




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

Указания за безопасност и предупреждения	7
Вашият принос към опазването на околната среда	17
Преглед	18
Панел за управление	19
Бутон Вкл./Изкл.	20
Дисплей	20
Сензорни бутони	20
Символи.....	22
Принцип на управление	23
Избор на елемент от менюто.....	23
Промяна на настройка в списък за избор	23
Промяна на настройка с лента със сегменти	23
Избор на работен режим или функция.....	24
Въвеждане на цифри	24
Активиране на MobileStart	24
Засмукване на вода.....	25
Оборудване	26
Фирмена табелка	26
Обхват на доставката.....	26
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупуват допълнително	26
Защитни функции	31
Повърхности с покритие PerfectClean	32
Първо пускане в експлоатация	33
Miele@home	33
Основни настройки	34
Първо загряване на фурната с пара и промиване на изпарителната система.....	35
Settings	36
Преглед на настройките.....	36
Извикване на меню "Settings"	38
Language 	38
Time.....	38
Lighting.....	39
Display	39
Volume.....	39
Units	40
Booster	40



Rapid cooling	40
Keeping warm	40
Recommended temps.	41
Cooling fan run-on	41
Water hardness	42
Altitude	44
Safety	44
Miele@home	45
Remote control	46
Активиране на MobileStart	46
RemoteUpdate	46
Software version.....	47
Showroom programme.....	47
Factory default.....	47
Min. minder	48
Главно меню и подменюта	50
Съвети за пестене на енергия	51
Управление	53
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене	54
Промяна на температурата	54
Настройване на времена за готвене	55
Промяна на настроените времена за готвене	55
Изтриване на настроеното време за готвене	56
Прекратяване на процеса на готвене.....	56
Прекъсване на процес на готвене в работен режим Steam cooking 	57
Предварително загряване на работната камера	58
Booster.....	58
Rapid cooling	59
Keeping warm	59
Готвене на пара	60
Използване на Steam cooking 	60
Дълбоко замразени продукти	61
Готвене с течност.....	61
Указания относно таблиците за готвене.....	61
Ниво.....	61
Температура.....	61
Време за готвене	62
Зеленчуци.....	62
Риба	63

Съдържание

Месо	64
Ориз	65
Зърнени храни	65
Тестени изделия	65
Плодове	65
Moisture plus	66
Използване на Moisture plus 	66
Automatic programmes	68
Категории	68
Използване на автоматичните програми	68
Указания за използване	68
Други приложения	69
Defrost	69
Готвене на ниска температура	70
Консервиране	72
Drying	74
Дълбоко замразени продукти/готови ястия	75
Затопляне на съдове	75
Печене	76
Препоръки за печене на тестени изделия	76
Указания относно таблиците за печене	76
Указания относно работните режими	77
Печене на месо	78
Съвети за печене	78
Указания относно таблиците за готвене	79
Указания относно работните режими	80
Печене на грил	81
Препоръки относно печенето на грил	81
Указания относно таблиците за печене	81
Указания относно работните режими	82
Почистване и поддръжка	83
Неподходящи почистващи препарати	83
Отстраняване на нормални замърсявания	84
Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip)	85
Упорити замърсявания на телескопичните водачи FlexiClip	86

Почистване на каталитично емайлираната задна стена.....	87
Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни	87
Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина.....	87
Почистване на тавана на работната камера.....	88
Evaporate res. moisture.....	88
Maintenance.....	90
Soak	90
Drying.....	91
Descale.....	91
Сваляне на вратата	95
Разглобяване на вратата	96
Монтиране на вратата.....	98
Демонтиране на решетката за поставяне с телескопичните водачи FlexiClip.....	99
Демонтаж на задната стена.....	100
Какво да правим, когато	101
Сервизно обслужване	107
Контакт при неизправности	107
Гаранция	107
Монтаж	108
Монтажни размери.....	108
Вграждане в горен или долен шкаф.....	108
Изглед отстрани.....	109
Връзки и вентилация.....	110
Монтиране на фурната с пара.....	111
Електрическо свързване	112
Таблицы за печене	114
Зеленчуци 	114
Риба 	115
Месо 	115
Тестени изделия 	115
Ориз 	115
Кексово тесто	116
Месено тесто	117
Тесто с мая	118
Тесто с извара и олио.....	119
Пандишпаново тесто	119
Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто.....	120
Пикантни ястия	121
Говеждо месо	122

Съдържание

Телешко месо	123
Свинско месо	124
Агнешко, дивеч	125
Птиче месо, риба	126
Данни за изпитвателните лаборатории	127
Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режим на работа Steam cooking ).	127
Тестови ястия при приготвяне на меню (режим на работа Steam cooking )	128
Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режими на работа на фурната).....	129
Клас на енергийна ефективност	130
Декларация за съответствие	131
Авторски права и лицензи за комуникационния модул	132

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.

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, запичане, печене на грил, готвене, размразяване, консервиране и сушене на хранителни продукти.

Всички други видове употреба са недопустими.

- ▶ Лица, които поради ограничените си физически, сензорни или умствени способности, или поради своята неопитност или незнание не са в състояние да използват 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.

Указания за безопасност и предупреждения

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

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

Деца в домакинството

▶ Използвайте блокировката на включването, за да не могат децата да включват фурната 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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 нагорещават. 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 15 kg. Децата могат да се наранят на отворената врата. Не позволявайте на децата да застават, да седат или да се облягат на нея.

Техническа безопасност

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

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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).
- ▶ 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.
- ▶ Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неправилни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.
- ▶ При фурни с пара, които се доставят без захранващ кабел, трябва да се монтира специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).

Указания за безопасност и предупреждения

▶ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени със специален захранващ кабел от специалист, оторизиран от Miele (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).

▶ По време на монтаж и техническо обслужване, както и при ремонт, фурната с пара трябва да бъде напълно изключена от електрическата мрежа, напр. в случай, че осветлението на работната камера е неизправно (вижте глава “Какво да правим, ако ...”). 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.

▶ За безпроблемна работа фурната с пара се нуждае от достатъчен приток на въздух за охлаждане. Уверете се, че притокът на въздух за охлаждане не е възпрепятстван (напр. поради монтаж на термозащитни лайстни в шкафа за вграждане). Освен това необходимият въздух за охлаждане не трябва да се затопля прекалено много от други източници на топлина (например от печки на твърдо гориво).





▶ Ако фурната 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 повреда на фурната с пара, шкафа, в който е монтирана тя, и пода. Затваряйте мебелната вратичка едва след като фурната с пара се охлади напълно.

Указания за безопасност и предупреждения

Правилна употреба

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на пара и горещи повърхности. Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Можете 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Някои хранителни продукти изсъхват бързо и могат да се самозапалят от високата температура на грила.
Никога не използвайте режими за печене на грил за изпичане на хляб или хлебчета и за сушене на цветя или билки. Използвайте режимите Fan plus  или Conventional heat .
- ▶ Ако при приготвянето на хранителни продукти използвате алкохолни напитки, внимавайте, тъй като алкохолът се изпарява при висока температура. Тези пари могат да се възпламенят по горещите нагреватели.
- ▶ При използване на остатъчната топлина за поддържане на хранителните продукти топли, поради високата влажност на въздуха и конденза във фурната с пара може да се образува корозия. Така могат да бъдат повредени също панелът за управление, работният плот или шкафът за вграждане. Оставете фурната с пара включена и я настройте на най-ниската температура при избрания работен режим. Така охлаждащият вентилатор остава автоматично включен.
- ▶ Хранителни продукти, които се съхраняват или поддържат топли в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия във фурната с пара. Затова покривайте хранителните продукти.
- ▶ Емайлт на пода на работната камера може да се напука поради концентрацията на топлина и да се олющи.
Никога не покривайте дъното на работната камера, напр. с алуминиево фолио или предпазно фолио за фурни.
Ако искате да използвате дъното на работната камера за поставяне на приготвяните ястия или за затопляне на съдове, използвайте за тази цел само работните режими Fan plus  или Eco Fan heat  без функция Booster.
- ▶ Дъното на работната камера може да се повреди при местенето на предмети върху него. Когато поставяте тенджери, тигани или съдове върху дъното на работната камера, не ги местете прекалено много напред и назад.

Указания за безопасност и предупреждения

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

▶ Опасност от нараняване вследствие на водна пара. При готвене на пара, процеси на готвене с поддържане на влага и по време на изпаряването на остатъчната вода се образува пара, която може да причини тежки изгаряния. По време на текущия процес на готвене на пара или изпаряването на остатъчната вода никога не отваряйте вратата.

▶ Важно е температурата да бъде разпределена равномерно в хранителния продукт и да е достатъчно висока. Обръщайте хранителните продукти или ги разбърквайте, за да се затоплят равномерно.

▶ Пластмасовите съдове, които не са пригодени за фурна, 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.

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

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

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Товароносимостта на вратата е максимално 15 kg. Не се облягайте и не сядайте върху отворената врата, и не поставяйте тежки предмети върху нея. Внимавайте да не прищипвате нищо между вратата и работната камера. Фурната с пара 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.

Важи за повърхности от неръждаема стомана:

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

Почистване и поддръжка

- ▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте за почистване парочистачка.
- ▶ Стъклото на вратата може да се повреди вследствие на драскотини. За почистване на стъклото на вратата не използвайте абразивни средства, твърди гъби или четки и метални стъргалки.
- ▶ Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”). Монтирайте ги отново правилно.
- ▶ Каталитично емайлираната задна страна може да се демонтира с цел почистване (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Демонтаж на задната стена”). Монтирайте отново правилно задната стена и никога не използвайте фурната с пара, без тя да е монтирана.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ Във влажни и топли райони съществува повишена вероятност от поява на вредни насекоми (например хлебарки). Винаги поддържайте фурната с пара и зоната около нея чисти. Щети от вредни насекоми не се покриват от гаранцията.

Акcesoари

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

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

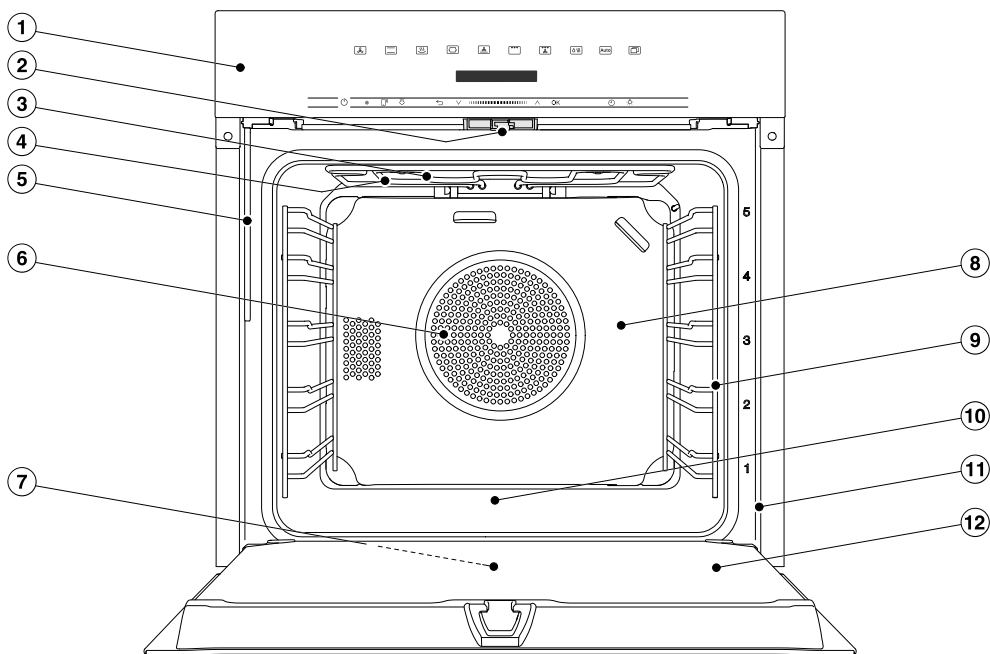
Електрическите и електронните уреди съдържат много ценни материали. Също така те съдържат и определени вещества, смеси и компоненти, които са били необходими за тяхната функционалност и безопасност. В битовите отпадъци, както и при неправилно третиране, те могат да бъдат опасни за човешкото здраве и 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 запаменителите 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.

