/наденица	800 g	60	25–35	15–20
<b>Птиче месо</b>				
Пиле	1000 g	60	40	15–20
Пилешки бутчета	150 g	60	20–25	10–15
Пилешки шницел	500 g	60	25–30	10–15
Пуешки бутчета	500 g	60	40–45	10–15
<b>Печива</b>				
Многолистно тесто/тесто с мая	–	60	10–12	10–15
Сладки/сладкиши от кексово тесто	400 g	60	15	10–15
<b>Хляб/хлебчета</b>				
Хлебчета	–	60	30	2
Черен хляб, нарязан	250 g	60	40	15
Пълнозърнест хляб, нарязан	250 g	60	65	15
Бял хляб, нарязан	150 g	60	30	20

🌡️ температура, ⌚ време за размразяване/⌛ време за изравняване на температурата

## Други приложения

### Mix & Match

За лесно и просто приготвяне на ястия в чиния разполагате със специалното приложение Mix & Match. С това приложение можете да загрявате сготвени вече хранителни продукти (полуфабрикати) или от пресни хранителни продукти да пригответе готова порция и да я запечете в чиния.

При приготвянето имате възможност да изберете съответно между хрупкав, зачервен или щадящо приготвен хранителен продукт със сочна повърхност без допълнително зачервяване.

Използвайте само хранителни продукти, които са напълно чисти. Ако имате съмнения, ги изхвърлете.

**Съвет:** Препоръчваме за специалното приложение Mix & Match да използвате приложението на Miele. С приложението на Miele можете интерактивно да съставите Вашата порция в чиния от различни съставки и да прехвърлите програмните настройки към Вашата фурна с пара.

За тази функция трябва да свържете Вашата фурна с пара с WLAN мрежата. Как да направите това, ще научите в глава “Първо пускане в експлоатация”, раздел “Miele@home”.

Ако не използвате приложението на Miele, спазвайте дадените по-долу указания и съставете Вашето ястие в чиния с помощта на таблиците за готвене.

### Съдове за готвене

Използвайте:

- плоска чиния или малка форма за печене
- дълбока купичка или чаша за хранене с добавяне на течност

Печива от тесто, пица, палачинки и други подобни можете да сложите директно върху скарата (при необходимост с хартия за печене).

Пластмасовите съдове на полуфабрикатите не са достатъчно топлоустойчиви.

Прехвърлете полуфабрикатите в собствен съд за готвене.

### Указания за затопляне на ястия в чиния

- За фритирани и запечени отгоре хранителни продукти използвайте Crispy reheating, а за сготвени или сварени продукти – Gentle reheating.
- Вземете под внимание, че само хранителни продукти, които са били хрупкави преди претоплянето, стават с Crispy reheating отново хрупкави.
- Продуктите не трябва да са по-високи от 2–2,5 cm. По-високите продукти прехвърляйте в плосък съд (напр. гювеч) или режете компактните парчета на резени (напр. руладици, запеканки).
- Топлете нуделите само ако са смесени със сос.
- От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода. Преди сервиране избършете водните капки.



### Указания за готвене на ястия в чиния

- От бульона на месото и рибата можете много лесно да направите сос: преди печене добавете към суровото месо или суровата риба 1 ч.л. съгъстител за сосове. Преди сервиране разбъркайте соса с вилица, за да се образува хомогенна смес. Вместо съгъстител за сосове можете да ползвате също 1 ч.л. картофено пюре на прах (полуфабрикат) или 1 в.н. гума гуар.
- Различните времена за готвене на хранителните продукти можете да компенсирате с едрината на нарязване: колкото по-кратко е времето за готвене, толкова по-големи трябва да са парчетата (напр. големи розички карфиол). Колкото по-дълго е времето за готвене, толкова по-малки трябва да са парчетата (напр. картофи на кубчета).
- Различните времена за готвене можете да компенсирате и с нареждане по слоеве: сложете продукта с по-кратко време за готвене под продукта с по-дълго време или забъркайте продуктите като за запеканка.
- За да избегнете изсъхване на хранителните продукти, добавете към своето ястие в чиния сос или марината. Можете да използвате също и кашкавал или бекон.

### Съставяне на ястие в чиния от различни компоненти

За добър резултат от готвенето трябва така да комбинирате отделните компоненти на ястието в чиния като месо, гарнитур и зеленчуци, че да може да бъде избрана обща настройка за зачервяването. Тази настройка трябва да бъде подходяща или най-малкото условно подходяща за всички хранителни продукти на блюдото.

Ние препоръчваме следния начин на действие:

- Въз основа на таблиците за готвене изберете основна съставка, напр. говежди стек.
- Изберете други съставки, които изискват еднакви настройки за зачервяването, напр. зелен боб и ориз.

## Други приложения

### Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене съдържат, наред с данни относно големината на парчетата или степента на преработка на продукта, и указания относно приготвянето.


Зачервяването се изобразява на дисплея чрез лента със седем сегмента. Принципно е в сила: колкото повече сегменти са запълнени, толкова по-дълго е времето за готвене.

С помощта на символите можете да установите коя настройка е подходяща за зачервяване на съответния хранителен продукт:

Символ	Значение
—	неподходяща
□	условно подходяща
■	подходяща

### Използване на специалното приложение Mix & Match

По време на приготвянето хранителните продукти не трябва да се покриват.

- Подгответе съответно хранителните продукти.
  - Изберете Further  | Special applications | Mix & Match.
  - Ако приготвяте вече **сготвени** хранителни продукти, изберете Gentle reheating или Crispy reheating.
  - Ако приготвяте **пресни** или само запечени хранителни продукти, изберете Gentle cooking или Crispy cooking.
  - При необходимост променете настройката за зачервяването.
  - Потвърдете с *OK*.
  - Поставете продукта върху скарата на ниво 2.
  - Потвърдете с *OK*.
- Можете да стартирате процеса на готвене веднага или със закъснение.
- Ако след завършване на процеса на готвене ястието все още не е изпечено според Вашите желания, изберете Cont. browning.








































### Затопляне на хранителни продукти със специалното приложение “Crispy reheating”

Хранителен продукт	Настройка с лента със сегменти Зачервяване
Ябълков щрудел, височина 4 cm, изцяло опечен	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Камамбер за печене, 75 g, изцяло опечен	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Багета, изцяло опечена	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Хапки от многолистно тесто, изцяло опечени	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Пържено тофу <sup>1</sup> , изцяло сготвено	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Хлебчета, предварително запечени или изцяло опечени, съхранявани	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Чийзбургер, изцяло опечен	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Чили кон карне <sup>1</sup> , височина 2 cm, изцяло сготвено	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Дребни чабати, предварително запечени или изцяло опечени, съхранявани	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Фламкухен, изцяло опечен	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Месо, нарязано на ивици <sup>1</sup> , предварително запечено или изцяло сготвено	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Фрикадели <sup>1</sup> (свинско месо), 60 g, изцяло сготвени	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Пролетно рулце, 100 g, изцяло опечено	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Кайзершмарн <sup>1</sup> , дълбоко замразен, започнал да се размразява	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Картофи, предимно твърди при варене, на кръгчета, изцяло сготвени	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Картофени крокети, изцяло опечени	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Лазаня <sup>1</sup> , височина 3 cm, изцяло сготвена	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Нудели на фурна <sup>1</sup> , височина 4,5 cm, изцяло сготвени	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___
Палачинки <sup>1</sup>	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Пица, изцяло опечена	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Киш, височина 3,5 cm, изцяло опечен	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Картофени палачинки <sup>1</sup> , изцяло сготвени	___ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Триъгълни ръози, изцяло опечени	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___
Шницел, изцяло сготвен	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___

<sup>1</sup> не става хрупкава, трябва само да се затопли достатъчно (> 65 °C).

## Други приложения

### Готвене на хранителни продукти със специалното приложение “Crispy cooking”

Хранителен продукт	Указания относно приготвянето	Настройка с лента със сегменти зачервяване
<b>Месо<sup>1</sup></b>		
Наденица, 100 g, варена	нарязана	___ _ _ _ _ 
Фрикадели, 60 g, височина 2,5 cm	Кайма с подправки	___ _ _ _ _ 
Пилешки гърди, височина 3 cm, сурови	естествени, с подправки	__  _ _ _ _
Пилешко долно бутче, сурово	мариновано	___ _ _  
Стек от телешко контрафиле, височина 2,5 cm, сурово	мариновано, със сос	 _ _ _ _ _
Котлет каслер, височина 3,5 cm, суров	–	___  
Агнешки котлет, височина 2 cm, суров	маринован	  _ _ _ _
Говежди стек, височина 3 cm, суров	маринован	__   _ _ _ _
Свинско филе, височина 4 cm, сурово	в сланина, сол, пипер	  
Свински котлет, височина 1,5 cm, суров	паниран, леко намазан с мазнина	___ _ _ _ _ 
<b>Риба<sup>1</sup></b>		
Котлет от атлантическа камбала, височина 3 cm, суров	маринован	  _ _ _ _ _
Филе от треска, височина 3,5 cm, сурово	мариновано	  
Филе от съомга, височина 3 cm, сурово	с подправки	  
Филе от американска треска, височина 3 cm, сурово	с подправки, топинг: спанак, фета	  _ _ _ _ _
Филе от риба тон, височина 3 cm, сурово	мариновано	___ _  _ _ _ _ _
Шишче от сом, кубчета по 50 g, сурово	мариновано, със сланина	__   
<b>Зеленчуци</b>		
Патладжан, височина 2 cm, суров	маринован	___ _ _  
Карфиол, на едри розички, суров	сол, пипер, крутони с масло	  
Броколи, на едри розички, сурово	сос със сирене	 
Зелен фасул в сланина, суров	обвит в сланина, с подправки	___  

## Други приложения

Хранителен продукт	Указания относно приготвянето	Настройка с лента със сегменти зачервяване
Картофи, твърди при варене, на кръгчета по 3 mm, сурови	масло, сол или сирене	___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Алабаш, на резени по 2 cm, суров	сол, пипер, индийско орехче	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Тиква, на кубчета по 2 cm, сурова	сол, пипер, олио от тиквено семе	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Царевица на кочани, сурова	сол, масло	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _
Моркови, на кръгчета по 2 cm, сурови	сол, пипер, масло	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Чушки, на едри парчета, сурови	мариновани	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _
Тиквички, на кръгчета по 2 cm, сурови	мариновани	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _
<b>Паста/ориз</b>		
Пресни нудели, тортелини, предварително приготвени	–	<input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Лазаня, височина 3 cm, предварително приготвена	–	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Нудели на фурна, височина 2 cm, предварително приготвени	–	<input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Ориз, натурален ориз, време за готвене 8 минути, суров	сол, 1 : 2 (ориз : течност)	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Ориз, бланширан ориз, време за готвене 8–12 минути, суров	сол, 1 : 1,5 (ориз : течност)	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _
Ориз, предварително приготвен	–	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
<b>Пица и др.</b>		
Камамбер за печене, 25 g, дълбоко замразен	започнал да се размразява	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Багета, дълбоко замразена или предварително запечена	започнала да се размразява	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Хлебчета, дълбоко замразени или предварително запечени	започнали да се размразяват	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _
Чийзбургер, предварително запечен	–	<input checked="" type="checkbox"/> ___ _ _ _ _
Фурми в сланина, сурови	–	___ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _
Фламкухен, суров	полагане на тесто от хладилната витрина	___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _
Пролетно рулце, 100 g, дълбоко замразено	започнало да се размразява	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _
Грилован кашкавал, 90 g, предварително приготвен	–	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Картофени крокети, дълбоко замразени	започнали да се размразяват	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ___ _ _ _ _

## Други приложения

Хранителен продукт	Указания относно приготвянето	Настройка с лента със сегменти зачервяване
Гночи, предварително приготвени	масло, сол, сирене	■ _ _ _ _ _
Картофени палачинки (полуголото тесто), сурови	леко намазани с мазнина	_ _ □ ■ □ _ _
Шупфнудели, предварително приготвени	–	□ □ ■ □ □ □ _
Пържено тофу, 80 g, изцяло сготвено	–	■ _ _ _ _ _
Пица, изцяло опечена	–	□ ■ □ _ _ _ _
Триъгълни ръоци, дълбоко замразени	започнали да се размразяват	■ □ _ _ _ _ _
Лучен пай, височина 2,5 cm	предварително запечен	_ _ _ _ _ ■ □
<b>Десерти</b>		
Кайзершмарн, изцяло сготвен	–	_ _ □ □ ■ □ □ _

<sup>1</sup> Добавете 1 ч.л. сгъстител за сосове към суровото месо/суровата риба.

