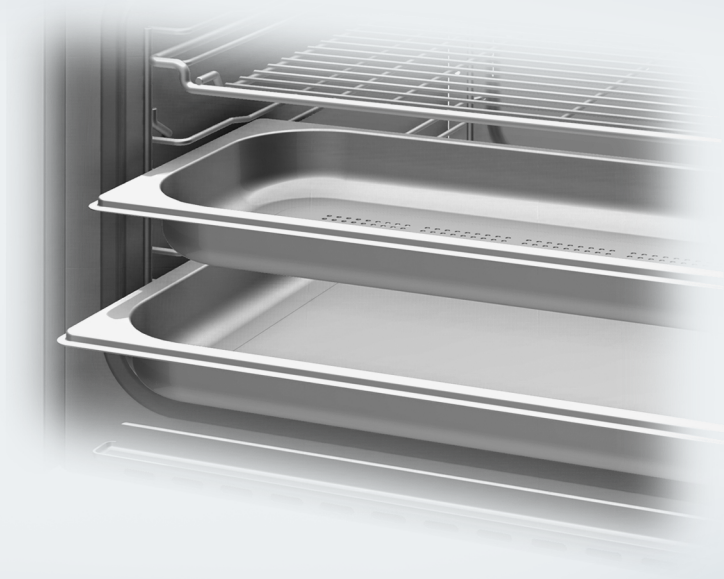


Ръководство за употреба и монтаж Комбинирана фурна с пара и микровълнова функция



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

Съдържание

Указания за безопасност и предупреждения	7
Вашият принос към опазването на околната среда.....	18
Преглед	19
Комбинирана фурна с пара	19
Табелка с данни.....	20
Доставени принадлежности	20
Панел за управление	22
Бутон вкл./изкл.	23
Дисплей	23
Сензорни бутони	23
Символи.....	25
Принцип на управление	26
Избор на опция от менюто	26
Промяна на настройка в списъка за избор	26
Промяна на настройка с лента със сегменти.....	26
Избор на работен режим или функция.....	26
Въвеждане на цифри	27
Въвеждане на букви	27
Активиране на MobileStart	27
Описание на функцията	28
Режим на работа “Готвене с пара”	28
Воден резервоар	28
Температура	28
Време за готвене.....	28
Шумове	28
Фаза на нагряване	28
Фаза на печене.....	29
Функция за отвеждане на парата.....	29
Микровълнов режим на работа.....	29
Начин на функциониране.....	29
Избор на съдове	30
Съгледена тава	34
Осветление на работната камера	34
Първо пускане в експлоатация	35
Miele@home	35
Основни настройки.....	36
Първоначално почистване на комбинираната фурна с пара.....	37
Адаптиране на температурата на кипене.....	37
Settings	38
Преглед на настройките.....	38

Извикване на меню „Settings“	40
Language 	40
Time	40
Date	41
Lighting	41
Display	41
Volume	42
Units	42
Quick MW	42
Popcorn	43
Keeping warm	43
Steam reduction	43
Recommended temperatures	44
Recommended power levels	44
Water hardness	45
Safety	46
Miele@home	46
Remote control	47
Активиране на MobileStart	47
RemoteUpdate	48
Software version	49
Showroom programme	49
Factory default	49
Operating hours	49
Minute minder	50
Главно меню и подменюта	51
Управление	52
Промяна на стойностите и настройките за процеса на готвене	53
Промяна на температурата	53
Промяна на микровълновата мощност	54
Настройване на времена за готвене	54
Промяна на настроените времена за готвене	55
Изтриване на настроените времена за готвене	55
Прекратяване на процеса на готвене в режими на работа с микровълнова функция	56
Прекратяване на процеса на готвене в режими на работа с пара	56
Прекъсване на процеса на готвене	57
Quick MW и Popcorn	58
Важните неща, които е необходимо да се знаят за готвенето с пара	59
Особеното при готвене на пара	59
Съдове за готвене	59

Съдържание

Стъклена тава	59
Ниво за поставяне	60
Дълбоко замразени продукти	60
Температура	60
Време за готвене	60
Готвене с течност	60
Собствени рецепти	60
Готвене на пара	61
Eco Steam cooking.....	61
Указания относно таблиците за готвене	61
Зеленчуци.....	62
Риба	65
Месо	68
Ориз.....	70
Зърнени храни.....	71
Макарони/тестени изделия	72
Кнедли.....	73
Бобови растения, изсушени.....	74
Кокоши яйца	76
Плодове	77
Колбаси	77
Ракообразни	78
Миди.....	79
Готвене на меню - ръчно	80
Готвене във вакуум (Sous-vide).....	82
Други приложения.....	89
Затопляне с пара	89
Размразяване с пара	91
Бланширане	94
Menu cooking – автоматично.....	94
Консервиране	95
Стерилизиране на съдове	98
Втасване на тесто	98
Затопляне на мокри кърпи	98
Разтопяване на желатин.....	98
Разтопяване на мед.....	99
Разтопяване на шоколад.....	99
Приготвяне на кисело мляко.....	100
Топене на сланина	101
Задушаване на лук	101
Изцеждане на сок.....	102
Белене на хранителни продукти	103