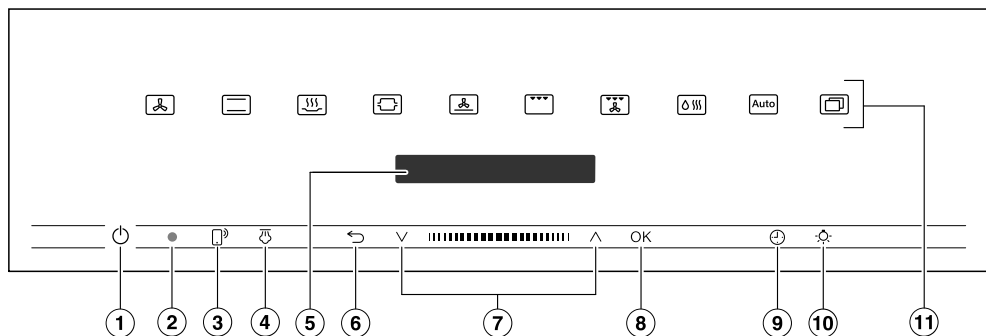
Преглед










Фурна с пара



- ① Панел за управление
- ② Затваряне на вратата
- ③ Нагревател за горно нагряване/грил нагревател
- ④ Отвор за подаване на пара
- ⑤ Тръба за пълнене на изпарителната система
- ⑥ Отвор за засмукване за вентилатора с позициониран зад него пръстеновиден нагревател
- ⑦ Тава за оттичане
- ⑧ Каталитично емайлирана задна стена
- ⑨ Решетки за поставяне с 5 нива
- ⑩ Под на работната камера с позициониран под него нагревател за долно нагряване
- ⑪ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑫ Врата


Панел за управление



- ① Бутон Вкл./Изкл.  във вдлъбнатина
За включване и изключване на фурната 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 активиране на изпусканията на пара в работния режим Moisture plus 
- ⑤ Дисплей
За показване на часа и на информацията за управлението
- ⑥ Сензорен бутон 
За връщане една стъпка назад и за промяна на точки от менюто по време на процеса на готвене
- ⑦ Поле за навигация с бутони със стрелки  и 
За превъртане в списъците за избор и промяна на стойности
- ⑧ Сензорен бутон **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, времето 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>Когато в режим на работа Moisture plus  бъдат избрани ръчни изпускания на пара, с този сензорен бутон можете да ги активирате.</p> <p>Когато може да се активира изпускане на пара, този сензорен бутон светва в оранжево.</p> <p>Паралелно с изпускането на пара на дисплея се показва .</p>
	<p>С този сензорен бутон се връщате в менюто от по-горно ниво или в главното меню в зависимост от това в кое меню се намирате.</p> <p>Ако същевременно тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да го прекратите.</p>
	<p>В полето за навигация превъртате нагоре или надолу в списъците за избор с помощта на бутоните със стрелки или областта между тях. Елементът от менюто, който искате да изберете, се показва на дисплея.</p> <p>С помощта на бутоните със стрелки или областта между тях можете да променяте стойностите и настройките.</p>

Панел за управление

Сензорен бутон	Функция
OK	<p>Когато се покаже стойност, указание или настройка, които можете да потвърдите, сензорният бутон <i>OK</i> светва в оранжево.</p> <p>Чрез избирането на този сензорен бутон извиквате функции, като например кратковременен процес, запаметявате промени на стойности или настройки или потвърждавате указания.</p>
	<p>Ако не протича процес на готвене, с този сензорен бутон можете по всяко време да настроите продължителност на кратковременен процес (напр. варене на яйца).</p> <p>Ако по същото време тече процес на готвене, можете да настроите продължителност на кратковременен процес, време на готвене или време за стартиране или край на процеса на готвене.</p>
	<p>С избора на този сензорен бутон можете да включвате и изключвате осветлението на работната камера.</p> <p>В зависимост от избраната настройка, осветлението на работната камера изгасва след 15 секунди или остава трайно включено или изключено.</p>

Символи

На дисплея могат да се появят следните символи:

Символ	Значение
	Този символ обозначава допълнителна информация и указания за управление. Този информационен прозорец можете да потвърдите с <i>OK</i> .
	Кратковременен процес
	Отметката обозначава актуалната настройка.
	Някои настройки, като например яркост на дисплея или сила на звука, се настройват чрез лента със сегменти.
	Блокировката на включването предотвратява неволното включване на фурната с пара (вижте глава “Settings”, раздел “Safety”).

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

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

Избор на елемент от менюто

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

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

- Потвърдете избора с **OK**.

Промяна на настройка в списък за избор

Текущата настройка е обозначена със знак за отметка \checkmark .

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

- Потвърдете с **OK**.

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

Промяна на настройка с лентата със сегменти

Някои настройки се представят чрез лента със сегменти $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. 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 $||\blacksquare||$ надясно или наляво, докато не се появи желаната настройка.

- Потвърдете избора с **OK**.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.


Принцип на управление

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 желанния работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети в оранжево.

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

Смяна на работния режим


По време на процес на готвене можете да промените работния режим.

Сензорният бутон на досега избрания работен режим свети в оранжево.

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


Показва се промененият работен режим и съответните препоръчителни стойности.

Сензорният бутон на променения работен режим свети в оранжево.

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

Въвеждане на цифри

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

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


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

- Потвърдете с *OK*.


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

Активиране на MobileStart



- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

Сензорният бутон  светва. 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 .

Засмукване на вода

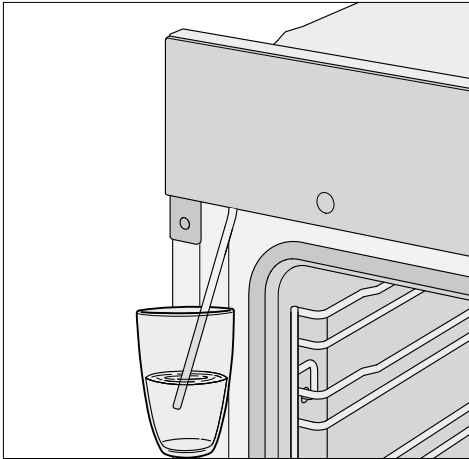
В работните режими Steam cooking  и Moisture plus  се показва подканата да се подготви вода за процеса на готвене.

- Напълнете съд с изискваното количество прясна вода.

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

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

- Отворете вратата.
- Преместете напред тръбата за пълнене, която се намира отляво под панела за управление.



- Потопете тръбата за пълнене в съда с прясна вода.
- Потвърдете с ОК.

Процесът на засмукване стартира.


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

Можете да прекъсвате и продължавате процеса на засмукване по всяко време с избор на ОК.

- След процеса на засмукване отстранете съда и затворете вратата.

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

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

 **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 парата се разсее.

Оборудване

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

Фирмена табелка

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

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

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

Обхват на доставката

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

Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупят допълнително

Оборудването зависи от модела.

По принцип Вашата фурна с пара разполага с решетки за поставяне, съдове за готвене, универсална тава и решетка за печене (накратко: решетка за печене).


Освен това, в зависимост от модела, Вашата фурна с пара е частично оборудвана с допълнителни аксесоари, които са изброени тук.

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

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

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

Решетки за поставяне

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

Обозначението на нивата можете да прочетете на фронталната рамка.

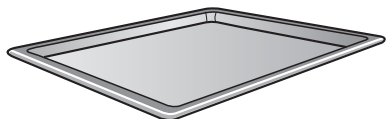
Всяко ниво се състои от 2 подпорни елемента, които са разположени един над друг.

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

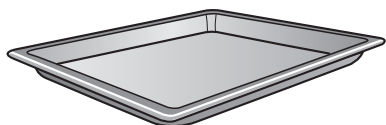
Решетките за поставяне могат да се демонтират (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Решетки за поставяне с телескопични водачи FlexiClip”).

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

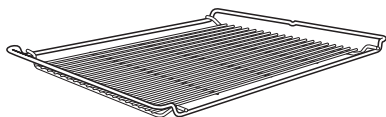
Плитка тава за фурна HVB 71:



Универсална тава HUBB 71:



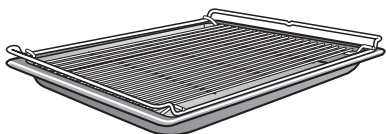
Скара HBBR 71:



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


Вкарвайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу.

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

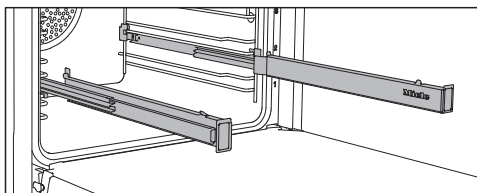


Ако използвате универсалната тава с поставена върху нея скара, универсалната тава се вкарва между на-

пречните подпорни елементи на съответното ниво и скарата ляга автоматично отгоре.

При работен режим Steam cooking  винаги поставяйте универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността.

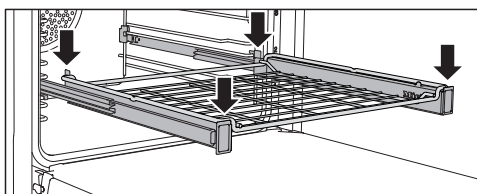
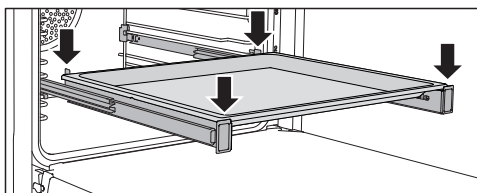
Телескопични водачи FlexiClip HFC 71



Можете да използвате телескопичните водачи FlexiClip на нива 1–4.

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


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



Максималната товароносимост на телескопичните водачи FlexiClip е 15 kg.

Оборудване

Монтаж и демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

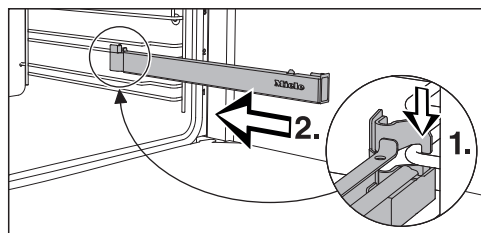
Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

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

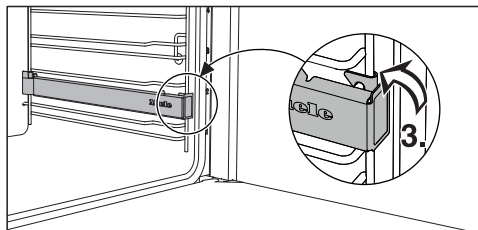
Телескопичните водачи FlexiClip се монтират между напречните опори на едно ниво.

Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip с логото на Miele отдясно.

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



- Закачете телескопичните водачи FlexiClip отпред на долната напречна опора на съответното ниво (1.) и вкарайте водачите в работната камера, като ги плъзнете по продължение на напречната опора (2.).

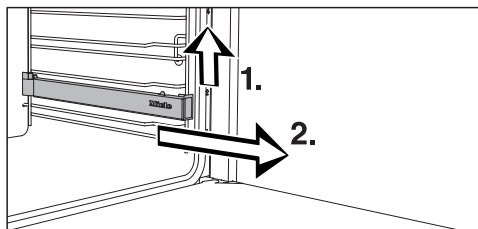


- Фиксирайте телескопичните водачи FlexiClip на долната напречна опора на нивото (3.).

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

За да демонтирате телескопичните водачи FlexiClip, процедирайте по следния начин:

- Вкарайте телескопичните водачи FlexiClip напълно.



- Повдигнете телескопичните водачи FlexiClip отпред (1.) и ги извадете по продължение на напречната опора навън (2.).

Кръгли форми за печене



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

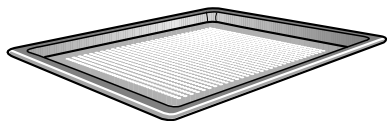
Перфорираната кръгла форма за печене HBFP 27-1 е разработена специално за приготвяне на печива от тесто с мая и тесто с олио и извара, хляб и хлебчета. Фината перфорация спомага за зачервяване на продуктите от долната страна.

Можете да я използвате също за изсушаване/съхнене.

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

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

Плитка тава за фурна Gourmet, перфорирана HBBL 71




Плитката перфорирана тава за фурна Gourmet е разработена специално за приготвяне на печива от тесто с прясна мая и тесто с масло и извара, както и на хляб и хлебчета.

Фината перфорация спомага за зачервяване на продуктите от долната страна.

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

Емайлираната повърхност е с покритие PerfectClean.

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

Перфорираната гурме тава за печене и перфорираната, кръгла форма за печене не са подходящи за употреба в работен режим Steam cooking .

Използвайте перфорираната гурме тава за печене и перфорираната, кръгла форма за печене единствено за печене.

Плоча за печене HBS 70



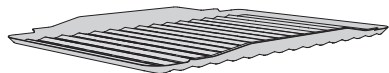
С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрусково запечена долна коричка, като например пица, киш, хляб, хлебчета, пикантни печива или други подобни.

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

- Поставете скарата и сложете плочата за печене върху нея.

Оборудване

Тава за грил и печено HGBB 71



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

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

Емайлираната повърхност е с покритие PerfectClean.

Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

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

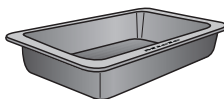
Повърхността на съда за печене е с незалепващо покритие.

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

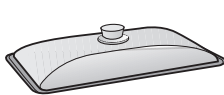
Подходящи капаци могат да се закупят отделно. При закупуване трябва да се посочи обозначението на модела.

Дълбочина:
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

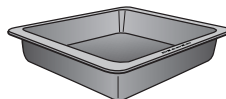


HBD 60-22

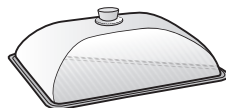


Дълбочина:
35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* подходящ за индукционни готварски плотове

Съд за готвене на пара

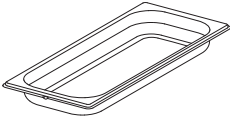
Към фурната с пара са приложени съдове за готвене от неръждаема стомана. Като допълнение се предлагат и други съдове за готвене с различна големина, които се доставят перфорирани или неперфорирани.

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.

Съдът за готвене с продукта се поставя на ниво 2.

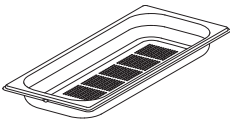
Поставяйте **винаги** универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността.

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)

DGGL 12



1 перфориран съд за готвене
Капацитет 5,4 l / Полезно съдържание 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (ШхДхВ)

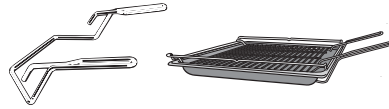
Каталитично емайлирани аксесоари

Задна стена

Поръчайте резервна част, ако каталитичният емайл е станал неизползваем поради неправилна работа или много силно замърсяване.

При поръчката отбележете идентификатора на модела на Вашата фурна с пара.