## Подходящи хранителни продукти за специалното приложение “Gentle cooking”

Хранителен продукт	Указание за приготвяне
<b>Месо<sup>1</sup></b>	
Боквурст (свинско месо), 100 g, изцяло сготвен	–
Шишче с говеждо филе, на кубчета по 50 g, сурово	мариновано, със сланина
Шишче със свинско месо, на кубчета по 50 g, сурово	мариновано, с чушки и лук
Пилешки гърди, височина 3 cm, сурови	естествени, с подправки
Стек от телешко контрафиле, височина 2,5 cm, сурово	маринован, в сос
Каселер, височина 3,5 cm, суров	–
<b>Риба<sup>1</sup></b>	
Пъстърва, цяла 350 g, сурова	с подправки, пълнеж: масло, билки
Котлет от атлантическа камбала, височина 3 cm, суров	маринован
Филе от треска, височина 3,5 cm, сурово	мариновано
Филе от съомга, височина 3 cm, сурово	с подправки
Филе от американска треска, 180 g	топинг: спанак и крем фреш (пълномаслена заквасена сметана)

## Други приложения

Хранителен продукт	Указание за приготвяне
Филе от риба тон, височина 3 cm, сурово	мариновано
Шишче от сом, кубчета по 50 g	мариновано, със сланина
<b>Зеленчуци</b>	
Карфиол, на едри розички, суров	с подправки
Броколи, на едри розички, сурово	с подправки, със/без сос от сирене
Картофи, твърди при варене, на четвъртини/на парчета, сурови	сол
Алабаш, на резени по 2 cm, суров	сол, пипер, индийско орехче
Тиква, на кубчета по 1,5 cm, сурова	сол, пипер, олио от тиквено семе
Царевица на кочани, сурова	сол, масло
Моркови, на кръгчета по 2 cm, сурови	сол, пипер, масло
Чушки, на едри парчета, сурови	мариновани
Брюкселско зеле, цяло, сурово	сол, пипер, индийско орехче
Аспержи, стъбла, цели, сурови	сол, масло
Сладки картофи, на кубчета/парчета по 1,5 cm, сурови	сол
Тиквички, на кръгчета по 2 cm, сурови	мариновани
<b>Паста/ориз</b>	
Пресни нудели, тортелини, предварително приготвени	сос
Макарони, къси, сурови	сол, 1 : 3 (тестено изделие : вода)
Ориз, ориз басмати, време за готвене 10 минути, суров	сол, 1 : 2,5 (ориз : течност)
Ориз, натурален ориз, време за готвене 8 минути, суров	сол, 1 : 2 (ориз : течност)
Ориз, бланширан ориз, време за готвене 8–12 минути, суров	сол, 1 : 2 (ориз : течност)
Ориз, кръглозърнест ориз, изцяло сготвен	–
Фиде, сурово	покрито с бульон
<b>Пица и др.</b>	
Гночи, предварително приготвени	сол, масло
Картофено пюре, изцяло приготвено	–
Шупфнудели, предварително приготвени	сол, масло

<sup>1</sup> Добавете 1 ч.л. съгъстител за сосове към суровото месо/суровата риба.

## Други приложения

### Menu cooking – автоматично


При автоматично приготвяне на меню можете да съставите меню от максимално 3 хранителни продукта, например риба с ориз и зеленчуци.

При приготвяне на меню хранителните продукти се поставят в работната камера с отлагане във времето, за да са готови по едно и също време.

При това изборът на хранителните продукти може да се извършва в произволна последователност, тъй като фурната с пара ги сортира автоматично според продължителността на времето на готвене и съответно Ви показва кога да се постави всеки един от тях.

Функциите Finish at и Start at не се предлагат при приготвяне на меню.

### Използване на специалното приложение Menu cooking

- Изберете Further  | Special applications | Menu cooking.
- Изберете желания хранителен продукт.

В зависимост от хранителния продукт следват запитвания за големината, теглото и степента на запичане.

- Изберете желаните стойности и ги потвърдете съответно с *OK*.
- Изберете Add food.
- Изберете желаните хранителни продукти и процедирайте както при първия хранителен продукт.
- Повторете процедурата съответно за третия хранителен продукт.

След потвърждаване на Start Menu cooking Вие получавате указание да поставите хранителния продукт с най-дълго време за готвене в работната камера.

- Когато готвите капещи или оцветяващи хранителни продукти в перфориран съд за готвене, поставяйте ги директно над универсалната тава. Така избягвате смесване на вкусове или оцветявания вследствие на капещата течност.

След края на фазата на загряване Ви се показва моментът, в който трябва да се постави следващият хранителен продукт. Когато дойде този момент, прозвучава сигнал.

Този процес се повтаря съответно за третия хранителен продукт.

Можете да съставите меню и от хранителни продукти, които не са изброени. Допълнителна информация по тази тема ще намерите в глава “Готвене с пара”, раздел “Приготвяне на меню – ръчно”.

### Консервиране

Използвайте само здрави, пресни хранителни продукти без натъртени и загнили места.

### Буркани

Използвайте само здрави, чисти измити буркани и принадлежности. Можете да използвате буркани с винтови капачки, както и с капаци за буркани и гумени уплътнения.

Внимавайте бурканите да са еднакво високи, за да може всичко да се консервира равномерно.

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



### Плодове

Изберете грижливо плодовете, измийте ги за кратко, но основно и ги оставете да се отцедят. Мийте ягодови плодове много внимателно, те са много чувствителни и бързо се намачкват.

При необходимост обелете, отстранете дръжки, семки или костилки. Нарезете едрите плодове. Нарезете на пример ябълките на парчета.

Надупчете по-едни плодове с костилки (сливи, кайсии) няколко пъти с вилица или дървена клечка, тъй като иначе се пръскат.

### Зеленчуци

Измийте, почистете и нарежете зеленчуците.

Бланширайте зеленчуците преди консервиране, за да запазят цвета си (вижте глава “Други приложения”, раздел “Бланширане”).

### Количество за пълнене

Напълнете свободно хранителните продукти в бурканите максимално до 3 cm под ръба. Клетъчните стени ще се разрушат ако продуктите се притискат. Леко чукнете буркана върху мека кърпа, за да може съдържанието да се разпредели равномерно. Напълнете бурканите с течност. Продуктите трябва да се покрият.

За плодовете използвайте разтвор на захар, при зеленчуците по желание разтвор със сол или оцет.

### Месо и колбаси

Печете или варете месото преди консервиране почти до готовност. За напълване ползвайте соса от печенето, който можете да допълните с вода, или бульона, в който е вряло месото. Внимавайте, ръбът на бурканите да е почистен от мазнина.

Напълнете бурканите с колбас до половината, тъй като по време на консервиране масата се надига.



### Препоръки

- Използвайте последващата топлина, като извадите бурканите от работната камера 30 минути след изключване.
- Оставете бурканите покрити с кърпа около 24 часа да се охладят бавно.

### Консервиране на хранителни продукти

- Поставете перфориран съд за готвене или скарата на ниво 1.
- Поставете бурканите в съда за готвене или върху скарата. Бурканите не трябва да се допират.

### Настройки

Further  | Special applications | Bottling или  
Steam cooking 

Температура: вижте таблицата  
Продължителност на консервирането:  
вижте таблицата

## Други приложения

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности.

Продукти за консервиране	🌡️ [°C]	⌚* [min]
<b>Ягодови плодове</b>		
Касис	80	50
Цариградско грозде	80	55
Червени боровинки	80	55
<b>Костилкови плодове</b>		
Череша	85	55
Джанки	85	55
Сливи	85	55
Праскови	85	55
Сливи ренглоти	85	55
<b>Семкови плодове</b>		
Ябълки	90	50
Ябълков мус	90	65
Дюли	90	65
<b>Зеленчуци</b>		
Боб	100	120
Бакла	100	120
Краставици	90	55
Червено цвекло	100	60
<b>Месо</b>		
Предварително сварено	90	90
Печено	90	90

🌡️ температура, ⌚ продължителност на консервирането

\* Продължителността на консервирането е валидна за буркани от 1,0 l. При буркани от 0,5 l времето се намалява с 15 минути, при такива, от 0,25 l – с 20 минути.

### Консервиране на сладкиши

Подходящи за консервиране са кексово, пандишпаново тесто и тесто с мая. Сладкишът има трайност около 6 месеца.

Сладкиш **с плодове не може да се съхранява**, той трябва да се консумира до 2 дни.





Използвайте само здрави, чисто измити буркани и аксесоари. Бурканите трябва да са по-тесни в долната част (буркани за обръщане). Най-подходящи са буркани по 0,25 l.

Бурканите трябва да могат да се затварят с уплътняващ пръстен, стъклен капак и стягаща скоба.



Внимавайте бурканите да са еднакво високи, за да може всичко да се консервира равномерно.

- Намажете бурканите до около 1 cm под ръба с масло.
- Поръсете буркана с галета (брашно за панировка).
- Напълнете бурканите  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{2}{3}$  с тесто (в зависимост от рецептата). Внимавайте ръбът на буркана да остане чист.
- Поставете скарата на ниво 1.
- Поставете **отворените** буркани с еднакъв размер върху скарата. Бурканите не трябва да се допират.
- Затворете бурканите **веднага** след консервирането с пръстен, капак и скоба; сладкишът не трябва да се охлажда. Ако тестото е излязло над ръба, то може да се притисне със стъкления капак обратно в буркана.

Посочените в таблицата времена са ориентировъчни стойности. Ние препоръчваме първо да изберете по-краткото време на консервиране. При необходимост можете да удължете времето на консервиране.

Вид тесто	Работен режим	Стъпка	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Кексово тесто		—	160	—	35–45
Пандишпан		—	160	—	50–55
Тесто с мая	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ температура, 💧 влага, 🕒 времетраене на консервирането

 горно/долно нагряване,  комбинирано готвене + горно/долно нагряване

## Други приложения


### Drying


За сушене или съхнене използвайте само специалното приложение Drying или режима Combi Fan plus, за да може да се отдели влагата.

Банани, ананас и гъби пачи крак не са подходящи за сушене.

- Нарезете продуктите за сушене на еднакво големи парчета.
- Завийте решетката за печене с хартия за печене и разпределете продуктите за сушене равномерно и по възможност на един слой върху решетката за печене.
- Оставете плодовете или зеленчуците да изстинат след сушене.
- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.  
За да предотвратите образуване на мухъл и разлагане, внимавайте за това в съда за съхранение да не попада влага.



### Настройки

Further  | Special applications | Drying  
Температура: вижте таблицата  
Време на сушене: вижте таблицата или

Combi mode  | Combi Fan plus  
Температура: вижте таблицата  
Влажност: 0 %  
Време на сушене: вижте таблицата

Посочените в таблицата времена за сушене са ориентировъчни стойности. Ние препоръчваме първо да изберете по-краткото време за сушене. При необходимост можете да удължете времето.

Продукти за сушене	 [°C]	 [h]
Ябълка, кръгове	70	6–8
Кайсии, разполовени, с извадени костилки	60–70	10–12
Круши, на парчета	70	7–9
Билки	40	1,5–2,5
Гъби*	50	5–7
Домати, на кръгчета	70	7–9
Цитрусови плодове, на кръгчета	70	8–9
Сини сливи, с извадени костилки	60–70	10–12

 температура,  време за сушене (часове)


\* За сушене са подходящи манатарки, шийтаке, смръчкули, юдино ухо и канеленокафяви манатарки. Гъбите са достатъчно изсушени, когато са “шумолящо сухи”.

### Използване на Sabbath programme и Yom-Tov

Специалните приложения Sabbath programme и Yom-Tov служат за поддържане на религиозни обичаи.

Следвайте инструкциите на дисплея, за да изпълните изискванията за Шабат.

Фурната с пара се нагрява до настроената от Вас температура и поддържа тази температура в продължение на максимум 24 часа (Sabbath programme) или 76 часа (Yom-Tov). И при двете специални приложения фурната с пара се изключва автоматично след 76 часа.

- Поставете храната във фурната.
- Изберете Further  | Special applications.
- Изберете Sabbath programme.
- Изберете желаното специално приложение (Sabbath programme или Yom-Tov).

Когато сте настроили кратковременен процес или аларма, не можете да стартирате специалното приложение.

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

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


### Използване на Sabbath programme

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

- Настройте температурата.
- Потвърдете с ОК.

Показват се Sabbath programme и настроената температура.


Нагревателят на фурната се включва ок. 30 секунди след като затворите вратата. Вътрешното осветление на фурната остава включено по време на целия процес на готвене.

Часът не се показва на дисплея. Всички сензорни бутони (освен бутона Вкл./Изкл. ) не реагират.

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

Ако съобщението **не** се покаже, фурната с пара не се загарява и можете да отворите и затворите вратата. Веднага щом отворите вратата един път, нагревателят на фурната **остава изключен** до края на специалното приложение.

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

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

След края на специалното приложение угасва указанието Sabbath – do not open the door и нагревателят на фурна-

## Други приложения

---

та се изключва. Другите указания продължават да се показват на дисплея, докато фурната с пара се изключи автоматично след 76 часа.

### Използване на Yom-Tov


Това специално приложение е подходящо за поредица от празнични дни в рамките на седмицата. С него можете да затопляте храните за максимално 76 часа. През това време можете да отваряте и затваряте вратата многократно.

■ Настройте температурата.

■ Потвърдете с *OK*.


Показват се Yom-Tov и настроената температура.

Нагревателят на фурната се включва ок. 30 секунди след като затворите вратата. Вътрешното осветление на фурната остава включено по време на целия процес на готвене.

Часът не се показва на дисплея. Всички сензорни бутони (освен бутона Вкл./Изкл. ) не реагират.

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

Ако съобщението **не** се покаже, можете да отваряте и затваряте вратата многократно. Нагревателят на фурната **остава включен**.

■ Ако желаете да прекратите преждевременно специалното приложение, изключете фурната с пара с бутон Вкл./Изкл. .

Нагревателят на фурната остава включен до края на специалното приложение. Фурната с пара се изключва автоматично след 76 часа.

### Изцеждане на сок

Във Вашата фурна с пара можете да изцеждате сок от меки и средно твърди плодове.

Презрели плодове са най-подходящи за получаване на сок: колкото по-узрели са плодовете, толкова по-обилен и по-ароматен е сокът.

### Подготовка

Изберете и измийте плодовете за сока. Изрежете повредените места.

Отстранете дръжките от гроздето и вишните, тъй като те съдържат горчиви вещества. Ягодите няма нужда да се почистват от дръжките.

Големите плодове, като ябълки, нарежете на кубчета с дебелина 2 cm. Колкото са по-твърди плодовете, на толкова по-малки парченца трябва да бъдат нарязани.