Консервиране на ябълки	103
Приготвяне на яйчен крем.....	103
Rapid steam cooking	104
Варене на небелени картофи (твърди при варене)	105
Варене на ориз.....	106
Размразяване и затопляне в микровълнов режим	107
Defrost	108
Reheat.....	111
Автоматични програми	115
Категории.....	115
Използване на автоматични програми	115
Указания за използване	115
User programmes	117
Данни за изпитвателните лаборатории	120
Почистване и грижа	122
Неподходящи почистващи препарати.....	123
Почистване на лицевия панел.....	123
Почистване на работната камера	123
Почистване на водния резервоар	124
Почистване на аксесоарите	124
Почистване на решетките за поставяне.....	124
Maintenance	125
Отстраняване на котлен камък.....	125
Накисване	126
Какво да правим, когато	127
Съобщения в индикаторите/на дисплея	127
Неочаквано поведение	128
Шумове	129
Незадоволителен резултат	130
Общи проблеми и технически неизправности.....	132
Допълнително закупувани аксесоари	133
Сервизно обслужване	134
Контакт при неизправности	134
Гаранция.....	134
Монтаж	135
Указания за безопасност при монтажа	135

Съдържание

Монтажни размери	136
Вграждане във висок шкаф	136
Вграждане в долен шкаф	137
Страничен изглед	138
Свързване и вентилация	139
Вграждане на комбинираната фурна с пара	140
Електрическо свързване	141
Технически данни	142
Декларация за съответствие	142
Авторски права и лицензи за комуникационния модул	142

Указания за безопасност и предупреждения

За улеснение, в следващите по-надолу инструкции комбинираната фурна с пара и микровълнова функция се нарича за краткост “фурна”.

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 предупреждения 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 за обичайните домакински дейности като готвене с пара, размразяване, затопляне и печене на хранителни продукти.

Всякави други видове употреба са недопустими.

► Опасност от пожар вследствие на запалими материали.

Ако в микровълнов режим на работа сушите запалими материали, влагата, която се съдържа в тях, се изпарява. Така те могат да изсъхнат и да се samozапалят.

Никога не използвайте фурната за съхраняване и изсушаване на запалими материали.

► 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 (например относно температура, влажност, химическа устойчивост, устойчивост на износване и вибрации) в работната камера са вградени специални лампи.

Тези специални лампи може да се използват само за предвидената употреба. Те не са подходящи за осветление на помещение. Смяната може да се извършва само от оторизиран от Miele специалист или от сервиз на Miele.

► Тази комбинирана фурна с пара съдържа 2 източник на светлина от клас енергийна ефективност E.

Деца в домакинството

- ▶ Използвайте блокировката срещу включване, за да не могат децата без надзор да включват комбинираната фурна с пара.
- ▶ Децата 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 нагряват. 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 неправилно извършена работа по монтажа, поддръжката или ремонта може да възникне сериозна опасност за потребителя. Инсталационни дейности, дейности по поддръжката или ремонти могат да бъдат извършвани само от специалисти, оторизирани от Miele.

► Микровълново облъчване:

Работи по поддръжката и ремонтни дейности, които изискват отстраняването на капак, трябва да се извършват само от специалист.

► Повреди по комбинираната фурна с пара могат да застрашат вашата безопасност. Контролирайте го за видими повреди. Не използвайте никога повреден уред.

► Проверете вратата и уплътнението ѝ за повреди. Докато уредът не бъде ремонтиран от техник от Центъра за обслужване на клиенти, не използвайте режими на работа с микровълни.

► При дефектен уред във включено състояние могат да излязат микровълни, които представляват опасност за потребителя. Не използвайте комбинираната фурна, когато

- вратата е изкривена,
- по фронталната част на работната камера има вдлъбнатини или последната е изкривена,
- шарнирите на вратата са хлабави,
- по корпуса, вратата или по стените на работната камера има видими дупки или пукнатини.
- между стъклата на вратата се образува влага.

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

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

Указания за безопасност и предупреждения

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Miele може да гарантира, че изискванията за безопасност са изпълнени само при използването на оригинални резервни части. 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 “Електрическо свързване”).

Указания за безопасност и предупреждения

► 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 нагряване на кутии.

Указания за безопасност и предупреждения

► Пластмасовите съдове, които не са устойчиви на температура и пара, могат да се разтопят при високи температури и да повредят комбинираната фурна с пара.

За готвене 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 оставяйте 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 хранящият кабел да не бъде защипан от вратата на фурната. Изолацията на кабела може да се повреди.