Дръжка за изваждане на принадлежностите HEG




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

Аксесоари за почистване и поддръжка

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

Защитни функции

- **Блокировка на включването** 
(вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Блокировка на бутоните**
(вижте глава “Настройки”, раздел “Безопасност”)
- **Вентилатор за охлаждане**
(вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”)
- **Защитно изключване**
Защитното изключване се активира автоматично, ако фурната с пара е работила прекалено дълго време. Конкретната продължителност преди изключване зависи от избрания работен режим.

Оборудване

- Врата с вентилация

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

Вие можете да снемете вратата и да я разглобите с цел почистване (вижте глава “Почистване и поддръжка”).

Повърхности с покритие PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Повърхности с покритие PerfectClean

- Работната камера
- Решетките за поставяне
- Телескопични водачи FlexiClip
- Скара
- Универсална тава
- Плитка тава за фурна
- Тава за грил и печено
- Плитка тава за фурна Gourmet, перфорирана
- Перфорирана кръгла форма за печене
- Кръгла форма за печене

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

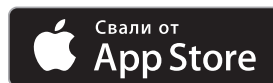
Използването на приложението Miele зависи от достъпността на услугите Miele@home във Вашата държава.

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

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

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 желания 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, потвърдете със сензорния бутон *OK*.

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

Информация за по-късна настройка ще намерите в глава “Settings”, раздел “Miele@home”.

- Ако искате да настроите веднага Miele@home, изберете желания метод на свързване.

Дисплеят и приложението Miele Ви направляват през следващите стъпки.

Настройване на часа

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

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.

Първо загряване на фурната с пара и промиване на изпарителната система

При първото загряване на фурната с пара могат да възникнат неприятни миризми. Ще ги премахнете, като загрявате фурната с пара в продължение на най-малко един час. Същевременно е целесъобразно да промиете изпарителната система.

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

Не допускайте миризмите да проникнат в други помещения.

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

Появява се Select function.

- Изберете Moisture plus .

Появява се препоръчителната температура (160 °C).

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


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

- Изберете Automatic burst of steam.


Появява се подкана за стартиране на процеса на засмукване.

- Напълнете съд с изискваното количество прясна вода и следвайте указанията на дисплея (вижте глава “Принцип на управление”, раздел “Засмукване на вода”).

Загрявайте фурната с пара в продължение на най-малко един час.

- След поне един час изключете фурната с пара с бутона Вкл./Изкл. .

Почистване на работната камера след първото загряване

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.

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

Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.

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


Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.

Settings

Преглед на настройките

Опция от менюто	Възможни настройки
Language 🇩🇪	... deutsch english ... Location
Time	Display On* Off Night dimming Clock format 12 h 24 h* Set
Lighting	On "On" for 15 seconds* Off
Display	Brightness ■■■■■■□□ QuickTouch On Off*
Volume	Buzzer tones Melodies* ■■■■■□□□ Solo tone ■■■■■■■■■■■□□□□□□□ Keypad tone ■■■■■■□□ Welcome melody On* Off
Units	Temperature °C* °F
Booster	On* Off
Rapid cooling	On* Off
Keeping warm	On Off*


* Фабрична настройка



Опция от менюто	Възможни настройки
Recommended temps.	
Cooling fan run-on	Temperature controlled* Time controlled
Water hardness	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Altitude	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
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 Recommended temps.

* Фабрична настройка

Settings

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

Display

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).



Set

Вие настройвате часовете и минутите.

След спиране на тока отново се появява актуалният час. Часът се запазва 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.



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 | Display | On или Night dimming, сензорните бутони реагират дори когато фурната с пара е изключена.

- Off
Независимо от настройката Time | Display 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


Settings

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

Temperature

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

Booster

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

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

Rapid cooling

С функцията **Rapid cooling** можете бързо да охладите сготвения продукт и работната камера след приключване на процеса на готвене.

Тази функция е целесъобразна, когато искате непосредствено след това да стартирате автоматична програма, за която работната камера трябва да бъде студена.

В комбинация с функцията **Keeping warm**, след приключване на процеса на готвене с нея можете да поддържате сготвения продукт топъл, без неволно да го прегорите.

- On
Функцията **Rapid cooling** е включена. След приключване на процеса на готвене вратата автоматично се отваря леко. Вентилаторът за охлаждане бързо охлажда сготвения продукт и работната камера.
- Off
Функцията **Rapid cooling** е изключена. След приключване на процеса на готвене вратата остава затворена. Вентилаторът за охлаждане охлажда сготвения продукт и работната камера.

Keeping warm

С функцията **Keeping warm** след приключване на процеса на готвене можете да поддържате сготвения продукт топъл, без неволно да го прегорите. Сготвеният продукт се поддържа топъл на предварително зададена температура (Settings | Recommended temps. | Keeping warm).

Можете да използвате функцията **Keeping warm** само в комбинация с функцията **Rapid cooling**.

- On
Функцията *Keeping warm* е включена. След приключване на процеса на готвене вратата автоматично се отваря леко. Вентилаторът за охлаждане бързо охлажда сготвения продукт и работната камера до предварително настроената температура. Когато температурата бъде достигната, вратата се затваря отново автоматично, за да поддържа сготвения продукт топъл.
- Off
Функцията *Keeping warm* е изключена. След приключване на процеса на готвене вратата остава затворена. Вентилаторът за охлаждане охлажда сготвения продукт и работната камера.

Recommended temps.

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

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

- Изберете желанния режим на работа.
- Променете препоръчителната температура.
- Потвърдете с *OK*.

Също така можете да промените препоръчителната температура за функцията *Keeping warm*.

Cooling fan run-on

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

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

Кондензът може да повреди шкафа за вграждане и работния плот, както и да предизвика поява на корозия във фурната с пара.

Ако държите в работната камера сготвени продукти, за да ги поддържате топли, при настройката *Time controlled* се повишава влажността на въздуха и това води до запотяване на панела за управление, образуване на капки под работния плот или запотяване на предния мебелен панел.

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

Settings

Water hardness

За да може фурната с пара да функционира безпроблемно и да бъде почиствана от котления 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.

Относно твърдостта на водата на съответното място можете да получите информация от отговорната водоснабдителна компания.

Ако използвате бутилирана питейна вода, например минерална вода, използвайте негазирана вода, тоест без добавен въглероден диоксид. Направете настройките в съответствие със съдържанието на калций. Съдържанието на калций е посочено на етикета на бутилката в mg/l Ca²⁺ или ppm (mg Ca²⁺/l).

Можете да настроите степен на твърдост между 1° dH и 70° dH. Фабрично е настроена степенята на твърдост 15° dH.

Твърдост на водата		Съдържание на калций mg/l Ca ²⁺ или ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Настройка
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19

Твърдост на водата		Съдържание на калций mg/l Ca ²⁺ или ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Настройка
°dH	mmol/l		
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70


Settings

Altitude

Температурата на кипене на водата варира в зависимост от надморската височина на мястото на поставяне. С тази настройка можете да адаптирате температурата на водата след преместване, ако надморската височина на новото място на поставяне се различава с най-малко 300 метра от тази на предишното.

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.

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.

Settings


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.

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 active. The appliance will not heat up.


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

Factory default

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

Min. minder

Използване на функция Min. minder

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

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


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

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

Настройване на кратковременен процес

Ако сте избрали настройката Display | QuickTouch | Off, включете фурната 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 Min. minder.

Показва се подканата Set 00:00 min.

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


Кратковременният процес се запамятава.


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

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

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


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

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

- Изберете сензорния бутон .
- Потвърдете с ОК, 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 Min. minder.
- Изберете Change.
- Потвърдете с ОК.

Появява се кратковременният процес.

- Променете кратковременния процес.
- Потвърдете с ОК.












Промененият кратковременен процес се запамятава.

Изтриване на кратковременен процес





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

Кратковременният процес се изтрива.

Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Режими на работа		
Fan plus 	160 °C	30–250 °C
Conventional heat 	180 °C	30–250 °C
Steam cooking 	100 °C	70–100 °C
Auto roast 	160 °C	100–230 °C
Intensive bake 	170 °C	50–250 °C
Full grill 	240 °C	200–250 °C
Fan grill 	200 °C	100–250 °C
Moisture plus 	160 °C	130–250 °C
Automatic programmes 		
Further 		
Bottom heat	190 °C	100–250 °C
Eco Fan heat	190 °C	100–250 °C
Defrost	25 °C	25–50 °C
Maintenance		
Descalc		
Soak		
Drying		
Settings 		

Процеси на готвене


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

Съвети за пестене на енергия

Използване на остатъчната топлина

- При процеси на готвене с температури над 140 °C и време на готвене над 30 минути, припл. 5 минути преди края на процеса на готвене можете да намалите температурата до минималната температура, която може да се настрои. Наличната остатъчна топлина е достатъчна, за да бъде довършен процесът на готвене. В никакъв случай обаче не изключвайте фурната с пара (вижте глава “Указания за безопасност и предупреждения”).
- Ако искате да почистите каталитично емайлираните части от замърсявания с олио и мазнина, най-добре започнете процеса на почистване веднага след процеса на готвене. Наличната остатъчна топлина понижава разхода на енергия.

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 задават други команди. Показва се часът или дисплеят става тъмен (вижте глава “Settings”).

- Включете фурната с пара.

Появява се главното меню.


- Изберете желания работен режим.



Първо се появява работният режим, а след това – препоръчителната температура.

- Променете препоръчителната температура и настройте времето за готвене, ако е необходимо.

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

- Потвърдете с **OK**.

- В работния режим **Moisture plus**  изберете желаните изпускания на пара (вижте глава “Moisture plus”).

В работните режими **Steam cooking**  и **Moisture plus**  се показва подсказката да се подготви вода за процеса на готвене.


- Напълнете съд с изискваното количество прясна вода и следвайте указанията на дисплея (вижте глава “Принцип на управление”, раздел “Засмукване на вода”).

- Поставете продукта за готвене в работната камера.

Появява се реалната температура и започва фазата на нагриване.

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 парата се разсее.

- Извадете сготвения продукт от работната камера.

Подсушаване на работната камера след процес на готвене на пара

Препоръчваме след процес на готвене в работния режим **Steam cooking**  работната камера да се подсушава с програмата за поддръжка **Drying**.

Програмата за поддръжка **Drying** се състои от до 3 фази: изпаряване на остатъчната вода в празната работна камера, подсушаване чрез загряване на работната камера и бързо охлаждане при леко отворена врата.

Изпълнявайте програмата за поддръжка **Drying** при всички случаи, за да предпазите работната камера от корозия и напълно да изпарите останалата вода.


- Следвайте указанията на дисплея.
- Отстранете водата и кондензата в работната камера и улея за оттичане с гъба или попивателна кърпа.

Управление

- Затворете вратата.
- Щом програмата за поддръжка Drying завърши, изключете фурната с пара.

Допълване на вода

Ако по време на процес на готвене с поддържане на влага в резервоара остане твърде малко вода, прозвучава сигнал и се показва подканата за наливане на прясна вода.

 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.

- Напълнете съд с изискваното количество прясна вода и следвайте указанията на дисплея (вижте глава “Принцип на управление”, раздел “Засмукване на вода”).

Фазата на загряване започва отново и 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 можете да промените стойностите или настройките за този процес на готвене.

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

- Temperature
- Duration
- Finish at
- Start at

Промяна на температурата

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

- Докоснете бутона със стрелка \wedge или \vee или прелистете с пръст в областта  надясно или наляво.

На дисплея се показва зададената температура.

- Променете зададената температура с помощта на полето за навигация.

Температурата се променя на стъпки по 5 °C.


- Потвърдете с ОК.

Процесът на готвене продължава с променената зададена температура.

Настройване на времена за готвене



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

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



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

- *Duration*
Вие настройвате времето, което е необходимо на продуктите, за да се сготвят. След изтичане на това време нагревателят на работната камера автоматично изключва. Максималното време за готвене, което може да се настрои, зависи от избрания режим на работа.
- *Finish at*
Вие определяте момента, в който да завърши процесът на готвене.

При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се изключва.

- *Start at*
Тази функция се появява в менюто едва след като сте настроили *Duration* или *Finish at*. С *Start at* 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 *OK*.
- Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.



Промяна на настроените времена за готвене

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

При спиране на тока настройките се изтриват.

Управление


Изтриване на настроеното време за готвене

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

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

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

Прекратяване на процеса на готвене

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

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


Появява се главното меню.


Ако функцията *Rapid cooling* е включена, вратата се открява след приключване процеса на готвене и охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера.

Чрез сензорния бутон на избрания режим на работа достигате обратно в главното меню.

Прекъсване на процес на готвене в работен режим Steam cooking

Препоръчваме при процес на готвене в режим само на пара вратата да се държи затворена, за да не излиза пара и да не се понижава на-строената температура на работната камера.

Можете да прекъснете процес на готвене в работния режим Steam cooking , както и при програми и приложения с работа само на пара, и да спрете продължителността на готвене.


 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.

- Ако искате да прекъснете процеса на готвене, отворете вратата, докато той се изпълнява.

Процесът на готвене се прекъсва и продължителността на готвене спира.

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности и гореща храна.

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

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

При поставяне или изваждане на съда за готвене на пара внимавайте горещата храна да не се разлее.

- Ако искате да продължите процеса на готвене, затворете вратата.

Процесът на готвене продължава с актуалната температура на фурната. Оставащото време продължава да тече.

Управление





Предварително загряване на работната камера

Функцията **Booster** служи за бързо подгръване на работната камера при някои режими на работа.

Предварително загряване на работната камера е необходимо само при малка част от ястията.