### Препоръки

- За подобряване на вкуса смесвайте сладки и кисели плодове.
- При повечето сортове плодове се увеличава отделянето на сок и се подобрява аромата, когато се поръсят със захар и се оставят няколко часа. Ние препоръчваме на 1 kg сладки плодове 50–100 g захар, на 1 kg кисели плодове 100–150 g захар.
- Ако искате да съхранявате получения сок, напълнете го горещ в чисти бутилки и веднага ги затворете.

### Изцеждане на плодове

- Поставете подготвените плодове в перфориран съд за готвене.
- За да се събере сокът, поставете отдолу неперфориран съд за готвене или универсалната тава.

### Настройки

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: 40–70 минути

## Други приложения

---


### Бланширане

Зеленчуци, които трябва да бъдат замразени, трябва предварително да бъдат бланширани. Качеството на хранителните продукти се запазва по-добре по време на съхранението.

При зеленчуци, които се бланшират преди по-нататъшна обработка, цветът се запазва по-добре.

- Поставете подготвените зеленчуци в перфориран съд за готвене.
- След бланширането поставете зеленчуците във вода с лед за бързо охлаждане. След това ги изцедете.

### Настройки

Further  | Special applications |  
Blanching

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за бланширане: 1 минута


### Стерилизиране на съдове

Стерилизирани във фурната с пара съдове и бебешки шишета са стерилизирани след завършване на програмата по смисъла на известното изваряване. Преди това обаче с помощта на указанията на производителя проверете дали всички части са устойчиви на температура (до 100 °C) и пара.

Разглобете бебешките шишета на съставните им части. Сглобете шишетата отново едва след като са напълно изсъхнали. Само по този начин може да се избегне ново заразяване с микроорганизми.

- Поставете всички части на съдовете на скарата или в перфориран съд за готвене така, че да не се допират (легнали или с отвора надолу). Така горещата пара може безпрепятствено да обтече отделните части.

### Настройки

Further  | Special applications | Disinfect items

Време: 1 минута до 10 часа

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: 15 минути




### Heat crockery

При предварително загряване на съдовете храната не изстива толкова бързо.

Използвайте термоустойчиви съдове.

- Поставете решетката за печене на ниво 2 и сложете върху нея съдовете, които трябва да се затоплят. В зависимост от размера на съда, можете също така да поставите решетката за печене с плоскостта за поставяне нагоре върху дъното на работната камера и да поставите съда върху нея. При необходимост можете допълнително да демонтирате решетките за поставяне.
- Изберете Further  | Special applications.
- Изберете Heat crockery.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.


Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера, решетките за поставяне и принадлежностите. От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода.

За изваждане на съда слагайте кухненски ръкавици.

### Keeping warm

Можете да запазите ястията в работната камера топли до 2 часа.

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

- Изберете Further  | Special applications.
- Изберете Keeping warm.
- Сложете ястието, което трябва да се запази топло в работната камера и потвърдете с *OK*.
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо, и настройте времето.


## Други приложения


---

### Втасване на тесто

- Пригответе тестото в съответствие с рецептата.
- Сложете отворения съд с тестото в перфориран съд за готвене или върху поставената скара. В зависимост от големината на съда с тестото, върху пода на работната камера можете да поставите също и решетката с плоскостта за поставяне нагоре и да сложите съда с тестото върху нея. При необходимост можете допълнително да демонтирате решетките за поставяне.

#### Настройки

Further  | Special applications | Prove dough  
или

Steam cooking 

Температура: 30 °C

Влажност: 100 %

Време: съгласно данните в рецептата

### Затопляне на мокри кърпи

- Навлажнете кърпи за ръце и ги навийте стегнато.
- Поставете кърпите една до друга в перфориран съд за готвене.

#### Настройки

Automatic programmes  | Special | Heat damp flannels

или

Steam cooking 

Температура: 70 °C

Време на готвене: 2 минути

### Разтопяване на желатин

- Накиснете **листа желатин** 5 минути в купа със студена вода. Листата желатин трябва да бъдат добре покрити с вода. Изцедете листата желатин и излейте водата от купата. Върнете изцедените листа желатин обратно в купата.
- Поставете **смян** желатин в купа и добавете толкова вода, колкото е посочено на опаковката.
- Покрийте съда и го поставете в перфориран съд за готвене.

#### Настройки

Automatic programmes  | Special | Dissolve gelatine

или

Steam cooking 

Температура: 90 °C

Време за готвене: 1 минута

### Разтопяване на мед

- Леко развийте капака и поставете буркана в перфориран съд за готвене.
- Междувременно разбъркайте един път меда.


При втечняване (декристализиране) на мед с температура от 60 °C основният фокус лежи върху повторното получаване на хранителен продукт, който да може да се маже.

### Настройки

Automatic programmes  | Special |

Decrystallise honey

или

Steam cooking 

Температура: 60 °C

Време: 90 минути (независимо от големината на буркана или количество мед в него)

### Разтопяване на шоколад

Във фурната с пара можете да разтопявате всеки вид шоколад.

При използване на маслена глазура поставете неотворената опаковка в перфориран съд.

- Начупете шоколада на дребно.
- По-големи количества слагайте в неперфориран съд за готвене, а по-малки количества – в чаша или купа.
- Покрийте съда с термоустойчиво (до 100 °C) и паронепроницаемо фолио.
- Ако количеството е по-голямо, междувременно разбърквайте.

### Настройки

Automatic programmes  | Special | Melt chocolate

или

Steam cooking 

Температура: 65 °C

Време на готвене: 20 минути

## Други приложения

---

### Топене на сланина

Сланината не се зачервява.

- Поставете сланината (на кубчета, ленти или резени) в перфориран съд за готвене.
- Покрийте съда за готвене с термоустойчиво (до 100 °C) и паронепроницаемо фолио.

### Настройки

Automatic programmes  | Special |  
Render fat

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

### Задущаване на лук

Задущаване означава готвене в собствен сос, евентуално при добавяне на малко мазнина.

- Нарезете лука и го поставете с малко масло в перфориран съд за готвене.
- Покрийте съда за готвене с термоустойчиво (до 100 °C) и паронепроницаемо фолио.

### Настройки

Automatic programmes  | Special |  
Sweat onions

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

### Консервиране на ябълки

Трайността на съхраняване на необработени ябълки може да се увеличи.

Обработката на ябълките с пара намалява образуването на плесен. При оптимално съхранение в сухо, хладно и добре проветриво помещение трайността е 5 до 6 месеца. Това се отнася само за ябълки, а не за други семковидни плодове.

### Настройки

Automatic programmes  | Fruit | Apples |  
Whole

или

Steam cooking 

Температура: 50 °C

Време за консервиране: 5 минути

### Приготвяне на яйчен крем

- Разбийте 6 яйца с 375 ml прясно мляко (не разбивайте до пяна).
- Овкусете яйчено-млечната смес и я сложете в намазан с масло перфориран съд за готвене.

### Настройки

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

### Мармалад

Използвайте само здрави, пресни хранителни продукти без натъртени и загнили места.

### Буркани

Използвайте само здрави, чисти измити буркани с винтова капачка и вместимост максимално 250 ml.

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

### Подготовка

Изберете грижливо плодовете, измийте ги за кратко, но основно и ги оставете да се отцедят. Мийте ягодови плодове много внимателно, те са много чувствителни и бързо се намачкват.

Отстранете дръжки, семки или костилки.

Пюрирайте плодовете, иначе мармаладът няма да стегне. Към пюрето добавете съответно количество желираща захар (вижте данните на производителя). Разбъркайте добре масата.

Ако за приготвянето се използват сладки плодове/ягоди, препоръчваме добавянето на лимонена киселина.

### Приготвяне на мармалад

- Напълнете бурканите максимално до две трети.
- Поставете отворените буркани в перфориран съд за готвене или върху решетката за печене.
- След изтичане на времето за готвене оставете бурканите да стоят в продължение на 1–2 минути.
- След това затворете бурканите с капак и ги оставете да се охладят.

### Настройки

Combi mode  | Combi Fan plus

Температура: 150 °C

Влажност: 0 %

Време: 35–45 минути

## Други приложения

### Белене на хранителни продукти

- При продукти като домати, нектарини и т.н. срежете кръст откъм дръжката. Така кората се отделя по-лесно.
- Поставете продуктите в перфорирани съд за готвене, когато работите с пара, и върху универсалната тава, когато ползвате грил.
- След изваждане веднага полейте бадемите със студена вода. Иначе няма да могат да се обелят.

### Настройки

Further  | Full grill

Степен: 3

Време: вижте таблицата

Хранителен продукт	⌚ [мин]
Пипер	10
Домати	7

⌚ Времетраене

### Настройки

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: вижте таблицата

Хранителен продукт	⌚ [мин]
Кайсии	1
Бадеми	1
Нектарини	1
Пипер	4
Праскови	1
Домати	1

⌚ Времетраене

### Приготвяне на кисело мляко

Необходимо Ви е прясно мляко и като закваска кисело мляко или фермент за кисело мляко, напр. от специализиран магазин.

Използвайте натурално кисело мляко с живи култури и без добавки. Термично обработеното мляко не е подходящо.

Киселото мляко трябва да е прясно (кратко време за съхранение).

За приготвянето на кисело мляко са подходящи неохладено УНТ мляко и прясно мляко.

УНТ млякото може да бъде използвано и без да се обработва. Прясното мляко трябва преди това да се загрее на 90 °C (без да кипва) и след това да се охлади до 35 °C. При използване на прясно мляко киселото мляко става малко по-твърдо в сравнение с това, което се приготвя от УНТ мляко.

Киселото и прясното мляко трябва да имат еднаква масленост.

По време на квасенето бурканите не трябва да се местят или разклащат.


След приготвянето киселото мляко трябва веднага да се постави в хладилник.

Плътноста, маслеността и използваните в стартовото кисело мляко култури влияят на консистенцията на произведеното собствено мляко. Не всички кисели млека са подходящи за закваска.

**Съвет:** При използване на фермент за кисело мляко, то може да се направи от смес мляко/сметана. Смесете  $\frac{3}{4}$  литра мляко с  $\frac{1}{4}$  литра сметана.

- Разбъркайте 100 g кисело мляко с 1 литър прясно мляко или направете сместа със закваска за кисело мляко съгласно указанияето на опаковката.
- Налейте млечната смес в буркани и ги затворете.
- Поставете затворените буркани в перфориран съд или върху скарата. Бурканите не трябва да се допират.
- След изтичане на времето за готвене поставете бурканите веднага в хладилник. При това не движете излишно бурканите.

### Настройки

Automatic programmes  | Special | Make yoghurt

или

Steam cooking 

Температура: 40 °C

Време: 5:00 часа

### Възможни причини за лоши резултати

Киселото мляко не е плътно:  
неправилно съхраняване на закваската, веригата на охлаждане е прекъсната, опаковката е била повредена, прясното мляко не е било загрято достатъчно.


Отделила се е течност:  
Бурканите са били местени, киселото мляко не е било охладено достатъчно бързо.

Киселото мляко е на бучки:  
Прясното мляко е било загрято много силно, прясното мляко не е било качествено, млякото и закваската не са били разбъркани равномерно.


# Автоматични програми

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

## Категории

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

## Използване на автоматичните програми

■ Изберете Automatic programmes .


Показва се списъкът за избор.

■ Изберете желаната категория.

Появяват се наличните в избраната категория автоматични програми.

■ Изберете желаната автоматичната програма.

■ Следвайте указанията на дисплея.

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

## Указания за използване

- След завършване на процес на готвене оставете фурната първо да се охлади до стайна температура, преди да стартирате автоматична програма.

- Данните за теглото се отнасят за теглото на парче. Можете едновременно да пригответе едно парче съомга от 250 g или десет парчета съомга по 250 g.

- Степента на сготвяне и зачервяването се изобразяват чрез лента със седем сегмента. С помощта на полето за навигация можете да настроите желаната степен на сготвяне или зачервяване.

- За печене използвайте посочените в рецептите форми за печене.

- В категорията Rice при програмите за дългозърнест и кръглозърнест ориз допълнително имате избора General. Използвайте тази автоматична програма, когато искате да пригответе сортове дългозърнест или кръглозърнест ориз, които не са на разположение като собствена автоматична програма.

- При някои автоматични програми моментът на стартиране или приключване може да се измества с помощта на Start at или Finish at.

- В опцията на менюто Show cooking stages са изброени отделните стъпки на готвене на автоматичната програма. При някои автоматични програми допълнително имате опцията на менюто Display actions. Чрез тази опция на менюто можете да повикате необходимите действия, напр. за вкарване на храната или добавяне на съставки. По време на процеса на готвене можете да покажете действията чрез .

- Когато поставяте храната в горещата фурна, бъдете внимателни при отварянето на вратата. Може да излезе гореща пара. Отстъпете една крачка назад и изчакайте, докато парата се разсее. Внимавайте да не влизате в контакт с горещата пара и да не се допирате до горещите стени на фурната. Има опасност да се опарите или изгорите.



- Ако след завършване на автоматична програма храната все още не е сготвена според Вашите желания, изберете Cont. cooking или Continue baking.
- Автоматичните програми могат да бъдат запаметени също и като User programmes. За тази цел след завършване на автоматична програма изберете сензорния бутон ↵.

## User programmes

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

- Можете да комбинирате до 9 стъпки на готвене, за да опишете точно изпълнението на любимите си или често използвани рецепти. За всяка стъпка от процеса на готвене можете да изберете настройки, като например режим на работа, температура и време на готвене.
- Можете да въведете името на програмата, което е посочено във Вашата рецепта.

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

Други възможности за съставяне на собствени програми:

- След изпълнението на автоматична програма или на специално приложение ги запаметете като собствена програма.
- След завършване на процес на готвене го запаметете с настроеното време на готвене.

След това въведете име на програмата.

### Съставяне на собствени програми

■ Изберете User programmes .

■ Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка от готвенето.