Микровълнов режим на работа

► Вземете под внимание, че времето за готвене, нагряване, размразяване в режими на работа с микровълнова функция често е значително по-кратко в сравнение с режими на работа без микровълнова функция. Задаване на прекалено дълга продължителност на работа може да доведе до изсъхване и евентуално до самозапалване на хранителните продукти.

► Микровълновият режим на работа  е предназначен за затопляне на хранителни продукти и напитки. Не използвайте микровълновия режим на работа  за изсушаване например на цветя, билки, хляб, хлебчета или други запалими материали, тъй като има опасност от нараняване и пожар.

Указания за безопасност и предупреждения

► Важно е температурата да бъде разпределена равномерно в хранителния продукт и да е достатъчно висока. Обръщайте хранителните продукти или ги разбърквайте, за да се затоплят равномерно, и спазвайте даденото време за изравняване на температурата при затопляне, размразяване, печене. Времето за изравняване на температурата е време за почивка, през което температурата се разпределя равномерно в продукта.

► Опасност от нараняване вследствие на горещи хранителни продукти. При затопляне на хранителни продукти топлината се произвежда директно в хранителния продукт и съдът остава по-студен (изключение: огнеупорна керамика). Съдът се затопля само от топлината, отдадена от хранителните продукти. След изваждането на хранителните продукти проверете дали те са с желаната температура. Не се ориентирайте по температурата на съда! **Внимавайте температурата да бъде поносима, особено при затоплянето на бебешки храни!** След затоплянето разбъркайте бебешката храна добре или я разклатете, след което я опитайте, за да не се изгори бебето.

► Микровълновият режим на работа  не е подходящ за почистване и дезинфекция на предмети за битова употреба, тъй като при него се получават високи температури. Може да се изгорите при изваждането на предметите.

► Съществува опасност от нараняване вследствие образуването на свръхналягане в затворени съдове или бутилки. В затворените съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

Никога не нагрявайте хранителни продукти или течности в затворени съдове или бутилки. Отваряйте съдовете предварително, а при бебешките шишета отстранявайте капчката и биберона.

► При варене, особено при притопяне на течности в режим на работа Microwave , може да се достигне дори температурата на кипене, преди да се образуват типичните мехурчета от пара. Течността не завира равномерно. Това забавяне на кипването може да доведе до експлозивоподобно изкипяване и при изваждане на съда има опасност да се изгорите от горещата течност. При неблагоприятни обстоятелства налягането може да стане толкова силно, че вратата да се отвори сама.

Разбъркайте течността преди затопляне или кипване. След загреване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на нагряването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.

► Ако загревате яйца без черупката, след приготвянето под въздействието на високото налягане жълтъкът може да се пръсне. Затова, преди да сложите яйцето във фурната, пробийте многократно ципата на жълтъка.

► Ако нагрявате яйца с черупката, счупете последната веднага след изваждане на яйцата от работната камера. Варете яйца с черупка само в работен режим “Готвене на пара”  или със съответната автоматична програма. Не затопляйте твърдо сварени яйца в микровълнов режим на работа.

► Ако загревате или готвите хранителни продукти с твърда ципа или обвивка като домати, наденички, необелени картофи, патладжани, те могат да се пръснат. Предварително пробийте многократно тези продукти или ги резнете, за да може да излиза възникващата пара.

► Възглавнички, запълнени със зърна, костилки от череши или гел, както и други подобни предмети, могат да се възпламенят дори след като бъдат извадени от работната камера. Не ги нагрявайте никога в микровълнов режим на работа .

► Оставете вратата на уреда затворена, ако продуктите в работната камера започнат да отделят дим, за да задушите евентуално появяващите се пламъци. Прекъснете процеса, като изключите комбинираната фурна с пара и извадите щепсела от контакта. Отворете вратата едва когато димът бъде изтеглен.

Указания за безопасност и предупреждения

► При съдове с кухи дръжки и копчета на капаците влагата може да проникне в кухините. Вследствие на изпарението на течността се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия (изключение: ако кухините са достатъчно добре обезвъздушени).

В режим на работа Microwave  не използвайте съдове с кухи дръжки и копчета на капаците.

► В режим на работа Microwave  и в режими на работа с микровълнова функция съдовете от пластмаса, които не са пригодени за микровълнова фурна, могат да се разрушат и да повредят фурната.

Не употребявайте съдове от метал, алуминиево фолио, прибори, съдове с метално покритие, съдове от оловен кристал, купи с наъбен ръб, термочувствителни съдове от пластмаса, дървени съдове, метални щипки, щипки от пластмаса или хартия с тел отвътре, както и пластмасови чаши с неотстранени докрай алуминиеви капачки (вижте глава “Микровълнов режим на работа”, раздел “Избор на съдове”).

► Опасност от пожар вследствие на съдове от запалими материали. Пластмасовите съдове за еднократна употреба трябва да отговарят на посочените в глава “Микровълнов режим на работа”, раздел “Избор на съдове” характеристики.