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

■ При следните приготвяни ястия и режими на работа работната камера се подгрява предварително:

- Тестата за черен хляб, както и ростбифът и филето в режимите на работа **Fan plus** , **Moisture plus**  и **Conventional heat** 
- Сладкиши и печива с по-кратко време за приготвяне (до ок. 30 минути), както и деликатните теста (напр. пандишпан) в режима на работа **Conventional heat**  (без функцията **Booster**)

Booster

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

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

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

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

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


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

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

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

Rapid cooling

С функцията Rapid cooling можете бързо да охладите сготвения продукт и работната камера след приключване на процеса на готвене.

Тази функция не е налична в работния режим Steam cooking .

Изключване на Rapid cooling за един процес на готвене

- Изберете настройката Rapid cooling | Off, преди да изберете желан работен режим.

Ако едновременно е включена функцията Keeping warm, се появява When "Rapid cooling" is deactivated, "Keeping warm" is also switched off.

Функциите Rapid cooling и Keeping warm са изключени. След приключване на процеса на готвене вратата остава затворена. Вентилаторът за охлаждане охлажда сготвения продукт и работната камера.


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

Keeping warm

С функцията Keeping warm след приключване на процеса на готвене можете да поддържате сготвения продукт топъл, без неволно да го прегорите.

Сготвеният продукт се поддържа топъл на предварително настроена температура (вижте глава "Settings", раздел "Recommended temps.").

Можете да използвате функцията Keeping warm само в комбинация с функцията Rapid cooling.

Тази функция не е налична в работния режим Steam cooking .

Включване на Keeping warm за един процес на готвене

- Изберете настройката Keeping warm | On, преди да изберете желан работен режим.

Ако е изключена и функцията Rapid cooling, се появява "Keeping warm" requires "Rapid cooling". "Rapid cooling" will also be activated..

- Ако е необходимо, потвърдете съобщението с OK.

Функциите Keeping warm и Rapid cooling са включени. След приключване на процеса на готвене вратата автоматично се отваря леко. Вентилаторът за охлаждане бързо охлажда сготвения продукт и работната камера до предварително настроената температура.


Когато температурата бъде достигната, вратата се затваря отново автоматично, за да поддържа сготвения продукт топъл.


Ако впоследствие отново решите да стартирате процес на готвене без функцията Keeping warm, изберете настройката Keeping warm | Off, за да изключите функцията отново.

Настройката за функцията Rapid cooling не се променя.

Готвене на пара

Използване на Steam cooking

В работния режим Steam cooking  гответе хранителните продукти само с пара (вижте глава “Принцип на управление”, раздел “Засмукване на вода”).

В сравнение с работния режим Moisture plus  се засмуква по-голямо количество вода и при максимална температура 100 °C се отделя постоянно под формата на пара в работната камера.

При това хранителните продукти **не** се зачервяват.

Съвет: По време на процеса на готвене оставете вратата затворена, за да не излиза пара.

Спазвайте указанията, дадени в глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Evaporate res. moisture”).

Подходящи продукти за готвене

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

- **Зеленчуците** са изключително подходящи за готвене на пара, конкретно и за бланширане. Витамините и минералите се запазват почти напълно при готвенето на пара, тъй като продуктът за готвене не е потопен във вода.
- **Оризът** се готви в течност и я поема изцяло по време на процеса на готвене, следователно не се губят никакви хранителни вещества. Приготвянето на **мляко с ориз** е много лесно, тъй като не се налага да се разбърква и не загаря.
- При готвенето на **ястия с яйца** (напр. яйчен крем, крем брюле или суфле) резултатът от готвенето е много равномерен и с фини пори.

Съд за готвене

Избирайте подходящите съдове за готвене за съответните хранителни продукти (вижте глава “Оборудване”, раздел “Доставени и допълнително закупувани аксесоари”).

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:

- Поставяйте **винаги** универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността. Поставяйте съдовете върху решетката за печене или в съд за готвене на ниво 2.
- 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.
- Между горния ръб на съда и тавана на работната камера трябва да има известно разстояние, за да може в съда да прониква достатъчно пара.

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.

Готвене с течност

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

Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

Ниво

Поставяйте **винаги** универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността.

Поставяйте решетката за печене или съда за готвене на ниво 2.

Винаги поставяйте съдовете за готвене, решетката за печене и тавата между напречните опори на решетките за поставяне, за да се гарантира защитата срещу обръщане.

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.

Готвене на пара

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 тенджерата. 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.

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 почти не може да проникне. За да се получи равномерен резултат от готвенето, за тези хранителни продукти изберайте плоски съдове за готвене, и ги пълнете само до височина около 3–5 cm. Разпределяйте по-големите количества хранителни продукти върху няколко плоски съда 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 перфорирани съдове за готвене.

Ниво

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

Време на 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. 25 минути

картофи, твърди при варене, разрязани на половини:

ок. 30 минути

Риба

Пресни продукти

Пригответе прясна риба както обикновено, напр. почистване на люспи-те, почистване на вътрешностите и измиване.

Дълбоко замразени продукти

Рибата не трябва да е напълно замразена 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

Ако приготвяте риба в перфориран съд за готвене и същевременно в други съдове приготвяте 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.

Готвене на пара

- 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 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 такова приготвяне са шаран, пъстърва, лин, змиорка и сьомга.

Месо

Пресни продукти

Пригответе месото както обикновено.

Дълбокозамразени продукти

Размразявайте дълбоко замразено месо преди готвене (вижте глава “Специални 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 г и височина 10 cm има по-продължително време на приготвяне, отколкото парче 500 г и 5 cm височина.

Препоръки

- Ако искате да запазите **ароматните вещества**, използвайте перфориран съд за готвене. Можете да използвате концентрата, който се оттича в универсалната тава, за овкусяване на сосове или да го замразите за употреба по-късно.
- 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.

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.

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.

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.

Плодове


За да не се губи сокът, трябва да готвите плодовете в неперфориран съд за готвене.


Ако готвите плодове в перфориран съд за готвене, събирайте сока с универсалната тава.

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

Moisture plus

Използване на Moisture plus

В работния режим Moisture plus  печете, запичате или готвите хранителните продукти, като осветлението на работната камера се комбинира с поддържането на влага (вижте глава “Главно меню и подменюта” и глава “Принцип на управление”, раздел “Засмукване на вода”).

По време на процеса на готвене засмуканата вода се подава чрез 1 до 3 изпускания на пара в работната камера. Хранителните продукти се готвят равномерно и, за разлика от работния режим Steam cooking , се зачервяват равномерно поради високите температури.

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

Спазвайте указанията, дадени в глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Evaporate res. moisture”).

Подходящи продукти за готвене

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

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

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

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



Опасност от нараняване вследствие на водна пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

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


По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

Ако искате да пригответе продукт като напр. хляб или хлебче в предварително загрята работна камера, най-добре е сами да задействате изпусканията на пара. Задействайте първото изпускане на пара веднага след вкарването на продуктите за печене.

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

Automatic burst of steam


След фазата на загряване изпускането на пара се задейства автоматично.

Водата се изпарява в работната камера.  се появява на дисплея.


След изпускането на пара  изгасва.


■ Завършете процеса на готвене.



1 burst of steam, 2 bursts of steam или 3 bursts of steam


Можете сами да задействате изпусканията на пара, щом сензорният бутон  светне.



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

Съвет: За моментите на изпускане на пара се ориентирайте по рецептите в готварската книга от комплекта или в приложението на Miele. За напомняне на точния момент използвайте функцията Min. minder .

■ Изберете сензорния бутон .

Изпускането на пара се активира.  се появява на дисплея, а сензорният бутон  угасва.

■ Процедирайте по този начин, за да задействате останалите изпускания на пара, когато сензорният бутон  светне.


След последното изпускане на пара сензорните бутони  и  на дисплея изгасват.

■ Завършете процеса на готвене.

Automatic programmes

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

Категории

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

Спазвайте указанията, дадени в глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Evaporate res. moisture”).

Използване на автоматичните програми

■ Изберете Automatic programmes .

Показва се списъкът за избор.

■ Изберете желаната категория.

Появяват се наличните в избраната категория автоматични програми.

■ Изберете желаната автоматичната програма.

■ Следвайте указанията на дисплея.

Указания за използване

- Степента на запичане се изобразява чрез лента със седем сегмента. Можете да настроите желаната степен на запичане чрез полето за навигация.

- Приложените рецепти Ви служат за ориентация при използване на автоматичните програми. Със съответната автоматична програма могат да се приготвят също и други подобни рецепти с количества, различни от посочените.


- След завършване на процес на готвене оставете работната камера първо да се охлади до стайна температура, преди да стартирате автоматична програма.
- Когато поставяте храната за готвене в горещата работна камера, 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 работната камера. Има опасност да се опарите или изгорите.
- При някои автоматични програми трябва да се изчака времето за предварително загряване, преди да може да се сложи храната за готвене в работната камера. На дисплея се появява съответно указание с посочване на времето.
- При някои автоматични програми след изтичане на част от времето за готвене трябва да се добави вода. На дисплея се появява съответно указание с посочване на времето (например за добавяне на течност).
- Посочената продължителност на автоматичната програма е приблизителна. В зависимост от протичането на готвенето тя може да се съкрати или удължи. При това промените във времето могат да бъдат резултат още от изходната температура на месото.

В тази глава ще намерите информация за следните приложения:


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

Defrost

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

- Изберете Further .
- Изберете Defrost.
- При нужда променете препоръчителната температура.

Въздухът в работната камера циркулира, за да може замразеният продукт да се размрази щадящо.

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми. Микроорганизмите, като например салмонелата, могат да предизвикат тежки хранителни отравяния. При размразяване на риба и месо (особено птици) се уверявайте, че се поддържа пълна чистота. Не използвайте размразената течност от продукта. Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

Препоръки

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

Други приложения

Готвене на ниска температура

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

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

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

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

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

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


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


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

Използване на Conventional heat

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

Използвайте универсалната тава с поставена върху нея решетка за печене.

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

 Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.


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

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


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

Други приложения

Консервиране

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени кутии.

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

Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

Подготовка на плодове и зеленчуци

Данните важат за 6 буркана с вместимост 1 л.

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

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

Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.


Консервиране на плодове и краставици


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

Консервиране на зеленчуци


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

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

 Температура и време за консервиране, след като се появят мехурчета

 Температура и време на второ нагриване

Изваждане на бурканите след консервиране

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

След консервиране бурканите са много горещи.

За изваждане на бурканите слагайте кухненски ръкавици.

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

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

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

Други приложения

Drying

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






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


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

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

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

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


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

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

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

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

Изваждане на изсушените продукти

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности. Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите. За изваждане на изсушените продукти използвайте кухненски ръкавици.

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.

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

- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.

Дълбоко замразени продукти/готови ястия

Препоръки за сладкиши, пица и багети

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

Препоръки за бланширани картофи, крокети или други подобни

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


Приготвяне на дълбоко замразени продукти/готови ястия

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.


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


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

Затопляне на съдове

За затопляне на съдове използвайте работния режим Fan plus .

Затопляйте само топлоустойчиви съдове.

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

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

За изваждане на съда слагайте кухненски ръкавици.

- Извадете загнетите съдове от работната камера.

Печене

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

Препоръки за печене на тестени изделия

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

Използване на хартия за печене

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

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

Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

Избор на температура 🌡️

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

Избор на време за готвене ⌚

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

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

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

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


Указания относно работните режими

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

Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus

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

Използвате този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

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

Препоръки

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

Използване на Moisture plus

Използвайте този режим на работа за приготвяне на ястия с поддържане на влага.

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Intensive bake

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

Не използвайте този работен режим за печене на плоски сладки.

- Поставете сладкиша на ниво 1 или 2.

Използване на Conventional heat

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

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

- Вкарвайте продукта на ниво 1 или 2.

Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарвайте продукта на ниво 2.

Печене на месо

Съвети за печене





- Можете да използвате всякакви съдове от термоустойчив материал като напр. съда за печене на Miele, тенджерки, съдове от топлоустойчиво стъкло, ръкави или пликове за печене, глинени съдове “Römertopf”, универсална тава, скара и/или тава за грил и печено (при наличност) върху универсалната тава.
- **Предварително загряване** на работната камера е необходимо само при приготвяне на ростбиф и филе. Принципно предварително загряване не е необходимо.
- За печене на месо използвайте **затворен съд за готвене**, напр съда за печене на Miele. Месото остава сочно отвътре. Работната камера остава по-чиста в сравнение с печенето върху скарата. Остава достатъчно сок за приготвяне на сос.
- Ако използвате **ръкав или плик за печене**, спазвайте указанията върху опаковката.
- Ако използвате за печене **скара** или **отворен съд за готвене**, можете да намажете месото, ако няма тлъстини, с мазнина, да го покриете с парченца сланина или да го шпиковате.
- **Подправете** месото и го сложете в съда за готвене. Наредете върху него парченца масло или маргарин, или го залейте с олио или готварска мазнина. Към по-големи парчета печено с малко съдържание на мазнини (2–3 kg) и мазно птиче месо добавете около 1/8 l вода.
- По време на печенето не добавяйте прекалено много течност. По този начин се пречи на **зачервяването** на месото. Зачервяването се получава към края на времето за изпичане. Месото допълнително се зачервява интензивно, ако след около половината от времето за печене махнете капака от съда.
- След като приключи времето за печене, извадете печивото от работната камера, завийте го в алуминиево фолио и го оставете да **постои** около 10 минути. Тогава при разрязване от месото изтича по-малко сок.
- Кожата на **птичето месо** става хрупкава, ако 10 минути преди края на времето за изпичане я намажете с помощта на четка с леко подсолена вода.

Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене ще намерите на края на това ръководство.

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

Избиране на температура

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

Избор на време за готвене

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

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


Препоръки


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

Печене на месо

Указания относно работните режими

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

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



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


Използване на Automatic programmes

■ Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus или Auto roast

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

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

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

■ Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Moisture plus

Използвайте този режим на работа за приготвяне на ястия с поддържане на влага.

■ Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Conventional heat


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

■ Вкарвайте продукта на ниво 2.

Използване на Eco Fan heat

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

■ Вкарвайте продукта на ниво 2.

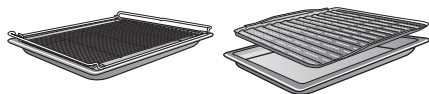
 **Опасност от нараняване** вследствие на горещи повърхности.

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

Затворете вратата при печене на грил.

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

Не използвайте тавата за печене.



Препоръки относно печенето на грил

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

Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

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

Избиране на температура

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

Печене на грил

Избиране на ниво

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

Избор на време на готвене ⌚

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

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

Указания относно работните режими

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

Използване на Full grill


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

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

Използване на Fan grill


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

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

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.

 Опасност от нараняване вследствие на токов удар.

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

Никога не използвайте парочистачка за почистване.

Всички повърхности могат да се оцветят или да се променят, ако използвате неподходящ за тях почистващ препарат. В частност фронталният 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.

Неподходящи почистващи препарати

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

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

Почистване и поддръжка

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


Аксесоарите не са подходящи за почистване в съдомиялна машина (с изключение на съдовете за готвене).

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

За по-удобно почистване Ви препоръчваме:

- Снемете вратата.
- Снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).
- Демонтирайте каталитично емайлираната задна стена.

Отстраняване на нормални замърсявания

Съвет: Почистването ще се улесни, ако използвате програмата Further  | Maintenance | Soak (вижте раздел “Поддръжка”).

- Отстранете конденза в работната камера и улея за оттичане с гъба или попивателна кърпа.
- Почиствайте нормалните замърсявания най-добре веднага с помощта на топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода. Това е особено важно за частите с PerfectClean покритие, тъй като остатъците от почистващите препарати увреждат незалепващата функция.
- След това подсушавайте повърхностите с мека кърпа.

Почистване на уплътнението

Около работната камера от вътрешната страна на вратата има уплътнение.

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

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

Ако уплътнението не е поставено правилно, парата може да излезе от отделението на фурната по време на готвене.

Никога не отстранявайте уплътнението.

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.

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

Вследствие на преливане на плодов сок или на пръски от пърженето по повърхностите могат да останат оцветявания или да се появят матови петна. Те не се отразяват върху качествата при употреба.

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

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

Съвет: Почистването ще се улесни, ако използвате програмата Further  | Maintenance | Soak (вижте раздел “Поддръжка”).

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

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

Почистване и поддръжка

Използване на почистващи препарати за фурни

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

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

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

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

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

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

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

Упорити замърсявания на телескопичните водачи

FlexiClip

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

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

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

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

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

Почистване на каталитично емайлираната задна стена

Каталитичният емайл се самопочиства от замърсявания с олио и мазнина при високи температури. Не се нуждаете от допълнителни почистващи препарати. Колкото по-висока е температурата, толкова по-ефективен е процесът.

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

Демонтирайте каталитично емайлираните части, преди да използвате почистващ препарат за фурни във фурната.

Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни


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

Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина

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

Продължителността зависи от степента на замърсяване.

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

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите и работната камера да се охладят.


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

Почистване и поддръжка

Всяко следващо загряване на висока температура постепенно отстранява останалото замърсяване.

Почистване на тавана на работната камера

Добре би било периодично да почиствате тавана на работната камера от остатъци от хранителни продукти.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.

Фурната с пара може да се повреди, ако през капака на лампата проникне водна пара.

Никога не използвайте фурната с пара, ако капакът на лампата не е закрепен.



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

Никога не натискайте нагревателя за горно нагриване/грил нагревателя надолу.


- Почиствайте тавана на работната камера с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попираща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.

Evaporate res. moisture

При процес на готвене на пара или с поддържане на влага в изпарителната система може да остане остатъчна вода, напр. при прекъсване на процес на готвене с поддържане на влага ръчно или поради спиране на тока.

При следващото използване на Steam cooking , Moisture plus  или на автоматична програма с поддържане на влага се появява Evaporate res. moisture.

- Стартирайте изпаряването на остатъчната вода по възможност веднага, за да може при следващия процес на готвене върху храната за приготвяне да се изпарява само прясна вода и по този начин да се предотврати преливането на изпарителната система поради засмукването на допълнителни количества вода.

 Опасност от нараняване вследствие на водна пара.

Парата може да причини силни изгаряния.


По време на изпаряването на остатъчната вода не отваряйте вратата.

Продължителността на изпаряването на остатъчната вода е различна в зависимост от наличното количество вода.

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

- След изстиване на работната камера непременно отстранете конденза в нея и по вратата.

Незабавно осъществяване на изпаряването на остатъчната вода

 Опасност от нараняване заради водната пара.

Водната пара може да доведе до силни изгаряния.

По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

- Изберете режим на работа или автоматична програма с допълнително овлажняване.

Появява се запитването Evaporate res. moisture.

- Потвърдете с ОК.

Появява се индикатор за време.

Изпаряването на остатъчната вода стартира. Можете да проследите протичането.


Зададеното време зависи от количеството вода, която се намира в изпарителната система. Това време може да се коригира от системата в процеса на изпаряване на остатъчната вода според наличното количество на водата.

В края на изпаряването на остатъчната вода се чува сигнал и се появява Finished.

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

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

Прескачане на изпаряването на остатъчната вода

 Опасност от инфекции поради замърсена с микроорганизми вода във водния резервоар.

Ако прескочите изпаряването на остатъчната вода, във водния резервоар може да се развият микроорганизми. При следващия процес на готвене тази замърсена с микроорганизми вода може да се изпари върху продуктите за готвене.

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

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

По възможност не прекъсвайте изпаряването на остатъчната вода.

Почистване и поддръжка

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

Появява се Evaporate res. moisture.

- Изберете Skip.

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


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


Maintenance

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

Soak

С тази програма за поддръжка могат да бъдат размекнати упоритите замърсявания.

- Извадете аксесоарите от работната камера.
- Отстранете грубите замърсявания с кърпа.
- Изберете Further  | Maintenance | Soak.
- Следвайте указанията на дисплея.

 Опасност от нараняване вследствие на гореща пара.

Щом програмата за поддръжка свърши, при отварянето на вратата може да излезе голямо количество гореща пара. Тя може да Ви изгори.

Отстъпете една крачка назад и изчакайте, докато парата се разсее.


- След размекването **незабавно** отстранете водата и конденза в работната камера и в улея за оттичане с гъба или попивателна кърпа.
- След това подсушете работната камера и вътрешната страна на вратата с кърпа.

Съвет: Препоръчваме след програмата за поддръжка Soak да се изпълни програмата за поддръжка Drying, за да се отстрани влагата и на недостъпните места на работната камера.

Drying


С тази програма за поддръжка можете да отстраните наличната остатъчна влага и от недостъпните места на работната камера, за да предпазите работната камера от корозия.

Програмата за поддръжка Drying се състои от до 3 фази: изпаряване на остатъчната вода в празната работна камера, подсушаване чрез загряване на работната камера и бързо охлаждане при леко отворена врата.

 Опасност от инфекции поради замърсена с микроорганизми вода във водния резервоар.

Ако не изпълнявате програмата за поддръжка Drying, във водния резервоар може да се развият микроорганизми. При следващия процес на готвене тази замърсена с микроорганизми вода може да се изпари върху продуктите за готвене.

Изпълнявайте програмата за поддръжка Drying при всички случаи, за да се изпари напълно остатъчната вода.

- Изберете Further  | Maintenance | Drying.
- Следвайте указанията на дисплея.
- Отстранете водата и конденза в работната камера и улея за оттичане с гъба или попивателна кърпа.
- Щом програмата за поддръжка Drying завърши, изключете фурната с пара.

Descalc

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

Можете да предприемате премахване на котления камък по всяко време.

След определен брой процеси на готвене получавате автоматично подкана да премахнете котления камък от изпарителната система, за да може тя да продължи да функционира изправно.

Показват се и започват да се отброяват последните 10 процеса на готвене до задължителното премахване на котлен камък. След това използването на работни режими, автоматични програми и програми за грижа с поддържане на влага се блокира.

Можете да използвате тези работни режими отново едва след като извършите премахването на котлен камък. Можете да продължите да използвате всички останали работни режими, автоматични програми и програми за грижа без поддържане на влага.

Почистване и поддръжка

Протичане на процеса за отстраняване на котления камък

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

Процесът за отстраняване на котления камък продължава около 140 минути и протича в няколко стъпки:

1. подготовка за отстраняването на котления камък
2. всмукване на препарат за отстраняване на котления камък
3. фаза на въздействие
4. процес на миене 1
5. процес на миене 2
6. процес на миене 3
7. изпаряване на остатъчната вода и подсушаване на работната камера

Подготовка за отстраняването на котления камък

Имате нужда от съд с вместимост около 1 l.

За да не се налага да държите съда с препарата за отстраняване на котлен камък под тръбата за пълнене, в комплекта на доставката е включен пластмасов маркуч с вендуза.

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

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

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

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

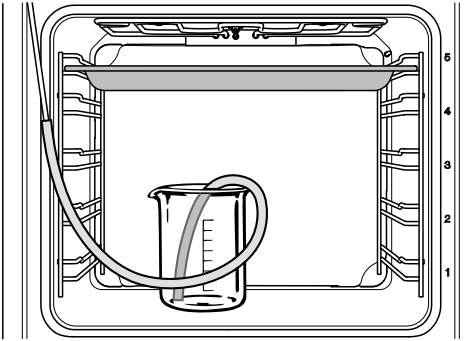
- Напълнете съда с прибл. 900 ml студена чешмяна вода и разтворете напълно в нея две таблетки за отстраняване на котлен камък.

Изпълнение на процеса на отстраняване на котления камък

- Изберете Further .
- Изберете Maintenance.
- Изберете Descale.

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

- Вкарайте универсалната тава докрай в горното ниво, за да се събере препаратът за отстраняване на котления камък след използването му. Потвърдете съобщението с ОК.



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

- Потвърдете с ОК.

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

Можете да прекъсвате и продължавате процеса на засмукване по всяко време с избор на ОК.

След процеса на отстраняване на котления камък се показва указание.

- Потвърдете с ОК.
- Пригответе 1 l прясна вода и следвайте инструкциите на дисплея.

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

- Оставете съда заедно със свързания към тръбата за пълнене маркуч в работната камера.

По време на фазата на въздействие системата на няколко пъти засмуква малко течност. Започват да се чуват шумове от помпата.

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

В края на фазата на въздействие прозвучава звуков сигнал.

Измиване на изпарителната система след фазата за въздействие

След фазата на въздействие изпарителната система трябва да се измие със **студена** чешмяна вода, за да се премахнат остатъците от препарата за отстраняване на котлен камък.

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

Почистване и поддръжка

След първия процес на миене изплакнете добре съда, за да премахнете остатъците от препаратите за отстраняване на котлен камък.

- Следвайте инструкциите на дисплея.

След третия процес на миене помпата работи в продължение на ок. 1 минута, за да се изпомпа останалата вода от изпарителната система.


- Следвайте инструкциите на дисплея.
- Извадете универсалната тава, съда и пластмасовия маркуч.
- Потвърдете с ОК.

Процесът на миене е завършен.

Изпаряване на остатъчната вода

След третия процес на миене стартира изпаряването на остатъчната вода и процесът на подсушаване.

- Затворете вратата.

 Опасност от нараняване вследствие на водна пара. Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпаряването на остатъчната вода не отваряйте вратата.

Нагревателят на работната камера се включва и се появява продължителността на изпаряването на остатъчната вода. Продължителността се коригира автоматично в зависимост от действително наличното количество остатъчна вода.


След изпаряването на остатъчната вода автоматично стартира процесът на подсушаване, за да се отстрани влагата и на недостъпните места в работната камера.


Приключване на процеса на отстраняване на котления камък

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

- Потвърдете с ОК.

Прозвучава сигнал и се появява Finished.

- Изключете фурната с пара с бутон Вкл./Изкл. .

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

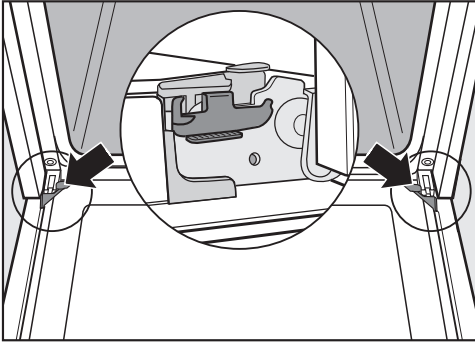
Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.

Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.

- Накрая почистете охладената работна камера от евентуални остатъци от препаратите за отстраняване на котлен камък.
- Затворете вратата едва когато работната камера изсъхне.

Сваляне на вратата

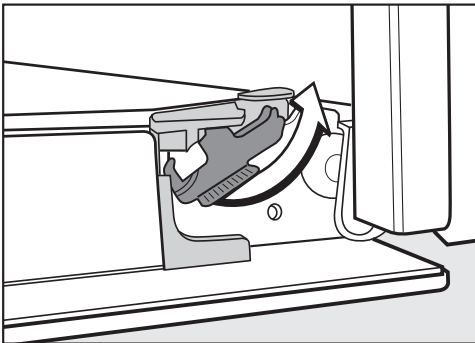
Вратата тежи припл. 9 kg.



