




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	6
Вашият принос към опазването на околната среда.....	14
Преглед	15
Панел за управление	16
Бутон Вкл./Изкл.	17
Дисплей	17
Сензорни бутони	17
Символи.....	19
Принцип на управление	20
Избор на опция от менюто	20
Промяна на настройка в списъка за избор	20
Промяна на настройка с лента със сегменти.....	20
Избор на работен режим или функция.....	20
Въвеждане на цифри	21
Въвеждане на букви.....	21
Активиране на MobileStart	21
Засмукване на вода	22
Оборудване	23
Фирмена табелка	23
Обхват на доставката	23
Доставени аксесоари и аксесоари, които могат да се закупват допълнително	23
Защитни функции	28
Повърхности с покритие PerfectClean	28
Първо пускане в експлоатация	29
Miele@home	29
Основни настройки.....	30
Първо загряване на фурната с пара и промиване на изпарителната система.....	31
Settings	32
Преглед на настройките.....	32
Извикване на меню "Settings"	34
Language 	34
Time.....	34
Date	34
Lighting.....	35
Display	35
Volume	35
Units	36
Booster	36
Rapid cooling phase	36
Keeping warm	36
Recommended temperatures.....	37

Cooling fan run-on.....	37
Water hardness.....	38
Altitude.....	40
Safety.....	40
Miele@home.....	40
Remote control.....	41
Активиране на MobileStart.....	41
RemoteUpdate.....	41
Software version.....	42
Showroom programme.....	42
Factory default.....	42
Operating hours.....	42
Minute minder.....	43
Главно меню и подменюта.....	44
Съвети за пестене на енергия.....	46
Управление.....	48
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене.....	49
Промяна на температурата.....	49
Настройване на времена за готвене.....	50
Промяна на настроените времена за готвене.....	50
Изтриване на настроените времена за готвене.....	50
Прекъсване на процеса на готвене.....	51
Прекъсване на процес на готвене в работен режим Steam cooking 	52
Предварително загряване на работната камера.....	52
Booster.....	53
Pre-heat.....	53
Rapid cooling phase.....	54
Keeping warm.....	54
Crisp function.....	55
Готвене на пара.....	56
Използване на Steam cooking 	56
Дълбоко замразени продукти.....	57
Готвене с течност.....	57
Указания относно таблиците за готвене.....	57
Ниво.....	57
Температура.....	57
Време за готвене.....	58
Зеленчуци.....	58
Риба.....	59
Месо.....	60
Ориз.....	61
Зърнени храни.....	61
Pasta.....	61

Съдържание

Плодове	61
Moisture plus	62
Използване на Moisture plus 	62
Automatic programmes	64
Категории	64
Използване на автоматичните програми	64
Указания за използване	65
Други приложения	66
Defrost	66
Drying	67
Heat crockery	68
Keeping warm	68
Готвене на ниска температура	68
Консервиране	70
Дълбоко замразени продукти/готови ястия	72
User programmes	73
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	78
Указания относно работните режими	79
Печене на грил	80
Препоръки относно печенето на грил	80
Указания относно таблиците за печене	80
Указания относно работните режими	81
Почистване и поддръжка	82
Неподходящи почистващи препарати	82
Отстраняване на нормални замърсявания	83
Отстраняване на упорити замърсявания (с изключение на замърсявания по телескопичните водачи FlexiClip)	84
Упорити замърсявания на телескопичните водачи FlexiClip	85
Почистване на каталитично емайлираната задна стена	85
Отстраняване на замърсявания от подправки, захар и подобни	85
Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина	86
Почистване на тавана на работната камера	86
Evaporate residual moisture	87
Maintenance	89
Soak	89
Drying	89
Descal	90

Сваляне на вратата.....	94
Разглобяване на вратата.....	95
Монтиране на вратата.....	97
Демонтиране на решетката за поставяне с телескопичните водачи FlexiClip.....	98
Демонтаж на задната стена.....	99
Какво да правим, когато	100
Сервизно обслужване	105
Контакт при неизправности.....	105
Гаранция.....	105
Монтаж	106
Монтажни размери.....	106
Вграждане в горен или долен шкаф.....	106
Изглед отстрани.....	107
Връзки и вентилация.....	108
Монтиране на фурната с пара.....	109
Електрическо свързване.....	110
Таблицы за печене	112
Зеленчуци 	112
Риба 	113
Месо 	113
Тестени изделия 	113
Ориз 	113
Кексово тесто.....	114
Месено тесто.....	115
Тесто с мая.....	116
Тесто с извара и олио.....	117
Пандишпаново тесто.....	117
Еклерово тесто, многолистно тесто, белтъчно тесто.....	118
Пикантни ястия.....	119
Говеждо месо.....	120
Телешко месо.....	121
Свинско месо.....	122
Агнешко, дивеч.....	123
Птиче месо, риба.....	124
Данни за изпитвателните лаборатории	125
Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режим на работа Steam cooking )...	125
Тестови ястия при приготвяне на меню (режим на работа Steam cooking ).....	126
Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (режими на работа на фурната).....	127
Клас на енергийна ефективност.....	128
Декларация за съответствие	129
Авторски права и лицензи за комуникационния модул	130

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.
- ▶ Поради специалните изисквания (например относно температура, влажност, химическа устойчивост, устойчивост на износване и вибрации) в работната камера са вградени специални лампи. Тези специални лампи може да се използват само за предвидената употреба. Те не са подходящи за осветление на помещението. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.
- ▶ Тази фурна на пара съдържа 1 източник на светлина от клас енергийна ефективност F.

Деца в домакинството

- ▶ Използвайте блокировката на включването, за да не могат децата да включват фурната с пара без надзор.
- ▶ Децата под 8 години трябва да стоят далеч от фурната с пара, освен ако не са постоянно наблюдавани.
- ▶ Децата над 8 години могат да използват фурната с пара без надзор само когато работата с нея им е обяснена така, че да могат да я използват по безопасен начин. Децата трябва да могат да разпознават и разбират възможните опасности вследствие на неправилно използване.
- ▶ Децата не трябва да почистват или поддържат фурната с пара без надзор.
- ▶ Наблюдавайте децата, които се намират в близост до фурната с пара. Никога не позволявайте на децата да играят с фурната с пара.
- ▶ Опасност от задушаване с опаковъчни материали. В процеса на игра децата могат да се увият в опаковъчния материал (например фолиото) или да го поставят на главата си и да се задушат. Дръжте опаковката на недостъпно за деца място.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на пара и горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. Стъклото на вратата, панелът за управление и вентилационните отвори за въздуха от работната камера на фурната с пара се нагорещяват. Не позволявайте на децата да докосват фурната с пара по време на работа. Дръжте децата далеч от фурната с пара, докато тя се охлади дотолкова, 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.

Указания за безопасност и предупреждения

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

Указания за безопасност и предупреждения

► Miele гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. Неизправни компоненти може да се заменят само с оригинални резервни части.

► При фурни 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”).

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

► При работи по монтиране и техническо обслужване, както и при ремонти, фурната с пара трябва да бъде напълно изключена от електрическата мрежа. Осигурете това по следния начин:

- изключете предпазителите на електрическата инсталация или
- развийте и извадете изцяло предпазителите с винт на електроинсталацията или
- извадете мрежовия щепсел (ако има такъв) от контакта. При това не дърпайте за захранващия кабел, а за самия мрежов щепсел.

► 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. Може да се изгорите от парата, нагревателите, работната камера, аксесоарите и храната за готвене.

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

► Опасност от нараняване вследствие на горещия сготвен продукт. При поставяне или изваждане на съда за готвене ястието може да се разлее. Може да се изгорите от сготвения продукт.

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



► 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.

► Някои хранителни продукти изсъхват бързо и могат да се samozапалят 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.

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ При използване на остатъчната топлина за поддържане на хранителните продукти топли, поради високата влажност на въздуха и конденза във фурната 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.
- ▶ Емайълът 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.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на водна пара. Когато студена течност попадне върху гореща повърхност, се образува пара, която може да причини силни изгаряния. Освен това горещите повърхности могат да се повредят от внезапната смяна на температурата. Никога не изливайте студени течности директно върху горещи повърхности.
- ▶ Опасност от нараняване вследствие на 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.

Указания за безопасност и предупреждения

► 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 оставяйте вратата отворена, когато не е нужно.

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

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Вашият принос към опазването на околната среда