Не оставяйте комбинираната фурна с пара без надзор, когато затопляте или готвите хранителни продукти в съдове за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали.

► Термоопаковките съдържат в себе си, наред с другото, тънко алуминиево фолио, което отразява микровълните. Вследствие на това хартията, която обгръща алуминиевото фолио, може да се нагрее толкова силно, че да се запали.

Не затопляйте в режимите на работа с микровълнова функция хранителни продукти в термоопаковки като напр. пликите за пилета на грил.

► Ако използвате паровата фурна без храна, която се готви, или с неправилно зареждане в работен режим Microwave , паровата фурна може да се повреди.

Винаги използвайте стъклената тава в работния режим Microwave , включително като поставка за малки форми за печене.

Не използвайте работния режим Microwave  за подгръване на грънчарски съдове или за сушене на билки.

Почистване и грижа

- ▶ 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.
- ▶ Решетките за поставяне се слагат в пластмасови втулки. Проверете втулките за повреди. Докато не смените втулките, не използвайте режими на работа с микровълни.
- ▶ 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.

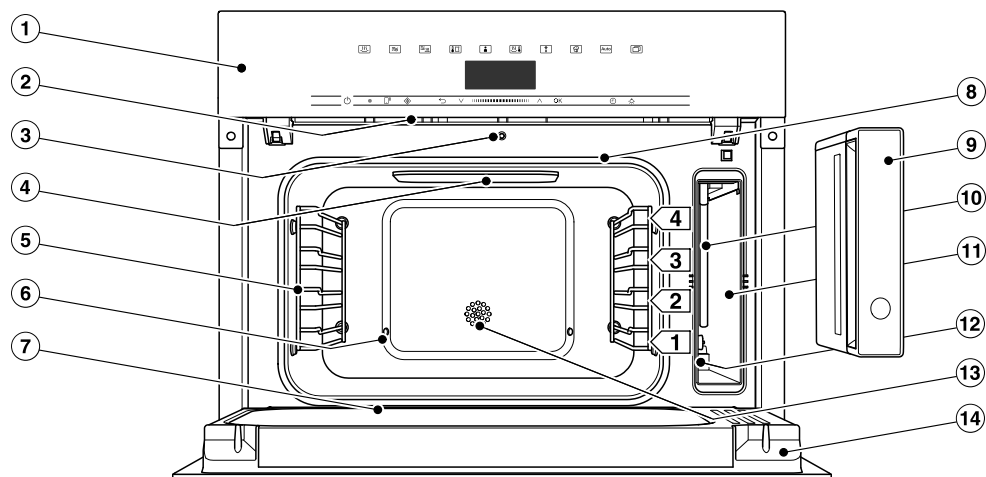
Изхвърляне на употребяван уред

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 Автоматично отваряне на вратата, комбинирано с функцията за отвеждане на парата
- ④ LED осветление на работната камера
- ⑤ Решетки за поставяне с 4 нива
- ⑥ Вход за парата
- ⑦ Тава за оттичане
- ⑧ Уплътнение на вратата
- ⑨ Воден резервоар с разглобяема защита срещу преливане
- ⑩ Смукателна тръба
- ⑪ Отделение за поставяне на водния резервоар
- ⑫ Табелка с данни
- ⑬ Температурен датчик
- ⑭ Врата

Преглед

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

Табелка с данни

Табелката с данни се намира в отделението за поставяне на водния резервоар.

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

Можете да намерите идентификатора на модела и фабричния номер (SN) и върху малката табелка, която се вижда на предната рамка при отворена врата.

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

Доставени принадлежности

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

DMGS 100-30



1 стъклена тава

Стъклената тава е подходяща за всички работни режими.

В режим на работа “Готвене с пара” можете да използвате стъклената тава за събиране на капещата течност.

В режима на работа Microwave  **винаги** използвайте стъклената тава, включително като поставка за малки форми за печене.

375 x 394 x 30 mm (Ш x Д x В)

Максималната товароносимост на стъклената тава е 8 kg.

Стъклената тава може да се повреди от големи температурни колебания.

Не поставяйте горещата стъклена тава върху студени повърхности, напр. работен плот от гранит или плочки, а върху подходяща подложка.

Металната скара и съдове за готвене могат да доведат до образуване на искри в работния режим Microwave . Паровата фурна може да се повреди.

Не използвайте металната скара и съдовете за готвене на пара в работния режим Microwave .

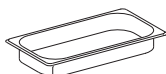
Можете да използвате скарата и съдовете за готвене в работния режим Rapid steam cooking  и във всички работни режими с пара.

