


## Ръководство за експлоатация и монтаж Комбинирана фурна с пара



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

# Съдържание

---

<b>Указания за безопасност и предупреждения</b> .....	6
<b>Вашият принос към опазването на околната среда</b> .....	14
<b>Преглед</b> .....	15
Комбинирана фурна с пара.....	15
Доставени принадлежности .....	16
<b>Панел за управление</b> .....	17
Бутон вкл./изкл. ....	18
Дисплей .....	18
Сензорни бутони .....	18
Символи.....	20
<b>Принцип на управление</b> .....	21
Избор на опция от менюто .....	21
Промяна на настройка в списъка за избор .....	21
Промяна на настройка с лента със сегменти .....	21
Избор на работен режим или функция.....	22
Въвеждане на цифри .....	22
Въвеждане на букви.....	22
Активиране на MobileStart .....	23
<b>Описание на функцията</b> .....	24
Воден резервоар .....	24
Тава за оттичане .....	24
Температура .....	24
Време за готвене .....	24
Шумове .....	25
Фаза на нагриване.....	25
Фаза на печене .....	25
Функция за отвеждане на парата.....	25
Осветление на работната камера .....	25
<b>Първо пускане в експлоатация</b> .....	26
Miele@home .....	26
Основни настройки .....	27
Първоначално почистване на комбинираната фурна с пара.....	28
Адаптиране на температурата на кипене .....	29
<b>Settings</b> .....	30
Преглед на настройките.....	30
Извикване на меню „Settings“ .....	32
Language  .....	32
Time.....	32

Date .....	33
Lighting.....	33
Display.....	34
Volume.....	34
Units .....	35
Keeping warm .....	35
Steam reduction .....	36
Recommended temperatures.....	36
Water hardness .....	37
Safety .....	38
Miele@home .....	39
Remote control.....	40
Активиране на MobileStart .....	40
RemoteUpdate .....	40
Software version.....	41
Showroom programme.....	41
Factory default.....	41
<b>Minute minder .....</b>	<b>42</b>
<b>Главно меню и подменюта .....</b>	<b>44</b>
<b>Управление .....</b>	<b>45</b>
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене .....	47
Промяна на температурата .....	47
Настройване на времена за готвене .....	48
Промяна на настроените времена за готвене .....	49
Изтриване на настроените времена за готвене .....	49
Прекъсване на процеса на готвене .....	50
Прекъсване на процеса на готвене .....	51
<b>Важно и необходимо да се знае .....</b>	<b>52</b>
Особеното при готвене на пара .....	52
Съдове за готвене .....	52
Тава за оттичане .....	52
Ниво за поставяне.....	53
Дълбоко замразени продукти .....	53
Температура.....	53
Време за готвене .....	53
Готвене с течност.....	53
Собствени рецепти.....	53
<b>Готвене на пара .....</b>	<b>54</b>
Eco Steam cooking .....	54

# Съдържание

---

Указания относно таблиците за готвене.....	54
Зеленчуци.....	55
Риба .....	58
Месо .....	61
Ориз.....	63
Зърнени храни .....	64
Макарони/тестени изделия.....	65
Кнедли .....	66
Бобови растения, изсушени .....	67
Кокоши яйца .....	69
Плодове .....	70
Колбаси .....	70
Ракообразни .....	71
Миди .....	72
Готвене на меню - ръчно.....	73
<b>Готвене във вакуум (Sous-vide).....</b>	<b>75</b>
<b>Други приложения.....</b>	<b>83</b>
Затопляне.....	83
Размразяване .....	86
Бланширане .....	89
Menu cooking – автоматично .....	89
Консервиране .....	90
Стерилизиране на съдове .....	93
Втасване на тесто.....	93
Затопляне на мокри кърпи .....	94
Разтопяване на желатин .....	94
Разтопяване на мед.....	95
Разтопяване на шоколад .....	95
Приготвяне на кисело мляко .....	96
Топене на сланина .....	97
Задушаване на лук .....	97
Изцеждане на сок.....	98
Белене на хранителни продукти.....	99
Консервиране на ябълки .....	99
Приготвяне на яйчен крем.....	99
Operating hours.....	99
<b>Автоматични програми.....</b>	<b>100</b>
Категории .....	100
Използване на автоматичните програми .....	100
Указания за използване .....	100

<b>User programmes</b> .....	102
<b>Данни за изпитвателните лаборатории</b> .....	105
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	106
Неподходящи почистващи препарати .....	107
Почистване на лицевия панел .....	107
Почистване на работната камера .....	108
Почистване на водния резервоар.....	109
Почистване на аксесоарите .....	109
Почистване на решетките за поставяне.....	109
Отстраняване на котления камък от комбинираната фурна с пара .....	110
<b>Какво да правим, когато ...</b> .....	112
Съобщения в индикаторите/на дисплея.....	112
Неочаквано поведение.....	113
Шумове .....	114
Общи проблеми и технически неизправности .....	115
<b>Допълнително закупувани аксесоари</b> .....	116
<b>Сервизно обслужване</b> .....	117
Контакт при неизправности .....	117
Гаранция .....	117
<b>Монтаж</b> .....	118
Указания за безопасност при монтажа .....	118
Монтажни размери.....	119
Вграждане във висок шкаф .....	119
Вграждане в долен шкаф .....	120
Страничен изглед .....	121
Свързване и вентилация.....	122
Вграждане на комбинираната фурна с пара .....	123
Електрическо свързване .....	124
<b>Декларация за съответствие</b> .....	125
<b>Авторски права и лицензи за комуникационния модул</b> .....	126

## Указания за безопасност и предупреждения

---

Тази комбинирана фурна с пара отговаря на предписаните изисквания за безопасност. Неправилната употреба може обаче да предизвика нараняване на хора и материални щети.

Прочетете внимателно ръководството за употреба и монтаж, преди да започнете да използвате комбинираната фурна с пара. То съдържа важни указания за монтажа, безопасността, употребата и техническото обслужване. Така ще предпазите себе си и ще предотвратите възникването на щети по уреда.

Съгласно стандарта IEC/EN 60335-1 Miele обръща изрично внимание на това, че главата за монтажа на комбинираната фурна 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.

Съхранявайте това ръководство за употреба и монтаж и го предайте на евентуалния следващ собственик.

### Употреба по предназначение

- ▶ Тази комбинирана фурна с пара е предназначена за употреба в домакинството и подобна на домашната обстановка.
- ▶ Тази комбинирана фурна с пара не е предназначена за употреба на открито.
- ▶ Използвайте комбинираната фурна с пара само в обичайните домакински помещения за готвене на пара, размразяване и приготвяне на хранителни продукти.  
Всички други видове употреба са недопустими.
- ▶ Лица, които въз основа на своите физически, сетивни или умствени способности или своята неопитност или незнание не са в състояние да използват правилно комбинираната фурна с пара, трябва да бъдат наблюдавани по време на експлоатация.  
Тези лица могат да използват уреда без надзор, само когато работата с него им е обяснена така, че да могат да го използват по безопасен начин. Те трябва да бъдат в състояние да разпознаят и да разберат потенциалните опасности от неправилна употреба.
- ▶ Поради специалните изисквания (напр. относно температура, влажност, химическа устойчивост, здравина на изтриване и вибрации) тази комбинирана фурна с пара е оборудвана със специална лампа. Тази специална лампа може да се използва само за предвидената употреба. Тя не е подходяща за осветление на помещение. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или сервиз на Miele.
- ▶ Тази комбинирана фурна с пара съдържа 2 източник на светлина от клас енергийна ефективност E.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

### Деца в домакинството

- ▶ Използвайте блокировката срещу включване, за да не могат децата без надзор да включват комбинираната фурна с пара.
- ▶ Деца под 8 години трябва да се пазят от комбинираната фурна с пара, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
- ▶ Децата над 8 години могат да използват комбинираната фурна 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 управление.
- ▶ Децата не трябва да почистват или поддържат фурната за готвене без надзор.
- ▶ Наблюдавайте децата, които са близо до комбинираната фурна с пара. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- ▶ 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 или горещи повърхности. Детската кожа е по-чувствителна към високи температури, отколкото кожата на възрастните. По време на експлоатация от отвора за изпускане на пара излиза пара. Стъклото на вратата и панелът за управление на комбинираната фурна с пара се нагорещават. Не позволявайте на децата да докосват фурната по време на работа. Пазете децата далеч от уреда, докато той не се охлади до толкова, че да няма опасност от нараняване.
- ▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Товароносимостта на вратата е максимално 8 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 неправилен монтаж и техническо обслужване могат да възникнат значителни опасности за потребителите. Монтаж и техническо обслужване могат да бъдат извършвани само от оторизирани от Miele специалисти.
- ▶ Повреди по комбинираната фурна с пара могат да застрашат вашата безопасност. Контролирайте го за видими повреди. Не използвайте никога повреден уред.
- ▶ 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 комбинираната фурна с пара е гарантирана, ако тя е свързана към правилно инсталирана защитна система. Това основно изискване за безопасност трябва да бъде гарантирано. При съмнения възложете проверката на електрическата инсталация на квалифициран електротехник.
- ▶ Данните за свързване (честота и напрежение) на табелката с данни на фурната задължително трябва да съвпадат с тези на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по комбинираната фурна с пара. Сравнете ги преди присъединяване. При съмнение, попитайте електротехник.
- ▶ Разклонители или удължаващи кабели не гарантират необходимата сигурност (опасност от пожар). Не свързвайте фурната с тях към електрическата мрежа.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Използвайте комбинираната фурна с пара само в монтирано състояние, за да се осигури безопасна функционалност.
- ▶ Тази фурна не може да бъде използвана на нестационарни места на 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 повреда на комбинираната фурна с пара. Никога не отваряйте корпуса на фурната.
- ▶ Гаранционните претенции ще отпаднат, ако комбинираната фурна с пара не бъде ремонтирана от оторизирана сервизна служба на Miele.
- ▶ Само при оригинални резервни части Miele гарантира, че те изпълняват изискванията за безопасност. Дефектни компоненти могат да бъдат сменени само с такива части.
- ▶ Ако мрежовият щепсел е демонтиран от захранващия кабел или захранващият кабел не е оборудван с мрежов щепсел, комбинираната фурна с пара трябва да бъде свързана към електрическата мрежа от квалифициран електротехник.
- ▶ Когато захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен със специален захранващ кабел (вижте глава “Монтаж”, раздел “Свързване към електрическата мрежа”).
- ▶ По време на работи по монтажа, поддръжката и ремонтни дейности, уредът трябва да бъде напълно изключен от електрическата мрежа. Осигурете това като
  - изключите предпазителите на електрическата инсталация или
  - цялостно развийте предпазителите с резба на електрическата инсталация, или
  - извадите мрежовия щепсел (ако има такъв) от контакта. Не дърпайте свързващия проводник, а щепсела.

▶ Ако комбинираната фурна с пара е вградена зад преден мебелен панел (например врата), никога не затваряйте мебелния панел по време на използване на фурната. Зад затворения мебелен панел се натрупват топлина и влага. Това може да предизвика повреда на комбинираната фурна с пара, монтажния шкаф и подовото покритие. Затваряйте вратата едва след като комбинираната фурна с пара е напълно изстинала.