Вратата е свързана към пантите си с помощта на държачи.

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

- Отворете вратата докрай.



- Освободете блокиращите скоби, като ги завъртите 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.



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

Почистване и поддръжка

Разглобяване на вратата

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

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

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

Стъклата на вратата може да се повредят вследствие на драскотини.

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


При почистването на стъклата на вратата спазвайте и указанията, които важат за лицевия панел на фурната с пара.

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

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

Стъклата на вратата могат да се счупят, ако паднат.

Съхранявайте демонтираните стъкла на вратата на безопасно място.

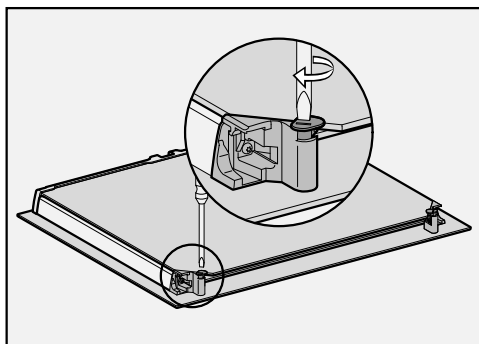
 Опасност от нараняване от затварящата се врата.

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

Винаги първо сваляйте вратата, преди да я разглобите.

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

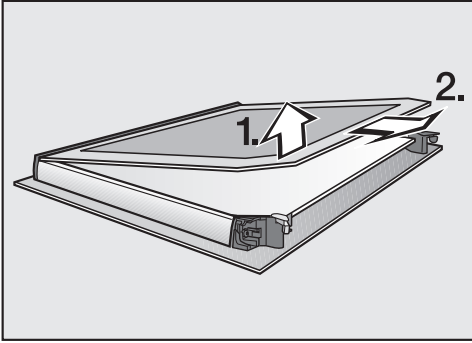
Разумно е да оставите дръжката до ръба на масата, за да легне стъклото плътно и да не може да се счупи при почистването.



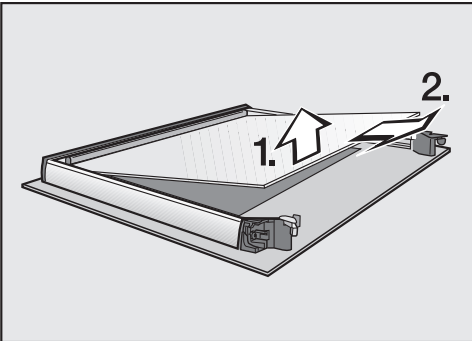
- С шлицова отвертка завъртете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата навън.

Почистване и поддръжка

Демонтирайте вътрешното стъкло на вратата:

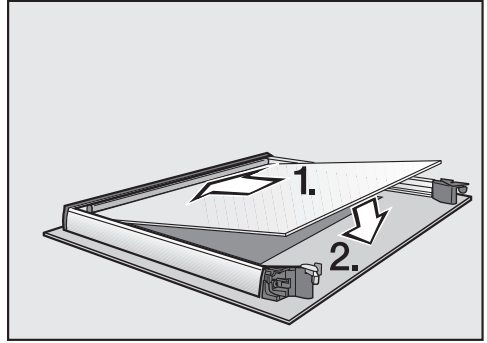


- Повдигнете **леко** вътрешното стъкло на вратата и го изтеглете навън от пластмасовата лайсна.

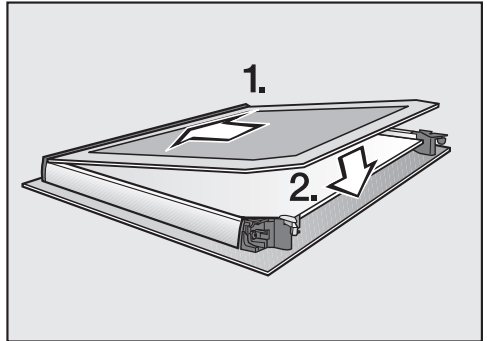


- Повдигнете **леко** средното стъкло на вратата и го издърпайте навън.
- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете частите с мека кърпа.

След това внимателно сглобете вратата отново:

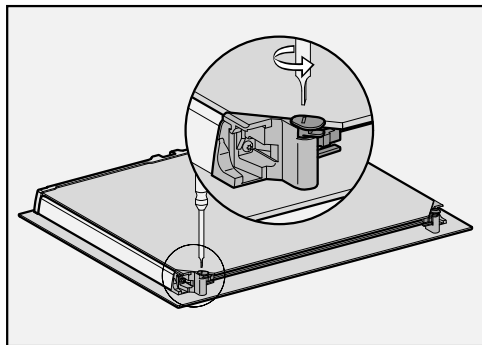


- Поставете средното стъкло на вратата така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).



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

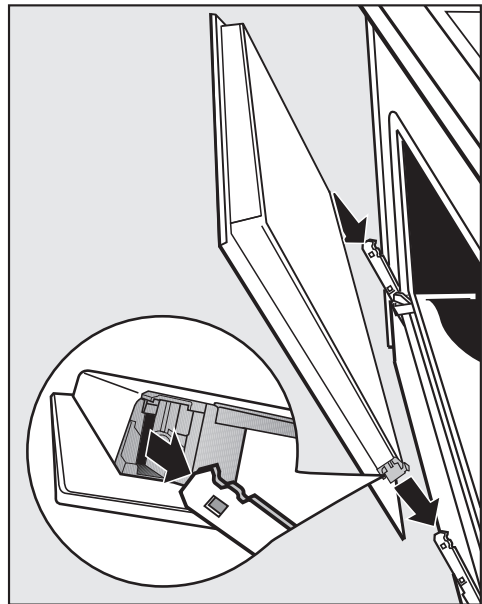
Почистване и поддръжка



- С помощта на шлицова отвертка завъртете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата навътре.

Вратата отново е сглобена.

Монтиране на вратата

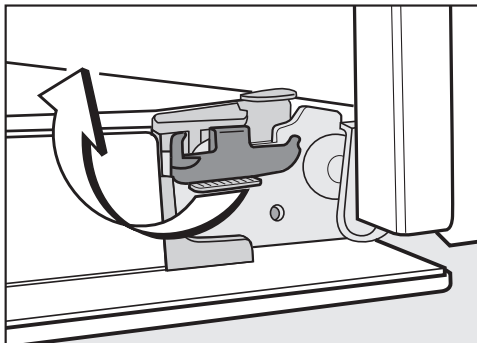


- Хванете вратата странично и я пъхнете в държачите на шарнирите. Внимавайте при това да не се изкриви на една страна.

- Отворете вратата докрай.

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

Задължително застопорете блокиращите скоби отново.




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

Демонтиране на решетката за поставяне с телескопичните водачи FlexiClip

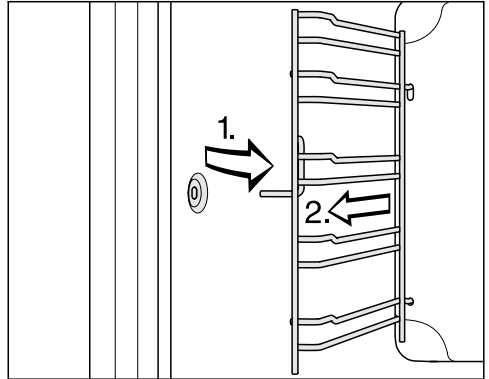
Можете да снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).

Ако искате преди това да демонтирате отделно телескопичните водачи FlexiClip, следвайте указанията в глава “Оборудване”, раздел “Монтиране и демонтиране на телескопичните водачи FlexiClip”.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

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



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


Монтажът се извършва в обратна последователност.

- Монтирайте частите внимателно.

Почистване и поддръжка


Демонтаж на задната стена

Можете да демонтирате задната стена с цел почистване.

 Опасност от нараняване поради горещи повърхности.

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

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

 Опасност от нараняване заради въртящото се работно колело на вентилатора.

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

Никога не използвайте фурната с пара без задна стена.

■ Изключете фурната с пара от електрическата мрежа. За целта изключете щепсела от контакта или изключете предпазителя на електроинсталацията.

■ Разглобете решетките за поставяне.

■ Развинтете четирите винта в ъглите на задната стена и я извадете.

■ Почистете задната стена (вижте глава “Почистване на каталитично емайлираната задна стена”).

Монтажът се извършва в обратна последователност.

■ Внимателно монтирайте задната стена.

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

■ Монтирайте решетките за поставяне.

■ Включете отново фурната с пара към електрическата мрежа.

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 ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности.

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

Проблем	Причина и отстраняване
Дисплеят е тъмен.	Вие сте избрали настройката Time Display Off. Поради това при изключена фурна с пара дисплеят е тъмен. <ul style="list-style-type: none">■ Когато включите фурната с пара, се показва главното меню. Ако искате часът да се показва постоянно, изберете настройката Time Display On.
	Фурната с пара няма електрозахранване. <ul style="list-style-type: none">■ Проверете дали мрежовият щепсел на фурната с пара е включен в контакта.■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
Не чувате звуков сигнал.	Звуковите сигнали са изключени или са настроени с твърде ниска сила на звука. <ul style="list-style-type: none">■ Включете звуковите сигнали или увеличете силата на звука чрез настройката Volume Buzzer tones.
Работната камера не се загрева.	Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате опциите на менюто на дисплея и чрез сензорните бутони, но загреването на работната камера не работи. <ul style="list-style-type: none">■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез настройката Showroom programme Demo mode Off.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
System lock  се появява на дисплея при включване.	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Потвърдете с OK. <p>Появява се Press "OK" for 6 secs.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Изключете блокировката на включването за даден процес на готвене, като задържите натискат сензорния бутон OK в продължение на поне 6 секунди.■ Ако искате да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката Safety System lock  Off.
Сензорните бутони не реагират.	<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">■ 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.
	<p>Фурната с пара не е свързана към електрическата мрежа.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Проверете дали щепселът на фурната с пара е включен в контакта.■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
	<p>Възникнал е проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Задръжете натиснат бутона Вкл./Изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната с пара се рестартира.
Power cut се появява на дисплея.	<p>Електрозахранването е било прекъснато за кратко. Вследствие на това е бил прекъснат текущ процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Изключете фурната с пара и я включете отново.■ Стартирайте отново процеса на готвене.
На дисплея се появява 12:00.	<p>Електрозахранването е било спряло за повече от 150 часа.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Настройте часа и датата отново.


Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
Max. op. hours reached се появява на дисплея.	<p>Фурната с пара е работила прекомерно дълго. Защитното изключване е било активирано.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Потвърдете с ОК. <p>След това фурната с пара отново е готова за експлоатация.</p>
На дисплея се показват Fault и код на грешка, който не е посочен тук.	<p>Това е проблем, който не можете да отстраните самостоятелно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.
Функциите Start at и Finish at не се изпълняват.	<p>Температурата в работната камера е много висока, например след края на процес на готвене.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади. <p>При програмите за поддръжка тези функции принципно не се предлагат.</p>
This function is not available at the moment се появява на дисплея след избор на функция “Отстраняване на котления камък”.	<p>Изпарителната система е неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.
При процес на готвене с допълнително овлажняване не се засмуква вода.	<p>Активиран е демонстрационен режим. Можете да избирате точки от менюто на дисплея и сензорни бутони, но помпата на изпарителната система не функционира.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирайте демонстрационния режим чрез Settings Showroom programme Demo mode Off. <p>Помпата на изпарителната система е неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на центъра за обслужване на клиенти на Miele.
След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.	<p>След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”).</p>