Метална скара



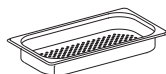
1 скара за поставяне на собствени гърнчарски съдове

DGG 50-40



1 неперфориран съд за готвене
Вместимост 2,2 l/
полезна вместимост 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (Ш x Д x В)

DGGL 50-40



2 перфорирани съда за готвене
Вместимост 2,2 l/
полезна вместимост 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (Ш x Д x В)

Таблетки за отстраняване на котлен камък

За отстраняване на котления камък на работната камера

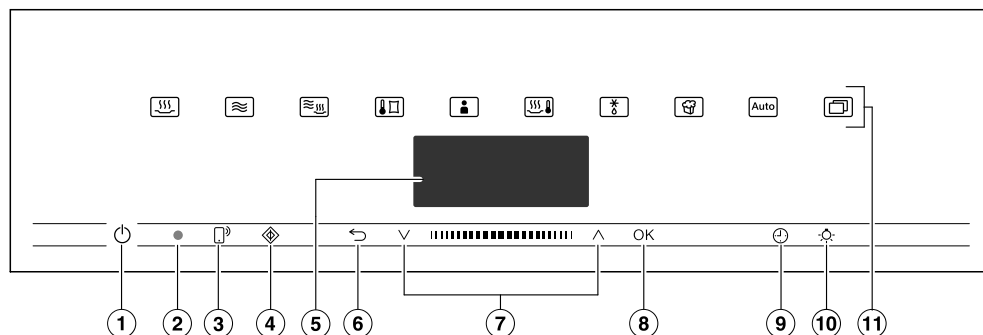
Готварската книга на Miele "Готвене на пара"

Най-добрите рецепти от тестовата кухня на Miele

Готварската книга на Miele „Кипване и затопляне“

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 Сензорен бутон
За стартиране на функцията Quick MW
- ⑤ Дисплей
За показване на часа и на информация за управлението
- ⑥ Сензорен бутон
За връщане една стъпка назад и за промяна на точки от менюто по време на процеса на готвене
- ⑦ Поле за навигация с бутони със стрелки и
За превъртане в списъците за избор и промяна на стойности
- ⑧ Сензорен бутон **OK**
За извикване на функции и запазване на настройки
- ⑨ Сензорен бутон
За настройка на продължителност на кратковременен процес, време за готвене или време за стартиране и край на процеса на готвене
- ⑩ Сензорен бутон
За включване и изключване на осветлението на работната камера
- ⑪ Сензорни бутони
За избор на режими, автоматични програми и настройки

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, времента 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“.

Панел за управление

Сензорни бутони под дисплея

Сензорен бутон	Функция
	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. Докато свети този сензорен бутон, можете да управлявате комбинираната фурна с пара през Вашето мобилно устройство (вижте глава „Settings“, раздел „Miele@home“).
	С този сензорен бутон стартирате функцията Quick MW. Процесът на готвене протича с предварително настроена микровълнова мощност от 600 W и продължителност на готвене от 1 минута (вижте глава “Quick MW”). С многократно докосване на този сензорен бутон можете постепенно да увеличавате продължителността на готвене. Тази функция може да се използва само ако не протича друг процес на готвене.
	В зависимост от това, в кое меню се намирате, с този сензорен бутон Вие се връщате във висшестоящо меню или в главното меню. 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.
	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. Стойности и настройки, маркирани със светъл фон, можете да промените посредством бутоните със стрелки или областта между тях.
OK	Когато на дисплея функциите са маркирани със светъл фон, можете да ги извикате със сензорния бутон OK. След това можете да промените избраната функция. Запомнете промените, като ги потвърдите с OK. Когато на дисплея се появи информационен прозорец, потвърдете с OK.

Панел за управление

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

Символи

На дисплея могат да се появят следните символи:

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

Принцип на управление

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 бутон със стрелка, списъкът за избор продължава да се движи автоматично, докато не пуснете бутона.

- Потвърдете избора с *OK*.

Промяна на настройка в списъка за избор

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

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

- Потвърдете с *OK*.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Промяна на настройка с лента със сегменти

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

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

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

- Потвърдете избора с *OK*.

Настройката се запамятава. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Избор на работен режим или функция

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

- Докоснете сензорния бутон за желания работен режим или функция.

Сензорният бутон върху панела за управление свети в оранжево.

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

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 запаметява. Вие се връщате във висшестоящо меню.

Въвеждане на букви

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

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

Избраният знак се появява в горния ред.

Съвет: Можете да използвате максимално 10 знака.

C  можете да изтривате знаците един по един.

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

Името се запаметява.

Активиране на MobileStart

- Изберете сензорния бутон , за да активирате MobileStart.

Сензорният бутон  светва. Можете да управлявате 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

Режим на работа “Готвене с пара”

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. Евентуално може да се наложи добавяне на вода по време на процеса на готвене. Ако вратата се отваря по време на процеса на готвене, разходът на вода се увеличава.

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 намираща остатъчна вода, която се изпомпва обратно към водния резервоар. След всеки процес на готвене с пара изпразвайте водния резервоар.

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 настроите препоръчителната температура на стъпки от по 5 °C, при готвене с вакуумиран плик на стъпки от по 1 °C (вижте глава “Настройки”, раздел “Препоръчителни температури”).