### Употреба по предназначение

▶ Опасност от нараняване вследствие на гореща пара или горещи повърхности. Комбинираната фурна става гореща по време на експлоатация. Можете да се изгорите от парата, работната камера, решетките за поставяне, аксесоарите и сготвения продукт.

При вкарване или изваждане на горещата храна, 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.

▶ Опасност от нараняване вследствие на горещата вода.

След приключване на даден процес на готвене в парогенератора се намира гореща остатъчна вода, която се изпомпва обратно към водния резервоар. При изваждането и поставянето отвън на водния резервоар внимавайте той да не се обърне.

▶ В затворени кутии при стерилизация и загряване се създава свръхналягане, в следствие на което те могат да се спукат. Не използвайте комбинираната фурна с пара за стерилизиране и нагриване на кутии.

## Указания за безопасност и предупреждения

---

- ▶ Пластмасови съдове, които не са термо- и пароустойчиви, се стопяват при високи температури и могат да повредят комбинираната фурна с пара.  
Използвайте само пластмасови съдове, които са устойчиви на температура (до 100 °C) и пара. Спазвайте изискванията на производителя на съдовете.
- ▶ Хранителни продукти, които се съхраняват или поддържат топли в работната камера, могат да изсъхнат и отделящата се влага може да доведе до корозия в комбинираната фурна с пара. Не съхранявайте в работната камера хранителни продукти и за готвене не използвайте прибори и аксесоари, които ръждясват.
- ▶ Опасност от нараняване от отворената врата. Можете да се нараните на отворената врата или да се спънете в нея. Не оставайте вратата отворена, когато не е нужно.
- ▶ Товароносимостта на вратата е максимално 8 кг. Не стъпвайте и не сядайте върху отворената врата и не поставяйте тежки предмети върху нея. Внимавайте да не заклещвате нищо между вратата и работната камера. Фурната може да се повреди.
- ▶ Ако в близост до комбинираната фурна с пара използвате електрически уред, например ръчен миксер, внимавайте захранващият кабел да не бъде заципан от вратата на фурната. Изолацията на кабела може да се повреди.

### Почистване и поддръжка

▶ Опасност от нараняване вследствие на токов удар. Парата на парочистачка може да попадне върху детайли, намиращи се под напрежение, и да предизвика късо съединение. Никога не използвайте за почистване парочистачка.

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

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

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

Монтирайте ги отново правилно.

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

### Принадлежности

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

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

# 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.

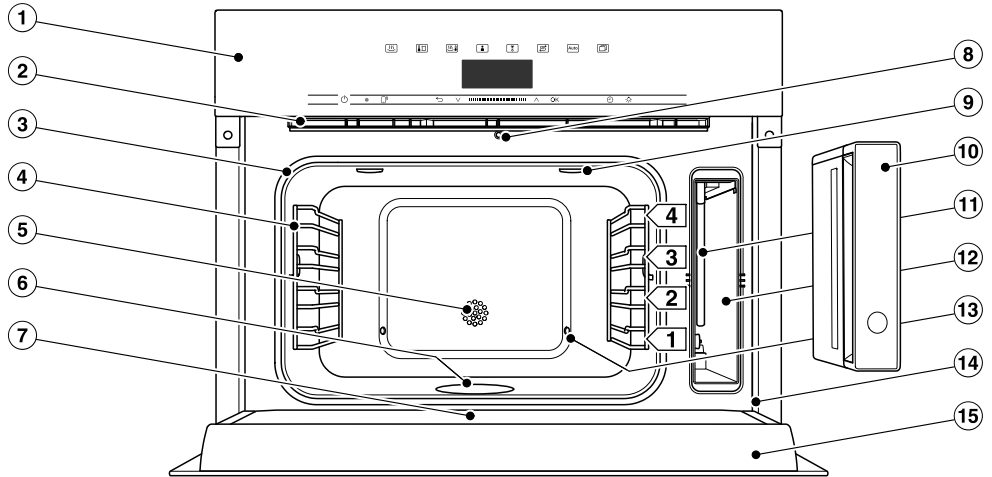
## Изхвърляне на употребяван уред

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.

## Комбинирана фурна с пара



- ① Панел за управление
- ② Отвор за излизане на парата
- ③ Уплътнение на вратата
- ④ Решетки за поставяне с 4 нива
- ⑤ Температурен датчик
- ⑥ Нагревател на дъното
- ⑦ Тава за оттичане
- ⑧ Автоматично отваряне на вратата, комбинирано с функцията за отвеждане на парата
- ⑨ LED осветление на работната камера
- ⑩ Воден резервоар с разглобяема защита срещу преливане
- ⑪ Смукателна тръба
- ⑫ Отделение за поставяне на водния резервоар
- ⑬ Вход за парата
- ⑭ Фронтална рамка с табелка с данни
- ⑮ Врата

## Преглед

---

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

### Табелка с данни

Табелката с данни може да се види при отворена врата на фронталната рамка.

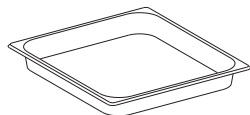
Там ще откриете обозначението на модела на вашата фурна, фабричния номер, както и техническите параметри за свързване (мрежово напрежение/честота/максимална потребителска мощност).

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

### Доставени принадлежности

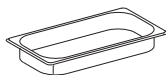
При необходимост можете допълнително да поръчате както доставени, така и други принадлежности (вижте глава “Допълнителни принадлежности”).

#### DGG 1/1-40L



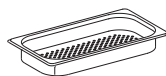
1 тава за оттичане за събиране на капещата течност. Можете да използвате тавата за оттичане и като съд за готвене. 375 x 394 x 40 mm (Ш x Д x В)

#### DGG 1/2-40L



1 неперфориран съд за готвене  
Капацитет 2,2 l /  
Полезно съдържание 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (ШxДxВ)

#### DGGL 1/2-40L



2 перфорирани съда за готвене  
Капацитет 2,2 l /  
Полезно съдържание 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (ШxДxВ)

#### DMSR 1/1L



1 скара за поставяне на собствени съдове

#### Таблетки за отстраняване на котлен камък

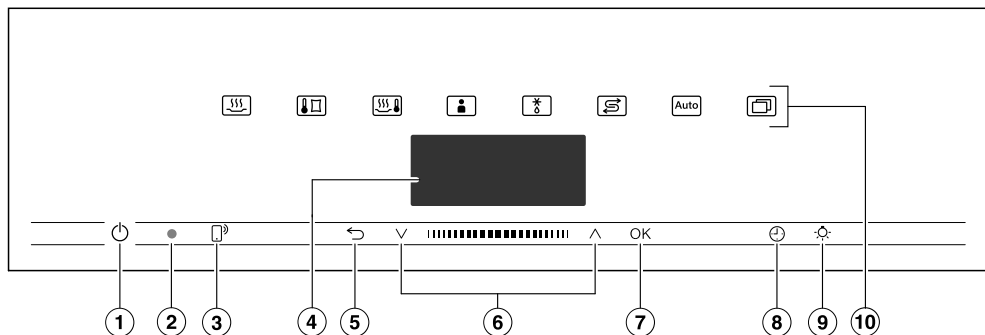
За отстраняване на котления камък на работната камера






#### Готварската книга на Miele “Готвене на пара”

Най-добрите рецепти от тестовата кухня на Miele



## Панел за управление




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

## Панел за управление

---


### Бутон вкл./изкл.

Бутонът вкл./изкл.  се намира във вдлъбнатина и реагира на докосване с пръст.


С този бутон включвате и изключвате комбинираната фурна с пара.

### Дисплей

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

След включване на комбинираната фурна с пара с бутона за включване/изключване  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 желаете сензорните бутони да реагират и при изключена комбинирана фурна с пара, изберете настройката *Display | QuickTouch | On*.



### Сензорни бутони над дисплея

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

## Сензорни бутони под дисплея





Сензорен бутон	Функция
	<p>Ако искате да управлявате комбинираната фурна с пара през Вашето мобилно 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 в оранжево и функцията “MobileStart” става достъпна.</p> <p>Докато свети този сензорен бутон, можете да управлявате комбинираната фурна с пара през Вашето мобилно устройство (вижте глава „Settings“, раздел „Miele@home“).</p>
	<p>В зависимост от това, в кое меню се намирате, с този сензорен бутон Вие се връщате във висшестоящо меню или в главното меню.</p> <p>Ако по същото време тече процес на готвене, с този сензорен бутон можете да промените настройки като напр. температура или време на готвене или да прекратите процеса на готвене.</p>
	<p>В навигационната област прелиствате с бутоните със стрелки или областта между тях в списъците за избор нагоре или надолу. При превъртането опциите на менюто последователно се маркират със светъл фон. Опцията на менюто, която искате да изберете, трябва да е маркирана със светъл фон.</p> <p>Стойности и настройки, маркирани със светъл фон, можете да промените посредством бутоните със стрелки или областта между тях.</p>
OK	<p>Когато на дисплея функциите са маркирани със светъл фон, можете да ги извикате със сензорния бутон OK. След това можете да промените избраната функция.</p> <p>Запаметете промените, като ги потвърдите с OK.</p> <p>Когато на дисплея се появи информационен прозорец, потвърдете с OK.</p>

## Панел за управление

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

## Символи

На дисплея могат да се появят следните символи:

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

Вие управлявате комбинираната фурна с пара през навигационната област с бутоните със стрелки  $\wedge$  и  $\vee$  и областта между тях **|||||**.

Когато се покаже стойност, настройка или указание, които трябва да потвърдите, сензорният бутон **OK** светва 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 бутона със стрелка, списъкът за избор продължава да се движи автоматично, докато не пуснете бутона.

- Потвърдете избора с **OK**.

### Промяна на настройка в списъка за избор

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

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

- Потвърдете с **OK**.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

### Промяна на настройка с лентата със сегменти

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

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


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

- Потвърдете избора с **OK**.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.


# Принцип на управление

## Избор на работен режим или функция

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

- Докоснете сензорния бутон за желанния работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети в оранжево.

- 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.


$\leftarrow$  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 комбинираната фурна с пара дистанционно през приложението Miele.

Директното управление на уреда за готвене на пара има приоритет пред дистанционното управление през приложението.

Можете да използвате MobileStart, докато свети сензорният бутон .

# Описание на функцията

---

## Воден резервоар

Максималното количество на напълване е 1,5 литра, а минималното е 0,5 литра. По водния резервоар има маркировки. Горната маркировка не трябва да се надвишава в никакъв случай.

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

Изваждането на водния резервоар става по системата “натискане/изваждане”: за изваждане упражнете лек натиск върху водния резервоар.

След приключване на даден процес на готвене в парогенератора се намира гореща остатъчна вода, която се изпомпва обратно към водния резервоар. След всеки процес на готвене с пара изпразвайте водния резервоар.

## Тава за оттичане

Поставете тавата за оттичане на ниво 1, ако готвите в решетъчни съдове за готвене. Капещата течност може да се събира в нея и можете лесно да я отстраните.

При нужда можете да използвате тавата за оттичане и като съд за готвене.

## Температура

За някои работни режими се дава препоръчителна температура. Препоръчителната температура може да бъде променена за един единствен процес, за стъпка от готвенето или за постоянно в рамките на предварително зададен диапазон. Можете да настройвате препоръчителната температура на стъпки от по 5 °C, при готвене с вакуумиран плик на стъпки от по 1 °C (вижте глава “Настройки”, раздел “Препоръчителни температури”).