Следвайте указанията на дисплея:

■ Изберете и потвърдете желаните настройки.

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

■ Ако е необходимо, изберете Further parameters, за да включите или изключите функциите Booster и Crisp function.

■ Изберете Finish cooking stage.

Всички настройки за първата стъпка от готвенето са определени.

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

■ Ако са необходими други стъпки на готвене, изберете Add cooking stage и процедирайте, както при стъпка на готвене 1.

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

■ След като сте определили всички необходими стъпки на готвене, изберете Save.

■ Въведете името на програмата.


■ Изберете ✓.

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

■ Потвърдете с OK.

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


## Стартиране на собствените програми


- Поставете храната в работната камера.
- Изберете User programmes .
- Изберете желаната програма.
- Изберете Allow.

Според настройките на програмата се появяват следните точки от менюто:

- Start now  
Програмата се стартира незабавно. Нагревателят на работната камера се включва веднага.
  - Finish at  
Вие определяте момента, в който да завърши програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично изключва.
  - Start at  
Вие определяте момента, в който да стартира програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.
  - Show cooking stages  
Появява се обобщението на Вашите настройки.
  - Display actions  
Появяват се нужните действия, напр. за поставяне на ястието.
- Изберете желаната точка от менюто.

Програмата стартира веднага или в зададения час.

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

- Когато програмата приключи, натиснете сензорния бутон .

## Промяна на стъпки на готвене

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

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

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


- Потвърдете с OK.

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

# User programmes

---

## Промяна на името


- Изберете User programmes .
- Изберете програмата, която искате да промените.
- Изберете Change name.
- Изберете името на програмата.
- Изберете ✓.

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



- Потвърдете с *OK*.

Програмата е преименувана.

## Изтриване на собствени програми

- Изберете User programmes .
- Изберете програмата, която искате да изтриете.
- Изберете Delete programme.
- Потвърдете заявката с *Yes*.

Програмата е изтрита.

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

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.

## Указания за печене

- Настройте време за готвене. При печене на тестени изделия не трябва да се избира продължително предварително нагряване. Тестото ще засъхне и набухвателят ще отслаби действието си.
- Като цяло можете да използвате скарата, универсалната тава и всякакви други форми за печене от термоустойчив материал.
- Поставяйте формите за печене винаги върху скарата.
- Печете дълбоко замразени продукти, пица или багети винаги върху скарата.

При много високи температури универсалната тава може да се загрее толкова силно, че в горещо състояние изобщо да не може да се извади от работната камера.

- Дълбоко замразени продукти като картофи за пържене, крокети и други подобни можете да печете в универсалната тава. По време на готвене обръщайте дълбоко замразените продукти многократно.
- Печете максимално на 2 нива едновременно. Когато приготвяте влажни сладкиши, като например сладкиш със сливи, печете само на едно ниво.

## Използване на хартия за печене

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

- Използвайте хартия за печене при приготвяне на:
  - Тестени изделия, глазирани с натриева основа, тъй като използваната натриева основа може да повреди покритата с PerfectClean повърхност
  - Теста с високото съдържание на белтък, като например пандишпан, целувки или френски макрони, тъй като тези теста залепват лесно
  - Многолистни теста или теста за щрудел
  - Дълбоко замразени продукти на скара
  - Дълбоко замразени продукти като картофи за пържене, крокети и други подобни в универсална тава

# Печене

## Препоръки за печене на тесни изделия

- За предпочитане е да използвате тъмни форми за печене. 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.
- Когато пригответе дълбоко замразени продукти като картофи за пържене, крокети, сладкиши, пица и багети, изберете средната посочена от производителя температура.
- Когато за продукта е даден интервал от време, след изтичане на по-краткото време проверете дали се е опекар. За тази цел продупчете тестото с дървена клечка. Ако няма по-лепнали влажни частици тесто по дървената клечка, печивото е готово.

## Указания относно работните режими

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

### Combi mode

Този работен режим работи с комбинация от режим на печене и влага. Повърхността на продукта за готвене не се изсушава при добавяне на пара. Хляб, хлебчета и многолистно тесто получават лъскава, хрупкава коричка. Можете да избирате между различни видове нагриване:

- Combi Fan plus
- Combi Conventional
- Combi Grill

Ние препоръчваме хляб и хлебчета да се пека в няколко стъпки на печене: в първата стъпка получават гланц чрез обработка с пара (максимална влага, ниска температура). Зачервяването се получава в следващата стъпка с висока влажност и висока температура. Изсушава се след това с ниска влажност и средна до висока температура.

**Съвет:** Рецепти и обширни таблици за готвене с данни за работните режими, температура, влага и времена на готвене ще намерите в готварската книга/рецептурник на Miele “Печене, пържене, обработване с пара”.

## Automatic programmes

Следвайте указанията на дисплея.

## Fan plus

Използвайте този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

Можете да използвате всяка форма за печене от термоустойчив материал.

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

## 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 посочената. Времето за готвене не се променя.

Печете само на едно ниво. Ако приготвяте сладки, използвайте ниво 2.

## Intensive bake

Този работен режим е подходящ за печене на сладкиши с влажна гарнировка, пица, киш и други подобни.

Вкарайте продукта на ниво 1.

## Bottom heat

Изберете този работен режим в края на печенето, ако ястието трябва да се зачерви повече от долната страна.

## Top heat

Изберете този режим в края на времето за печене, ако искате печивото да получи по-тъмен загар от горната страна.

Този работен режим е подходящ за запичане и препичане на суфлета.

## Cake plus

Използвайте този работен режим за печене на кексови теста и дълбоко замразени печива, обработени с луга.

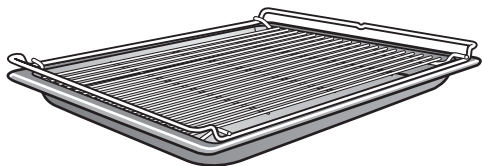
## Eco Fan heat

Този режим на работа е подходящ за енергоспестяващо приготвяне на малки количества, напр. дълбоко замразена пица или формовани сладки.

# Печено

## Указания за печене

- Никога не печете месо в замразено състояние, тъй като така то се изсушава. Преди печене размразете месото.
- Преди печенето отстранете кожата и сухожилията.
- Мариновайте и подправете месото според Вашите предпочитания.
- Ако желаете да печете едновременно няколко парчета месо, използвайте по възможност парчета с еднаква височина.
- Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара. Работната камера остава по-чиста и след това можете да използвате събрания сок от месото за приготвяне на сос.




- Преди разрязване оставете готовото печено около 10 минути да се отвърне. През това време сокът на месото има възможност да се разпредели равномерно.

## Указания относно работните режими

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

### Combi mode

Този работен режим работи с комбинация от режим на печене и влага. Повърхността на продукта за готвене не се изсушава при добавяне на пара. Месото става особено крехко и сочно и получава добре зачервена коричка. Използвайте работния режим Combi mode  за готвене на ястия от риба, месо и птиче месо.

Можете да избирате между различни видове нагряване:

- Combi Fan plus
- Combi Conventional
- Combi Grill

Ние препоръчваме месото да се пече бавно и щадящо в няколко стъпки: в първата стъпка с висока температура, за да се зачерви повърхността. Във втората стъпка с повишена влага и намалена температура. Месото се изпича равномерно и мускулният протеин се сварява, като месото става особено крехко.

**Съвет:** Рецепти и обширни таблици за готвене с данни за работните режими, температура, влага и времена на готвене ще намерите в готварската книга/рецептурник на Miele “Печене, пържене, обработване с пара”.



## Automatic programmes

Следвайте указанията на дисплея.

## Fan plus

Тези работен режим е подходящ за печене на ястия с месо и птиче месо с кафява коричка.

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


## 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 посочената. Времето за готвене не се променя.

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

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

## Печене на грил

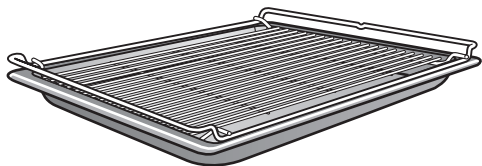
 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Ако по време на печенето на грил отворите вратата, панелът за управление се нагрива.

По време на печенето на грил дръжте вратата затворена.

### Указания за печене на грил

- При печенето на грил не е необходимо предварително загреване. Поставете ястието в студената работна камера.
- Използвайте универсалната тава с поставена върху нея скара. Изключение: когато печете на грил на ниво 3, поставете универсалната тава едно ниво по-надолу от скарата.



- При печене на риба подложете хартия за печене, изрязана по размера на продукта за печене.
- Печете високи продукти, например половинки пиле, на ниво 2, а плоски продукти, например стекове, на ниво 3.
- След  $\frac{2}{3}$  от времето за печене обърнете продукта. Изключение: рибата не трябва да се обръща.

### Препоръки относно печенето на грил

- Ако месото няма тлъстини, го мариновайте или го намажете с олио. Другите мазнини лесно стават прекалено тъмни или образуват пушек.
- Наденичките нарязвайте напречно преди печене на грил.
- Използвайте еднакви по дебелина резени риба или месо, за да могат времената на печене да не са прекалено различни.
- 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.
- Ако по-големите парчета месо вече са силно зачервени по повърхността, а вътрешността още не е опечена, поставете продукта на по-ниско ниво или продължете да печете на по-ниска степен на грила.

### **Указания относно работните режими**

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

#### **Combi Grill**

Този работен режим е подходящ за печене на грил на продукти, които трябва да се зачервят, но не трябва да се изсушават, например кочани царевича.

#### **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.

#### **Economy grill**


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

#### **Fan grill**

Този работен режим е подходящ за печене на грил на продукти с по-голям диаметър, напр. птици, рула.


## Почистване и поддръжка

### Указания за почистване и поддръжка

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателите, работната камера, решетките за поставяне и принадлежностите.

Оставете нагревателите, работната камера, решетките за поставяне и принадлежностите първо да се охладят, преди да ги почистите ръчно.

 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 на фурната с пара.

Всички повърхности могат да се оцветят или да се променят, ако използвате неподходящ за тях почистващ препарат. В частност предният панел на фурната с пара може да се повреди от почистващи препарати за фурни и препарати 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.

Силни замърсявания могат при определени обстоятелства да повредят фурната с пара.

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

За почистване в никакъв случай не използвайте промишлени, а само обикновени препарати за миене. Не използвайте алифатни почистващи и миещи препарати, съдържащи въглеродороди. От тях е възможно уплътненията да се надуват.

- Почиствайте и подсушавайте фурната с пара и принадлежностите след всяко използване.
- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

Ако извършвате предимно процеси на готвене на пара и не използвате програмата за поддръжка HydroClean, трябва поне веднъж годишно да извършвате процес на готвене с температура над 225 °C, за да се отстрани влагата и в недостъпните места на фурната с пара.

Ако не сте ползвали фурната с пара по-продължително време, почистете я още веднъж основно, за да избегнете поява на миризма и др. Накрая оставете вратата отворена.

### Неподходящи почистващи препарати

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

- почистващи препарати, които съдържат сода, амоняк, киселина или хлориди,
- почистващи препарати за премахване на котлен камък,
- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, пемза),
- почистващи препарати, съдържащи разтворители,
- почистващи препарати за съдомиялни машини,
- почистващи препарати за стъкло,
- почистващи препарати за стъклокерамични готварски плотове,
- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати),
- обезмаслители,
- остри метални стъргалки,
- телени гъби,
- спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана,
- точково почистване с механични почистващи средства,
- почистващи препарати и спрейове за фурни.

### Почистване на лицевия панел

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

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

## Почистване и поддръжка

### PerfectClean покритие

Повърхностите на универсалната тава и на комбинираната решетка за печене са **покрити с PerfectClean покритие**. Вследствие на това се създава оптичен ефект, който прави повърхността да блести в преливащи цветове. Повърхностите с PerfectClean покритие се отличават с незалепващ ефект и лесно почистване.

За оптимална употреба е важно след всяко ползване да почиствате повърхностите.

Ако повърхностите с PerfectClean покритие са покрити с остатъци от предишни ползвания, незалепващият ефект не работи. Многократното използване без почистване между ползванията може да доведе до повече разход на труд и материали за почистване.

Поради изтекли плодови сокове могат да се образуват оцветявания, които да не могат да се отстранят повече. Те обаче не влошават качествата на PerfectClean покритието.

За да не увредите незалепващия ефект, винаги отстранявайте всички остатъци от почистващи препарати.

**За да избегнете трайното увреждане на повърхностите с PerfectClean покритие, при почистването не използвайте:**

- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, пемза)
- почистващи препарати за стъклокерамични готварски плотове
- почистващи препарати за стъклокерамика и неръждаема стомана
- стоманена тел
- абразивни гъби и четки (напр. гъби за тенджери или употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни средства)
- спрей за почистване на фурни
- точково почистване с механични почистващи средства

**В никакъв случай** не почиствайте елементи с PerfectClean покритие в съдомиялна машина.

### Работна камера

Нормално е след продължителна употреба работната камера да придобие жълтеникав цвят. Това обаче не се отразява върху качествата при употреба.

Внимавайте в отворите на задната стена на работната камера да не попадат почистващи препарати.

За по-лесно почистване на работната камера можете да снемете вратата, да разглобите решетките за поставяне и да смъкнете надолу нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя.

### Почистване след процес на готвене с пара

#### ■ Отстранявайте:

- кондензата – с гъба или попивателна кърпа,
- леките замърсявания от мазнина – с чиста попивателна кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода.

■ След почистване избърсвайте с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от почистващи препарати.

■ След това подсушете работната камера и вътрешната страна на вратата с кърпа.

**Съвет:** Накрая можете да оставите работната камера да се подсуши автоматично с програмата за поддръжка Drying (вижте раздел “Поддръжка”).