Време за готвене

Можете да настроите 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.

Микровълнов режим на работа

Начин на функциониране

В комбинираната фурна с пара е вграден магнетрон, който преобразува електрическия ток в електромагнитни вълни (микровълни). Тези вълни се разпределят равномерно в работната камера и допълнително се отразяват от металните ѝ стени.

Така микровълните проникват в хранителния продукт от всички страни. Хранителните продукти се състоят от много молекули. Под въздействие на микровълните тези молекули (преди всичко водните) започват силно да трептят. По този начин хранителният продукт се затопля отвън навътре. Колкото повече вода съдържа храната, толкова по-бързо се нагрива или пече.

Предимства на микровълновата функция

- С микровълновата функция продуктите могат, общо взето, да се пекат без добавяне или с добавяне на малко течност или мазнина.
- Времето за размразяване, затопляне или готвене е по-кратко в сравнение с времето при ползване на готварски плот или фурна.

Когато използвате фурната с неправилно зареждане в работен режим, Microwave  фурната може да се повреди.

Винаги използвайте стъклената тава в работния режим Microwave , включително като поставка за по-малки форми за печене.

Описание на функцията

Избор на съдове

За да могат микровълните да проникнат в хранителния продукт, съдът трябва да ги пропуска. Микровълните проникват през порцелан, стъкло, картон, пластмаса, но не проникват през метал. Затова не използвайте метални съдове или съдове, които съдържат метал. Металът отразява микровълните, затова могат да възникнат искри и микровълните не се абсорбират.

 Съществува опасност от нараняване вследствие образуването на свръхналягане в затворени съдове или бутилки.

В затворени съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

Никога не нагрявайте твърди или течни хранителни продукти в затворени съдове или бутилки.

Отваряйте съдовете предварително, а при бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.

 Опасност от пожар поради неподходящи съдове за готвене в режим Microwave .

Съдове, които не са пригодени за микровълнова фурна, могат да се разрушат и да повредят фурната. В режим на работа Microwave  използвайте само съдове, които са подходящи за микровълнов режим.

Материалът и формата на използвания съд влияят на времето за затопляне и готвене.

Доказано добър ефект имат кръгли и овални плоски съдове. В съдове с такива форми затоплянето на хранител-

ните продукти е по-равномерно в сравнение със затоплянето в ъгловати съдове.

Подходящи съдове

 Опасност от пожар вследствие на запалими материали.

Съдовете за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали могат да се възпламенят и да повредят комбиниранията фурна с пара.

Не оставяйте комбинираната фурна с пара без надзор, когато затопляте или готвите хранителни продукти в съдове за еднократна употреба от пластмаса, хартия или други запалими материали.

Можете да използвате следните съдове и материали:

- Огнеустойчиво стъкло и стъклена керамика
Изключение: Кристално стъкло, тъй като съдържа олово и може да се напука.
- Порцелан
 - без метална декорация
Металната декорация (например златен ръб или кобалтово синьо) може да образува искри.
 - без кухи дръжки и елементи
В кухините може да попадне влага, вследствие на което при изпаряването ще се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия.
- Нерисувана керамика и керамика с бои под глазурата

 **Опасност от нараняване вследствие на нагорещен съд.**
Керамиката може да се нагорещи. Ползвайте кухненски ръкавици, когато използвате керамични съдове.

- Пластмасови съдове и съдове за еднократна употреба от пластмасата в режим на работа Microwave 

Съвет: Откажете се от ползването на съдове за еднократна употреба заради опазването на околната среда.

Пластмасовите съдове и пликосе за готвене, които не са топлоустойчиви, могат да се деформират и да влязат в съединение с хранителния продукт.

Използвайте само пластмасови съдове и пликосе за готвене, устойчиви на високи температури. Пластмасовите съдове и пликосе за готвене трябва да издържат на температури най-малко 110 °C.

- Съдове за микровълнова фурна
В специализираните магазини се предлагат пластмасови съдове специално за микровълнова фурна.
- Пластмасови съдове от стиропор
За кратковременно затопляне на хранителни продукти
- Пластмасови пликосе
Използвайте за затопляне и печене на съдържанието само след като перфорирате в тях дупки. Дупките позволяват на парата да излиза. Така се предотвратява покачване на налягането и спукване на плика. Освен това се предлагат и специални пликосе за печене на пара, които не се налага да пробивате сами. Моля, спазвайте указанията върху опаковката.

- Пликосе и ръкави за печене
Спазвайте указанията за употреба на производителя.

 **Опасност от пожар вследствие на метални части.**

Метални части като клипсове, както и пластмасови и хартиени щипки с тел отвътре могат да нагряят запалимите материали толкова силно, че последните да се възпламенят. Не използвайте метални клипсове или щипки от пластмаса и хартия с тел отвътре.