## Време за готвене

Можете да настройвате време на приготвяне между 1 минута (0:01) и 10 часа (10:00). Ако времето за готвене е повече от 59 минути, то трябва да се въведе в часове и минути. Пример: време на готвене 80 минути = 1:20.

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



## Шумове

След включване на комбинираната фурна с пара, по време на работа и след изключване се чува шум (бръмчене). Този шум не показва дефект на уреда. Той се появява при подаване и изпомпване на водата.

Когато уредът работи, чувате шума на вентилатора.

## Фаза на нагриване

Докато комбинираната фурна с пара нагрива до настроената температура, на дисплея се показва Heating-up и покачващата се температура на работната камера.

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

## Фаза на печене

Когато настроената температура бъде достигната, започва фазата на печене. По време на фазата на печене на дисплея се показва остатъчното време.

## Функция за отвеждане на парата

Ако се готви с температура над 80 °C, малко преди да изтече времето за готвене вратата на комбинираната фурна с пара автоматично се отваря леко, за да може от работната камера да излезе парата. На дисплея се появява Steam reduction. Вратата се затваря отново автоматично.


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

## Осветление на работната камера

Комбинираната фурна с пара е настроена фабрично така, че след стартиране осветлението на работната камера се изключва за пестене на енергия.

Ако по време на експлоатация работната камера трябва да бъде постоянно осветена, трябва да промените фабричната настройка (вижте глава “Настройка”, раздел “Осветление”).

Ако след края на процеса на готвене вратата остане отворена, осветлението на работната камера се изключва автоматично след 5 минути.

Ако докоснете бутона  на панела за управление, осветлението на работната камера се включва за 15 секунди.

# Първо пускане в експлоатация

## Miele@home

Вашата комбинирана фурна с пара е оборудвана с интегриран WLAN модул.

За използването му се нуждаете от:

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

Приложението Miele ще Ви насочи при осъществяването на връзката между комбинираната фурна с пара и домашната WLAN мрежа.

След като свържете комбинираната фурна с пара към Вашата WLAN мрежа, с приложението можете да извършвате следните действия:

- Да получавате информация за работното състояние на Вашата комбинираната фурна с пара
- Извикване на указания относно протичащите процеси на готвене на Вашата комбинираната фурна с пара
- Да прекратявате протичащи процеси на готвене

Чрез свързване на комбинираната фурна с пара във Вашата WLAN мрежа се повишава разходът на енергия дори когато фурната е изключена.

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

## Достъпност до WLAN връзката

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

## Достъпност на Miele@home

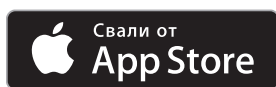
Използването на приложението Miele зависи от достъпността на услугите Miele@home във Вашата държава.

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

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


## Приложение Miele

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



## 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 вследствие на горещи повърхности.


Комбинираната фурна става гореща по време на експлоатация.

Използвайте комбинираната фурна с пара само в монтирано състояние, за да се осигури безопасна експлоатация.

Когато уредът се свърже към електрическата мрежа, той автоматично се включва.

## Настройване на езика

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

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

## Настройка на местоположението

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

## Настройване на Miele@home

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

- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете *Continue* и потвърдете с *OK*.
- Ако желаете да отложите настройката за по-късен момент, изберете *Skip* и потвърдете с *OK*.  
Информация относно по-късното настройване ще намерите в глава „Settings“, раздел „Miele@home“.
- Ако желаете веднага да настроите Miele@home, изберете желания метод на свързване.

Дисплеят и приложението Miele Ви насочват през следващите стъпки.

## Настройване на датата

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

## Настройване на часа

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

# Първо пускане в експлоатация

## 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 “Настройка”, раздел “Твърдост на водата”.

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

## Завършване на първото пускане в експлоатация

- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.

Първото пускане в експлоатация е завършено.

## Първоначално почистване на комбинираната фурна с пара

- Отстранете евентуално наличните стикери или защитните фолиа от комбинираната фурна с пара и аксесоарите.

Уредът е подложен в завода на функционална проверка, поради това при транспортиране от тръбопроводите може да изтече остатъчна вода в работната камера.

## Почистване на водния резервоар

- Извадете водния резервоар.
- Снемете защитата срещу преливане.
- Почистете водния резервоар на ръка.

## Почистване на работната камера/ аксесоарите

- Извадете всички аксесоари от работната камера.
- Почистете аксесоарите на ръка или в съдомиялна машина.

Комбинираната фурна с пара е обработена преди доставката с препарат за поддръжка.

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


### Адаптиране на температурата на кипене

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

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

Дестилирана или газирана с въглероден диоксид вода и други течности могат да повредят комбинираната фурна с пара.

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






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

### Адаптиране на температурата на кипене след преместване


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

# 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
Keeping warm	On Off*
Steam reduction	On* Off
Recommended temperatures	
Water hardness	1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH

\* Фабрична настройка



Опция от менюто	Възможни настройки
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 комбинирана фурна с пара, като адаптирате заводските 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:

- On  
Актуалният час се показва на дисплея винаги.  
Ако допълнително изберете настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират незабавно при докосване.  
Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | Off, трябва да включите комбинираната фурна с пара, за да можете да я обслужвате.
- Off  
Дисплеят остава тъмен, за да се пести енергия. Трябва да включите комбинираната фурна с пара, за да можете да го управлявате.
- Night dimming  
За пестене на 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 Комбинираната фурна с пара е свързана с WLAN мрежа и е регистрирана в приложението Miele, часът се синхронизира на базата на Вашите настройки 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 .

# Settings

---

## Display

### Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

-   
максимална яркост

-   
минимална яркост

### QuickTouch

Изберете как да реагират сензорните бутони когато комбинираната фурна с пара е изключена:

- On  
Ако сте избрали допълнително настройката Time | Show | On или Night dimming, сензорните бутони реагират и тогава, когато комбинираната фурна с пара е изключена.

- Off  
Независимо от настройката Time | Show сензорните бутони реагират само когато комбинираната фурна с пара е включена, също и за известно време след изключване на фурната.

## Volume

### Buzzer tones

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

### Melodies

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

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

-   
максимална сила на звука


-   
мелодията е изключена

### Solo tone

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

Височината на този единичен звук се изобразява със сегментна лента.

-   
максимална височина на звука


-   
минимална височина на звука

## Keypad tone

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

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

## Welcome melody

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

## Units

### Weight

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

### Temperature

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

## Keeping warm

С функцията *Keeping warm* можете да поддържате приготвената храна топла след завършване на процеса на готвене. Тя се поддържа топла с предварително настроена температура за максимум 15 минути. Можете да прекъснете фазата за поддържане на топлината, като отворите вратата или докоснете сензорните бутони.

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

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

# Settings

---

## Steam reduction

- On

Ако се готви с температура над 80 °C, малко преди да изтече времето за готвене вратата на комбинираната фурна с пара автоматично се отваря леко. Тази функция предотвратява опасността от излизане на прекалено много пара при отваряне на вратата. Вратата се затваря отново автоматично.

- Off

Когато отвеждането на парата е изключено, автоматично се изключва и функцията *Keeping warm*. При изключено отвеждане на парата при отваряне на вратата наведнъж излиза голямо количество пара.

## Recommended temperatures

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

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

- Изберете желанния режим на работата.

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

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

## Water hardness

За да може комбинираната фурна с пара да функционира безпроблемно и да бъде почиствана от котления камък в правилния момент, трябва да настроите твърдостта на местната вода. Колкото по-твърда е водата, толкова по-често комбинираната фурна с пара трябва да се почиства от котления камък.

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

Ако използвате бутилирана питейна вода, например минерална вода, използвайте негазирана вода, тоест без добавен въглероден диоксид. Предприемете настройките в съответствие със съдържанието на калций. Съдържанието на калций е посочено на етикета на бутилката в  $\text{mg/l Ca}^{2+}$  или  $\text{ppm (mg Ca}^{2+}/\text{l)}$ .

Можете да настроите степен на твърдост  $1^\circ\text{dH}$  и  $70^\circ\text{dH}$ . Фабрично настроената твърдост е  $15^\circ\text{dH}$ .

- Настройте местната твърдост на водата.
- Потвърдете с ОК.

Твърдост на водата		Съдържание на калций $\text{mg/l Ca}^{2+}$ или $\text{ppm (mg Ca}^{2+}/\text{l)}$	Настройка
$^\circ\text{dH}$	$\text{mmol/l}$		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4


Твърдост на водата		Съдържание на калций $\text{mg/l Ca}^{2+}$ или $\text{ppm (mg Ca}^{2+}/\text{l)}$	Настройка
$^\circ\text{dH}$	$\text{mmol/l}$		
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33

# Settings

Твърдост на водата		Съдържание на калций mg/l Ca <sup>2+</sup> или ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Настройка
°dH	mmol/l		
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

## Safety

### Sensor lock

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

- On  
Блокировката на бутоните е активирана. Докоснете сензорния бутон *OK* най-малко в продължение на 6 секунди, за да дезактивирате за кратко блокировката на бутоните.
- Off  
Блокировката на бутоните е дезактивирана. След избора всички сензорни бутони реагират незабавно.

### System lock

Блокировката на стартирането предотвратява неволното включване на комбинираната фурна с пара.

При активирана блокировка срещу включване можете веднага да настрите 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 ползвате комбинираната фурна с пара, докоснете сензорния бутон *OK* и го задръжте в продължение на най-малко 6 секунди.
- Off  
Блокировката на включването е дезактивирана. Можете да ползвате комбинираната фурна с пара по обичайния начин.

## Miele@home

Комбинираната фурна с пара е един от домакинските уреди, работещи с Miele@home. Вашата комбинирана фурна с пара фабрично е оборудвана с WLAN модул и е подходяща за безжична комуникация.

Имате няколко възможности да свържете Вашата комбинирана фурна с пара към Вашата WLAN мрежа. Препоръчваме Ви да свържете Вашата фурна с Вашата WLAN мрежа с помощта на приложението Miele или чрез WPS.

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

- Reset  
Тази настройка се вижда само когато WLAN мрежата е вече настроена. Функцията WLAN се изключва и свързването към WLAN мрежата се връща към фабричната настройка. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново.  
Нулирайте мрежовите настройки, когато изхвърляте или продавате комбинираната фурна с пара или когато пускате в експлоатация употребявана комбинирана фурна с пара. Само така се гарантира, че сте изтрили всички лични данни и предишният собственик повече не може да осъществява достъп до комбинираната фурна с пара.
- Set up  
Тази настройка се вижда само когато няма връзка с WLAN мрежа. За да можете да използвате Miele@home, трябва да настроите връзката с WLAN мрежата отново.

# Settings


## Remote control

Ако сте инсталирали приложението Miele на мобилното си устройство, разполагате със системата Miele@home и сте активирали дистанционното управление (On), можете да използвате функцията MobileStart и например да извикате указания за протичащите процеси на готвене на Вашата комбинирана фурна с пара или да завършите текущ процес на готвене.


В мрежовия режим на готовност комбинираната фурна с пара се нуждае от макс. 2 W.

### Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

Сензорният бутон  светва. Можете да управлявате комбинираната фурна с пара дистанционно през приложението Miele.

Директното управление на уреда за готвене на пара има приоритет пред дистанционното управление през 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 комбинираната фурна с пара. Ако има на разположение актуализация за Вашата комбинираната фурна с пара, то фурната я изтегля автоматично. Инсталирането на актуализация не се извършва автоматично, а трябва да се стартира ръчно от Вас.

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

### Включване/Изключване

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

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



## Изпълнение на RemoteUpdate

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

Ако има налична актуализация, на дисплея на Вашата комбинираната 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.

Ако не желаете да инсталирате актуализацията, изключете RemoteUpdate.

Актуализацията може да отнеме няколко минути.

При RemoteUpdate обърнете внимание на следното:

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

## Software version

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

## Showroom programme

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

## Demo mode

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


- On  
Демонстрационният режим се активира, ако докоснете сензорния бутон ОК и задържите в продължение най-малко на 4 секунди.
- Off  
Демонстрационният режим се деактивира, ако докоснете сензорния бутон ОК и задържите в продължение най-малко на 4 секунди. Можете да ползвате комбинираната фурна 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.

# Minute minder

## 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.

## Настройка на кратковременен процес

Ако сте избрали настройката Display | QuickTouch | Off, включете комбинираната фурна с пара, за да настроите кратковременен процес. Тогава изтичането на кратковременния процес се показва при изключена фурна.


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


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

Появява се искане Set 00:00 min.


- С полето за навигация настройте 06:20.
- Потвърдете с ОК.


Кратковременният процес се запамята.

Когато комбинираната фурна с пара е изключена, вместо текущия час се появяват  и изтичащият кратковременен процес.

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


Ако се намирате в някое меню, кратковременният процес протича на заден план.

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

- Изберете сензорния бутон .
- При необходимост потвърдете с ОК.

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 ОК.

Появява се кратковременният процес.

- Променете кратковременния процес.
- Потвърдете с ОК.










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 ОК.

Кратковременният процес се изтрива.

## Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчителна стойност	Област
Режими на работа		
Steam cooking 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Reheat 	100 °C	80–100 °C
User programmes 		
Defrost 	60 °C	50–60 °C
Descalc 		
Automatic programmes 		
Further 		
Blanching	–	–
Menu cooking	–	–
Bottling	90 °C	80–100 °C
Disinfect items	–	–
Prove dough	–	–
Eco Steam cooking	100 °C	40–100 °C
Settings 		
Operating hours		

- Включете комбинираната фурна с пара.

Появява се главното меню.


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

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

- Напълнете водния резервоар и го поставете вътре.
- Поставете тавата за оттичане на ниво 1, ако готвите в решетъчни съдове за готвене.
- Поставете храната за готвене в работната камера.
- Изберете желания режим на работа.

Показват се работният режим и препоръчителната температура.

- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.


Препоръчителната температура се приема в рамките на няколко секунди. Можете да промените температурата впоследствие с помощта на сензорния бутон .

- Потвърдете с **OK**.

Показва се зададената и действителната температура и фазата на загряване започва.

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

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

 Опасност от нараняване вследствие на гореща пара.

При отваряне на вратата може да излезе много гореща пара. Тя може да Ви изгори.

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

- Извадете ястието от работната камера.
- Изключете комбинираната фурна с пара.

# Управление

---

## Почистване на комбинираната фурна с пара

- Извадете при нужда тавата за оттичане от работната камера и я изпразнете.



Опасност от нараняване вследствие на гореща вода.

След края на процеса на готвене във водния резервоар все още има гореща остатъчна вода, от която може да се изгорите.

При изваждане и оставяне на водния резервоар внимавайте да не се преобърне.

- Извадете водния резервоар.
- Отстранете защитата срещу преливане и изпразнете водния резервоар.
- Почистете и подсушете цялата комбинирана фурна с пара, както е описано в глава “Почистване и поддръжка”.

Уверете се, че защитата срещу преливане се е фиксирала правилно при поставянето.

- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

## Допълване на вода

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

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

Процесът на готвене продължава.

## Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене

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

- Изберете сензорния бутон ↵.

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



- Temperature
- Duration

## Промяна на стойностите и настройките

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

Програмата продължава по-нататък с променените стойности или настройки.

## Промяна на температурата

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

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

Програмата продължава по-нататък 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.

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 ОК.

■ Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания работен режим.

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

Времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената температура.



Ако се готви на температура над около 80 °C, малко преди да изтече времето за готвене, на дисплея се показва Steam reduction и вратата автоматично се отваря леко.

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

Нов процес на готвене може да се стартира едва когато устройството за автоматично отваряне на вратата се върне в изходното си положение. Не го натискайте с ръка, защото това ще го повреди.





## Промяна на настроените времена за готвене



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

При спиране на тока настройките се изтриват.

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

## Изтриване на настроените времена за готвене

В работните режими *Steam cooking* , *Sous-vide*  и *Eco Steam cooking* можете да изтриете *Duration*.

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


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

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

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


## Прекъсване на процеса на готвене

Когато отворите вратата, процесът на готвене се прекъсва. Нагревателят на работната камера се изключва. Настроените времена за готвене се запамятват.

 Опасност от нараняване вследствие на гореща пара.

При отваряне на вратата може да излезе много гореща пара. Тя може да Ви изгори.

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

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности и гореща храна.

Комбинираната фурна с пара се нагорещява по време на работа. Можете да се изгорите от работната камера, решетките за поставяне, принадлежностите и приготвяната храна.

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

При поставяне и изваждане на съда за готвене внимавайте горещата храна да не се разсипе.

Когато затворите вратата, процесът на готвене продължава.

След затваряне на вратата се извършва изравняване на налягането, при което може да се появи свистящ звук.

След това се извършва повторно нагряване, при което показва повишаващата се температура на работната камера. Когато настроената температура бъде достигната, започва да тече оставащото време.

Процесът на готвене се прекъсва преждевременно, ако вратата се отвори в последната минута от времето за готвене.

## Прекъсване на процеса на готвене

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

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

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

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

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.

Появява се главното меню.

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

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

- Изберете сензорния бутон на избрания режим на работа.

Появява се `Cancel process?`.

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

## Важно и необходимо да се знае

---

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

### Особеното при готвене на пара

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

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

### Съдове за готвене

#### Съд за готвене

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

Използвайте по възможност перфорирани съдове за готвене. Парата може да достигне до продукта от всички страни и той се приготвя равномерно.

### Собствени съдове

Можете да използвате собствени съдове. При това обърнете внимание:

- Съдовете трябва да са устойчиви на висока температура (до 100 °C) и пара. Ако искате да използвате пластмасови съдове, информирайте се от производителя дали са подходящи.
- Дебелостенните съдове, като 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.
- Поставайте съдовете върху скарата, а не на пода на работната камера.
- Между горния ръб на съда и тавана на работната камера трябва да има известно разстояние, за да може в съда да прониква достатъчно пара.

### Тава за оттичане

Поставете тавата за оттичане на ниво 1, ако готвите в решетъчни съдове за готвене.

Капещата течност може да се събира в нея и можете лесно да я отстраните.

Можете да ползвате при необходимост тавата за оттичане и като съд за готвене.

## Ниво за поставяне

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

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

Винаги поставяйте съдовете за готвене и скарата между пръчките на едно ниво, за да се гарантира защита срещу обръщане.

## Дълбоко замразени продукти

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

## Температура

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

## Време за готвене

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

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

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

## Готвене с течност

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

## Собствени рецепти

Хранителните продукти и ястията, които се готвят в тенджерата, могат да се готвят и в комбинираната фурна с пара. Времената на готвене могат да се прехвърлят към комбинираната фурна с пара. При това обърнете внимание, че при готвене с пара ястията не могат да се зачервяват.

# Готвене на пара


---

## Eco Steam cooking


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

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

При нужда можете да продължите да готвите.

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

## Настройка

Further  | Eco Steam cooking

## Указания относно таблиците за готвене

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

## Избор на време на готвене

Посочените времена за готвене са ориентировъчни стойности.

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

## Зеленчуци

### Пресни продукти

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

### Дълбокозамразени продукти

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

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

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

### Съд за готвене

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

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

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

### Ниво за поставяне

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

### Време за готвене

Времето на готвене зависи, както при традиционното готвене, от големината на продукта и желаната степен на запичане. Пример:  
картофи, твърди при варене, разрязани на четвъртини:  
ок. 17 минути  
картофи, твърди при варене, разрязани на половини:  
ок. 20 минути

### Настройки

Automatic programmes  | Vegetables | ... |

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

## Готвене на пара

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



## Готвене на пара

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

 Време на готвене

# Готвене на пара

---

## Риба

### Пресни продукти

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

### Дълбоко замразени продукти

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

### Подготовка

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

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

### Съд за готвене

Намаслете перфорираните съдове за готвене.

### Ниво за поставяне

Ако приготвяте риба в перфориран съд за готвене и същевременно в други съдове приготвяте други хранителни продукти, избягвайте смесване на вкусовете от капещата течност, като поставите рибата директно над тавата за оттичане или стъклената тава (в зависимост от модела).

## 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 сьомга.

За приготвяне на риба в сос или бульон.

## Време на приготвяне

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

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

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


## Препоръки

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

## Настройки

Automatic programmes  | Fish | ... |

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата

## Готвене на пара

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

🌡️ температура, 🕒 време за приготвяне

## Месо

### Пресни продукти

Пригответе месото както обикновено.

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

## Настройки

Automatic programmes  | Meat | ... |

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

## Готвене на пара

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

🕒 време на готвене

## Ориз

Оризът набъбва по време на готвене, затова трябва да се готви в течност. Поемането на течност зависи от сорта и поради това съотношението ориз:течност може да бъде различно.

По време на процеса на готвене оризът поема изцяло течността за готвене, така че не се губят никакви хранителни вещества.

### Съдове за готвене

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

### Подготовка

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

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

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

Внимавайте оризът да е разпределен равномерно в съда за готвене.

## Настройки


Automatic programmes  | Rice | ... |




или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 :  Съотношение ориз : течност,  
 продължителност на готвене


# Готвене на пара

## Зърнени храни

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

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

## Настройки

Automatic programmes  | Grain | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне



## Макарони/тестени изделия

### Суши продукти

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

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

### Пресни продукти

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

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

### Настройки


Automatic programmes  | Pasta | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне

# Готвене на пара


---

## Кнедли

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

Пригответе пресни кнедли в намастен, перфориран съд за готвене.

## Настройки


Automatic programmes  | Pasta | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне

## Бобови растения, изсушени

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

**Леца** не трябва да се накисва.

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

## Настройки

Automatic programmes  | Pulses | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне

## Готвене на пара

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

🕒 Време на приготвяне

## Кокоши яйца

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

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

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

## Настройки


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


или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне


# Готвене на пара

## Плодове

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

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

## Настройки

Automatic programmes  | Fruit | ... |

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C


Време на готвене: вижте таблицата

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

 време на готвене

## Колбаси

### Настройки

Automatic programmes  | Sausages | ... |


или

Steam cooking 

Температура: 90 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне

## Ракообразни

### Подготовка

Преди готвене размразете ракообразните.

Обелете ракообразните, отстранете червата и ги измийте.