### Почистване след процес на пържене, печене на грил или печене

Почиствайте работната камера след всеки процес на пържене, печене на грил или печене, тъй като в противен случай замърсяванията ще загорят и при определени обстоятелства вече няма да могат да бъдат отстранени.

■ Почиствайте работната камера и вътрешната страна на вратата с чиста гъба за почистване на съдове, гореща вода и препарат за ръчно почистване. При необходимост за почистване на работната камера можете да използвате също твърдата страна на гъбата за почистване на съдове.

■ След почистване избърсвайте с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от почистващи препарати.

■ След това подсушете работната камера и вътрешната страна на вратата с кърпа.

**Съвет:** Почистването се улеснява, ако накинените замърсяванията за няколко минути със сапунена вода или като настроите програмата Further  | Maintenance | Soak.

При силни, упорити замърсявания препоръчваме да почистите работната камера с програмата за поддръжка HydroClean (вижте раздел “Поддръжка”).

## Почистване и поддръжка

### Почистване на подовия филтър

- Измивайте и подсушавайте подовия филтър след всяка употреба.
- Отстранявайте оцветяванията и натрупванията от котлен камък по подовия филтър с оцет и след това изплаквайте с чиста вода.

### Почистване на уплътнението на вратата

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

Почиствайте уплътнението на вратата след всеки процес на пържене, печене на грил или печене.

- Почиствайте уплътнението на вратата с чиста, влажна микрофибърна кърпа без почистващ препарат. Можете да ползвате за почистването и чиста попивателна кърпа, препарат за ръчно почистване и топла вода.
- След всяко почистване подсушавайте уплътнението с мека кърпа.
- Проверете дали уплътнението на вратата е в правилно положение. При необходимост притиснете уплътнението на вратата отново така, че да прилепва гладко и равномерно навсякъде.

Ако уплътнението на вратата има повреди, като напр. пукнатини, то трябва да бъде сменено. Обадете се на сервиза на Miele.

Докато не бъде извършена смяната, не извършвайте процеси на готвене с пара и почистване с програмата за поддръжка HydroClean.

### Почистване на водния резервоар и резервоара за кондензат

Водният резервоар и резервоарът за кондензат могат да се мият в съдомиялна машина.

- Изваждайте водния резервоар и резервоара за кондензат след всяко ползване. Надигнете водния резервоар и резервоара за кондензат леко нагоре, за да ги извадите.
- Изпразнете водния резервоар и резервоара за кондензат.

При изваждане на водния резервоар и резервоара за кондензат в отделението за поставяне може да капе вода.

- При необходимост подсушете отделението за поставяне.
- Почистете водния резервоар и резервоара за кондензат на ръка или в съдомиялна машина.
- След това подсушете водния резервоар и резервоара за кондензат с кърпа, за да избегнете остатъци от варовик.



### Принадлежности

#### Почистване на универсалната тава и комбинираната скара

Повърхностите на универсалната тава и комбинираната скара имат покритие PerfectClean. Имайте предвид указанията за почистване в глава “Почистване и поддръжка”, раздел “PerfectClean”.

- Отстранявайте:
  - леките замърсявания с чиста попителна кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода,
  - по-силните замърсявания с чиста гъба за почистване на съдове, гореща вода и препарат за ръчно почистване. При необходимост можете да използвате също и твърдата страна на гъбата за почистване на съдове.
- След почистване избърсвайте с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от почистващия препарат.
- След това подсушавайте повърхностите с кърпа.

#### Почистване на съдовете за печене

Съдовете за печене могат да се мият в съдомиялна машина.

- Измивайте и подсушавайте съдовете за печене след всяка употреба.
- Отстранявайте синкавото оцветяване на съдовете за готвене с оцет и изплаквайте съдовете за печене накрая с чиста вода.

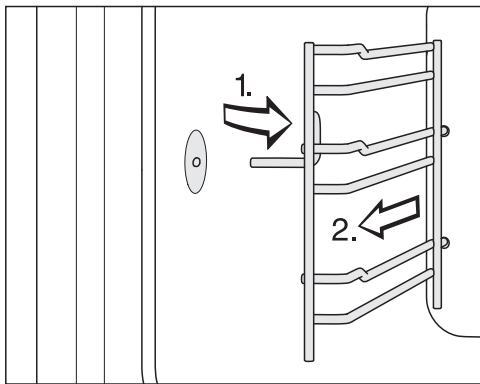
## Почистване и поддръжка

### Почистване на решетките за поставяне

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

Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорят от нагревателите, работната камера и принадлежностите.

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



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

- Отстранявайте:

- леките замърсявания с чиста попителна кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода,
- по-силните замърсявания с чиста гъба за почистване на съдове, гореща вода и препарат за ръчно почистване. При необходимост можете да използвате също и твърдата страна на гъбата за почистване на съдове.

- След почистване избърсвайте с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от почистващия препарат.

- След това подсушете решетката за поставяне с мека кърпа.

**Монтажът** се извършва в обратна последователност.

- Монтирайте отново внимателно решетките за поставяне.

Ако решетките за поставяне не се вкарват правилно, защитата от обръщане и изваждане не функционира. Освен това при вкарване на съдовете за готвене може да се повреди температурният сензор.

### Сваляне надолу на нагревателния елемент за горно нагряване/нагревателния елемент за грил

Ако таванът на фурната е силно замърсен, за почистването може да свалите нагревателния елемент за горно нагряване/нагревателния елемент за грил около 5 cm надолу.

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

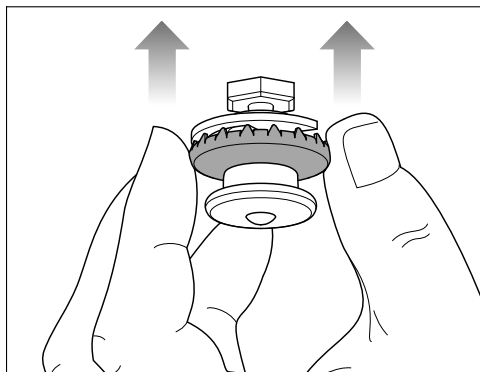
Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Можете да се изгорите от нагревателните елементи, фурната, страничните водачи и аксесоарите.

Преди почистване оставете нагревателните елементи, фурната, страничните водачи и аксесоарите първо да се охладят.

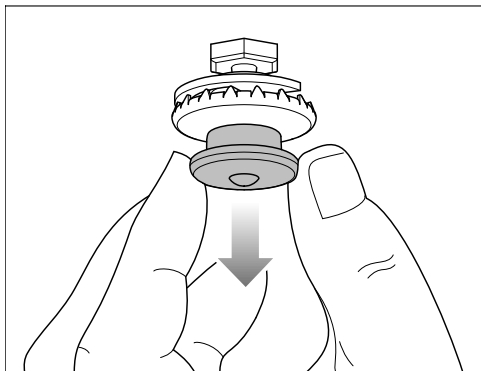
Нагревателният елемент за горно нагряване/нагревателният елемент за грил може да се повреди.

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

- Дръпнете внимателно пневматичната закопчалка надолу. Нагревателният елемент за горно нагряване/нагревателният елемент за грил автоматично се смъква надолу.
- Почиствайте тавана на фурната с попивателна кърпа или с гъба за миене на съдове (вижте глава “Почистване и грижа”, раздел “Фурна”).



- След почистване на нагревателния елемент за горно нагряване/нагревателния елемент за грил го вдигнете отново нагоре с помощта на външния пръстен на пневматичната закопчалка. Внимавайте пневматичната закопчалка да се фиксира правилно.




# Почистване и поддръжка

## Maintenance

Функциите Finish at и Start at не се предлагат при програмите за поддръжка.

### Накисване


Тази програма за поддръжка позволява на по-силните замърсявания да се навлажнят и омекнат.

- Оставете работната камера да се охладни.
- Извадете всички аксесоари от работната камера.
- Отстранете грубите замърсявания с кърпа.
- Изберете Further  | Maintenance | Soak.

Процесът на накисване трае около 10 минути.

### Сушене

С тази програма за поддръжка се изсушава наличната в работната камера остатъчна влага и от недостъпните места.

- Предварително подсушете работната камера с кърпа.
- Изберете Further  | Maintenance | Drying.

Процесът на съхнене трае около 20 минути.

### Миене

При тази програма за поддръжка се измива системата за вода. Евентуално наличните остатъци от храна се отмиват.

- Изберете Further  | Maintenance | Rinse.

- Следвайте указанията на дисплея.

Процесът на миене трае около 10 минути.

### Отстраняване на котлен камък

Ние препоръчваме за отстраняване на котления камък да използвате таблетките за отстраняване на котлен камък на Miele (вижте “Допълнително закупувани аксесоари”). Те са разработени специално за продуктите на Miele с цел оптимизиране на процеса на отстраняване на котления камък. Други средства за премахване на котлен камък, които съдържат освен лимонена киселина и други киселини и/или съдържат нежелани активни вещества, като например хлориди, могат да повредят уреда. Освен това при неспазване на концентрацията на разтвора за отстраняване на котлен камък желаният ефект не може да бъде гарантиран.

Ако разтворът за отстраняване на котлен камък попадне върху метал, могат да се появят петна.

Веднага избършете разтвора за отстраняване на котлен камък.


Фурната с пара трябва да се почиства от котлен камък след определен период на експлоатация. Когато е достигнат моментът за отстраняване на котления камък, на дисплея се показва броят на оставащите процеси на готвене. Броят се само процесите на готвене с пара. След последния оставащ процес на готвене на пара фурната с пара се блокира.

Ние препоръчваме да почиствате котления камък, преди фурната с пара да се блокира.


Процесът на отстраняване на котления камък продължава около 41 минути.

По време на процеса на премахване на котления камък водният резервоар трябва да се промие и да се напълни с прясна вода. Резервоарът за кондензат трябва да се изпразни.

### Изпълнение на процеса на премахване на котлен камък

- Извадете всички аксесоари от фурната.
- Изберете Descalc .

На дисплея се показва указанието *Please wait*. Процесът на премахване на котлен камък се подготвя. Това може да продължи няколко минути. Когато подготовката завърши, ще бъдете подканени да сложите препарат за премахване на котлен камък във водния резервоар.

- Напълнете водния резервоар до маркировката  с хладка вода и добавете 2 таблетки за премахване на котлен камък на Miele.
- Изчакайте, докато таблетките за премахване на котлен камък се разтворят.
- Поставете обратно водния резервоар.
- Потвърдете с *OK*.
- Изпразнете резервоара за кондензат.
- Потвърдете с *OK*.

Показва се оставащото време. Процесът на премахване на котлен камък се стартира.

В никакъв случай не изключвайте фурната с пара, преди да завърши процесът на премахване на котлен камък, тъй като в противен случай процесът трябва да бъде стартиран отново.

По време на процеса на премахване на котлен камък водният резервоар трябва да се промие и да се напълни с прясна вода. Резервоарът за кондензат трябва да се изпразни.

- Следвайте инструкциите на дисплея.

След изтичане на оставащото време се показва *Finished* и прозвучава сигнал.

### Приключване на процеса на отстраняване на котления камък

- Извадете водния резервоар и резервоара за кондензат и при необходимост ги изпразнете.
- Почистете и подсушете водния резервоар и резервоара за кондензат.
- Изключете фурната с пара.
- Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.
- След това подсушете работната камера.
- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

# Почистване и поддръжка

## HydroClean

Вместо ръчно, можете да почистите работната камера с програмата за поддръжка HydroClean.


С тази програма можете лесно да отстраните миризмите след приготвяне на риба, както и силни, упорити замърсявания, които се получават напр. при пържене и печене на грил.

Ние препоръчваме да почиствате фурната с пара четири пъти годишно с HydroClean. При необходимост можете да извършвате почистването и по-често.

За почистването с HydroClean използвайте само Miele HydroCleaner. Този почистващ препарат е разработен специално за Вашата фурна с пара.

Другите почистващи препарати могат да повредят фурната с пара.

В комплекта на доставката на Вашата фурна с пара е включена 1 бутилка Miele HydroCleaner. Допълнителни бутилки HydroCleaner можете да закупите в интернет магазина на Miele, сервиза на Miele или от Вашия специализиран търговец на Miele.

 Опасност от нараняване от почистващ препарат.

HydroCleaner причинява раздразнения на кожата и сериозни раздразнения на очите.

Избягвайте контакт с кожата и попадане в очите.

При контакт незабавно промийте с много вода и потърсете медицинска помощ, ако раздразненията на очите не престанат.

Съхранявайте HydroCleaner на място, недостъпно за деца.

Независимо от степента на замърсяване, винаги използвайте цялото съдържание на 1 бутилка HydroCleaner (125 ml).

Количеството на почистващия препарат от 125 ml е съгласувано с целия процес на почистване и не трябва да се променя.

Можете да избирате между 3 степени на почистване с различна продължителност:

- **степен на замърсяване 1** при леки, почти незабележими замърсявания и миризми, напр. след приготвяне на риба или зеленчуци от рода на зелето  
продължителност около 1:57 часа
- **степен на замърсяване 2** при видими, незагорели силно замърсявания, напр. покапал кашкавал от пивца, разтекъл се плодов сладкиш  
продължителност около 3:17 часа
- **степен на замърсяване 3** при силни, загаряли в течение на продължителен период замърсявания от различни хранителни продукти и напр. след приготвяне на печено пиле  
продължителност около 4:17 часа

## Изпълнение на процес на почистване

HydroClean се изпълнява в няколко фази:

1. подготовка
2. фаза на почистване
3. фаза на миене
4. ръчно допълнително почистване
5. фаза на подсушаване

Фурната с пара ще Ви направлява през целия процес на почистване. За подготовката напр. ще бъдете подканени да извадите принадлежностите от работната камера и да сипете почистващия препарат през подовия филтър.