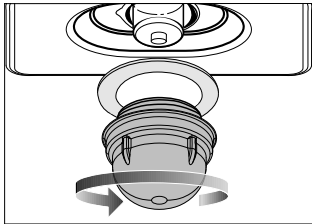
Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p>След преместване фурната с пара не превключва от фазата на загряване към фазата на готвене.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Адаптирайте температурата на кипене към надморската височина на новото място на поставяне (вижте глава “Settings”, раздел “Altitude”).
<p>По време на работа излиза необичайно много пара или пара на различни места от обичайните.</p>	<p>Вратата не е правилно затворена.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Затворете вратата. <p>Уплътнението на вратата е повредено, напр. има пукнатини или уплътнението не е поставено правилно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele. <p>Вътрешното стъкло на вратата е толкова силно замърсено, че уплътнението не приляга правилно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Почистете вътрешното стъкло на вратата (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Разглобяване на вратата”).
<p>Фурната с пара се е самоизключила.</p>	<p>С цел енергоспестяване фурната с пара се изключва автоматично, ако в рамките на определено време след включването или след край на процес на готвене не бъдат зададени команди.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включете отново фурната с пара.
<p>Сладкишът/сладките не са изпечени след изтичане на посоченото в таблицата за готвене време.</p>	<p>Избраната температура не съвпада с тази в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Изберете температура в съответствие с рецептата. <p>Количествата съставки не съвпадат с тези в рецептата.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверете дали не сте променили рецептата. Чрез прибавяне на повече течност или яйца тестото става по-влажно и има нужда от по-дълго време за печене.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p>Сладкишът/сладките не са зачервени равномерно.</p>	<p>Избрана е неправилна температура или неподходящо ниво.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Винаги има известна разлика в степента на зачервяване. При много големи разлики в зачервяването проверете дали сте избрали правилните температура и ниво. <hr/> <p>Материалът или цветът на формата за печене не са подходящи за работния режим.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ В работен режим Conventional heat  светлите или белите форми за печене не са много подходящи. Използвайте матови, тъмни форми за печене.
<p>По каталитичния емайл има замърсявания с ръждив цвят.</p>	<p>Замърсяванията от подправки, захар или подобни не се отстраняват чрез каталитичния процес на почистване.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Демонтирайте каталитично емайлраните части и отстранете тези замърсявания с вода, препарат за ръчно почистване и мека четка (вижте глава “Почистване на каталитично емайлраната задна стена”).
<p>Телескопичните водачи FlexiClip се вкарват или изваждат трудно.</p>	<p>В сачмените лагери на телескопичните водачи FlexiClip няма достатъчно смазка.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Смажете сачмените лагери със специалната смазка на Miele. <p>Само специалната смазка на Miele е подходяща за високите температури в работната камера. Останалите видове смазки могат да се втвърдят при загряване и телескопичните водачи FlexiClip може да залепнат. Можете да закупите специална смазка на Miele от Вашия специализиран дилър на Miele или центъра за обслужване на клиенти на Miele.</p>
<p>Осветлението на работната камера след кратко време се изключва.</p>	<p>Избрали сте настройката Lighting “On” for 15 seconds.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ако искате да включите осветлението на работната камера по време на целия процес на готвене, изберете настройката Lighting On.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p data-bbox="73 201 362 288">Осветлението на работната камера не се включва.</p> 	<p data-bbox="398 201 824 228">Халогенната лампа е неизправна.</p> <div data-bbox="404 236 1043 523" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 244 1023 312">⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности.</p><p data-bbox="415 320 1012 408">Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите.</p><p data-bbox="415 416 1012 504">Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.</p></div> <div data-bbox="404 531 1043 691" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 547 997 608">Фурната с пара може да се повреди, ако през капака на лампата проникне водна пара.</p><p data-bbox="415 616 1012 676">Никога не използвайте фурната с пара, ако капакът на лампата не е закрепен.</p></div> <ul data-bbox="398 707 1037 1165" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 707 1037 831">■ Изключете фурната с пара от електрическата мрежа. За целта изключете щепсела от контакта или изключете предпазителя на електроинсталацията.<li data-bbox="398 839 1037 900">■ Развийте капака на лампата и го извадете заедно с уплътнителния пръстен надолу от корпуса.<li data-bbox="398 908 1037 968">■ Сменете халогенната лампа (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, цокъл G9).<li data-bbox="398 976 1037 1069">■ Поставете капака на лампата с уплътнителния пръстен в корпуса. Изпъкналата част на уплътнителния пръстен трябва да сочи нагоре.<li data-bbox="398 1077 1037 1104">■ Завинтете ръчно капака на лампата.<li data-bbox="398 1112 1037 1165">■ Включете отново фурната с пара към електрическата мрежа.

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

Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

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

Контакт при неизправности

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

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

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

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

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

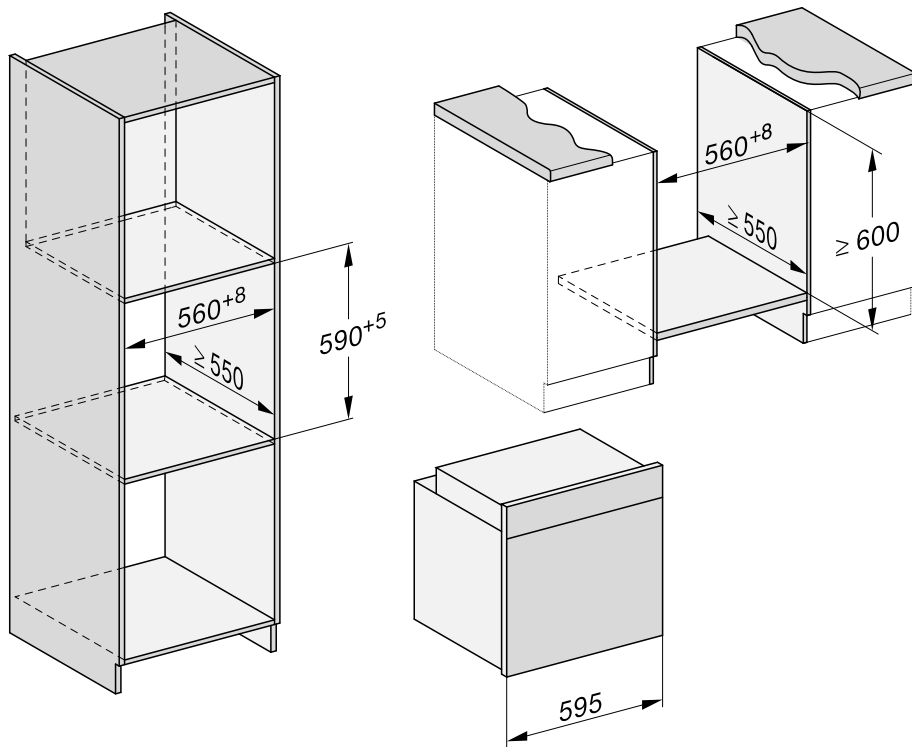
Монтаж

Монтажни размери

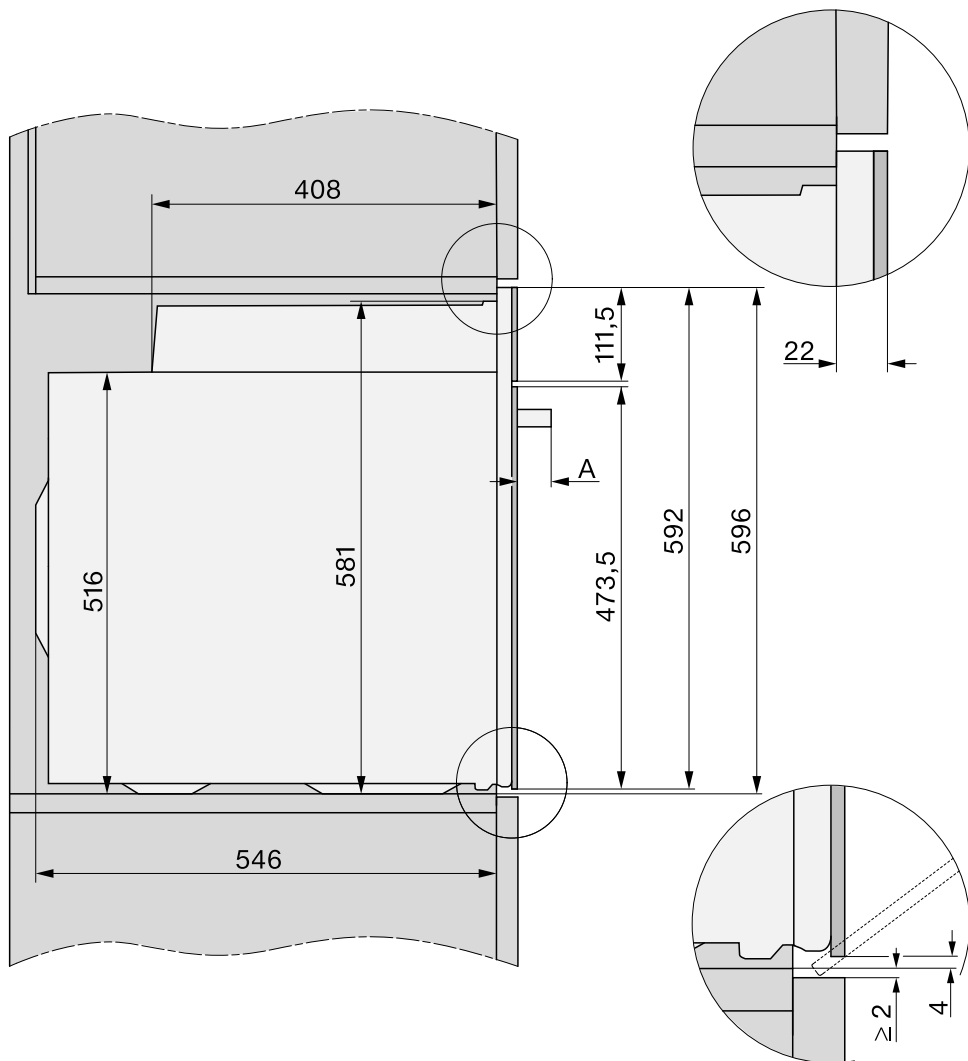
Всички размери са посочени в mm.

Вграждане в горен или долен шкаф

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



Изглед от страни

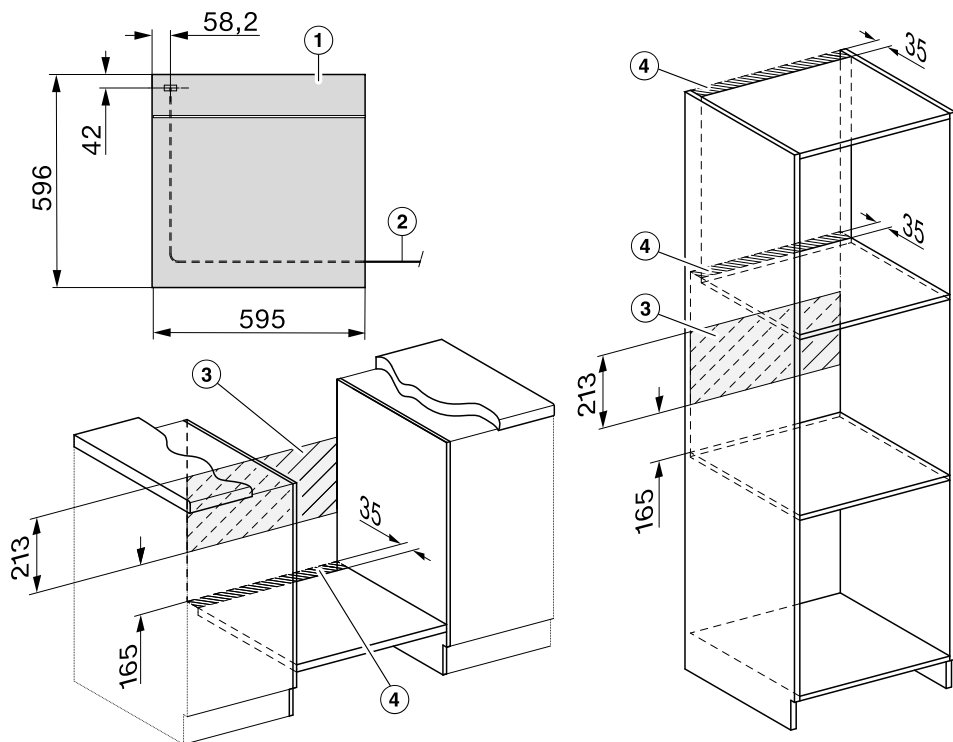


A DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm

Монтаж

Връзки и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Захранващ кабел, дължина = 1.500 mm
- ③ Няма връзка в тази зона
- ④ Вентилационен отвор мин. 150 cm²

Монтиране на фурната с пара

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

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

При монтажа задължително спазвайте следното:

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

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

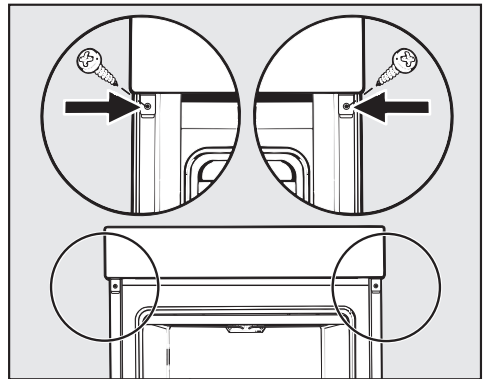
- Свържете фурната с пара към електрическата мрежа.

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

За носене използвайте вдлъбнатите дръжки отстрани на корпуса.


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

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



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

Електрическо свързване

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

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

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

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

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

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

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

При въпроси към Miele давайте винаги следните данни:

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

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

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

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

Фурна с пара
































Фурната с пара е оборудвана с 3-жилен захранващ кабел с мрежов щепсел, готова за свързване към променлив ток 230 V, 50 Hz.

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

Максимална присъединителна мощност: вижте типовата табелка с данни.

Таблици за печене

Зеленчуци











Зеленчуци		 [°C]	 5 1	 [min]
Цветно зеле цяло		100	2	20–40
Цветно зеле розички		100	2	10
Боб, зелен		100	2	15
Броколи розички		100	2	6
Грах		100	2	4–6
Резене разполовено		100	2	20–28
Резене нарязано на ивици		100	2	6–8
Алабаш нарязан на пръчици		100	2	8–10
Тиква на кубчета		100	2	4–6
Моркови цели		100	2	7–18
Моркови половинки		100	2	7–9
Моркови нарязани		100	2	6–10
Небелени картофи, твърди при варене		100	2	28–44
Праз (праз лук) нарязан на кръгчета		100	2	6–10
Броколи романеско цели		100	2	10–22
Броколи романеско розички		100	2	7–10
Брюкселско зеле		100	2	12–18
Осолени картофи обелени, цели		100	2	23–40
Осолени картофи обелени, на половинки		100	2	20–30
Осолени картофи обелени, на четвъртинки		100	2	16–25
Глава целина нарязана на пръчици		100	2	6–10
Аспержи, зелени		100	2	5–14
Аспержи, бели, с дебелина на палец		100	2	13–19
Спанак		100	2	3–4
Къдраво зеле нарязано		100	2	12–18
Тиквички нарязани на кръгчета		100	2	3–4
Снежен грах		100	2	8–10

 работен режим,  температура,  ниво,  време на готвене,  Steam cooking









¹ Използвайте перфориран съд за готвене и поставете универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността.