Изхвърляне на опаковката

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

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

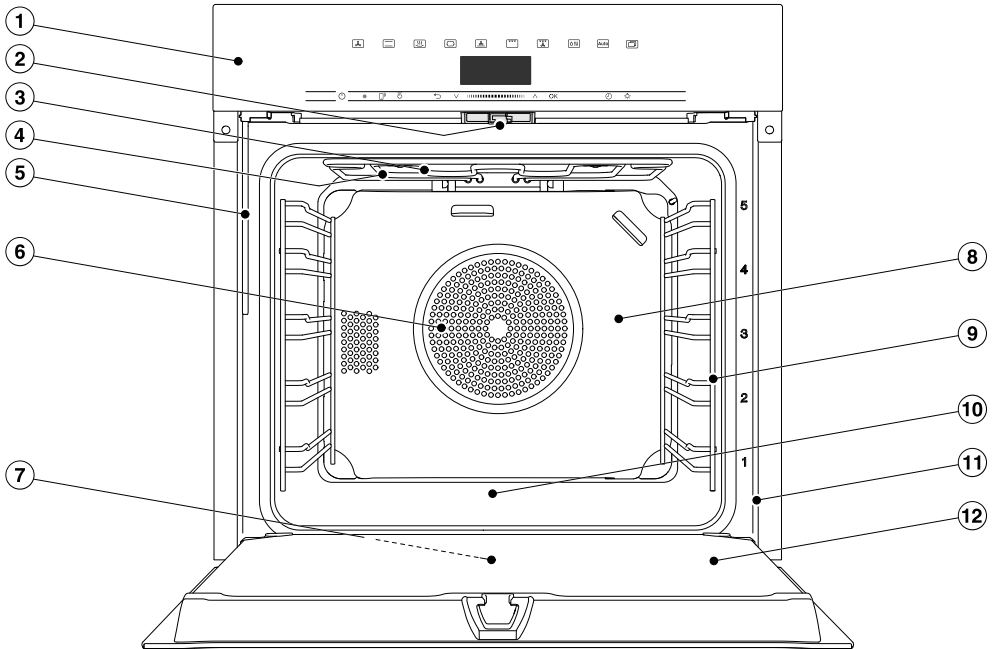
Изхвърляне на употребяван уред

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



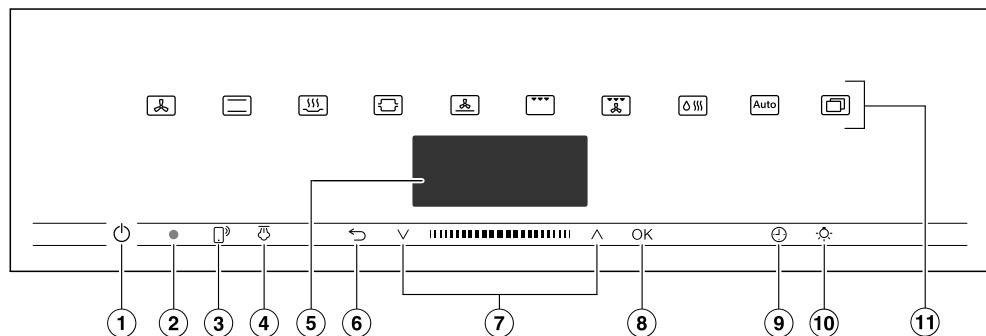
Вместо това за безплатното предаване и рециклиране на електрически и електронни уреди се обърнете към официалните пунктове за предаване и обратно приемане, създадени към общината, търговеца или към Miele. По закон само Вие сте отговорни за изтриване на евентуално запаметените персонални данни на уреда,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








Фурна 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 ус-
тройство
- ④ Сензорен бутон 
За активиране на изпусканията на
пара в работния режим Moisture
plus 
- ⑤ Дисплей
За показване на часа и на инфор-
мация за управлението
- ⑥ Сензорен бутон 
За връщане една стъпка назад и за
промяна на точки от менюто по
време на процеса на готвене
- ⑦ Поле за навигация с бутони със
стрелки \wedge и \vee
За превъртане в списъците за из-
бор и промяна на стойности
- ⑧ Сензорен бутон **OK**
За извикване на функции и запа-
мяване на настройки
- ⑨ Сензорен бутон 
За настройка на продължителност
на кратковременен процес, време
за готвене или време за стартира-
не и край на процеса на готвене
- ⑩ Сензорен бутон 
За включване и изключване на ос-
ветлението на работната камера
- ⑪ Сензорни бутони
За избор на режими, автоматични
програми и настройки


Бутон Вкл./Изкл.

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


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

Дисплей

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

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

Сензорни бутони

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







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

Сензорни бутони над дисплея



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

Панел за управление

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>В зависимост от това, в кое меню се намирате, с този сензорен бутон се връщате в по-горното ниво на менюто или в главното меню.</p> <p>Ако същевременно тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да промените стойности и настройки, като напр. температура или Booster на процеса на готвене, или да го прекратите.</p>
	<p>В навигационната област прелиствате с бутоните със стрелки или областта между тях в списъците за избор нагоре или надолу. При превъртането опциите на менюто последователно се маркират със светъл фон. Опцията на менюто, която искате да изберете, трябва да е маркирана със светъл фон.</p> <p>Стойности и настройки, маркирани със светъл фон, можете да промените посредством бутоните със стрелки или областта между тях.</p>

Панел за управление


Сензорен бутон	Функция
OK	<p>Когато на дисплея функциите са маркирани със светъл фон, можете да ги извикате със сензорния бутон <i>OK</i>. След това можете да промените избраната функция.</p> <p>Запомнете промените, като ги потвърдите с <i>OK</i>.</p> <p>Когато на дисплея се появи информационен прозорец, потвърдете с <i>OK</i>.</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”).

Принцип на управление

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

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


Избор на опция от менюто

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

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

- Потвърдете избора с *OK*.

Промяна на настройка в списъка за избор


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

Съвет: Текущата настройка е обозначена с отметка \checkmark .


- Потвърдете с *OK*.

Настройката се запаметява. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Промяна на настройка с лента със сегменти

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


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

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

- Потвърдете избора с *OK*.


Настройката се запаметява. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Избор на работен режим или функция

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

- Докоснете сензорния бутон за желания работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети в оранжево.

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

Смяна на режима на работа


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

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

- Докоснете сензорния бутон за новите работен режим или функция.

Появяват се промененият режим на работа и съответните препоръчителни стойности.

Сензорният бутон на променения режим на работа светва в оранжево.

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

Въвеждане на цифри

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

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

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

- Потвърдете с *OK*.

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

Въвеждане на букви

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

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

Избраният знак се появява в горния ред.

Съвет: Можете да използвате максимално 10 знака.


C \leftarrow можете да изтривате знаците един по един.

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


Името се запамятава.

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 .

Принцип на управление

Засмукване на вода

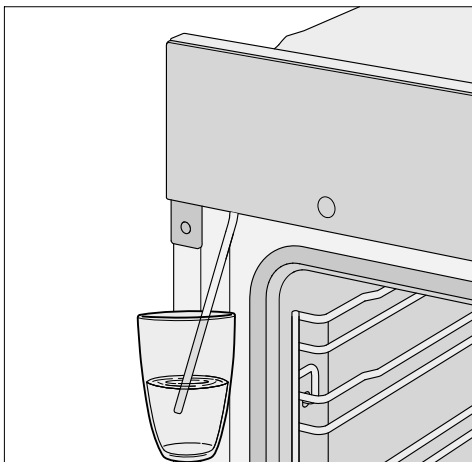
В работните режими Steam cooking  и Moisture plus  се показва подканата да се подготви вода за процеса на готвене.

- 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 **OK**.

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 **OK**.

- 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.

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 препарите 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 аксесоар.

Решетки за поставяне

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

Обозначението на нивата можете да прочетете на фронталната рамка. Всяко ниво се състои от 2 подпорни елемента, които са разположени един над друг.

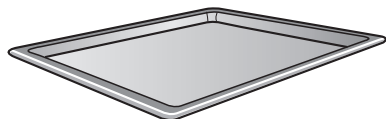
Аксесоарите (напр. скарата) се вкарват между подпорните елементи. Телескопичните водачи FlexiClip (при наличност) се монтират на долните подпорни елементи.

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

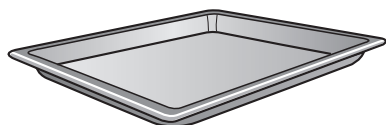
Оборудване

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

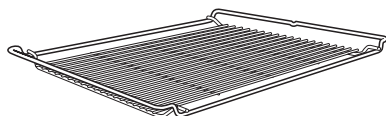
Плитка тава за фурна HBB 71:



Универсална тава HUBB 71:



Скара HBBR 71:




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

Вкарвайте скарата винаги с плоскостта за поставяне надолу.

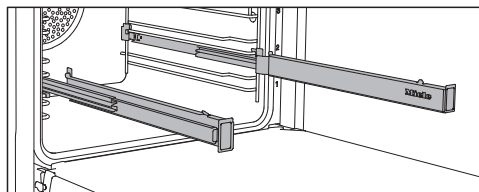
От двете по-къси страни на тези аксесоари по средата има защита срещу изваждане. Тя пречи на аксесоарите да се извадят изцяло от решетките за поставяне, когато искате да ги извадите само донякъде.



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

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

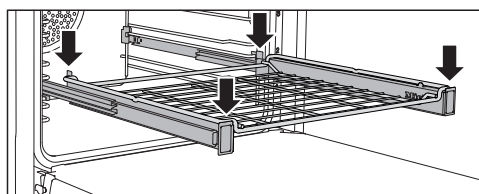
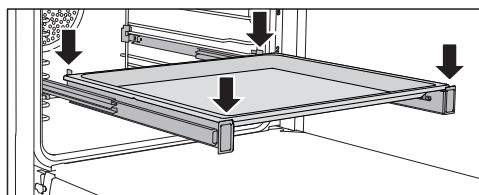
Телескопични водачи FlexiClip HFC 71



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 подsigуряват срещу изваждане навън.



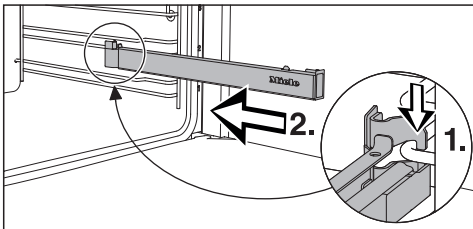
Максималната товароносимост на телескопичните водачи FlexiClip е 15 kg.

Монтаж и демонтаж на телескопичните водачи FlexiClip

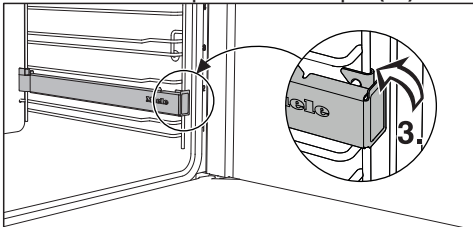
⚠ Опасност от нараняване поради горещи повърхности. Фурната с пара се нагорещява по време на работа. Може да се изгорите от нагревателите, работната камера и аксесоарите. Преди да монтирате и демонтирате телескопичните водачи FlexiClip, оставете работната камера и аксесоарите да се охладят.

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.).

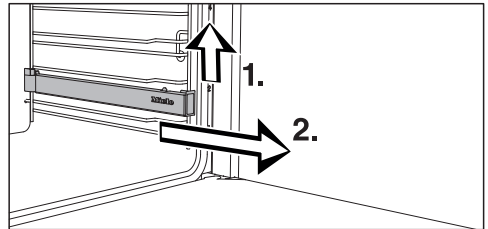


■ Фиксирайте телескопичните водачи FlexiClip на долната напречна опора на нивото (3.).