Когато всички дейности по подготовката приключат, стартира фазата на почистване. Вратата се блокира автоматично. Почистващият препарат се смесва с прясна вода и се разпръсква в цялата работна камера от разпръскващия диск на тавана на работната камера. Този процес се повтаря няколко пъти.

При оставащо време от около 1:20 часа започва фазата на миене. Остатъците от замърсявания и от почистващия препарат се отмиват от работната камера. В началото и по време на тази фаза водният резервоар трябва да се напълни няколко пъти с прясна вода, а резервоарът за кондензат да се изпразни.

Последната фаза е фазата на подсушаване. Тя започва при оставащо време от около 30 минути. За да се отстранят по-грубите остатъци от замърсявания, преди старта на фазата на подсушаване работната камера трябва да се избърше с влажна кърпа.

Ако изключите фурната с пара, процесът на почистване се прекъсва. След повторното включване фурната с пара изпълнява автоматично фазата на миене и фазата на подсушаване, за да се отстранят евентуални остатъци от почистващия препарат. Нормално управление е отново възможно едва след това (вижте и глава “Какво да правим, когато ...”, раздел “Съобщения на дисплея”).

### Подготовка и стартиране на процеса на почистване

- Изберете Further  | Maintenance.
- Изберете HydroClean.
- Изберете степента на почистване в съответствие със степента на замърсяване.
- Потвърдете с *OK*.

Показва се указанието Please wait. Почистването се подготвя. Това може да продължи няколко минути. Когато подготовката завърши, ще бъдете подканени да извадите аксесоарите и решетките за поставяне.

- Извадете всички аксесоари от работната камера.
- Демонтирайте решетките за поставяне (вижте глава “Почистване на решетките за поставяне”).
- Потвърдете с *OK*.
- Свалете нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя (вижте глава “Сваляне на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя”).
- Отстранете грубите замърсявания от работната камера и под подовия филтър. Внимавайте в отвора за източване на водата да не попаднат замърсявания.
- Потвърдете с *OK*.
- Проверете дали подовият филтър е поставен.
- Изсипете цялото съдържание на 1 бутилка HydroCleaner през подовия филтър. Внимавайте почистващият препарат да не попадне върху стъклото или уплътнението на вратата.
- Потвърдете с *OK*.

## Почистване и поддръжка

- Затворете вратата.

Дестилирана или газирана вода и други течности могат да повредят фурната с пара.

Използвайте **само прясна, студена питейна вода**.

- Изплакнете водния резервоар и го напълнете до маркировката “max”.
- Поставете водния резервоар в отделението за поставяне и потвърдете с *OK*.
- Изпразните резервоара за кондензат.
- Поставете резервоара за кондензат в отделението за поставяне и потвърдете с *OK*.

Процесът на почистване стартира.

Оставащото време се показва на дисплея.

Няколко секунди след стартирането вратата се блокира автоматично.

**Съвет:** Можете да показвате приблизителния момент за следващите действия, напр. наливане на прясна вода, чрез **i** Info.

В началото и по време на фазата на миене водният резервоар трябва да се напълни три пъти с прясна вода, а резервоарът за кондензат да се изпразни.

- Следвайте съответните инструкции на дисплея.

Преди да стартира фазата на подсушаване, вратата се деблокира отново и ще бъдете подканени да избършете работната камера и вътрешната страна на вратата с влажна кърпа:

- Избършете добре работната камера (също и под подовия филтър) и вътрешната страна на вратата с чиста, влажна микрофибърна или попираща кърпа.
- Потвърдете с *OK*.
- За да се гарантира оптимална функция на фурната с пара, проверете улея за оттичане и при необходимост отстранете водата.

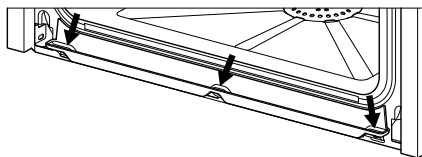
**!** Повреди вследствие на изтичаща вода.

Изтичащата вода може да повреди шкафа за вграждане и пода.

Ако в улея за оттичане има няколко капки вода, проверете дали уплътнението на вратата е в правилно положение.

При необходимост притиснете уплътнението на вратата отново така, че да прилепва гладко и равномерно навсякъде.

При много неблагоприятни условия може да се случи в улея за оттичане да се е насъбрала вода до височината на платформата:



В такъв случай се свържете със сервиза на Miele.

- Вдигнете нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя (вижте глава “Сваляне на нагревателя за горно нагряване/грил нагревателя”).
- Монтирайте решетките за поставяне (вижте глава “Почистване на решетките за поставяне”).




- Поставете аксесоарите в работната камера.
- Потвърдете с *OK*.
- Затворете вратата.
- Изплакнете резервоара за кондензат.
- Поставете резервоара за кондензат в отделението за поставяне и потвърдете с *OK*.

След изтичане на оставащото време се появява *Finished* и прозвучава сигнал.

### Завършване на процеса на почистване

- Изключете фурната с пара.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от нагревателните елементи, работната камера и аксесоарите.

Първо оставете нагревателните елементи, работната камера и аксесоарите да се охладят, преди да отстраните евентуални остатъци и отлагания от котлен камък.

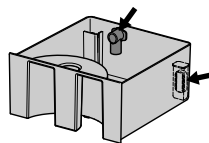
- Когато работната камера се охлади, отстранете евентуално наличните остатъци от вътрешната страна на вратата, улея за оттичане и уплътнението на вратата с чиста, влажна микрофибърна или попиваща кърпа.

**Съвет:** Можете да отстраните оцветявания и отлагания от котлен камък в работната камера с разреден разтвор на оцет или с *DG Clean* (вижте глава “Допълнително закупувани аксесоари”). След това избършете с чиста вода.

- Подсушете работната камера и вътрешната страна на вратата с кърпа.
- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

Ние препоръчваме преди следващия процес на готвене резервоарът за кондензат да се почиства ръчно или в съдомиялна машина (вижте глава “Почистване на водния резервоар и на резервоара за кондензат”).

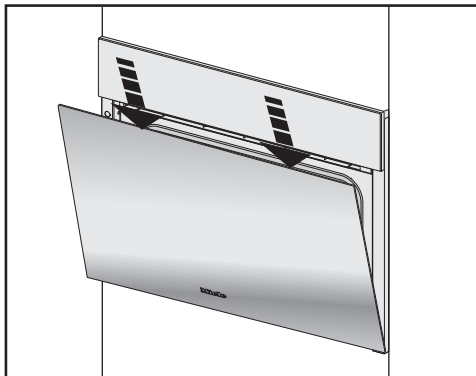
След това проверете правилната позиция на щуцера за източване и лекотата на движение на поплавката:



## Почистване и поддръжка

### Сваляне на вратата

- Подгответе подходяща повърхност за поставяне на вратата, например мека кърпа.
- Открехнете вратата.

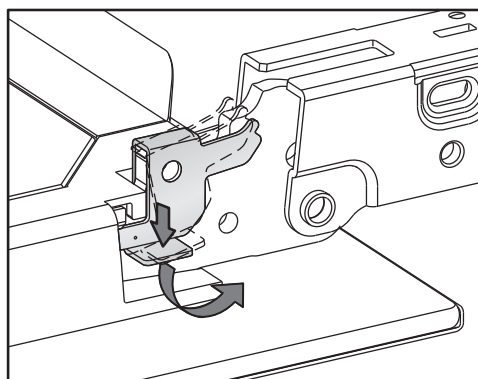


- С двете ръце притиснете за кратко горния ръб на вратата надолу.

Вратата е свързана към пантите си с помощта на държачи. За да можете да извадите вратата от тези държачи, трябва първо да освободите блокиращите скоби на двете панти.



- Отворете вратата докрай.



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

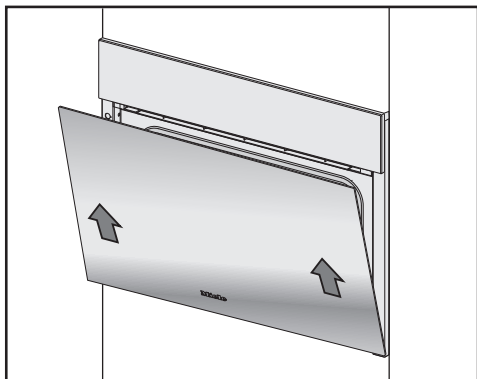
Ако демонтирате вратата неправилно, фурната с пара ще се повреди.

Никога не изтегляйте вратата от държачите хоризонтално, тъй като те ще се ударят обратно във фурната с пара.

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

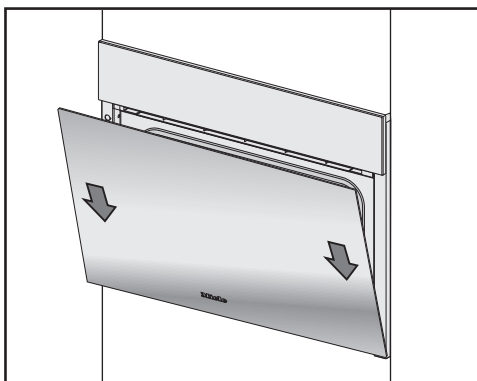
- Затворете вратата докрай.

## Почистване и поддръжка



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

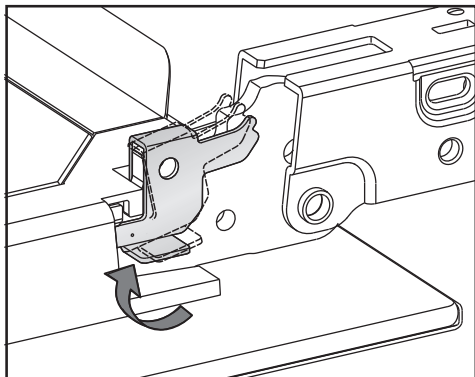
### Монтиране на вратата



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

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

Задължително застопорете блокиращите скоби отново.



- Застопорете блокиращите скоби отново, като ги завъртите на двете панти на вратата по хоризонталата до упор.

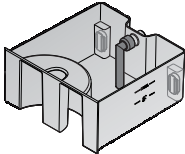
## Какво да правим, когато ...

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

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

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

### Съобщения на дисплея

Проблем	Причина и отстраняване
F10	Смукателният маркуч във водния резервоар не е поставен правилно или не е във вертикално положение. ■ Коригирайте позицията на смукателния маркуч: 
F11 F20	Маркучите за източване са запушени. ■ Отстранете котления камък от фурната с пара (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Поддръжка”). ■ Ако съобщението за грешка се появи отново, свържете се със сервиза на Miele.
F32	Блокировката на вратата за почистване с HydroClean не се задейства. ■ Изключете фурната с пара и я включете отново. ■ Ако съобщението за грешка се появи отново, свържете се със сервиза на Miele.
F55	Максималната продължителност на работния режим е надвишена и автоматичното изключване е сработило. ■ Изключете фурната с пара и я включете отново. Фурната с пара е готова за експлоатация веднага.
F138	Фурната с пара не е уплътнена. В подовата вана е изтекла вода. ■ Изключете фурната с пара и я включете отново. ■ Ако съобщението за грешка се появи отново, свържете се със сервиза на Miele.

## Какво да правим, когато ...


Проблем	Причина и отстраняване
F196	<p>Възникнала е неизправност.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната с пара и я включете отново.</li> </ul> <p>Подовият филтър в работната камера не е поставен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната с пара.</li> <li>■ Поставете подовия филтър.</li> <li>■ Включете отново фурната с пара.</li> <li>■ Ако съобщението за грешка се появи отново, свържете се със сервиза на Miele.</li> </ul>
<p><b>При включването се показва съобщението "HydroClean" continued.</b></p>	<p>Процесът на почистване е бил прекъснат поради спиране на тока или изключване.</p> <p>След повторното включване фурната с пара изпълнява автоматично фазата на миене и фазата на подсушаване, за да се отстранят евентуални остатъци от почистващия препарат. Този процес продължава около 1:30 часа. След прекъсване по време на фазата на подсушаване процесът продължава около 30 минути.</p> <p>Нормално управление на фурната с пара е отново възможно едва след това.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Следвайте инструкциите на дисплея.</li> </ul> <p>Имайте предвид, че резултатът от почистването не е оптимален.</p>
<p><b>На дисплея се появява съобщение, което не е изброено в тази таблица.</b></p>	<p>Възникнала е грешка в електрониката.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Прекъснете електрозахранването на фурната с пара за около 1 минута.</li> <li>■ Ако след възстановяване на електрозахранването проблемът продължава да се появява, свържете се със сервиза на Miele.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

### Неочаквано поведение

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Работната камера не се загрива.</b>	Активиран е демонстрационен режим. Фурната с пара може да се управлява, но нагряването на работната камера не функционира. ■ Деактивирайте демонстрационния режим (вижте глава “Настройки”, раздел “Търговец”).
	Работната камера се е затоплила от работата на монтирано под нея подгриващо чекмедже. ■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.
<b>След преместване фурната с пара не превключва от фазата на загриване към фазата на готвене.</b>	Температурата на кипене на водата се е променила, тъй като надморската височина на новото място на поставяне се различава от тази, на старото, с най-малко 300 метра. ■ За адаптиране на температурата на кипене на водата изпълнете процедура за отстраняване на котления камък (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Поддръжка”).
<b>По време на работа излиза необичайно много пара или пара на различни места от обичайните.</b>	Вратата не е правилно затворена. ■ Затворете вратата.
	Уплътнението на вратата не прилепва правилно. ■ Притиснете уплътнението на вратата отново така, че да прилепва гладко и равномерно навсякъде.
	Уплътнението на вратата е повредено, напр. има пукнатини. ■ Свържете се със сервиза на Miele за смяна на уплътнението на вратата. ■ Докато не бъде извършена смяната, не извършвайте процеси на готвене с пара и почистване с HydroClean.
<b>По време на почистването с HydroClean в улея за оттичане се е насъбрала вода до платформата.</b>	Фурната с пара не е уплътнена. ■ Отстранете водата и при необходимост изпълнете процеса на почистване до края. ■ Свържете се със сервиза на Miele.