### Съд за готвене

Намаслете перфорираните съдове за готвене.

### Време на приготвяне

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

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

### Настройки



Automatic programmes  | Shellfish | ... |

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата


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

 температура,  време за приготвяне

# Готвене на пара

## Миди

### Пресни продукти

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

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

### Дълбоко замразени продукти

Размразете замразените миди.

### Време на приготвяне

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

### Настройки



Automatic programmes  | Mussels and clams | ... |


или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата

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

 температура,  време за приготвяне



## Готвене на меню - ръчно

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

При приготвяне на меню можете да съставите меню от различни хранителни продукти с различни времена за готвене, например филе от морски костур с ориз и броколи.

За тази цел хранителните продукти се поставят в работната камера с отлагане във времето, за да са готови по едно и също време.

### Ниво за поставяне

Поставете капещите (напр. рибата) или оцветяващите (напр. червеното цвекло) хранителни продукти директно над тавата за оттичане или стъклената тава (в зависимост от модела). Така избягвате смесване на вкусове или оцветявания вследствие на капещата течност.

### Температура

Температурата при готвене на меню трябва да е 100 °С, тъй като голямата част от хранителните продукти могат да се приготвят само при тази температура.

В никакъв случай не гответе менюто на по-ниска температура, ако за хранителните продукти е препоръчана различна температура, напр. за филе от скумрия 85 °С и картофи 100 °С.

Ако за хранителен продукт е препоръчана температура напр. 85°С, първо трябва да тествате, какъв е резултатът, ако се готви със 100 °С. Чувствителни

видове риба с мека структура, напр. морски език и калкан, при 100 °С стават много твърди.

### Време на приготвяне

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

### Пример

#### Времена за готвене на хранителните продукти

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

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

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

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

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

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

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

## Готвене на пара

---

### Приготвяне на меню

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

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

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

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

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

Използвайте само пресни и здрави хранителни продукти.

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

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

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

Не използвайте вакуумната торбичка многократно.

Вакуумирайте продуктите само с уред с вакуумираща камера.

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

---

### Важни указания за използване

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

- Използвайте по-малко сухи и пресни подправки, отколкото при традиционното готвене, тъй като тук влиянието им върху вкуса на храната е по-интензивно. Можете да сготвите храната и без подправки и да овкусите едва след това.
  - Чрез прибавяне на сол, захар и течности се намалява времето на готвене.
  - Чрез прибавяне на съдържащи киселина хранителни продукти като лимон или оцет храната става по-твърда.
  - Не употребявайте алкохол или чесън, тъй като може да се появи неприятен дъх.
  - Използвайте само вакуумни торбички, които са подходящи за големината на храната за готвене. Ако вакуумната торбичка е много голяма, в нея може да остане прекалено много въздух.
  - Ако искате да сготвите няколко продукта в една вакуумна торбичка, поставете продуктите в нея един до друг.
  - Ако искате да сготвите хранителни продукти в няколко вакуумни торбички едновременно, поставете торбичките една до друга върху решетката за печене.
- Времето на готвене зависи от дебелината на храната за готвене.
  - По време на процеса на готвене дръжте вратата затворена. Отварянето на вратата удължава процеса на готвене и може да доведе до различни резултати от готвенето.
  - Данните за температурата и времето за готвене, дадени в рецептите за готвене във вакуум (Sous-vide), не е задължително да се приемат винаги едно към едно. Адаптирайте тези настройки към степента на запичане, която отговаря на Вашите желания.
  - При продължително готвене на ниска температура в работната камера може да се събере много вода. Това не влияе върху резултата от готвенето.
  - При висока температура и/или продължително време на готвене може да настъпи недостиг на вода. От време на време проверявайте показанията на дисплея.


### Препоръки

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

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

---

### Използване на работен режим Sous-vide

- Измийте продуктите за готвене със студена вода и ги подсушете.
- Поставете продуктите във вакуумна торбичка и добавете при необходимост подправки или течност.
- Вакуумирайте продуктите с вакуумираща камера.
- Поставете тавата за оттичане на ниво 1.
- За оптимален резултат от готвенето поставете скарата на ниво 2.
- Поставете вакуумираните продукти (при няколко торбички – една до друга) на скарата.
- Изберете Sous-vide .
- Променете препоръчителната температура, ако е необходимо.
- Потвърдете с ОК.
- При нужда направете и други настройки (вижте глава “Управление”).

### Възможни причини за лоши резултати

#### Вакуумната торбичка е отворена:

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

#### Храната има неприятен привкус или чужд аромат:

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

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

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

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

🌡️ температура, ⌚ време за приготвяне

## Готвене във вакуум (Sous-vide)

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

🌡️ температура, 🕒 време за приготвяне

\* Степен на готвене

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



## Притопляне

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

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

## Подготовка

Поставете приготвените хранителни продукти директно след процеса на готвене за около 1 час във вода с лед. Бързото охлаждане предотвратява допълнителното готвене на хранителния продукт. Така се запазва оптималното състояние на приготвяне.

След това съхранявайте хранителните продукти в хладилник при максимално 5 °С.

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

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

## Настройки

Sous-vide 

Температура: вижте таблицата

Време: вижте таблицата

# Готвене във вакуум (Sous-vide)

## Притопляне в режим на работа Sous-vide

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

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

🌡️ Температура, ⌚ време


<sup>1</sup> Степен на готвене

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

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

<sup>3</sup> Притопляйте само в сос.

## Затопляне

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

Хранителните продукти се затоплят в комбинираната фурна с пара щадящо, те не се изсушават и готвенето не продължава. Те се затоплят равномерно и не трябва да се разбъркват междуременно.

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

### Съдове за готвене

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

### Време

Броят на чиниите или съдовете за готвене не се отразява върху времето.

Посоченото в таблицата време е валидно за средно голяма порция в чиния. Удължете времето при по-големи количества.

## Препоръки

- Не загрявайте цели големите парчета, например печено, а разделяйте на порции в чинии.
- Разполовявайте целите парчета, например пълнените чушки, руладините или кнедлите.
- Затопляйте сосовете отделно. Изключение правят храни, които се готвят в сос (например гулаш).
- При затопляне покрийте хранителните продукти. Така ще избегнете кондензирането на пара по съда.
- Вземете под внимание, че панираните хранителни продукти, например шницелите, не остават хрупкави.

## Затопляне на хранителни продукти

- Покрийте хранителните продукти, които искате да затоплите, с чиния или с термоустойчиво (до 100 °C) и паронепроницаемо фолио.
- Поставете хранителните продукти върху скарата или в съд за готвене.

## Настройки

Reheat 

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: вижте таблицата

## Други приложения

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

Хранителен продукт	⌚* [min]
<b>Зеленчуци</b>	
Моркови Карфиол Алабаш Боб	6–7
<b>Гарнитури</b>	
Макарони Ориз	3–4
Картофи, разполовени по дължина	12–14
Кнедли	15–17
<b>Месо и птици</b>	
Печено на резени, дебелина 1,5 cm Руладини, нарязани на резени Гулаш Агнешко рагу	5–6
Кьонигсбергски кюфтета	13–15
Пилешки шницел Пуешки шницел	7–8
<b>Риба</b>	
Риба филе, дебелина 2 cm	6–7
Риба филе, дебелина 3 cm	7–8
<b>Ястия в чиния</b>	
Спагети, доматен сос	13–15
Свинско печено, картофи, зеленчуци	12–14
Пълнени пиперки (разполовени), ориз	13–15
Пиле фрикасе, ориз	7–8
Зеленчукова супа	2–3
Крем супа	3–4

## Други приложения

Хранителен продукт	⌚* [min]
Бистра супа	2-3
Гювеч	4-5


⌚ Време

\* Времената са валидни за хранителни продукти, които се загряват в чиния и са покрити с чиния.

## Други приложения

### Размразяване

При размразяване в комбинираната фурна с пара вие постигате значително по-кратки времена на размразяване, отколкото при стайна температура.

 Опасност от инфекции поради образуване на микроорганизми.

Микроорганизми като напр. салмонелата могат да предизвикат тежки хранителни отравяния.

Внимавайте за пълна чистота при размразяване на риба и месо (особено птиче месо).

Не използвайте размразената течност от продукта.

След като изтече времето за изравняване на температурата веднага обработете хранителните продукти.

### Температура

Оптималната температура на размразяване е 60 °C.

**Изключения:** Кайма и дивеч 50 °C.

### Подготовка/последваща обработка

При необходимост за размразяване отстранете опаковката.

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

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

### Съд за готвене

При размразяване на капещи хранителни продукти, например птици, използвайте перфориран съд за готвене с подложена тава за оттичане или стъклена тава (в зависимост от модела). Така размразяваният продукт не се потапя в течността от размразяването.

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

### Препоръки

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

### Настройки

Defrost 

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време за размразяване: вижте таблицата

Време за изравняване: вижте таблицата

## Други приложения

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

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

## Други приложения

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

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



### Бланширане

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

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

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

### Настройки

Further  | Blanching

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за бланширане: 1 минута

### Menu cooking – автоматично


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

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

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

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

### Използване на специалното приложение Menu cooking

- Изберете Further  | Menu cooking.
- Изберете и потвърдете желаните хранителни продукти.

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

- Изберете и потвърдете желаните стойности.
- За да добавите друг хранителен продукт, изберете Add food и процедирайте както при първия хранителен продукт.
- Повторете процедурата съответно за третия хранителен продукт.

## Други приложения

---

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

- Когато готвите капещи или оцветяващи хранителни продукти в перфорирани съдове за готвене, поставяйте ги директно над тавата за оттичане или стъклената тава (в зависимост от модела). Така избягвате смесване на вкусове или оцветявания вследствие на капещата течност.

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

Този процес се повтаря съответно за третия хранителен продукт.

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

## Консервиране

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

## Буркани

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

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

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

## Плодове

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

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

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

### Зеленчуци

Измийте, почистете и нарежете зеленчуците.

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

### Количество за пълнене

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

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

### Месо и колбаси

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

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

### Препоръки

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


### Консервиране на хранителни продукти

- Поставете скарата на ниво 1.
- Поставете бурканите върху скарата. Бурканите не трябва да се допират.

### Настройки

Further  | Bottling

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Продължителност на консервирането: вижте таблицата

## Други приложения

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

🌡️ температура, 🕒 продължителност на консервирането

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

### Стерилизиране на съдове

В комбинираната фурна с пара стерилизирани съдове и бебешки шишета са стерилизирани след завършване на програмата по смисъла на известното изваряване. Но предварително проверете с помощта на данните на производителя, дали всички части са устойчиви на температура и пара (до 100 °C).

Разгلوبете бебешкото шише на съставните му части. Сгلوبете шишето отново, едва когато е напълно сухо. Само така се предотвратява повторно замърсяване.

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

### Настройки

Further  | Disinfect items

Време: 1 минута до 10 часа

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: 15 минути

### Втасване на тесто


- Пригответе тестото в съответствие с рецептата.
- Сложете съда с тестото върху поставената във фурната скара, без да го покривате.