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

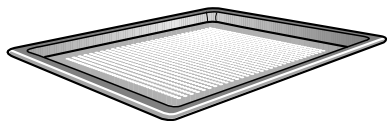
Перфорираната кръгла форма за печене и за AirFry HBFP 27-1 има същите възможности за употреба, както перфорираната **Gourmet тава за печене и за AirFry HBBL 71**.

Емайлираната повърхност на двата съда за печене е с PerfectClean покритие.

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

Оборудване

Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry HBBL 71



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

- При приготвянето на печива от тесто с прясна мая и тесто с масло и извара, както и на хляб и хлебчета, се подобрява зачеряването от долната страна.


Първо разточете тестото върху равна работна повърхност и след това го сложете върху Gourmet тавата за печене и за AirFry.

- Пържени картофи, крокети или други подобни могат да се пържат без мазнина в горещ въздушен поток (AirFrying).

- При сушене/съхнене циркулацията на въздуха около храната за сушене се оптимизира.

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

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

Перфорираната Gourmet тава за печене и за AirFry и перфорираната кръгла форма за печене и за AirFry не са подходящи за употреба в режим на работа Steam cooking .

Използвайте перфорираните тави и форми само за печене.

Плоча за печене HBS 70

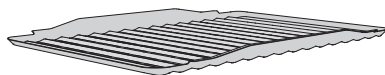


С плочата за печене можете да постигнете оптимален резултат по отношение на печива, които трябва да имат хрусково запечена долна коричка, като например пица, киш, хляб, хлебчета, пикантни печива или други подобни.

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.

Тава за грил и печено HGBV 71



Тавата за грил и печено се слага върху универсалната тава.

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

Емайлираната повърхност е с PerfectClean покритие.

Съд за печене Gourmet HUB Капак за печене HBD

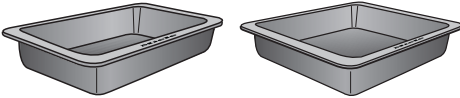
Съдовете за печене Gourmet на Miele могат, за разлика от другите съдове за печене, да се слагат директно на решетките за поставяне. Те са оборудвани, като скарата, със защита срещу изваждане.

Повърхността на съда за печене е с незалепащо покритие.

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

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

Дълбочина: 22 cm **Дълбочина: 35 cm**
 HUB 5000-M HUB 5001-XL*
 HUB 5001-M*



HBD 60-22 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 3.

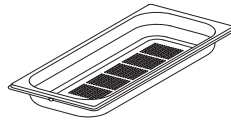
Поставяйте **винаги** универсалната тава на ниво 1, за да се оттича течността.

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

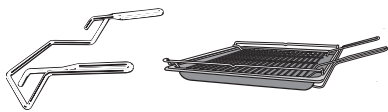
Задна стена

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.

Оборудване

Дръжка за изваждане на принадлежностите HEG



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

Акcesoари 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.
- **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
- Перфорирана Gourmet тава за печене и за AirFry
- Перфорирана кръгла форма за печене и за AirFry
- 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 желаните език.
- Потвърдете с *OK*.

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

Настройка на местоположението

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

Настройване на Miele@home

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

- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете Continue и потвърдете с *OK*.
- Ако желаете да отложите настройката за по-късен момент, изберете Skip и потвърдете с *OK*.

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

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

Дисплеят и приложението Miele Vi насочват през следващите стъпки.

Настройване на датата

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

Настройване на часа

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

Настройка на твърдостта на водата

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

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

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

Завършване на първото пускане в експлоатация


- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.

Първото пускане в експлоатация е завършено.



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 допускате 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 Вкл./Изкл. .

Появява се Select function.

- Изберете Moisture plus .
- Изберете Moisture plus + Fan plus .

Появява се препоръчителната температура (160 °C).


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

- Настройте най-високата възможна температура (250 °C).
- Потвърдете с OK.
- 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 бутон 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 попираща 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	Show On* Off Night dimming Clock format 12 h 24 h* Set
Date	
Lighting	On "On" for 15 seconds* Off
Display	Brightness  QuickTouch On Off*
Volume	Buzzer tones Melodies*  Solo tone  Keypad tone  Welcome melody On* Off
Units	Weight g* lb/oz lb Temperature °C* °F
Booster	On* Off
Rapid cooling phase	On* Off
Keeping warm	On Off*


* Фабрична настройка



Опция от менюто	Възможни настройки
Recommended temperatures	
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 User programmes Recommended temperatures

* 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

Show

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

- On
Актуалният час се показва на дисплея винаги.
Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на докосването веднага.
Ако изберете допълнително на-

стройката 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 запамята за ок. 150 часа.

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

Date

Вие настройвате датата.



Lighting

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

Display

Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

- 
максимална яркост
- 
минимална яркост

QuickTouch

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

- On
Ако сте избрали допълнително настройката Time | Show | On или Night dimming, сензорните бутони реагират дори когато фурната с пара е изключена.
- Off
Независимо от настройката Time | Show сензорните бутони реагират

само ако фурната с пара е включена, както и известно време след нейното изключване.

Volume



Buzzer tones

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

Melodies

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



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

- 
максимална сила на звука
- 
мелодията е изключена

Solo tone

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

Височината на този единичен звук се изобразява със сегментна лента.

- 
максимална височина на звука
- 
минимална височина на звука

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

Weight

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

Temperature

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

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 про-

цеса на готвене. Включват се само нагревателите, определени за дадения работен режим.

Rapid cooling phase

С тази функция Rapid cooling phase можете бързо да охладите ястието и работната камера след края на процеса на готвене.

Тази функция има смисъл, ако например искате веднага да стартирате автоматична програма, за която работната камера трябва да е студена.

Във комбинация с функцията Keeping warm, след приключване на процеса на готвене можете да поддържате ястието топло, без то да продължава да се готви.

- On

Функцията Rapid cooling phase е включена. След края на процеса на готвене вратата автоматично се открява. Охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера.

- Off

Функцията Rapid cooling phase е изключена. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Keeping warm

С функцията Keeping warm след приключване на процеса на готвене можете да поддържате ястието топло, без то да продължава да се готви необходимо. Ястието се поддържа на предварително зададена температура (Settings | Recommended temperatures | Keeping warm).

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

- On
Функцията Keeping warm е включена. След края на процеса на готвене вратата автоматично се открехва. Охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера до предварително настроената температура. Щом температурата бъде достигната, вратата отново се затваря автоматично, за да запази ястието топло.
- Off
Функцията Keeping warm е изключена. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Recommended temperatures

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

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

- Изберете желанния режим на работа. Появяват се препоръчителната температура и същевременно температурният диапазон, в който можете да я промените.
- Променете препоръчителната температура.
- Потвърдете с *OK*.

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 включва при температура на работната камера под ок. 70 °C.
- Time controlled
Вентилаторът за охлаждане се включва 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 запотвяване на панела за управление, образуване на капки под работния плот или запотвяване 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 котлен камък в правилния момент, трябва да настроите твърдостта на местната вода. Колкото по-твърда е водата, толкова по-често фурната с пара трябва да се почиства от котлен камък. Можете да получите информация за твърдостта на местната питейна вода от отговорната водоснабдителна компания.

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

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

Ако използвате бутилирана вода, тя трябва да отговаря на изискванията на Наредбата относно качеството на питейната вода. Не използвайте минерална или газирана вода. Настройте фурната с пара в съответствие със съдържанието на калций. Съдържанието на калций е посочено на етикета на бутилката в mg/l Ca^{2+} или ppm (mg/l CaCO_3).

Твърдост на водата			Съдържание на калций mg/l Ca^{2+}	Съдържание на калциев карбонат ppm (mg/l CaCO_3)	Настройка на фурната с пара
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12

Settings

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


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 деактивирате за кратко блокировката на бутоните.
- Off
Блокировката на бутоните е деактивирана. 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 деактивирана. 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 информацията като качество на приемане на *WLAN*, име на мрежата и *IP* адрес.

- Set up again

Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Вие нулирате настройките на мрежата и настройвате веднага нова връзка с мрежата.

- Reset

Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Функцията WLAN се изключва и свързването към WLAN мрежата се връща към фабричната настройка. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново. Нулирайте мрежовите настройки, когато изхвърляте или продавате фурната 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.


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.

Settings

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 is activated. The appliance will not heat up.

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


Factory default

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

Operating hours

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

Използване на функция Minute minder

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


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

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

Настройка на кратковременен процес

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


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


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

Показва се подканата Set 00:00 min.


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


Кратковременният процес се запамята.

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


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

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

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

- Изберете сензорния бутон .
- Потвърдете с *OK*, ако е необходимо. Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

Промяна на кратковременен процес

- Изберете сензорния бутон .
- Ако по същото време е активиран процес на готвене, изберете Minute minder.

■ Изберете Change.


■ Потвърдете с *OK*.

Появява се кратковременният процес.

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














Промененият кратковременен процес се запамята.

Изтриване на кратковременен процес



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

Кратковременният процес се изтрива.

Главно меню и подменюта





Меню	Препоръчителна стойност	Област
Режими на работа		
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 		
Moisture plus + Auto roast 	160 °C	130–230 °C
Moisture plus + Fan plus 	160 °C	130–250 °C
Moisture plus + Intensive bake 	170 °C	130–250 °C
Moisture plus + Conv. heat 	180 °C	130–250 °C
Automatic programmes 		

Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Further 		
Bottom heat	190 °C	100–250 °C
Eco Fan heat	190 °C	100–250 °C
Defrost	25 °C	25–50 °C
Drying	60 °C	30–70 °C
Heat crockery	80 °C	50–100 °C
Prove dough		
Prove for 15 minutes	–	–
Prove for 30 minutes	–	–
Prove for 45 minutes	–	–
Keeping warm	75 °C	60–90 °C
Maintenance		
Descalc		
Soak		
Drying		
User programmes		
Settings 		

Съвети за пестене на енергия


Процеси на готвене

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

Използване на остатъчната топлина

- При процеси на готвене с температура 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 за даден процес на готвене сте въвели време, нагревателят на работната камера се изключва автоматично малко преди края на процеса. Наличната остатъчна топлина е достатъчна, за да бъде довършен процесът на готвене.
- 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 издават други команди. Показва се частът или дисплеят става тъмен (вижте глава “Settings”).