Таблицы за печене

Риба

Риба (прясна или размразена)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Филе от костур		100	2	8–10
Пъстърва		100	2	10–13
Филе от съомга, 3 см височина		100	2	6–10
Съомгова пъстърва		100	2	17–20
Европейска камбала		100	2	8–14
Филе от европейска камбала		100	2	3–5







Месо

Месо		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Филе от пилешки гърди		100	2	8–10
Пуешки руладина		100	2	12–15
Пуешки шницел		100	2	4–6
Каселер на шайби		100	2	6–10

 работен режим,  температура, ⁵₁ ниво,  време на готвене,  Steam cooking








¹ Използвайте перфориран съд за готвене и поставете универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността.

Тестени изделия

Тестени изделия		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Картофени/хлебни кнедли, пресни		100	2	15
Картофени/хлебни кнедли, в торбичка за варене		100	2	20

Ориз





Ориз			 [°C]	 ⁵ ₁ ²	 [min]
Ориз басмати	1 : 1,5		100	2	15
Бланширан ориз	1 : 1,5		100	2	23–25
Ориз с мляко	1 : 2,5		100	2	30–35
Пълнозърнест ориз	1 : 1,5		100	2	25–30








 :  съотношение между ориз и течност,  работен режим,  температура, ⁵₁ ниво,  време на готвене,  Steam cooking

² Използвайте неперфориран съд за готвене.

Таблицы за печене

Кексово тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5	 [min]
Мъфини (1 тава)		150–160	–	2	25–35
Мъфини (2 тави)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Тарталети* (1 тава)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
Тарталети* (2 тави)		150 ²	–	1+3	25–35
		155–165 ²	–	2	60–70
Пясъчен кекс (решетка за печене, правоъгълна форма за печене, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Мраморен кекс, кекс с ядки (решетка за печене, правоъгълна форма за печене, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Мраморен кекс, кекс с ядки (решетка за печене, кръгла форма за печене/форма за “Гугелхупф”, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Плодов сладкиш (1 тава)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Плодов сладкиш (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 режим на работа,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  Fan plus,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

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

- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Месено тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]
Бисквитки (1 тава)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Бисквитки (2 тави)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Шприцовани сладки* (1 тава)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
Шприцовани сладки* (2 тави)		140	–	1+3	40–50 ³
Блат за торта (решетка за печене, форма за блатове, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Чийзкейк (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Ябълков пай* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Ябълков сладкиш, покрит (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Плодов сладкиш със заливка (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Плодов сладкиш със заливка (1 тава)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Сладка пита (1 тава)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 режим на работа,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Conventional heat,  Intensive bake, ✓ вкл., – изкл.









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

- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Таблицы за печене










Тесто с мая








Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5	 [min]
“Гугелхупф” (решетка за печене, форма за “Гугелхупф”, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Коледен кекс (1 тава)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Ронлив сладкиш с/без плодове (1 тава)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (1 тава)		160–170	✓	2	25–35
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (2 тави)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
Бял хляб, без форма за печене (1 тава)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
Бял хляб (решетка за печене, правоъгълна форма, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
Пълнозърнест хляб (решетка за печене, правоъгълна форма, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
Втасване на тесто (решетка за печене)		30–35	–	– ³	–

 режим на работа,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  Fan plus,  Conventional heat,  Moisture plus, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Използвайте матирана, тъмна форма за печене и я поставете в средата на решетката за печене.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 Сложете скарата на пода на работната камера и поставете съда отгоре. В зависимост от големината на съда можете да извадите и решетките за поставяне.
- 4 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- 5 Активирайте 1 изпускане на пара в началото на процеса на печене.
- 6 Активирайте 2 изпускания на пара в началото на процеса на печене.











Тесто с извара и олио








Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (1 тава)		160–170	–	3	25–35
Бутерки с ябълков пълнеж/охлювчета със стафиди (2 тава)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

 режим на работа,  температура,  функция Booster, ⁵₁ ниво,  време на готвене,  Fan plus,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

¹ Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.

Пандишпаново тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
Пандишпанов блат за торта (2 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Пандишпанов блат за торта (4–6 яйца) (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Пандишпанова торта* (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Пандишпанов блат правоъгълен (1 тава)		180–190 ²	–	2	15–20

 режим на работа,  температура,  функция Booster, ⁵₁ ниво,  време на готвене,  Fan plus,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.













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









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

² Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.

Таблицы за печене

Еклерово тесто, бутертесто, белтъчно тесто




















Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
Еклери (1 тава)		160–170	–	2	35–45 ¹
Джобчета от многолистно тесто (1 тава)		180–190	–	2	20–30
Джобчета от многолистно тесто (2 тави)		180–190	–	1+3	20–30 ²
Бадемови бисквити (1 тава)		120–130	–	2	25–50
Бадемови бисквити (2 тави)		120–130	–	1+3	25–50 ²
Целувки (1 тава, 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Целувки (2 тави, всяка по 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180












 режим на работа,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  Moisture plus,  Fan plus,  вкл., – изкл.

¹ Активирайте 1 изпускане на пара 8 минути след началото на процеса на приготвяне.

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

Пикантни ястия

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5	 [min]
Пикантна пита (1 тава)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Лучен пай (лучник) (1 тава)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Пица, тесто с мая (1 тава)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
Пица, тесто с извара и олио (1 тава)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	25–35
Дълбоко замразена пица, предварително полуизпечена (скара)		200–210	–	2	20–25
Тост* (скара)		250	–	3	5–8
Запечен/гратиниран, (например тост) (решетка за печене върху универсална тава)		250 ²	–	3	3–6
Зеленчуци на скара (решетка за печене върху универсална тава)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
Рататуй (1 универсална тава)		180–190	–	2	40–60


 режим на работа,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  Conventional heat,  Intensive bake,  Fan plus,  Eco Fan heat,  Full grill,  Fan grill, ✓ вкл., – изкл.











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

- 1 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 2 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 3 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

Таблицы за печене

Говеждо месо








Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
		170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
		180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Говеждо филе, припл. 1 kg (универсална тава)		180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Говеждо филе “алангле”, ок. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Говеждо филе “средно изпечено”, ок. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Говеждо филе “изпечено”, ок. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Ростбиф, припл. 1 kg (универсална тава)		180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Ростбиф “алангле”, ок. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Ростбиф “средно изпечено”, ок. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Ростбиф “изпечен”, ок. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Бургери, фрикадели* (решетката за печене на ниво 4, а универсалната тава на ниво 1)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–









 режим на работа,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Conventional heat,  Eco Fan heat,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.

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

- 1 Използвайте скарата и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути при 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 6 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC (ако има такива).
- 7 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 90 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.
- 8 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 100 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.
- 9 Обърнете печивото, когато е достатъчно запечено (1: време за печене страна 1, 2: време за печене страна 2).
- 10 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

Телешко месо



















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












 режим на работа,  температура,  функция Booster,  5 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

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

Таблицы за печене

Свинско месо

Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	 11 [°C]
Свинско печено/печен свински врат, ок. 1 kg (съд за печене с капак)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Свинско печено с кожа, ок. 2 kg (съд за печене)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Свинско филе, пригл. 350 g ¹	 2	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Печена шунка, пригл. 1,5 kg (съд за печене с капак)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Каселер, пригл. 1 kg (универсална тава)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Каселер, пригл. 1 kg ¹	 2	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Руло от кайма, пригл. 1 kg (универсална тава)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Бекон ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Наденица ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 режим на работа,  температура,  функция Booster,  5 1 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Conventional heat,  Moisture plus,  Eco Fan heat,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Използвайте скарата и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера 15 минути при 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 4 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 5 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC (ако има такива).
- 6 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 60 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.
- 7 След фазата на загряване задействайте 3 ръчни изпускания на пара, като ги разпределите през цялото време на печене.
- 8 След като изтече половината от времето за готвене, долейте около 1 l течност.
- 9 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като минат 100 минути от времето за готвене, и залейте с около 0,5 l течност.
- 10 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.
- 11 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

Агнешко, дивеч


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












 режим на работа,  температура,  функция Booster,  5 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Conventional heat, ✓ вкл., – изкл.

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

Таблицы за печене

Птиче месо, риба


Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (универсална тава)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Пиле, припл. 1,2 kg (решетка за печене върху универсална тава)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Птиче месо, припл. 2 kg (съд за печене)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Птиче месо, припл. 4 kg (съд за печене)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Риба, 200–300 g (напр. пъстърви) (универсална тава)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Риба, 1–1,5 kg (напр. съмгови пъстърви) (универсална тава)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Риба филе във фолио, 200–300 g (универсална тава)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 режим на работа,  температура,  функция Booster,  5 ниво,  време на готвене,  вътрешна температура,  Auto roast,  Fan grill,  Conventional heat,  Moisture plus,  Eco Fan heat, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 2 Монтирайте телескопичните водачи FlexiClip HFC (ако има такива).
- 3 Обръщайте продукта по възможност, след като измине половината от времето за печене на грил.
- 4 В началото на процеса на печене залейте с около 0,25 l течност.
- 5 След като минат 30 минути, залейте с около 0,5 l течност.
- 6 5 минути след началото на процеса на печене активирайте ръчно 1 изпускане на пара.
- 7 Ако използвате отделен кухненски термометър, можете да се ориентирате и по посочената вътрешна температура.

Данни за изпитвателните лаборатории

Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режим на работа Steam cooking)

Тестово ястие	Съд за готвене	Количество [g]	 ⁵ ₁	🌡️ ¹ [°C]	⌚ [min]
Допълнително подаване на пара					
Броколи (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Разпределение на парата					
Броколи (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Капацитет на уреда					
Грах (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ ниво, 🌡️ температура, ⌚ време за готвене

- 1 Поставете тестовото ястие в студената работна камера (преди да започне фазата на загряване) и сложете универсалната тава на ниво 1.
- 2 Тестът е завършен, ако температурата на най-студеното място е 85 °C.

Данни за изпитвателните лаборатории


Тестови ястия при приготвяне на меню (режим на работа Steam cooking)

Тестово ястие	Съд за готвене	Количество [g]		Температура [°C]	Височина [cm]	Време за готвене [min] ¹
Картофи, твърди при варене, на четвъртини	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Филе от сьомга, дълбоко замразено, незапочнало да се размразява	1x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Броколи, на розички	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)


 ниво,  температура,  време за готвене

¹ Времето за готвене на първото тестово ястие съответства на времето за готвене на цялото меню.

Ако желаете да настроите кратко време за напомняне, всеки път настройвайте оставащото време до поставянето на следващото тестово ястие (вижте глава “Min. minder”).


- Поставете универсалната тава на ниво 1.
- Поставете първото тестово ястие (картофите) в студената работна камера.
- Изберете режима на работа Steam cooking  и настройте температурата.
- Настройте времето за готвене за картофите и за цялото меню (37 минути).

Щом настроената температура бъде достигната, прозвучава звуков сигнал и времето за готвене се показва на дисплея.

 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 парата се разсее.

- Когато се покаже оставащо време от 22 минути, поставете второто тестово ястие (филе от сьомга) в работната камера.
- Когато се покаже оставащо време от 16 минути, поставете третото тестово ястие (броколи на розички) в работната камера.
- След процеса на готвене изберете сензорния бутон , за да завършите процеса.
- Извадете сготвения продукт от работната камера.

Данни за изпитвателните лаборатории

Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режими на работа на фурната)

Тестови ястия (аксесоари)		 [°C]		 ⁵ 1	 [min]
Тарталети (1 тава за печене ¹)		150	–	2	28–38
		160 ⁴	–	3	22–32
Тарталети (2 тави за печене ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
Шприцовани сладки (1 тава за печене ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	25–30
Шприцовани сладки (2 тави за печене ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶
Ябълков пай (решетка за печене ¹ , форма за печене с падащо дъно ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Пандишпанова торта (решетка за печене ¹ , форма за печене с падащо дъно ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45
Тост (решетка за печене ¹)		250	–	3	5–8
Бургери (решетката за печене ¹ на ниво 4, а универсалната тава ¹ на ниво 1)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷

 режим на работа,  температура,  функция Booster, ⁵ ниво,  време за готвене,  Fan plus,  Conventional heat,  Full grill, ✓ вкл., – изкл.

- ¹ Използвайте само оригинални аксесоари на Miele.
- ² Използвайте матова, тъмна форма за печене с падащо дъно.
Поставете формата за печене с падащо дъно върху решетката за печене.
- ³ Избирайте принципно по-ниската температура и след изтичане на по-краткото време за готвене проверете продукта.
- ⁴ Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- ⁵ Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- ⁶ Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- ⁷ По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.


Данни за изпитвателните лаборатории

Клас на енергийна ефективност

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

Клас на енергийна ефективност: A+

При извършване на измерването вземете предвид следните указания:

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

Технически данни за печки за домашна употреба

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

MIELE	
Модел	DGC 7250, DGC 7151
Индекс на енергийна ефективност на фурната ($EEI_{затв.отдел}$)	81,7
Клас на енергийна ефективност на фурната	
A+++ (с най-висока ефективност) до D (с най-ниска ефективност)	A+
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	1,05 kWh
Енергийна ефективност на един цикъл в режим конвекция с вентилатор	0,71 kWh
Брой фурни	1
Тип на фурната, в зависимост от източника на топлина	electric
Обем на фурната	76 l
Тегло на уреда	42,0 kg

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

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
www.miele.bg

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

DGC 7250, DGC 7151

bg-BG

M.-Nr. 12 177 310 / 04