### Настройки

Further  | Prove dough

Време: според данните в рецептата

или

Steam cooking 

Температура: 40 °C

Време: според данните в рецептата

## Други приложения

---

### Затопляне на мокри кърпи

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

#### Настройки

Automatic programmes  | Special | Heat damp flannels

или

Steam cooking 


Температура: 70 °C

Време на готвене: 2 минути

### Разтопяване на желатин

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

#### Настройки

Automatic programmes  | Special | Dissolve gelatine

или

Steam cooking 

Температура: 90 °C

Време за готвене: 1 минута

### Разтопяване на мед

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

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

#### Настройки

Automatic programmes  | Special |  
Decrystallise honey

или

Steam cooking 

Температура: 60 °C

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

### Разтопяване на шоколад

В комбинираната фурна с пара можете да топите всеки вид шоколад. При използване на маслена глазура поставете неотворената опаковка в перфориран съд.

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

#### Настройки

Automatic programmes  | Special | Melt  
chocolate

или

Steam cooking 

Температура: 65 °C

Време на готвене: 20 минути

## Други приложения

### Приготвяне на кисело мляко

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

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

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

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

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

Киселото и прясното мляко трябва да имат еднаква масленост.

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

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

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


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

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

### Настройки

Automatic programmes  | Special |  
Make yoghurt

или

Steam cooking   
Температура: 40 °С  
Време: 5:00 часа

### Възможни причини за лоши резултати

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

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

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




### Топене на сланина

Сланината не се зачервява.

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

### Настройки

Automatic programmes  | Special |  
Render fat

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C


Време за готвене: 4 минути

### Задушаване на лук

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

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

### Настройки

Automatic programmes  | Special |  
Sweat onions

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

## Други приложения

---

### Изцеждане на сок

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

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

### Подготовка

Изберете и измийте плодовете за сока. Изрежете повредените места.

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

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

### Препоръки

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

### Изцеждане на плодове

- Поставете подготвените плодове в перфориран съд за готвене.
- За да съберете сока, поставете отдолу неперфориран съд за готвене, тава за оттичане или стъклена тава (в зависимост от модела).

### Настройки

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: 40–70 минути

### Белене на хранителни продукти

- Срежете кръст от страна на дръжката на продуктите като домати, нектарини и т.н. Така кората се отделя по-лесно.
- Поставете продуктите в перфориран съд за готвене.
- След изваждане веднага полейте бадемите със студена вода. Иначе няма да могат да се обелят.

#### Настройки

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време: вижте таблицата

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

 Времетраене

### Консервиране на ябълки

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

#### Настройки

Automatic programmes  | Fruit | Apples | Whole

или

Steam cooking 

Температура: 50 °C

Време за консервиране: 5 минути

### Приготвяне на яйчен крем

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

#### Настройки

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време за готвене: 4 минути

### Operating hours


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

# Автоматични програми


---

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

## Категории

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

## Използване на автоматичните програми

■ Изберете Automatic programmes .


Показва се списъкът за избор.

■ Изберете желаната категория (на пример Fish).

Появяват се възможните в избраната категория автоматични програми.


■ Изберете желаната автоматичната програма.


■ Следвайте указанията на дисплея.

**Съвет:** Чрез  Info можете, в зависимост от процеса на готвене, да извиквате напр. информация относно това, кога да поставите продукта за готвене.

## Указания за използване

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

- Данните за теглото се отнасят за теглото на парче. Можете едновременно да пригответе едно парче сьомга от 250 g или десет парчета сьомга по 250 g.
- Степента на запичане се изобразява чрез лента със седем сегмента. Можете да настроите желаната степен на запичане чрез полето за навигация.
- В категорията Rice при програмите за дългозърнест и кръглозърнест ориз допълнително имате избора General. Използвайте тази автоматична програма, когато искате да пригответе сортове дългозърнест или кръглозърнест ориз, които не са на разположение като собствена автоматична програма.
- При някои автоматични програми моментът на стартиране или край може да се измества с помощта на Start at или Finish at.
- В опцията от менюто Show cooking stages са изброени отделните стъпки на готвене на автоматичната програма. При някои автоматични програми допълнително имате опцията от менюто Display actions. Чрез тази опция от менюто можете да повикате необходимите действия, напр. за вкарване на храната за готвене или добавяне на съставки. По време на процеса на готвене можете да покажете действията чрез .

- 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.
- Ако след завършване на автоматична програма продуктът все още не е запечен според Вашите желания, изберете *Cont. cooking*.
- Автоматичните програми могат да бъдат запаметени също и като *User programmes*. За тази цел след завършване на автоматична програма изберете сензорния бутон .

## User programmes

---

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

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


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

Други възможности за съставяне на собствени програми:

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

След това въведете име на програмата.

### Съставяне на собствени програми

- Изберете User programmes .
- Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка от готвенето.

Следвайте указанията на дисплея:

- Изберете и потвърдете желаните настройки.
- Изберете Finish cooking stage.

Всички настройки за първата стъпка на готвене са определени.

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

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

Ако искате да контролирате настройките или да ги промените в покъсен етап, изберете съответната стъпка на готвене.


- След като сте определили всички необходими стъпки на готвене, изберете Save.
- Въведете името на програмата.
- Изберете ✓.

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

- Потвърдете с OK.

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


## Стартиране на собствените програми

- Поставете продуктите за готвене в работната камера.
- Изберете User programmes .
- Изберете желаната програма.
- Изберете Allow.

В зависимост от настройките на програмата се появяват следните опции 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 обобщение на вашите настройки.
- Изберете желаната опция от менюто.

Програмата стартира веднага или в зададения час.

- Когато програмата приключи, изберете сензорния бутон .

## Промяна на стъпки на готвене

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

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

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


- Потвърдете с OK.

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

## User programmes

---

### Промяна на името


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

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



- Потвърдете с OK.

Програмата е преименувана.

### Изтриване на собствени програми

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




Програмата е изтрита.

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



## Данни за изпитвателните лаборатории

### Тестови ястия съгласно EN 60350-1 (Режим на готвене на пара )

Тестово ястие	Съд за готвене	Количество [g]	 <sup>4</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
Допълнително подаване на пара					
Броколи (8.1)	1x DGGL 1/2–40L	300	произволно	100	3
Разпределение на парата					
Броколи (8.2)	2x DGGL 1/2–40L	макс.	произволно <sup>3</sup>	100	3
Капацитет на уреда					
Грах (8.3)	4x DGGL 1/2–40L	съответно 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	5

<sup>4</sup> ниво(нива), <sup>2</sup> температура,  време на готвене

- 1 Поставете тавата за оттичане или стъклената тава (в зависимост от модела) на ниво 1.
- 2 Поставете тестовото ястие в студената работна камера (преди да започне фазата на загряване).
- 3 Поставете 2x DGGL 1/2–40L един след друг на нивото.
- 4 Поставете съответно 2x DGGL 1/2–40L един след друг на нивото на поставяне.
- 5 Тестът е завършен, ако температурата на най-студеното място е 85 °C.


### Пробни ястия готвене на меню<sup>1</sup> (работен режим готвене на пара )

Пробно ястие	Съд за готвене	Количество [g]	 <sup>4</sup>	 [°C]	Височина [cm]	 [min]
Картофи, неразваряващи се, разрязани на четири <sup>3</sup>	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Филе от сьомга, дълбоко замразено, незапочнало да се размразява	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Броколи	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> Ниво,  Температура,  Време за готвене


- 1 За начина на процедиране вижте глава “Готвене на пара”, раздел “Готвене на меню”.
- 2 Поставете тавата за оттичане или стъклената тава (в зависимост от модела) на ниво 1.
- 3 Поставете първото пробно ястие (картофи) в студената работна камера (преди да започне фазата на загряване).

## Почистване и поддръжка

 Опасност от нараняване вследствие на горещи повърхности.

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

Оставете работната камера, решетките за поставяне и принадлежностите да се охладят преди почистване.

 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.

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

Използвайте за почистването само битови препарати за миене.

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

Не използвайте алифатни съдържащи въглеводороди почистващи и миещи препарати. Вследствие на тях е възможно уплътненията да се надуят.

Ако замърсяванията въздействат по-продължително време, при определени обстоятелства те не могат да се отстранят.

Повърхностите могат да се оцветят или да се променят.

Най-добре отстранявайте замърсяванията веднага.

- Почиствайте и избърсвайте внимателно комбинираната фурна с пара след всяко използване.
- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

**Съвет:** Ако не сте ползвали уреда по-продължително време, почистете го още веднъж основно, за да избегнете поява на миризма и др. Накрая оставете вратата отворена.

### Неподходящи почистващи препарати

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

- препарати, съдържащи сода, амоняк, киселини или хлор
- агенти за отстраняване на котлен камък
- абразивни почистващи препарати (напр. абразивен прах, почистващо мляко, пемза)
- почистващи препарати, съдържащи разтворители
- препарати за почистване на неръждаема стомана
- почистващи препарати за миене на съдове за съдомиялни машини
- препарати за почистване на стъкло
- почистващи препарати за стъкло-керамични готварски плотове
- абразивни твърди гъби и четки (напр. гъби за тенджери, употребявани гъби, които съдържат остатъци от абразивни препарати)
- обезмаслител
- остри метални стъргалки
- стоманена тел
- спираловидна кухненска тел от неръждаема стомана
- точково почистване с механични почистващи средства
- почистващи препарати и спрейове за фурни

### Почистване на лицевия панел

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

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

# Почистване и поддръжка

## Почистване на работната камера

Почиствайте и подсушавайте работната камера, уплътнението на вратата, улея за оттичане и вътрешната страна на вратата след всяко използване.

### ■ Отстранете:

- кондензата с гъба или попиваща кърпа,
- леките замърсявания от мазнина с чиста попиваща кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода.
- След почистване избърсвайте с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от почистващия препарат.
- След това подсушавайте повърхностите с кърпа.

След по-продължителна употреба **долният нагревател** може да се оцвети от капещите течности. Това обаче не се отразява върху функционалността.

**Уплътнението на вратата** е проектирано конструктивно за целия експлоатационен живот на уреда. Ако въпреки това се наложи то да се смени, обърнете се към сервиза (вижте в края на това ръководство за употреба).

## Почистване на автоматичното отваряне на вратата

Внимавайте автоматичното отваряне на вратата да не залепне от остатъците от храна.

- Отстранявайте замърсяванията на автоматичното отваряне на вратата **незабавно** с чиста попиваща кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода.
- След всяко почистване бършете с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от миещия препарат.

### Почистване на водния резервоар

- Изваждайте водния резервоар след всяка употреба.
- Отстранете защитата срещу преливане.
- Изпразнете водния резервоар.
- След това изплакнете водния резервоар на ръка и го подсушавайте, за да избегнете по него да останат остатъци от варовик.
- Поставете отново защитата срещу преливане върху водния резервоар. Уверете се, че защитата срещу преливане се е фиксирала правилно.

### Почистване на аксесоарите

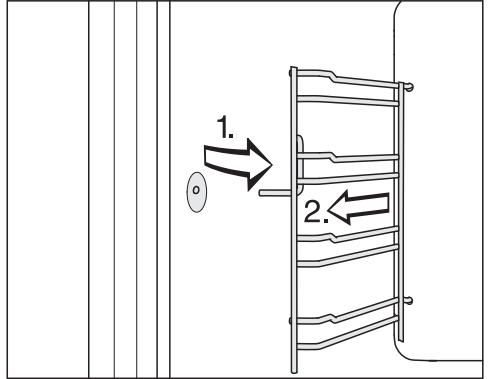
Всички принадлежности могат да се мият в съдомиялна машина.