Управление

- Включете фурната с пара.

Появява се главното меню.


- Изберете желания работен режим.



Показват се работният режим и 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”) и потвърдете с *OK*.

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 и следвайте указанията на дисплея (вижте глава “Принцип на управление”, раздел “Засмукване на вода”).

- Поставете продукта за готвене в работната камера.

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

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

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


 Опасност от нараняване вследствие на гореща пара.

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

Отстъпете една крачка назад и изчакайте, докато 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 конденза в работната камера и улея за оттичане с гъба или попивателна кърпа.
- 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, със сензорния бутон  можете да промените стойностите или настройките за този процес на готвене.

- Изберете сензорния бутон .

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

- Temperature
- Duration
- Finish at
- Start at
- Booster



- Pre-heat
- Rapid cooling phase
- Keeping warm
- Crisp function


Промяна на стойностите и настройките

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

Програмата продължава по-нататък с променените стойности или настройки.

Промяна на температурата

Можете да настроите препоръчителната температура за постоянно с помощта на Further  | Settings  | Recommended temperatures 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 *OK*.

Процесът на готвене продължава с променената зададена температура.


Управление

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.

Изтриване на настроените времена за готвене

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

- Изберете сензорния бутон .
- Изберете желаното време.
- Потвърдете с *OK*.
- Изберете Delete.
- Потвърдете с *OK*.

- Изберете сензорния бутон \leftarrow , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.

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

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

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

Прекъсване на процеса на готвене

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

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

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

Ако функцията Rapid cooling phase 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 без настроено време за готвене

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.

Появява се главното меню.

- **Или:** Изберете сензорния бутон \leftarrow .

- Изберете Cancel process.
- Потвърдете с OK.

Прекъсване на процес на готвене с настроено време за готвене


- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.


Появява се Cancel process?.

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

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 настроената 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.

Предварително загряване на работната камера

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





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

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

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



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





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

- тъмни теста за хляб, както и рост-биф и филе в работните режими Fan plus , Moisture plus  и Conventional heat 
- торти и сладкиши с кратко време на готвене (до около 30 минути), както и деликатно тесто (например бисквити) в работен режим Conventional heat  (без функцията Booster)

Booster

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

Тази функция е включена като фабрична настройка за следните работни режими (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, пръстенонидният нагревател и вентилаторът.

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

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


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

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

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

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

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

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

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


Pre-heat

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

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

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

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


Тази функция не е налична в работния режим **Steam cooking** .

Включване на **Pre-heat**

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

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

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


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

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

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

Rapid cooling phase

С тази функция Rapid cooling phase можете бързо да охладите ястието и работната камера след края на процеса на готвене.

Тази функция не е налична в работния режим Steam cooking .


Включване или изключване на Rapid cooling phase за даден процес на готвене

Ако сте избрали настройката Rapid cooling phase | On, можете да изключите функцията отделно за даден процес на готвене.

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

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

Искате да изключите функцията Rapid cooling phase за този процес на готвене.

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете Rapid cooling phase | Off.
- Потвърдете с *OK*.

Ако функцията Keeping warm също е включена, се появява When “Rapid cooling” is deactivated, “Keeping warm” is also switched off..

- Ако не е необходимо, потвърдете това съобщение с *OK*.

Функциите Rapid cooling phase и Keeping warm са изключени. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.

Keeping warm


С функцията Keeping warm след приключване на процеса на готвене можете да поддържате ястието топло, без то да продължава да се готви ненужно.

Ястието се поддържа на предварително зададена температура (вижте глава “Settings”, раздел “Recommended temperatures”).

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

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


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

Тази функция не е налична в работния режим Steam cooking .

Включване на Keeping warm за един процес на готвене

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

Искате да включите функцията Keeping warm за този процес на готвене.

- Натиснете сензорен бутон .
- Изберете Keeping warm | On.
- Потвърдете с *OK*.

Ако функцията Rapid cooling phase също е изключена, се появява “Keeping warm” requires the “Rapid cooling” function. “Rapid cooling” will also be activated..

- Ако е необходимо, потвърдете съобщението с *OK*.


Функциите *Keeping warm* и *Rapid cooling phase* са включени. След края на процеса на готвене вратата автоматично се открява. Охлаждащият вентилатор бързо охлажда ястието и работната камера до предварително настроената температура.

Щом температурата бъде достигната, вратата отново се затваря автоматично, за да запази ястието топло.

Изключване на *Keeping warm* за даден процес на готвене

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

Искате да изключите функцията *Keeping warm* за този процес на готвене.

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

Функцията *Keeping warm* е изключена. След края на процеса на готвене вратата остава затворена. Охлаждащият вентилатор охлажда ястието и работната камера.


Настройката за функцията *Rapid cooling phase* не се променя.

Crisp function

Използването на функцията *Crisp function* (намаляване на влажността) има смисъл при ястия като напр. киш, пица, многолистни сладкиши с влажен топинг или мъфини.


Специално птичето месо получава с тази функция хрупкава коричка.

Включване на *Crisp function*

Функцията *Crisp function* може да се използва във всеки работен режим (с изключение на *Steam cooking* ) и трябва да се включва отделно за всеки процес на готвене.

Избрали сте работния режим и необходимите настройки, напр. температура.


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


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

Функцията *Crisp function* е включена.

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 residual 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 3.
- 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 3.

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

Температура

При готвене на пара се достигат максимално 100 °C. 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 тенджера. Ако времето на готвене може да се повлияе от определени фактори, това се посочва в следващите глави.

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

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 избирайте 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 люспите, почистване на вътрешностите и измиване.

Дълбоко замразени продукти

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

Подготовка

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

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

Съд за готвене

Намаслете перфорираните съдове за готвене.

Ниво

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

Температура

85–90 °C

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

100 °C

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

За приготвяне на риба в сос или бульон.

Време на приготвяне

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

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

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

Готвене на пара

Препоръки

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

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 g и височина 10 cm има по-продължително време на приготвяне, отколкото парче 500 g и 5 cm височина.

Препоръки

- Ако искате да запазите **ароматните вещества**, използвайте перфориран съд за готвене. 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.

Pasta

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 перфориран 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 високият температура.

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 residual 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 печете продукти като хляб или хлебчета в предварително загрята работна камера, най-добре е да активирате изпускането на пара ръчно и да изберете функцията Pre-heat | On. 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.

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

Automatic burst of steam


След фазата на нагряване изпускането на пара се задейства автоматично.

Водата се изпарява в работната камера.  и Burst of steam active се появяват на дисплея.


След изпускането на пара  и Burst of steam active угасват.


- Продължете процеса на готвене на ястието докрай.



Manual bursts of steam


Можете да активирате изпускането 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 Miele. За напомняне на точния момент използвайте функцията Minute minder .

- Натиснете сензорен бутон .

Изпускането на пара се активира.  и Burst of steam active се появяват на дисплея и сензорният бутон  угасва.


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

След последното изпускане на пара сензорният бутон , указанието и  на дисплея угасват.

- Продължете процеса на готвене на ястието докрай.

Time-controlled bursts of steam

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

Появяват се  и Burst of steam active, когато се задейства изпускането на пара.


След последното изпускане на пара  и Burst of steam active 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 residual 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.

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

Указания за използване

- Степента на запичане и зачервяването се изобразяват чрез лента със седем сегмента. С помощта на полето за навигация можете да настроите желаната степен на готвене или зачервяване.
- 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.
- Ако след завършване на автоматична програма ястието все още не е сготвено според Вашите желания, изберете *Cont. cooking* или *Continue baking*. Храната съответно се доготвя или допича ок. 3 минути с конвенционалното нагряване.


Други приложения

В тази глава ще намерите информация за следните приложения:


- Defrost
- Drying
- Heat crockery
- Prove dough
- Keeping warm
- Готвене на ниска температура
- Консервиране
- Дълбоко замразени продукти/готови ястия

Defrost

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

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

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

 Опасност от заразяване поради развитие на микроорганизми.

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

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

Не използвайте размразената течност от продукта.

Продължете веднага с обработката на хранителните продукти след размразяване.

Препоръки

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


Drying

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






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



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


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

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

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


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

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

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

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

Изваждане на изсушените продукти

 Опасност от нараняване 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 сушените продукти използвайте кухненски ръкавици.

- Оставете изсушените плодове или зеленчуци да изстинат.

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

- Съхранявайте изсушените продукти в добре затворени буркани или кутии.


Други приложения

Heat crockery

При предварително загряване на съдовете храната не изстива толкова бързо.

Използвайте термоустойчиви съдове.

- Поставете решетката за печене на ниво 2 и сложете върху нея съдовете, които трябва да се затоплят. В зависимост от големината на съдовете можете да ги поставите и на дъното на работната камера и допълнително да демонтирате решетките за поставяне.
- Изберете Further .
- Изберете Heat crockery.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето.
- Следвайте указанията на дисплея.


 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.

Prove dough


Тази програма е разработена за втасване на тесто.

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

Keeping warm

Можете да запазите ястията в работната камера топли за няколко часа.

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

- Изберете Further .
- Изберете Keeping warm.
- Сложете ястието, което трябва да се запази топло в работната камера и потвърдете с *OK*.
- При нужда променете препоръчителната температура и настройте времето.
- Следвайте указанията на дисплея.

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

Използване на 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 ботулинум не се унищожават напълно. От тях може да се образуват токсини, които водят до тежки отравяния. Тези спори се унищожават напълно едва след още едно консервиране.

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

 Опасност от нараняване вследствие на свръхналягане в затворени кутии.


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

Не консервирайте и не загрявайте консервни кутии.

Подготовка на плодове и зеленчуци

Данните важат за 6 буркана с вместимост 1 l.