- **Скарата и съдовете за готвене**, включени в доставката, принципно са **подходящи само** за процеси на готвене в режим Rapid steam cooking , както и в режими за работа без микровълни.
- Алуминиеви съдове без капак за размразяване и затопляне на готови ястия
Хранителните продукти се нагряват само отгоре. Ако прехвърлите готовото ястие от алуминиевия съд в съд, подходящ за микровълнова фурна, разпределението на топлината ще е по-равномерно като цяло.

При използването на алуминиеви съдове и фолия може да се чуе пукане и да се образуват искри. Затова не слагайте алуминиевите съдове върху стъклената тава. Алуминиевите съдове и фолия не трябва да се докосват до стените на работната камера и трябва да са на най-малко 2 cm от тях.

- Метални шишчета и щипки
Парчето месо трябва да е много по-голямо от металните шишчета и щипки.

Описание на функцията

Неподходящи съдове

При съдове с кухи дръжки и копчета на капаците влагата може да проникне в кухините. Вследствие на изпарението на течността се образува високо налягане, което може да разруши кухините с експлозия (изключение: ако кухините са достатъчно добре обезвъздушени). Не използвайте за готвене съдове с кухи дръжки и копчета на капаците.

Следните съдове и материали **не** могат да се използват:

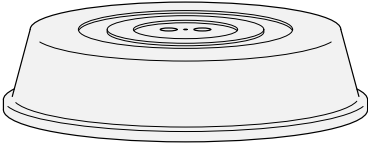
- Метални скари (включително скарата, включена в доставката) принципно **не** са подходящи за режим на работа Microwave .
- Контейнери от метал и неръждаема стомана (включително съдът за готвене, включен в доставката) принципно **не** са подходящи за режим на работа Microwave .
- Алюминиево фолио
Изключение: При неравномерни парчета месо, напр. птиче месо, ще постигнете равномерно размразяване, затопляне или готвене, ако за последните минути покриете по-тънките части с малки парчета алуминиево фолио.
- Метални клипсове или закопчалки от пластмаса и хартия с тел отвътре
- Пластмасови чаши с недокрай отстранени алуминиеви капачки
- Кристално стъкло
- Прибори и съдове с метална декорация (напр. златен ръб, кобалтово синьо)

- съдове с кухи дръжки и елементи
- Пластмасови съдове от меламин
Меламинът поглъща енергия и вследствие на това се нагорещява. При закупуването се информирайте от какъв материал са пластмасовите съдове.
- Пластмасови съдове и пликове за готвене, неустойчиви на високи температури
- Дървени съдове
По време на процеса на готвене водата в дървения съд се изпарява. Вследствие на това дървото изсъхва и се образуват пукнатини.

Позициониране на гърнчарските съдове във фурната

- Поставете стъклената тава на ниво 1.
- Сложете гърнчарските съдове с храната в средата на стъклената тава.

Предпазен капак



Съвет: Предпазен капак можете да закупите в търговската мрежа.

- Той предотвратява прекомерното изпускане на водна пара, особено при по-продължително нагряване.
 - Той ускорява процеса на затопляне на хранителните продукти.
 - Той предотвратява изсъхването на хранителните продукти.
 - Той предпазва работната камера от замърсяване.
- По време на процеса на готвене в режим Microwave  използвайте стъклен или пластмасов капак, подходящ за микровълнова фурна.

Алтернативно можете да използвате прозрачно фолио, подходящо за микровълнова фурна (обикновеното кухненско фолио може да се деформира и да влезе в контакт с хранителните продукти вследствие на топлината).

Капакът за микровълнова фурна не трябва да прилепва прекалено плътно до съда. При по-малък диаметър на съдовете може да се случи така, че водната пара да не може да излезе. Капакът започва да се нагорещява прекалено много и може да се стопи.

Използвайте съдове с достатъчно голям диаметър.

- **Не** използвайте капак за загреване на следните хранителни продукти:
- Хранителни продукти с панировка
- Хранителни продукти, които трябва да се затоплят или готвят в режим Rapid steam cooking 

Описание на функцията

Стъклена тава

Работни/Използване при готвене на пара:

Когато готвите в перфорирани съдове за готвене на пара, поставяйте стъклената тава на ниво 1.

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

Когато стъклената тава е поставена на дъното на фурната, кондензатът не може да се изпарява достатъчно добре.

Поставете стъклената тава на ниво 1.

Работен режим Microwave :

винаги използвайте стъклената тава на ниво 1, включително като поставка за малки форми за печене.

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.

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

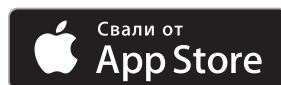
Използването на приложението Miele зависи от достъпността на услугите Miele@home във Вашата държава.

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

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

Приложение Miele

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



Първо пускане в експлоатация

Основни настройки

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



Опасност от нараняване 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 желаните език.
- Потвърдете с **OK**.