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p><b>Функциите Start at и Finish at не се изпълняват.</b></p>	<p>Температурата в работната камера е много висока, например след края на процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.</li> </ul> <p>При програмите за поддръжка тези функции принципно не се предлагат.</p>
<p><b>Сензорните бутони не реагират.</b></p>	<p>Вие сте избрали настройката Display   QuickTouch   Off. Поради това сензорните бутони не реагират при изключена фурна с пара.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Щом включите фурната с пара, сензорните бутони ще започнат да реагират. Ако искате сензорните бутони да реагират винаги дори при изключена фурна с пара, изберете настройката Display   QuickTouch   On.</li> </ul> <p>Фурната с пара не е свързана към електрическата мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете дали щепселът на фурната с пара е включен в контакта.</li> <li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.</li> </ul> <p>Възникнал е проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Задръжте натиснат бутон Вкл./Изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната с пара се рестартира.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

### Шумове


Проблем	Причина и отстраняване
<b>По време на работа и след изключване на фурната с пара се чува шум (бръмчене).</b>	Този шум не показва неправилна функция или дефект на уреда. Той се появява при подаване и изпомпване на водата.
<b>След изключване се чува шум от вентилатор.</b>	Вентилаторът работи по инерция. Фурната с пара е оборудвана с вентилатор, който отвежда навън парата от работната камера. Вентилаторът продължава да работи и след изключването на фурната с пара. Вентилаторът се изключва автоматично след известно време.

### Незадоволителен резултат

Проблем	Причина и отстраняване
<b>След изтичане на посоченото в рецептата време сладкишът/печивото не са опечени.</b>	Настроената температура не съвпада с посочената в рецептата. ■ Променете температурата.
	Вие сте променили рецептата. Например чрез добавяне на повече течност или повече яйца се е удължило времето за печене. ■ Адаптирайте температурата и/или времето за готвене към променената рецепта.
<b>Сладкишът/печивото се зачервяват с голяма разлика.</b>	Температурата е била настроена много висока.
	Пекли сте на повече от две нива. ■ Използвайте за печене максимално две нива едновременно.
<b>След почистването с HydroClean в работната камера все още има замърсявания.</b>	Била е избрана твърде ниска степен на почистване. ■ При необходимост стартирайте HydroClean отново с по-висока степен на почистване.
	След стартирането на фазата на подсушаване работната камера не е била избърсана или е била избърсана само повърхностно. ■ При необходимост стартирайте HydroClean отново. ■ Когато на дисплея се покаже съответната подкана, избършете добре работната камера с влажна кърпа.



## Общи проблеми и технически неизправности

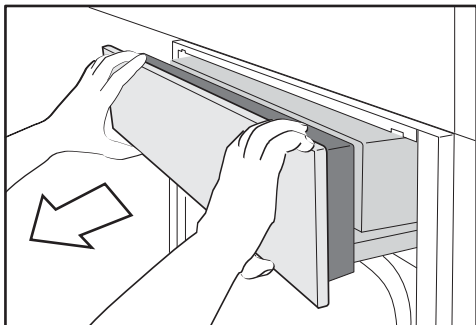
Проблем	Причина и отстраняване
<b>Фурната с пара не може да се включи.</b>	<p>Предпазителят е изключил.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Активирайте предпазителя (относно минималната защита вижте табелката с данни).</li> </ul> <p>Възможно е да е възникнала техническа неизправност.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Изключете фурната с пара за около 1 минута от електрическата мрежа, като: <ul style="list-style-type: none"> <li>– изключите прекъсвача на съответния предпазител/развиете напълно предпазителя със стопяема жичка или</li> <li>– изключите защитния прекъсвач на утечен ток (дефектнотоковата защита).</li> </ul> </li> <li>■ Ако след повторното включване/завиване на предпазителя, съотв. на защитния прекъсвач за утечен ток, фурната с пара все още не може да бъде включена, се обърнете към квалифициран електротехник или към сервиза на Miele.</li> </ul>
<b>Осветлението на работната камера не функционира.</b>	<p>Лампата е дефектна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Потърсете сервиза, ако трябва да се смени лампата.</li> </ul>
<b>Контролният панел не се отваря/затваря автоматично въпреки многократното натискане на сензорния бутон .</b>	<p>В зоната на движение на контролния панел има предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отстранете предмета.</li> </ul> <p>Защитата срещу притискане реагира много чувствително, поради което е възможно понякога контролният панел да не се отваря или затваря.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отворете/затворете контролния панел ръчно (вижте края на главата).</li> <li>■ Ако проблемът възниква много често, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Miele.</li> </ul>

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p><b>HydroCleaner (почистващ препарат) е бил изсипан във водния резервоар.</b></p>	<p>Указанията на дисплея не са били спазени. За да се постигне оптимален резултат от почистването, отделните етапи на процеса на почистване са съгласувани един с друг. Винаги следвайте указанията на дисплея (вижте също глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Поддръжка”).</p> <p>Ако процесът на почистване с HydroClean все още не е стартирал:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Изключете фурната с пара, за да прекъснете процеса на почистване.</li><li>■ Изпразнете водния резервоар и го изплакнете добре.</li><li>■ Стартирайте HydroClean отново.</li></ul> <p>Ако процесът на почистване с HydroClean вече е изпълнен:</p> <p>във фазата на изплакване цялата система се изплаква многократно с прясна вода. След завършване на процеса на почистване всички остатъци от почистващ препарат са отстранени.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ При необходимост стартирайте HydroClean отново.</li></ul>

### Ръчно отваряне на контролния панел

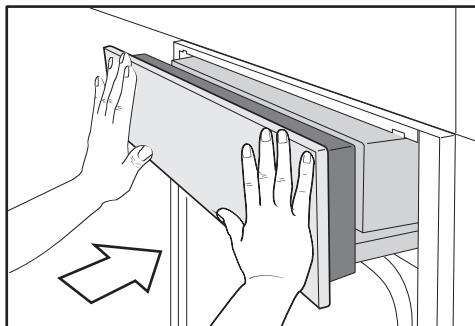
- Отворете внимателно вратата.



- Хванете контролния панел отгоре и отдолу.
- Издърпайте контролния панел напред.
- Внимателно натиснете контролния панел нагоре.

### Ръчно затваряне на контролния панел

- Хванете контролния панел отгоре и отдолу.
- Внимателно натиснете контролния панел надолу.



- Вкарайте контролния панел.

## Допълнително закупувани аксесоари

---

Miele предлага широка гама аксесоари и продукти за почистване и поддръжка Miele, подходящи за Вашите уреди.

Можете лесно да поръчате тези продукти от онлайн магазина на Miele.

Можете също така да получите тези продукти и от отдела за обслужване на клиенти на Miele (вижте в края на това ръководство), както и от специализираните търговски представители на Miele.

### Съдове за готвене

Miele предлага богат спектър от съдове за готвене. По своята функционалност и размери те са перфектно съгласувани с уредите на Miele. По-подробна информация за отделните продукти ще намерите на интернет страницата на Miele.

- Перфорирани съдове за готвене в различни размери
- Неперфорирани съдове за готвене в различни размери
- Съдове за готвене Gourmet в различни размери
- Капаци за съдове за печене Gourmet

### Друго

- Тави за печене
- Кръгла тава за печене
- Телескопични водачи FlexiClip HFC 71
- Решетка за поставяне на съдове за готвене на пара с ширина 325 mm

### Почистващи и поддържащи препарати

- HydroCleaner  
Специален почистващ препарат за почистване на работната камера с програмата за поддръжка HydroClean. Особено подходящ за отстраняване на силни, упорити замърсявания.
- DGClean  
Специален почистващ препарат за ръчно почистване на работната камера при силни замърсявания, особено след пържене.
- Таблетки за отстраняване на котлен камък (6 броя)
- Универсална микрофибърна кърпа за отстраняване на следи от пръсти и леки замърсявания

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

### Контакт при неизправности

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

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

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

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


В монтирано състояние можете да намерите идентификатора на модела и фабричния номер върху малката табелка отгоре върху отворения контролен панел.

### Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

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

### Указания за безопасност при монтажа

 Повреди поради неправилно вграждане.

Вследствие на неправилно вграждане фурната с пара може да се повреди.

Възлагайте вграждането на фурната с пара само на квалифициран специалист.

► Данните за свързване (честота и напрежение) на табелката с данни на фурната с пара задължително трябва да съвпадат с тези на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по фурната с пара.

Сравнете тези данни преди свързване. В случай на съмнение попитайте електротехник.

► Разклонители или удължители не осигуряват необходимата безопасност (съществува опасност от пожар). Не свързвайте чрез тях фурната с пара към електрическата мрежа.

► Уверете се, че след вграждането на фурната с пара има лесен достъп до контакта.

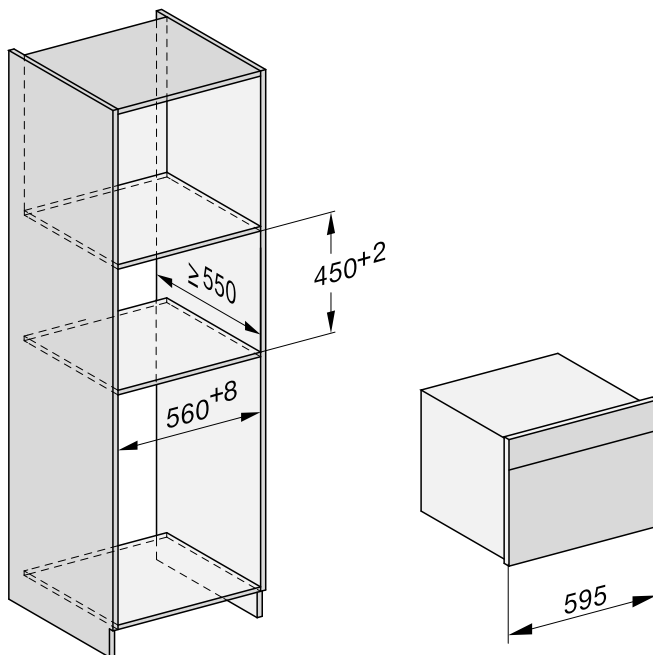
► Фурната с пара трябва да е поставена така, че да може да се вижда съдържанието на съда на най-горното ниво. Само така могат да се избегнат изгаряния от разливане на горещи продукти.

## Монтажни размери

Всички размери са указани в mm.

### Вграждане във висок шкаф

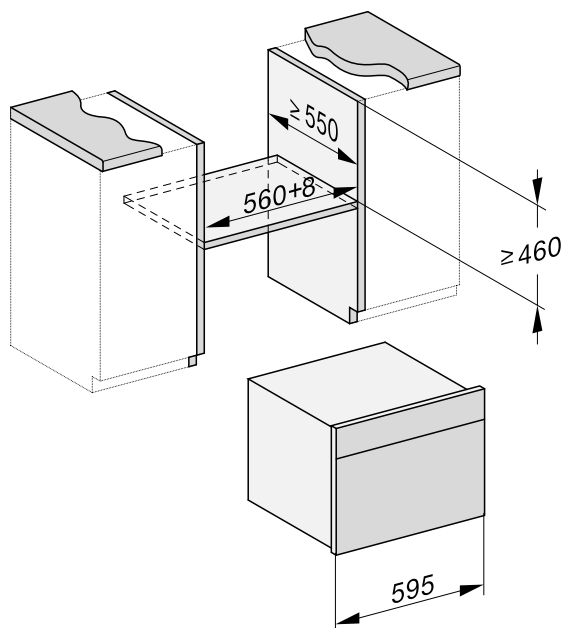
Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



# Монтаж

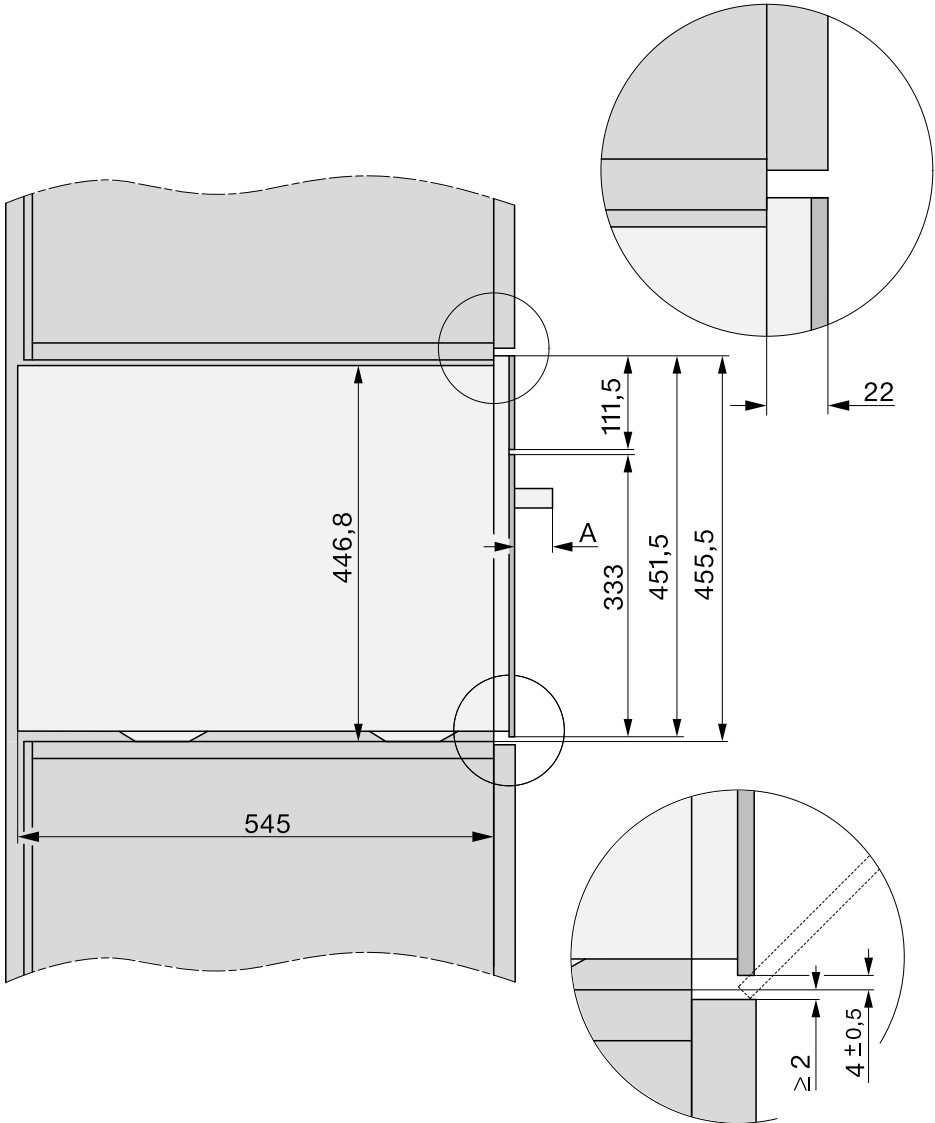
## Вграждане в долен шкаф

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.