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

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

Намалете температурата навреме, за да предотвратите кипване.


Консервиране на плодове и краставици


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

Консервиране на зеленчуци


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

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

 Температура и време за консервиране, след като се появят мехурчета

 Температура и време на второ нагряване

Изваждане на бурканите след консервиране

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности. След консервиране бурканите са много горещи. За изваждане на бурканите 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 изстиване в рамките на 2 дни.
- Отстранете капачките на бурканите за консервиране и след това проверете дали всички буркани са затворени.

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

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

Други приложения

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.
- 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.

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

- Можете да комбинирате до 10 стъпки на готвене, за да опишете точно изпълнението на любимите си или често използвани рецепти. При всяка стъпка от процеса на приготвяне можете да избирате настройки, като напр. режим на работа, температура и време на приготвяне или вътрешна температура.
- Можете да определите нивото (нивата) за печивото.
- Можете да въведете името на програмата, което е посочено във Вашата рецепта.


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

Други възможности за съставяне на собствени програми:

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

След това въведете име на програмата.

Съставяне на собствени програми

- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка от готвенето.

Следвайте указанията на дисплея:

- Изберете и потвърдете желаните настройки.

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

- Изберете Finish cooking stage.

Всички настройки за първата стъпка от готвенето са определени.

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

- Ако са необходими други стъпки на готвене, изберете Add cooking stage и процедирайте, както при стъпка на готвене 1.
- След като сте определили всички необходими стъпки на готвене, изберете Set the shelf level.
- Изберете желаното (желаните) ниво (нива).
- Потвърдете с OK.

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

User programmes


- Изберете Save.
- Въведете името на програмата.
- Изберете ✓.

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

- Потвърдете с *OK*.

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



Стартиране на собствените програми


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

Според настройките на програмата се появяват следните точки от менюто:

- Start now
Програмата се стартира незабавно. Нагревателят на работната камера се включва веднага.
- Finish at
Вие определяте момента, в който да завърши програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично изключва.
- Start at
Вие определяте момента, в който да стартира програмата. При достигане на този момент нагревателят на работната камера автоматично се включва.

- Show cooking stages
Появява се обобщението на Вашите настройки.
 - Display actions
Появяват се нужните действия, напр. за поставяне на ястието.
 - Изберете желаната точка от менюто.
 - Потвърдете указанието на кое ниво трябва да се вкара печивото, с *OK*.
- Програмата стартира веднага или в зададения час.

В зависимост от процеса на готвене, чрез  Info можете напр. да извиквате информация за поставянето или обръщането на приготвяната храна. По време на процеса на готвене можете да включвате или изключвате функциите Rapid cooling phase и Keeping warm чрез .

- Когато програмата приключи, натиснете сензорния бутон .

Промяна на стъпки на готвене

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


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

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

- Потвърдете с *OK*.

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

Промяна на име


- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете програмата, която искате да промените.
- Изберете Change name.
- Променете името на програмата.
- Изберете ✓.
- Ако сте променили името на програмата, изберете Save.

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



- Потвърдете с *OK*.

Програмата се преименува.

Изтриване на собствени програми

- Изберете Further .
- Изберете User programmes.
- Изберете програмата, която искате да изтриете.
- Изберете Delete programme.

Програмата се изтрива.

Чрез Further  | Settings  | Factory default | User programmes можете да изтриете едновременно всички Ваши програми.

Печене

Щадящата обработка на хранителните продукти е полезна за Вашето здраве.

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

Препоръки за печене на тесни изделия

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

Използване на хартия за печене

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

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

Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

Избор на температура

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

Избор на време за готвене

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

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

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


Указания относно работните режими

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

Използване на Automatic programmes

- Следвайте указанията на дисплея.

Използване на Fan plus

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

Използвайте този режим, ако печете едновременно на няколко нива.

- 1 ниво: Вкарайте продукта на ниво 2.
- 2 нива: Вкарайте продуктите на нива 1+3 или 2+4.
- 3 нива: Вкарайте 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 с желанието от Вас вид нагряване за готвене с поддържане на влага.

- Вкарайте 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.

- Вкарайте продукта на ниво 1 или 2.

Използване на Eco Fan heat

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

- Вкарайте продукта на ниво 2.

Печене на месо

Съвети за печене

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

половината от времето за печене махнете капака от съда.





- След като приключи времето за печене, извадете печивото от работната камера, завийте го в алуминиево фолио и го оставете да **постои** около 10 минути. Тогава при разрязване от месото изтича по-малко сок.
- Кожата на **птичето месо** става хрупкава, ако 10 минути преди края на времето за изпичане я намажете с помощта на четка с леко подсолена вода.

Указания относно таблиците за готвене

Таблиците за готвене ще намерите на края на това ръководство.

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

Избиране на температура

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

Избор на време за готвене

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


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


Препоръки

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

Указания относно работните режими

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

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



Не използвайте работния режим Intensive bake  за печене на меса, 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 загрява 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 с желанието от Вас вид нагряване за готвене 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.

Печене на грил

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

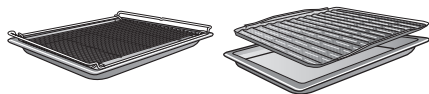
Затворете вратата при печене на грил.

Препоръки относно печенето на грил

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

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

Не използвайте тавата за печене.



Указания относно таблиците за печене

Таблиците за готвене се намират в края на този документ.

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

Избиране на температура

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

Избиране на ниво

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

Избор на време на готвене ⌚

- Гриловайте плоските парчета месо или риба припл. 6–8 минути от всяка страна.
Внимавайте парчетата да са еднакво дебели, за да могат времената на печене да не са прекалено различни.
- Проверявайте дали продуктът се е опекар принципно след изтичане на по-краткото време за приготвяне.
- При месото за **тестване дали е опечено** натиснете отгоре с лъжица. Така можете да установите до каква степен е опечено месото.

- алангле

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

- средно изпечено

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

- препечено

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

Съвет: Ако повърхността на по-големите парчета месо вече е силно зачервена, а вътрешността все още не е опечена, поставете продукта на пониско 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 нагриване/грил нагревател се нажежава до червено, за да възпроизведе необходимото топлинно излъчване.

Използване на Fan grill


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

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

 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 не повредите повърхностите при почистване, избягвайте да използвате:

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

Ако замърсяванията въздействат продължително време, при определени обстоятелства те не могат да се отстранят. Многократното използване на фурната без почистване между ползванията може да доведе до повече разход на труд и време за почистване.

Най-добре отстранете замърсяванията веднага.


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

Съвет: Замърсявания от плодови 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 и поддръжка

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.

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 подейства в съответствие с данните върху опаковката.

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

- Допълнително можете да използвате след времето на действие твърдата страна на гъби за почистване на съдове.

- Отстранявайте старателно остатъците от почистващи препарати с чиста вода.
- Подсушете повърхностите с мека кърпа.

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 процедурирайте 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.


Почистване и поддръжка

Отстраняване на замърсявания от олио и мазнина

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

Продължителността зависи от степента на замърсяване.

Ако каталитичният емайл е силно замърсен с олио или мазнина, 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.

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 попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.

Evaporate residual moisture

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

При следващото използване на Steam cooking (☁☁), Moisture plus (☁☁☁) или на автоматична програма с поддръжане на влага се появява Evaporate residual moisture.

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

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

Незабавно задействане на изпаряването на остатъчната вода

 Опасност от нараняване вследствие на водната пара.

Парата може да причини силни изгаряния.

По време на изпусканията на пара не отваряйте вратата.

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

Появява се запитването Evaporate residual moisture?.

- Изберете Yes.

Появяват се Evaporate residual moisture и данни за времето.

Изпаряването на остатъчната вода стартира. Можете да проследите процътането.

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


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

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

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

Почистване и поддръжка

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.

- 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

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 грижа можете да изсушите наличната остатъчна влага и от недостъпните места на фурната, за да я предпазите от корозия.

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

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

Ако не изпълнявате програмата за грижа Drying, във водния резервоар може да се развият микроби. При следващия процес на готвене тази замърсена с микроби вода може да се изпари върху храната, която се готви.

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

- Изберете Further  | Maintenance | Drying.
- Изберете дали желаете да стартирате сушенето веднага или по-късно, и потвърдете с *OK*.
- Следвайте указанията на дисплея.
- Отстранете водата и конденза във фурната и улея за оттичане с гъба или попивателна кърпа.
- Щом програмата за грижа Drying завърши, изключете фурната с пара.

Почистване и поддръжка

Descale

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.

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 препаратата 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 повреди.

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

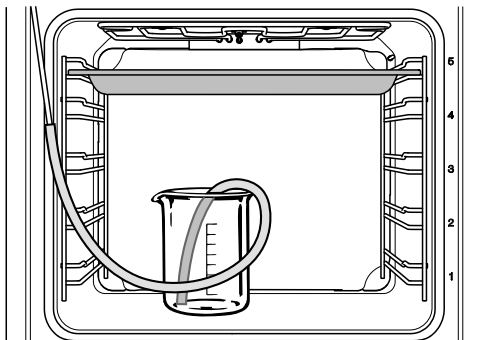
- Напълнете съда с прибл. 900 ml студена чешмяна вода и разтворете напълно в нея две таблетки за отстраняване на котлен камък.

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 *OK*.

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



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

Почистване и поддръжка

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 *OK*.

След процеса на отстраняване на котления камък се показва указание.

- Потвърдете с *OK*.
- 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 препаратата 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.

След първия процес на миене изплакнете добре съда, за да премахнете остатъците от препаратата 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 *OK*.

Процесът на миене е завършен.

Изпаряване на остатъчната вода

След третия процес на миене стартират 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 *OK*.

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.