### Почистване на тавата за оттичане, скарата и съдовете за готвене

- Измивайте и подсушавайте тавата за оттичане, скарата и съдовете за готвене след всяко използване.
- Отстранявайте синкавото оцветяване на съдовете за готвене с оцет и изплаквайте след това с чиста вода.

### Почистване на решетките за поставяне

Решетките за поставяне могат да се мият в съдомиялна машина.



- Изтеглете решетките за поставяне напред от закрепването (1.) и ги извадете (2.).
- Почиствайте решетките за поставяне в съдомиялна машина или с чиста попиваща кърпа, препарат за ръчно миене и топла вода.

**Сглобяването** се извършва в обратна последователност.

- Монтирайте отново внимателно решетките за поставяне.

Ако решетката за поставяне не е вкарана правилно, защитата от обръщане и изваждане не функционира.

## Почистване и поддръжка

### Отстраняване на котления камък от комбинираната фурна с пара

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

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

Комбинираната фурна с пара трябва да се почиства от котлен камък след определен период на използване. Когато е достигнат моментът за почистване на котления камък, на дисплея се показва броят на оставащите цикли на готвене. След последния оставащ цикъл на готвене комбинираната фурна с пара се блокира.

Ние препоръчваме да почиствате котления камък преди да се блокира фурната.

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

Функциите Start at и Finish at не се предлагат при почистване на котления камък.

- Включете комбинираната фурна с пара и изберете Descal (S).

На дисплея се показва указанието Please wait. Процесът на отстраняване на котления камък се подготвя. Това може да трае няколко минути. Когато подготовката завърши, ще бъдете подканени да напълните водния резервоар.

- Напълнете водния резервоар до маркировката S с хладка вода и добавете 2 таблетки за отстраняване на котлен камък на Miele.
- Изчакайте, докато таблетките за отстраняване на котлен камък се разтворят.
- Поставете вътре водния резервоар.
- Потвърдете с ОК.

Появява се оставащото време. Процесът на отстраняване на котления камък се стартира.

В никакъв случай не изключвайте комбинираната фурна с пара преди изтичане на процеса на отстраняване на котления камък, тъй като в противен случай процесът трябва да бъде стартиран отново.

По време на процеса водният резервоар трябва да се промие и да се напълни с прясна вода два пъти.

- Следвайте инструкциите на дисплея.
- Потвърдете съответно с **ОК**.

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

- Изключете комбинираната фурна с пара.
- Извадете водния резервоар и снемете защитата срещу преливане.
- Изпразнете и подсушете водния резервоар.
- Оставете работната камера да се охлади.
- След това подсушете работната камера.
- Затворете вратата едва когато работната камера е напълно суха.

## Какво да правим, когато ...

---

Можете сами да отстраните повечето неизправности и грешки, които могат да възникнат при ежедневните операции. В много случаи можете да спестите време и пари, като не се налага да се обаждате на сервиза.

На интернет страница [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности.

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

### Съобщения в индикаторите/на дисплея


Проблем	Причина и отстраняване
F44	Появила се е техническа повреда. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Изключете комбинираната фурна с пара и след няколко минути я включете отново.</li><li>■ Ако съобщението за грешка все още се показва, потърсете сервиза.</li></ul>
<b>На дисплея се появява съобщение, което не е изброено в тази таблица.</b>	Възникнала е грешка в електрониката. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Прекъснете електрическото захранване на комбинираната фурна с пара за около 1 минута.</li><li>■ Ако след възстановяване на електрозахранването проблемът продължава да се появява, се свържете с центъра за обслужване на клиенти.</li></ul>



## Неочаквано поведение

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Работната камера не се загрява.</b>	Активиран е демонстрационен режим. Комбинираната фурна с пара може да се управлява, но нагряването на работната камера не функционира. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Деактивирайте демонстрационния режим (вижте глава “Настройки”, раздел “Търговец”).</li> </ul>
	Работната камера се е затоплила от работата на монтирано под нея подгриващо чекмедже. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.</li> </ul>
<b>След преместване комбинираната фурна с пара вече не превключва от фазата на загряване към фазата на готвене.</b>	Температурата на кипене на водата се е променила, тъй като надморската височина на новото място на поставяне се различава от тази на старото с поне 300 метра. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ За адаптиране на температурата на кипене на водата изпълнете процедура за отстраняване на котления камък (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Отстраняване на котления камък”).</li> </ul>
<b>По време на работа излиза необичайно много пара или пара на различни места от обичайните.</b>	Вратата не е правилно затворена. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Затворете вратата.</li> </ul>
	Уплътнението на вратата не е правилно поставено. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Притиснете уплътнението на вратата отново така, че да е равномерно прилепнало навсякъде.</li> </ul>
	Уплътнението на вратата е повредено, например пукнатини. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сменете уплътнението на вратата. Можете да поръчате уплътнение на вратата чрез сервиса (вижте края на ръководството за употреба).</li> </ul>
<b>Функциите</b> Start at и Finish at <b>не се изпълняват.</b>	Температурата в работната камера е твърде висока, например след края на процес на готвене. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.</li> </ul>
	При Descale тези функции изобщо не се предлагат.

## Какво да правим, когато ...

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Сензорните бутони не реагират.</b>	Вие сте избрали настройката Display   QuickTouch   Off. Така при изключена комбинирана фурна с пара сензорните бутони не реагират. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Щом включите комбинираната фурна с пара, сензорните бутони ще започнат да реагират. Ако желаете сензорните бутони да реагират винаги дори при изключена комбинирана фурна с пара, изберете настройката Display   QuickTouch   On.</li></ul>
	Комбинираната фурна с пара не е свързана към електрическата мрежа. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Проверете дали мрежовият щепсел на комбинираната фурна с пара е включен в контакта.</li><li>■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.</li></ul>
	Възникнал е проблем в управлението. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Натиснете бутона Вкл./Изкл.  и задръжте, докато дисплеят се изключи и комбинираната фурна с пара се рестартира.</li></ul>

## Шумове

Проблем	Причина и отстраняване
<b>По време на работа и след изключване на комбинираната фурна с пара се чува шум (бръмчене).</b>	Този шум не показва дефект на уреда. Той се появява при подаване и изпомпване на водата.
<b>След изключване се чува шум от вентилатор.</b>	Вентилаторът продължава да работи. Комбинираната фурна с пара е оборудвана с вентилатор, който извежда изпаренията от работната камера навън. Вентилаторът работи и след изключване на уреда. Вентилаторът изключва автоматично след известно време.
<b>При повторното пускане се появява свистящ звук.</b>	След затваряне на вратата се извършва изравняване на налягането, при което може да се появи свистящ звук. Звукът не показва дефект на уреда.

## Общи проблеми и технически неизправности

Проблем	Причина и отстраняване
<b>Уредът не може да се включи.</b>	<p>Предпазителят е изключил.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Активирайте предпазителя (относно минималната защита вижте табелката с данни).</li></ul> <p>Възможно е да е възникнала техническа неизправност.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Разединете уреда за около 1 минута от електрическата мрежа, като<ul style="list-style-type: none"><li>– изключите прекъсвача на съответния предпазител/развиете напълно предпазителя със стопяема жичка или</li><li>– изключите защитния прекъсвач на утечен ток (дефектнотоковата защита).</li></ul></li><li>■ Ако след повторното включване/завиване на предпазителя, съотв. на защитния прекъсвач за утечен ток, комбинираната фурна с пара все още не може да бъде включена, се обърнете към квалифициран електротехник или към сервисната служба.</li></ul>
<b>Осветлението на работната камера не функционира.</b>	<p>Лампата е дефектна.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Потърсете сервиза, ако трябва да се смени лампата.</li></ul>

## Допълнително закупувани аксесоари

---

Miele предлага широка гама аксесоари и продукти за почистване и поддръжка Miele, подходящи за Вашите уреди.

Можете лесно да поръчате тези продукти от онлайн магазина на Miele.

Можете също така да получите тези продукти и от отдела за обслужване на клиенти на Miele (вижте в края на това ръководство), както и от специализираните търговски представители на Miele.

### Съдове за готвене

Miele предлага богат избор на съдове за готвене. По своята функционалност и размери те са перфектно съгласувани с уредите на Miele. По-подробна информация за отделните продукти ще намерите в уебсайта на Miele.

- Решетъчни съдове за готвене с различни размери
- Плътни съдове за готвене с различни размери

### Почистващи и поддържащи средства

- Таблетки за отстраняване на котлен камък (6 броя)
- Универсална микрофибърна кърпа за отстраняване на следи от пръсти и леки замърсявания

На интернет страница [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) ще получите информация за самостоятелното отстраняване на неизправности и за резервни части на Miele.

### Гаранция

Гаранционният срок е 2 години.

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

### Контакт при неизправности

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

Можете да запазите час в сервиза на Miele онлайн на адрес [www.miele.bg/service](http://www.miele.bg/service).

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

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

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

## Указания за безопасност при монтажа

 Повреди поради неправилно вграждане.

Вследствие на неправилно вграждане комбинираната фурна с пара може да се повреди.

Възлагайте вграждането на комбинираната фурна с пара само на квалифициран специалист.

▶ Данните за свързване (честота и напрежение) на типовата табелка на комбинираната фурна с пара задължително трябва да съвпадат с тези, на електрическата мрежа, за да не възникват повреди по комбинираната фурна с пара.

Сравнете тези данни преди свързване. В случай на съмнение попитайте електротехник.

▶ Разклонители или удължители не осигуряват необходимата безопасност (съществува опасност от пожар). Не свързвайте комбинираната фурна с пара към електрическата мрежа с тях.

▶ Погрижете се след монтажа на уреда контактът да остане лесно достъпен.

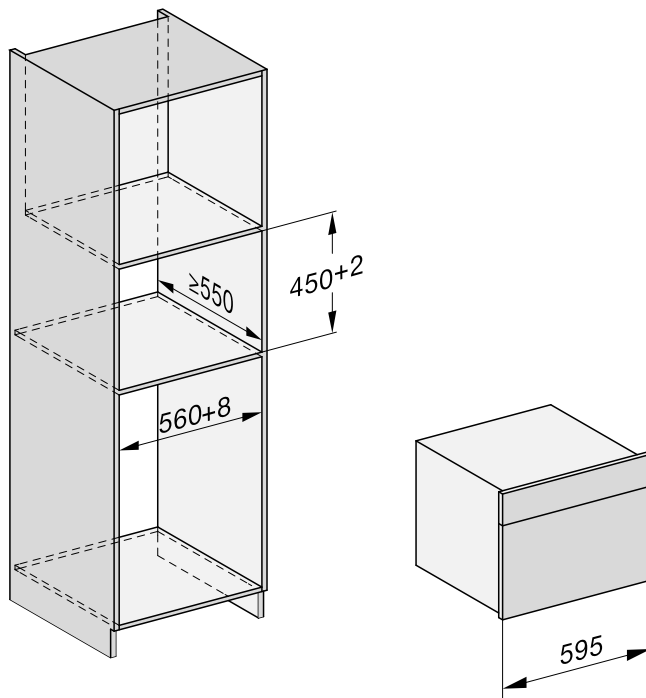
▶ Комбинираната фурна с пара трябва да е поставена така, че да се вижда съдържанието на съда на най-горното ниво. Само така могат да се избегнат изгаряния от разливане на горещи продукти.