Изглед от страни

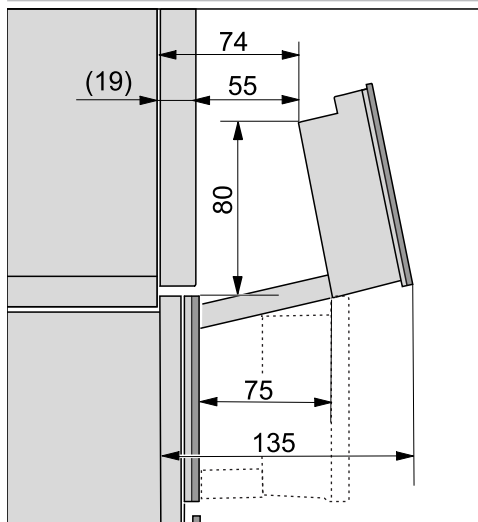


A DGC 74xx: 47 mm

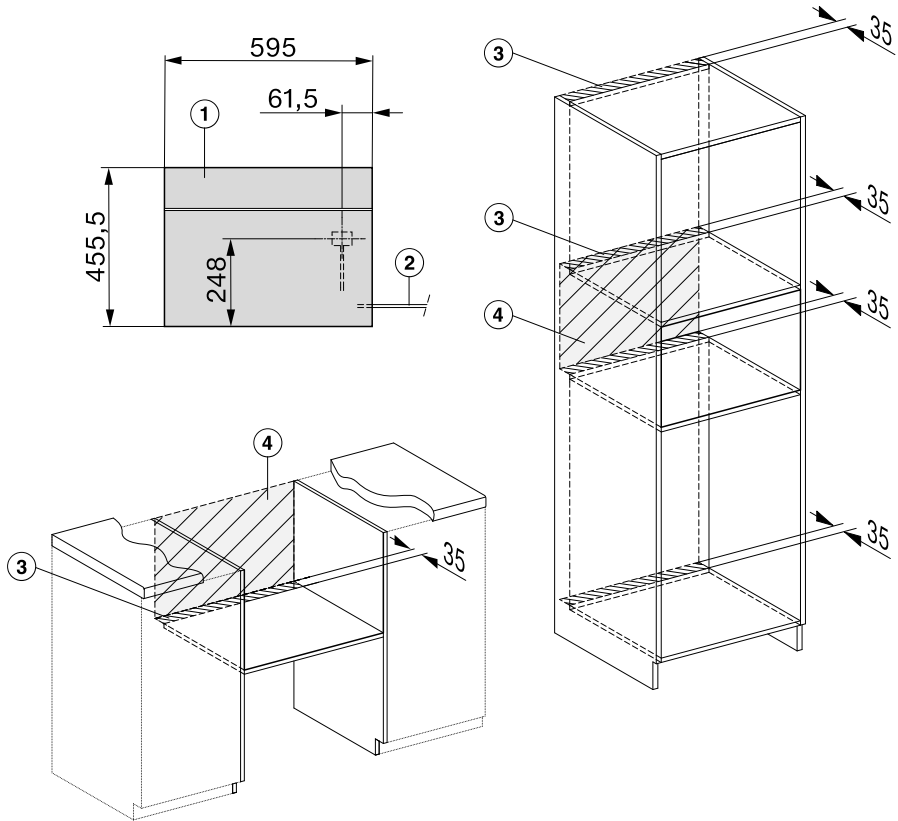
# Монтаж

## Зона на движение на контролния панел

В зоната на движение на контролния панел не трябва да има предмети (напр. дръжка на врата), които може да възпрепятстват отварянето и затварянето на контролния панел.



## Свързване и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Захранващ кабел,  $D = 2.000 \text{ mm}$
- ③ Вентилационен отвор мин.  $180 \text{ cm}^2$
- ④ Няма връзка в тази зона

# Монтаж

## Вграждане на фурната с пара

- Свържете захранващия кабел към фурната с пара.

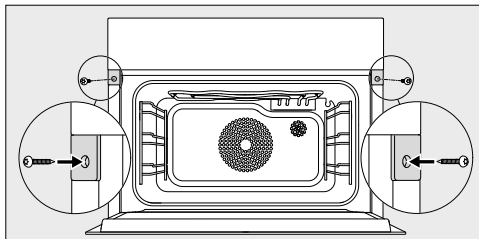
Повреди вследствие на неправилен транспорт.

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

За носене използвайте дръжките от страни на корпуса.

Парогенераторът няма да работи безпроблемно, ако фурната с пара не е в хоризонтално положение. Отклонението от хоризонталното положение може да бъде максимално 2°.

- Вкарайте фурната с пара в нишата за вграждане и я подравнете. Внимавайте захранващият кабел да не бъде затиснат или повреден.
- Отворете вратата.




- Закрепете фурната с пара с доставените винтове за дърво (3,5 x 25 mm) към страничните стени на шкафа.
- Свържете фурната с пара към електрическата мрежа.
- Проверете всички функции на фурната с пара с помощта на ръководството за употреба.

## Електрическо свързване

Серийно фурната с пара е “готова за включване” за свързване към защитен контакт.


Поставете фурната с пара така, че да има свободен достъп до контакта. Ако контактът не е свободно достъпен, тогава се уверете, че от страна на инсталацията има устройство за разединяване на всеки полюс.

 **Опасност от пожар вследствие на прегряване.**

Използването на фурната с пара с разклонители или удължители за захранване може да доведе до претоварване на кабелите.

От съображения за безопасност не използвайте разклонители или удължители за захранване.

Електрическата инсталация трябва да е изпълнена съгласно VDE 0100.

От съображения за безопасност препоръчваме употребата на защитен прекъсвач за утечен ток (RCD) от типа  в определената за дома инсталация за електрическо свързване на фурната с пара.






Повреденият мрежов захранващ кабел може да се сменя само със специален захранващ кабел от същия тип (предлаган от сервиза на Miele). От съображения за безопасност смяната трябва да се извършва само от квалифициран специалист или от сервиза на Miele.

Това ръководство за употреба или табелката с данни предоставят информация за номиналната разходвана мощност и съответната защита. Сравнете тази информация с данните за електрическата връзка на място. В случай на съмнение попитайте електротехник.

Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване). Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия. Функциите и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и при изолиран 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.

# Данни за изпитвателните лаборатории

## Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режими за готвене с пара)

Тестово ястие	Съд за готвене на пара	Количество [g]			Температура [°C]	Времетрай [min]
Допълнително подаване на пара						
Броколи (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Разпределение на парата						
Броколи (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Капацитет на уреда						
Грах (8.3)	2x DGGL 12	съответно 1 500	1, 2		100	- <sup>2</sup>

 ниво,  режим на работа,  температура,  продължителност на готвене

 готвене на пара,  готвене на пара Eco

<sup>1</sup> Поставете тестовото ястие в студената фурна (преди да започне фазата на загряване).

<sup>2</sup> Тестът е завършен, ако температурата на най-студеното място е 85 °C.

## Тестови ястия при приготвяне на меню<sup>1</sup> (работен режим готвене на пара

Тестово ястие	Съд за готвене	Количество [g]		Температура [°C]	Височина [cm]	Времетрай [min]
Картофи, твърди при варене, на четвъртини <sup>3</sup>	1 x DGGL 20	800	3	100	–	17
Филе от сьомга, дълбоко замразено, незапочнало да се размразява	1 x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Броколи, на розички	1 x DGGL 20	600	2	100	–	4

 ниво,  температура,  време за готвене
















<sup>1</sup> Относно начина на действие вижте глава “Готвене на пара”, раздел “Приготвяне на меню – ръчно”.






<sup>2</sup> Поставете универсалната тава на ниво 1.





<sup>3</sup> Поставете първото тестово ястие (картофи) в студената работна камера (преди да започне фазата на загряване).

## Данни за изпитвателните лаборатории

### Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режими на работа на фурната)

Тестово ястие	Акcesoари	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		предварително загряване
Шприцовани сладки (7.5.2)	1 тава за печене	2		140	34–36 (35)	не	не
	2 тави за печене	1		140	39–41 (40)	не	не
		3 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
1 тава за печене	2		140	29–31 (29)	да	да	
Тарталети (7.5.3)	1 тава за печене	2		150	34–37 (34)	да	не
	2 тави за печене	1, 2		140	43–46 (44)	да	не
Торта от пандишпаново-целувчено тесто (7.6.1)	1 форма за торта с подвижен ринг 26 cm (върху решетката за печене)	2		160	30	да	да
Ябълков сладкиш (7.6.2)	1 форма за торта с подвижен ринг 20 cm (върху решетката за печене)	2		160	95–105 (100)	не	не
	2 форми за торта с подвижен ринг 20 cm (върху решетката за печене)	2		160	85–95 (85)	да	да
Тост (промишлено произведен бял хляб) (9.2)	Решетка за печене	2		Степен 3	4,5	не	5,5 мин.
Бургер (9.3)	Решетка за печене	3		Степен 3	Едната страна: 10	не	10 мин.
	Универсална тава	2			Другата страна: 6		

<sup>3</sup> ниво,  режим на работа,  температура/степен на грила, <sup>2</sup> продължителност на готвене,  функция "Booster"

 Fan plus (конвекция плюс),  горно/долно нагряване,  специални сладкиши,  грил голям

<sup>1</sup> Ако храната вече се е зачервила достатъчно преди изтичане на зададената продължителност на готвене, изваждайте тавите по различно време.

<sup>2</sup> Стойността в скобите представлява оптималната продължителност на готвене.


## Данни за изпитвателните лаборатории

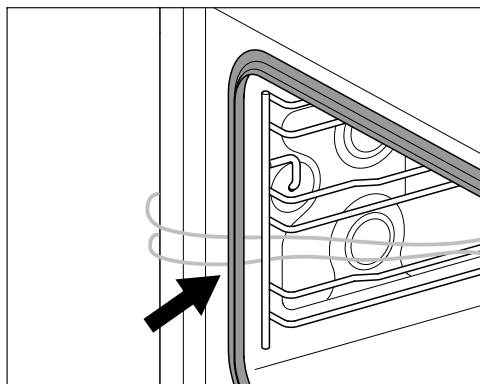
### Клас на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1

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

Клас на енергийна ефективност: A+

При извършване на измерването вземете предвид следните указания:

- Измерването се осъществява в режим на работа Eco Fan heat .
- Изберете настройката Lighting | "On" for 15 seconds (вижте глава "Settings", раздел "Lighting").
- По време на измерването в работната камера трябва да се намират само необходимите за измерването принадлежности. Не използвайте другите евентуално налични принадлежности като телескопичните водачи FlexiClip.
- За измерването термоелементите трябва да се пъхнат през уплътнението на вратата. За тази цел извадете уплътнението от жлеба и го пробийте два пъти. Пъхнете термоелементите през двата отвора в уплътнението на вратата. След това притиснете отново уплътнението на вратата здраво в жлеба, така че да прилепва гладко и равномерно навсякъде.



- В следващата стъпка отстранете подовия филтър и в отвора за оттичане налейте вода, докато започне да се вижда повърхността на водата.
- Важно задължително условие за определяне на класа на енергийна ефективност е по време на измерването вратата да бъде добре затворена. В зависимост от използваните измервателни елементи е възможно херметичността на уплътнението на вратата да е нарушена до малка или голяма степен. Това оказва отрицателно въздействие върху резултата от измерването.



# Данни за изпитвателните лаборатории

## Технически данни за печки за домашна употреба

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

<b>MIELE</b>	
<b>Модел</b>	DGC 7440 HC Pro
Индекс на енергийна ефективност на фурната ( $EEI_{затв.отдел}$ )	81,6
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	0,99 kWh
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	0,61 kWh
Брой фурни	1
Тип на фурната, в зависимост от източника на топлина	electric
Обем на фурната	47 l
Тегло на уреда	40,1 kg

## Технически данни

---

### Декларация за съответствие

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

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

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

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

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

### Авторски права и лицензи за комуникационния модул

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

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

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

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

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

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

DGC 7440 HC Pro

bg-BG

M.-Nr. 12 206 470 / 02