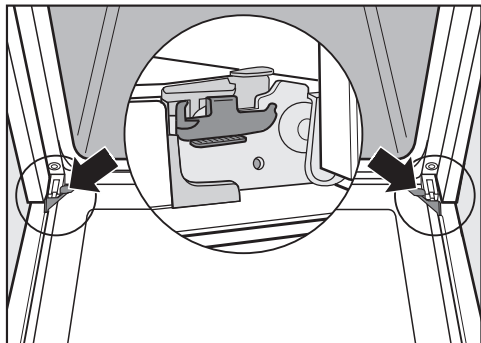
Преди ръчно почистване най-напред оставете нагревателите, работната камера и аксесоарите да се охладят.

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

Почистване и поддръжка

Сваляне на вратата

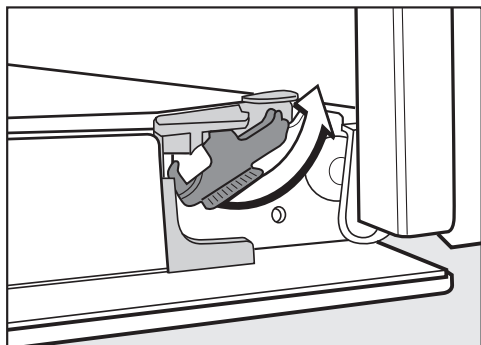
Вратата тежи припл. 9 kg.



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 изтеглете равномерно от държачите под наклон нагоре. Внимавайте при това вратата да не се изкриви на една страна.

Разглобяване на вратата

Вратата се състои от отворена система от 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.

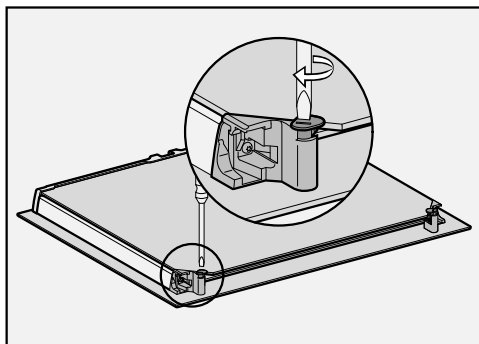
 Опасност от нараняване от затварящата се врата.

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.

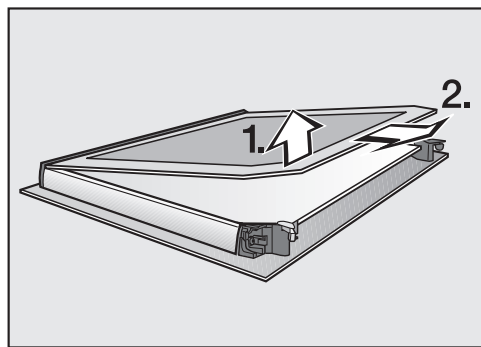
Разумно е да оставите дръжката до ръба на масата, за да легне стъклото плътно и да не може да се счупи при почистването.



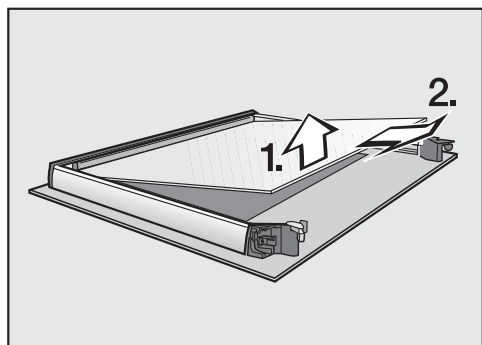
- С шлицова отвертка завъртете двата застопоряващи елемента за стъклата на вратата навън.

Почистване и поддръжка

Демонтирайте вътрешното стъкло на вратата:

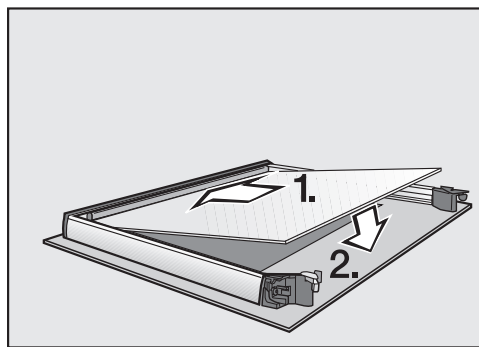


- Повдигнете **леко** вътрешното стъкло на вратата и го изтеглете навън от пластмасовата лайсна.

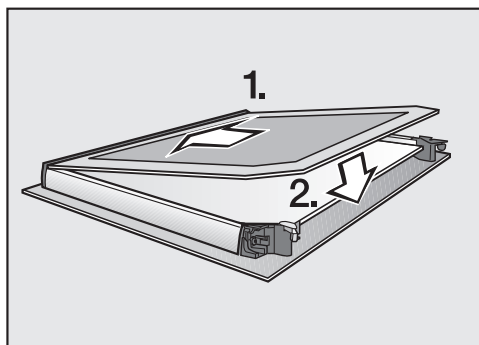


- Повдигнете **леко** средното стъкло на вратата и го издърпайте навън.
- Почистете стъклата на вратата и другите отделни части с топла вода, препарат за ръчно почистване и чиста попиваща кърпа или чиста, навлажнена микрофибърна кърпа.
- Подсушете частите с мека кърпа.

След това внимателно сглобете вратата отново:

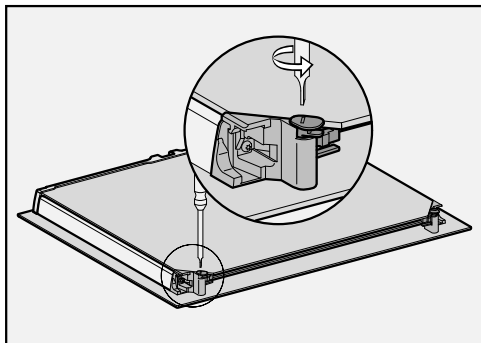


- Поставете средното стъкло на вратата така, че каталожният номер да се чете (т.е. да не е обърнат огледално).



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

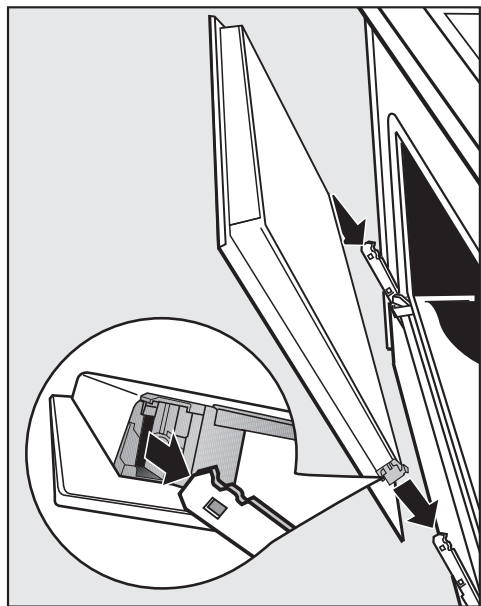
Почистване и поддръжка



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

Вратата отново е сглобена.

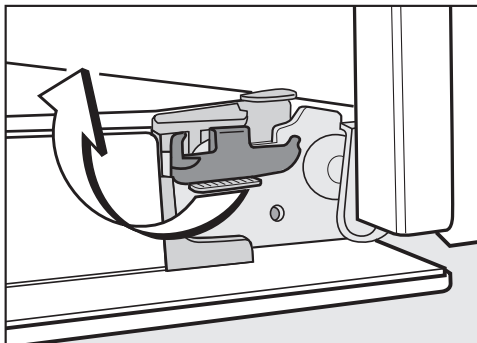
Монтиране на вратата



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

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

Задължително застопорете блокиращите скоби отново.




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

Почистване и поддръжка

Демонтиране на решетката за поставяне с телескопичните водачи FlexiClip

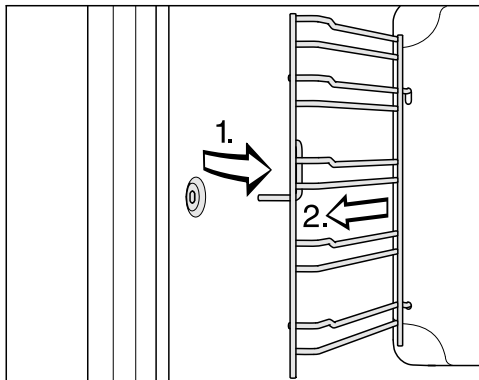
Можете да снемете решетките за поставяне заедно с телескопичните водачи FlexiClip (при наличност).

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.


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 изгорите 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 емалираната 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.	<p>Вие сте избрали настройката Time Show Off. Поради това при изключена фурна с пара дисплеят е тъмен.</p> <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 Show On.
	<p>Фурната с пара няма електрозахранване.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Проверете дали мрежовият щепсел на фурната с пара е включен в контакта.■ Проверете дали не се е задействал предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
Не чувате звуков сигнал.	<p>Звуковите сигнали са изключени или са настроени с твърде ниска сила на звука.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Включете звуковите сигнали или увеличете силата на звука чрез настройката Volume Buzzer tones.
Работната камера не се загрева.	<p>Активиран е демонстрационен режим.</p> <p>Можете да избирате опциите на менюто на дисплея и чрез сензорните бутони, но загреваването на работната камера не работи.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Дезактивирайте демонстрационния режим чрез настройката Showroom programme Demo mode Off.
На дисплея се появява Press OK for 6 seconds to unlock при включване.	<p>Блокировката на включването  е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Можете да я изключите за даден процес на готвене, като задържите натиснат сензорния бутон OK в продължение на поне 6 секунди.■ Ако искате да изключите блокировката на включването за постоянно, изберете настройката Safety System lock  Off.


Проблем	Причина и отстраняване
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 предпазителът на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
	<p>Възникнал е проблем в управлението.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Задръжте натиснат бутона Вкл./Изкл. , докато дисплеят се изключи и фурната с пара се рестартира.
Power cut -process cancelled 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.
Maximum operating 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 <i>OK</i>. <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.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<p>Функциите Start at и Finish at не се изпълняват.</p>	<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>
<p>Function currently not available се появява на дисплея след избор на функция “Отстраняване на котления камък”.</p>	<p>Изпарителната система е неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.
<p>При процес на готвене с допълнително овлажняване не се засмуква вода.</p>	<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.
<p>След процес на готвене се чува шум от експлоатацията.</p>	<p>След процес на готвене вентилаторът за охлаждане остава включен (вижте глава “Настройки”, раздел “Удължено функциониране на вентилатора за охлаждане”).</p>
<p>След преместване фурната с пара не превключва от фазата на загреване 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”).