## Монтажни размери

Всички размери са указани в mm.

### Вграждане във висок шкаф

Зад нишата за вграждане не трябва да има гръб на шкафа.

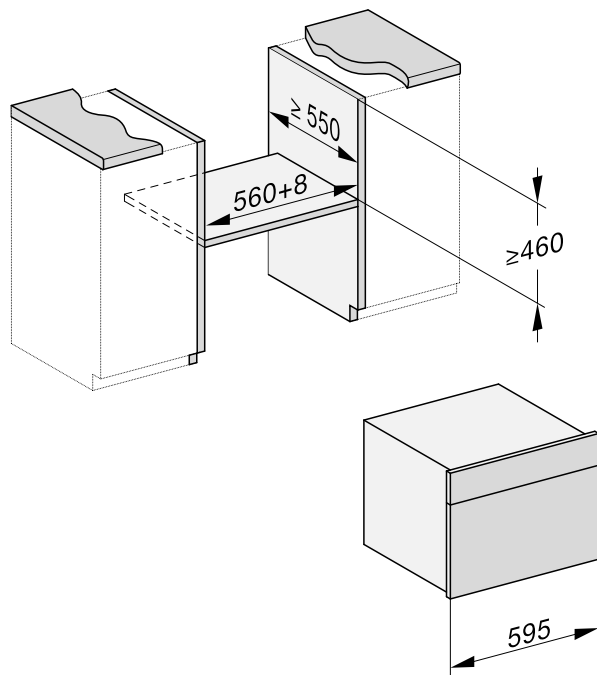


# Монтаж

## Вграждане в долен шкаф

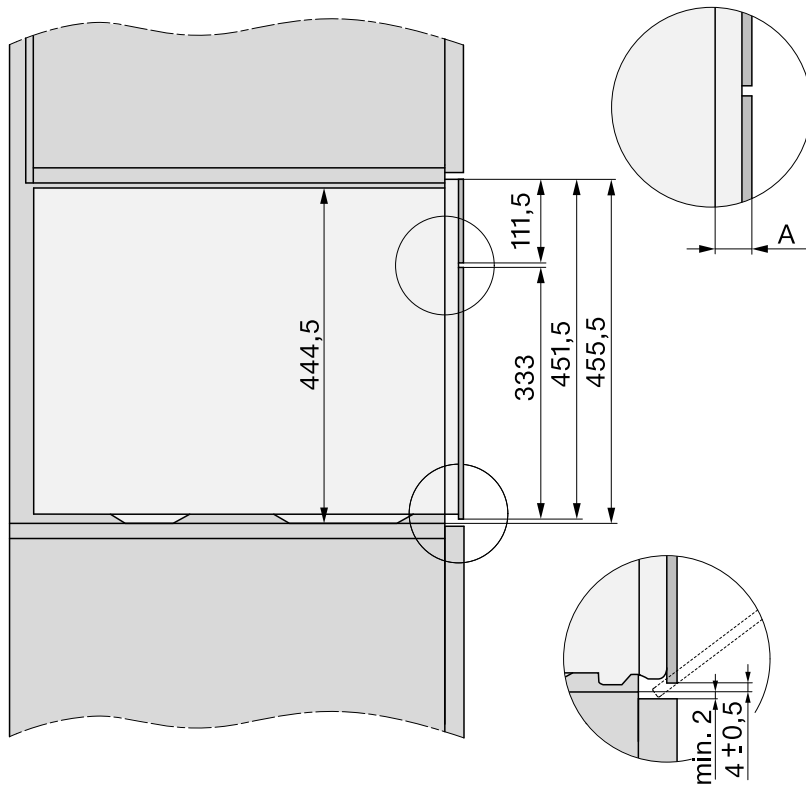
Зад нишата за вграждане не трябва да има гръб на шкафа.

Ако комбинираната фурна с пара трябва да се вгради под електрически или индукционен готварски плот, спазвайте указанията за вграждане и височината на вграждане на готварския плот.





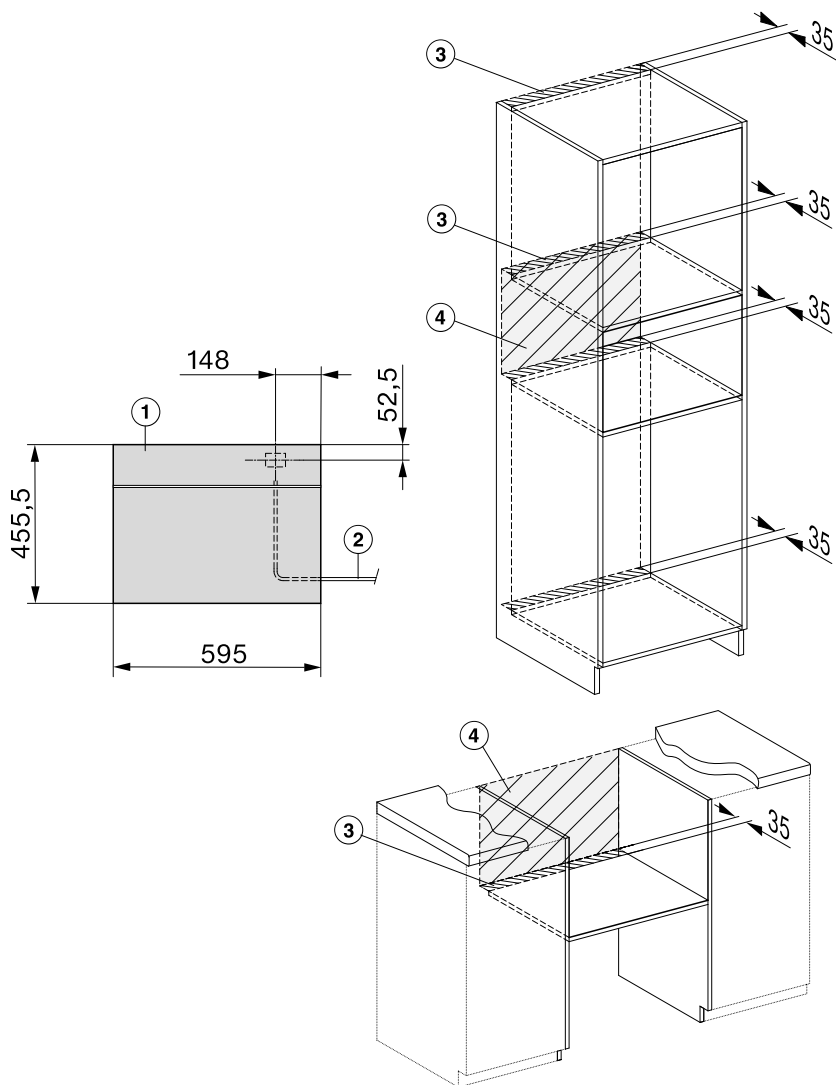
## Страничен изглед



- A** Стъклен лицев панел: 22 mm  
 Метален лицев панел: 23,3 mm

# Монтаж

## Свързване и вентилация



- ① Изглед отпред
- ② Захранващ кабел,  $D = 2.000 \text{ mm}$
- ③ Вентилационен отвор мин.  $180 \text{ cm}^2$
- ④ Няма връзка в тази зона

## Вграждане на комбинираната фурна с пара

- Свържете мрежовия захранващ кабел към фурната.

Повреди вследствие на неправилен транспорт.

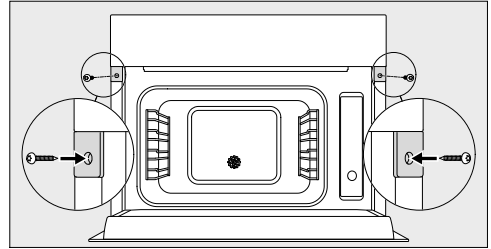
Вратата може да се повреди, ако носите комбинираната фурна с пара за дръжката на вратата.

За носене използвайте дръжките от страни на корпуса.

Комбинираната фурна с пара трябва да стои хоризонтално, за да може парогенераторът да работи безпроблемно.

Отклонението от хоризонталното положение може да е максимално 2°.

- Вкарайте фурната в шкафа за вграждане и я подравнете. Внимавайте мрежовият захранващ кабел да не бъде затиснат или повреден.
- Отворете вратата.




- Закрепете комбинираната фурна с пара с доставените винтове за дърво (3,5 x 25 mm) към страничните стени на шкафа.
- Свържете комбинираната фурна с пара към електрическата мрежа.
- Проверете всички функции на комбинираната фурна с пара въз основа на Ръководството за употреба.

## Електрическо свързване


Серийно уредът за готвене на пара е “готов за включване” за свързване към защитен контакт.

Поставете уреда за готвене на пара така, че контактът да е достъпен свободно. Ако контактът не е свободно достъпен, тогава се уверете, че от страна на инсталацията има устройство за разединяване на всеки полюс.

 Опасност от пожар вследствие на прегряване.

Използването на уреда за готвене на пара с разклонители или удължители за захранване може да доведе до претоварване на кабелите. От съображения за безопасност не използвайте разклонители или удължители за захранване.

Електрическата инсталация трябва да е изпълнена съгласно VDE 0100.

От съображения за сигурност препоръчваме употребата на прекъсвач на остатъчен ток (RCD) от типа  в определената за дома инсталация за електрическо свързване на уреда за готвене на пара.

Повреденият мрежови захранващ кабел може да се сменя само със специален мрежови захранващ кабел от същия тип (предлаган от сервиза на Miele). От съображения за безопасност смяната трябва да се извършва само от квалифициран специалист или от сервиза на Miele.

Тези инструкции за експлоатация или табелката с данни предоставят информация за номиналната мощност и съответната защита. Сравнете тази информация с данните за електрическата връзка на място.

В случай на съмнение попитайте електротехник.

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.

## Декларация за съответствие

---

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

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

- Продукти, изтегляне, на [www.miele.bg](http://www.miele.bg)

Честотна лента на WLAN модула	2,4000 GHz– 2,4835 GHz
-------------------------------	---------------------------

Максимална мощност на излъчване на WLAN модула	< 100 mW
--	----------

## Авторски права и лицензи за комуникационния модул

---

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

Освен това в настоящия комуникационен модул са включени софтуерни компоненти, които се предоставят при лицензни условия за отворен код. Можете да извикате компонентите с отворен код заедно със сведенията относно авторските права, копията от съответно валидните лицензни условия, както евентуално и друга информация, локално през IP през уеб браузър (*http://<ip adresse>/Licenses*). Посочените там правила относно отговорността и гаранцията на лицензните условия за отворен код са в сила само по отношение на съответните носители на авторски права.

МИЛЕ БЪЛГАРИЯ ЕООД  
Ул. Бяла черква №24  
гр.София, 1408

Тел: + 359 2 426 00 89  
+ 359 882 391 073  
Имейл адрес: [info@miele.bg](mailto:info@miele.bg)  
[www.miele.bg](http://www.miele.bg)

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

DG 7440

bg-BG

M.-Nr. 11 266 060 / 03