Проблем	Причина и отстраняване
<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.
<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. <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.

Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
По каталитичния емайл има замърсявания с ръждив цвят.	<p>Замърсяванията от подправки, захар или подобни не се отстраняват чрез каталитичния процес на почистване.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Демонтирайте каталитично емайлираните части и отстранете тези замърсявания с вода, препарат за ръчно почистване и мека четка (вижте глава “Почистване на каталитично емайлираната задна стена”).
Телескопичните водачи FlexiClip се вкарват или изваждат трудно.	<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>
Осветлението на работната камера след кратко време се изключва.	<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.
Осветлението на работната камера е изключено или не се включва.	<p>Избрали сте настройката Lighting Off .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включете осветлението на работната камера за 15 секунди, като изберете сензорния бутон . ■ Ако искате, изберете настройката Lighting On или “On” for 15 seconds. <p>Осветлението на работната камера е неизправно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обадете се на сервиза на Miele.

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

Контакт при неизправности

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

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

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

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

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

Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

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

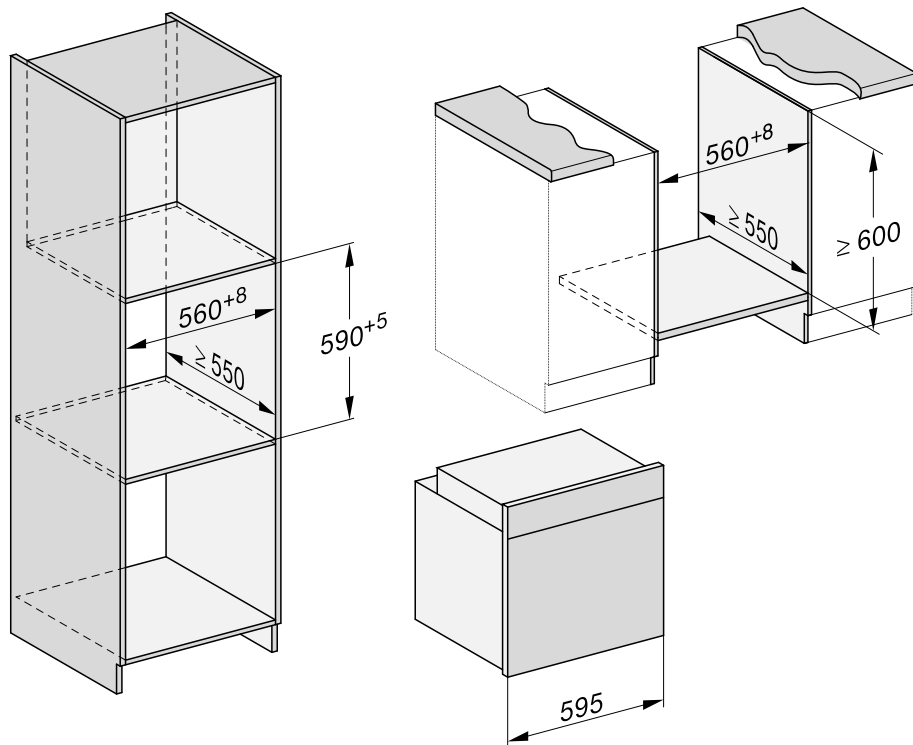
Монтаж

Монтажни размери

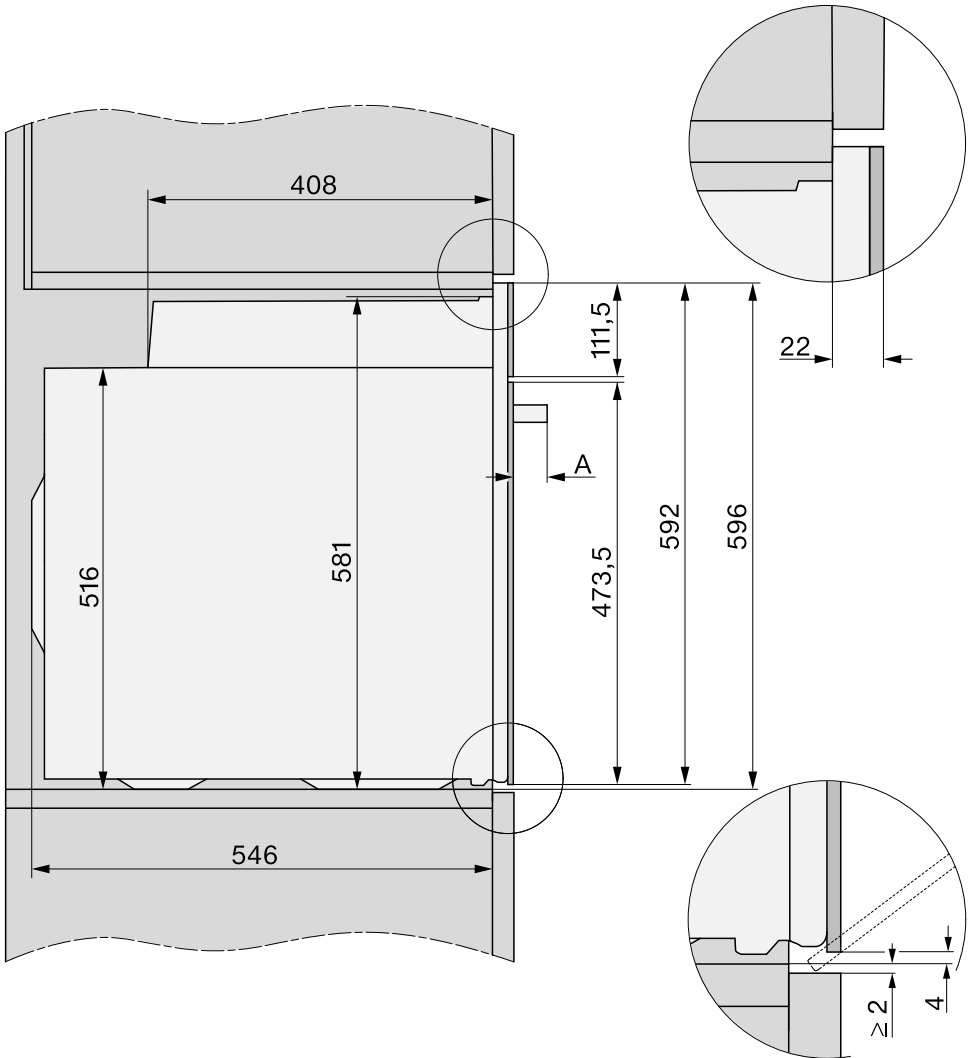
Всички размери са посочени в mm.

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.



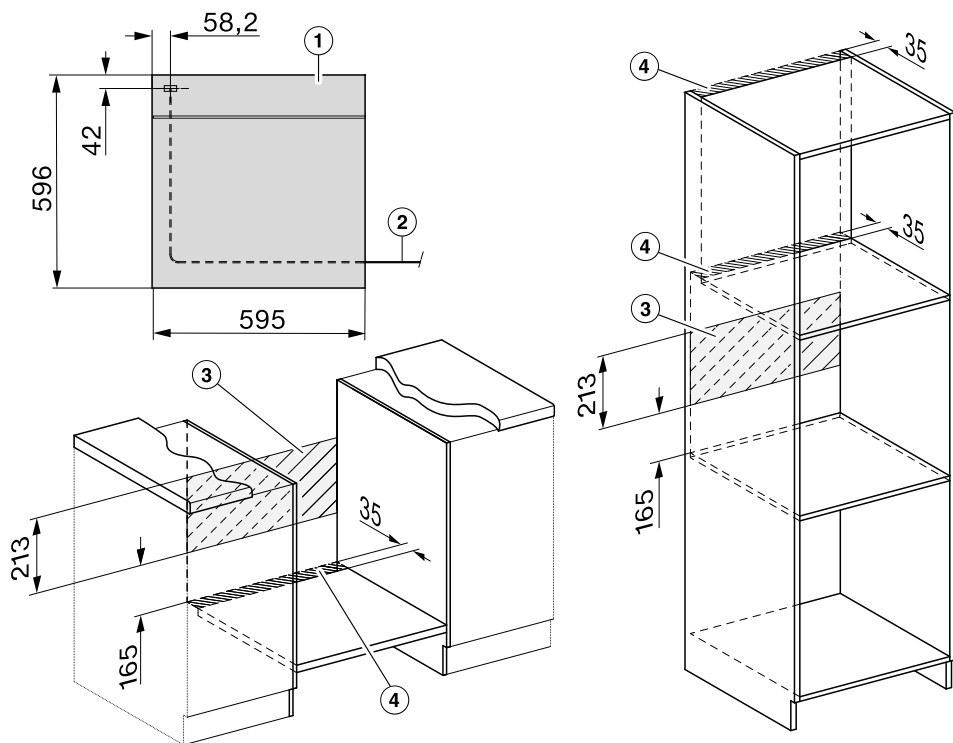
Изглед от страни



- A** DGC 735x: 43 mm
 DGC 745x: 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.

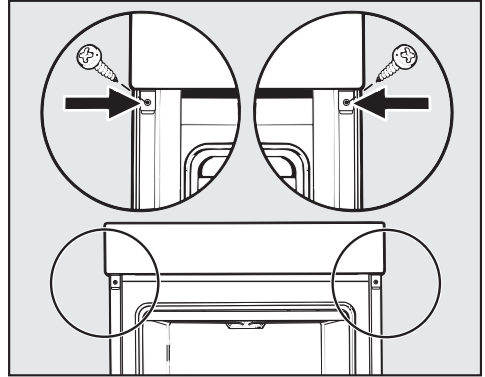
Вратата може да се повреди, ако носите фурната с пара за дръжката на вратата.

За носене използвайте вдлъбнатите дръжки от страни 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 давайете винаги следните данни:

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

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

Възможна е временна или постоянна работа към автономна или несинхронна с мрежата инсталация за захранване с енергия (напр. островни мрежи, системи за подсигуряване). Предпоставка за работата е спазването на предписанията на EN 50160 или сравним стандарт от страна на инсталацията за захранване с енергия. Функциите и начинът на работа на защитните мерки, предвидени в тази домашна инсталация и в този продукт на Miele, трябва да бъдат гарантирани и при изолиран работен режим или при несинхронна с мрежата работа, или да бъдат заменени с равностойни мерки в инсталацията. Както например е описано в актуалната публикация на VDE-AR-E 2510-2.

Фурна 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	3	20–40
Цветно зеле розички		100	3	10
Боб, зелен		100	3	15
Броколи розички		100	3	6
Грах		100	3	4–6
Резене разполовено		100	3	20–28
Резене нарязано на ивици		100	3	6–8
Алабаш нарязан на пръчици		100	3	8–10
Тиква на кубчета		100	3	4–6
Моркови цели		100	3	7–18
Моркови половинки		100	3	7–9
Моркови нарязани		100	3	6–10
Небелени картофи, твърди при варене		100	3	28–44
Праз (праз лук) нарязан на кръгчета		100	3	6–10
Броколи романеско цели		100	3	10–22
Броколи романеско розички		100	3	7–10
Брюкселско зеле		100	3	12–18
Осолени картофи обелени, цели		100	3	23–40
Осолени картофи обелени, на половинки		100	3	20–30
Осолени картофи обелени, на четвъртинки		100	3	16–25
Глава целина нарязана на пръчици		100	3	6–10
Аспержи, зелени		100	3	5–14
Аспержи, бели, с дебелина на палец		100	3	13–19
Спанак		100	3	3–4
Къдраво зеле нарязано		100	3	12–18
Тиквички нарязани на кръгчета		100	3	3–4
Снежен грах		100	3	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	3	8–10
Пъстърва		100	3	10–13
Филе от съомга, 3 см височина		100	3	6–10
Съомгова пъстърва		100	3	17–20
Европейска камбала		100	3	8–14
Филе от европейска камбала		100	3	3–5







Месо

Месо		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Филе от пилешки гърди		100	3	8–10
Пуешки руладина		100	3	12–15
Пуешки шницел		100	3	4–6
Каселер на шайби		100	3	6–10








 работен режим,  температура, ⁵ 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 2	 [min]
Картофени/хлебни кнедли, пресни		100	3	15
Картофени/хлебни кнедли, в торбичка за варене		100	3	20

Ориз

Ориз			 [°C]	 ⁵ 2	 [min]
Ориз басмати	1 : 1,5		100	3	15
Бланширан ориз	1 : 1,5		100	3	23–25
Ориз с мляко	1 : 2,5		100	3	30–35
Пълнозърнест ориз	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  съотношение между ориз и течност,  работен режим,  температура, ⁵ ниво,  време на готвене,  Steam cooking

² Използвайте неперфориран съд за готвене.

Таблицы за печене

Кексово тесто

Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Мъфини (1 тава)		150–160	–	2	25–35	–
Мъфини (2 тави)		150–160	–	1+3	30–40 ³	–
Тарталети* (1 тава)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Тарталети* (2 тави)		150 ²	–	1+3	25–35	–
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 (ре- шетка за печене, правоъгълна фор- ма за печене, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Мраморен кекс, кекс с ядки (ре- шетка 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 пече- не, форма за печене с падащо дъ- но, 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	–










 работен режим,  температура,  функция Booster, ⁵₁ ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  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]	CF
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	25–35	–
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, фор- ма за печене с падащо дъно, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–78	–
		160–170	–	2	60–70	–
Ябълков пай (решетка за печене, форма за печене с падащо дъно, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Ябълков сладкиш, покрит (решетка за печене, форма за печене с пада- що дъно, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Плодов сладкиш със заливка (ре- шетка 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 та- ва)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Сладка пита (1 тава)		210–220 ²	✓	1	40–50	✓
		190–200	–	2	30–40	✓


 работен режим,  температура,  функция Booster, ⁵₁ ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  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 1	 [min]	CF
“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/охлюв- чета със стафиди (1 тава)		160–170	✓	2	25–35	–
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета 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	✓ ⁶
		190–200	–	2	30–40	–
Бял хляб (решетка за печене, пра- воъгълна форма, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁵	✓ ⁶
Пълнозърнест хляб (решетка за пе- чене, правоъгълна форма, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	–	2	45–55 ⁵	✓ ⁶
Втасване на тесто (решетка за пе- чене)		30–35	–	– ³	–	–

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Conventional heat,  Moisture plus + Fan plus,  Moisture plus + Conv. heat, ✓ 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 решетката за печене на дъното на работната камера и поставете съда върху нея. В зависимост от големината на съда можете да извадите и решетките за поставяне.
- 4 Извадете тавите по различно време, ако приготвяната храна се е запекла достатъчно още преди изтичане на зададеното време за готвене.
- 5 2 минути след началото на процеса на печене активирайте ръчно 1 изпускане на пара.
- 6 Включете функцията “Хрупкава коричка” 15 минути след началото на процеса на печене.











Тесто с извара и олио







Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Плодов сладкиш (1 тава)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (1 тава)		160–170	–	3	25–35	✓
Бутерки с ябълков пълнеж/охлюв- чета със стафиди (2 тави)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

 работен режим,  температура,  функция Booster,  5
1 ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  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]	CF
Пандишпанов блат за торта (2 яй- ца) (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	–

 работен режим,  температура,  функция Booster,  5
1 ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus, ✓ 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, многолистно тесто, белтъчно тесто












Сладкиши/печива (аксесоари)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Еклери (1 тава)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	35–45 ¹	✓ ²
Джобчета от многолистно тесто (1 тава)		180–190	–	2	20–30	–
Джобчета от многолистно тесто (2 тава)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Бадемови бисквити (1 тава)		120–130	–	2	25–50	✓
Бадемови бисквити (2 тава)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Целувки (1 тава, 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Целувки (2 тава, всяка по 6 броя по Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 работен режим,  температура,  функция Booster,  ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  Fan plus,  Moisture plus + Fan plus, ✓ вкл., – изкл.

- 1 Активирайте 1 изпускане на пара 8 минути след началото на процеса на приготвяне.
- 2 Включете функцията “Хрупкава коричка” 15 минути след началото на процеса на печене.
- 3 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 ₁	 [min]	CF
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 (решетка за печене)		200–210	–	2	20–25	–
Тост* (решетка за печене)		250	–	3	5–8	–
Запечен/гратиниран, (например тост) (решетка за печене върху универсална тава)		250 ²	–	3	3–6	–
Зеленчуци на грил (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	–


















 работен режим,  температура,  функция Booster,  5₁ ниво,  време на готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  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 1	 [min]	 [°C]
Говеждо задушено месо, ок. 1 kg (съд за печене с капак)	 2	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 2	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 2	180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Говеждо филе, припл. 1 kg (универсална тава)	 2	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Говеждо филе “алангле”, ок. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2	70–80	45–48
Говеждо филе “средно изпечено”, ок. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Говеждо филе “изпечено”, ок. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2	110–130	63–66
Ростбиф, припл. 1 kg (универсална тава)	 2	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Ростбиф “алангле”, ок. 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Ростбиф “средно изпечен”, ок. 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2	110–120	54–57
Ростбиф “изпечен”, ок. 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66
Бургер, фрикадели ^{*1}	 2	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁸	–

 работен режим,  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 решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 6 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 7 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 8 Обърнете печивото, когато е достатъчно запечено (1: време за печене страна 1, 2: време за печене страна 2).

Телешко месо



















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












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

- 1 Използвайте решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 90 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.

Таблицы за печене









Свинско месо








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

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

- 1 Използвайте решетката за печене и универсалната тава.
- 2 Преди това запържете месото на котлона.
- 3 Включете функцията “Хрупкава коричка”.
- 4 Загрейте предварително работната камера 15 минути на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 5 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 6 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 60 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 7 След 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 Включете функцията “Хрупкава коричка” 60 минути след стартирането на процеса на печене.
- 10 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 100 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.
- 11 По възможност обръщайте храната за готвене, след като изтече половината от времето.

Агнешко, дивеч




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

 работен режим,  температура,  функция Booster,  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 на 120 °C. Намалете температурата, когато слагате ястието.
- 4 Първоначално гответе с капак. Свалете капака, след като изминат 50 минути от времето за готвене, и долейте около 0,5 l течност.

Таблицы за печене

Птиче месо, риба




Храна за готвене (аксесоари)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
Птиче месо, 0,8–1,5 kg (универсална тава)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Пиле, припл. 1,2 kg (решетка за печене върху универсална тава)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Птиче месо, припл. 2 kg (съд за печене)		180–190	✓	2	100–115 ^{3,4}	85–90
Птиче месо, припл. 4 kg (съд за печене)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Риба, 200–300 g (напр. пъстърви) (универсална тава)		210–220 ²	–	2	15–25 ^{6,7}	75–80
Риба, 1–1,5 kg (напр. съомгови пъстърви) (универсална тава)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Риба филе във фолио, 200–300 g (универсална тава)		200–210	–	2	25–30	75–80

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

- 1 Загрейте предварително работната камера за 5 минути, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 2 Загрейте предварително работната камера, преди да сложите храната за готвене в нея.
- 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 2 минути след началото на процеса на печене активирайте ръчно 1 изпускане на пара.
- 7 Включете функцията “Хрупкава коричка” 2 минути след началото на процеса на печене.

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]	 ниво	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 “Minute 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]	CF
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	–
Бургер (решетка за печене ¹ върху универсална тава ¹)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷	–

 работен режим,  температура,  функция Booster, ⁵₁ ниво,  време за готвене, CF функция “Хрупкава коричка”,  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 7450, DGC 7351
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 7450, DGC 7351

bg-BG

M.-Nr. 12 177 320 / 05