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

Настройка на местоположението

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

Настройване на Miele@home

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

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

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

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

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

Дисплеят и приложението Miele Vi насочват през следващите стъпки.

Настройване на датата

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

Настройване на часа

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

Настройка на твърдостта на водата

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

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

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

Завършване на първото пускане в експлоатация

- Следвайте евентуалните по-нататъшни указания на дисплея.

Първото пускане в експлоатация е завършено.

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

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
Quick MW	Power level Duration
Popcorn	Duration
Keeping warm	Steam cooking On Off * Microwave On Off *
Steam reduction	On* Off
Recommended temperatures	
Recommended power levels	

* Фабрична настройка

Опция от менюто	Възможни настройки
Water hardness	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
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 power levels 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 парова фурна:

- On
Актуалният час се показва на дисплея винаги. Тази настройка води до повишена консумация на енергия. Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | On, всички сензорни бутони реагират на докосването веднага. Ако изберете допълнително настройката Display | QuickTouch | Off, трябва да включите паровата фурна, за да можете да я обслужвате.
- Off
Дисплеят е тъмен, за да се пести енергия. Трябва да включите паровата фурна, за да можете да я обслужвате.
- Night dimming
Часът се показва на дисплея само от 5 часа до 23 часа. През останалото време дисплеят е тъмен. Тази настройка води до повишена консумация на енергия.

Clock format

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

Set

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

Display

Brightness

Яркостта на дисплея се представя чрез лента със сегменти.

- 
максимална яркост
- 
минимална яркост

QuickTouch

Изберете как да реагират сензорните бутони, когато паровата фурна е изключена:

- On
Ако сте избрали допълнително настройката Time | Show | On или Night dimming, сензорните бутони реагират и тогава, когато паровата фурна е изключена. Тази настройка води до повишена консумация на енергия.
- Off
Независимо от настройката Time | Show сензорните бутони реагират само когато паровата фурна е включена, също и за известно време след изключване на паровата фурна.

Settings

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).

Quick MW

За незабавното стартиране на микровълновата функция предварително са настроени микровълнова мощност от 600 W и продължителност на готвене 1 минута.

- Power level
Можете да настроите микровълновата мощност да бъде 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W или 1000 W.
- Duration
Максималната продължителност на готвене, която можете да настроите, зависи от избраната микровълнова мощност:
80–300 W: максимално 10 минути
450–1000 W: максимално 5 минути

Popcorn

За незабавното стартиране на микровълновата функция за приготвяне на пуканки предварително трябва да настроите микровълнова мощност 850 W и време на готвене 2:50 минути. Това съответства на указанията за приготвяне на пуканки на микровълнова фурна на повечето производители.

Можете да настроите време на приготвяне максимално 4 минути.

Микровълновата мощност е с фиксирана настройка и не може да се променя.

Keeping warm

След приключване на процеса на готвене с тази функция *Keeping warm* можете да поддържате сготвения продукт топъл. Продуктът, който сте сготвили, се поддържа топъл с предварително настроени температура или микровълнова мощност максимално 15 минути. Можете да прекъснете фазата за поддържане на топлината с отваряне на вратата или докосване на сензорните бутони.

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

Steam cooking

- On

Функцията *Keeping warm* е включена. Ако се готви с температура над около 80 °C, тази функция се задейства след около 5 минути. Продуктът, който сте сготвили, се поддържа топъл с температура 70 °C.

- Off

Функцията *Keeping warm* е изключена.

Microwave

- On

Функцията *Keeping warm* е включена. Ако се готви с микровълнова мощност най-малко 450 W и време за готвене най-малко 10 минути, тази функция се задейства след около 5 минути. Продуктът, който сте сготвили, се поддържа топъл с микровълнова мощност 150 W.

- Off

Функцията *Keeping warm* е изключена.

Steam reduction

- On

Ако се готви с температура над 80 °C, малко преди да изтече времето за готвене вратата на комбиниранията 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.

Settings

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**.

Recommended power levels

Ако често работите с мощност, различна от препоръчаната, по-целесъобразно е препоръчителната мощност да се промени.

Можете да промените препоръчителните мощности за режим на работа Microwave  и за комбинирания работен режим от готвене на пара и микровълни Rapid steam cooking .

След като извикате опцията на менюто, се появява списъкът за избор на работни режими със съответната препоръчителна мощност.

- Microwave :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- Rapid steam cooking :
80 W, 150 W, 300 W
- Изберете желанния режим на работата.
- Променете препоръчителната мощност.
- 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 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 mg/l Ca^{2+} или ppm (mg Ca^{2+} /l).

Можете да настроите степен на твърдост 1 °dH и 70 °dH. Фабрично настроената твърдост е 21 °dH.

■ Настройте местната твърдост на водата.

■ Потвърдете с **OK**.

Твърдост на водата		Съдържание на калций mg/l Ca^{2+} или ppm (mg Ca^{2+} /l)	Настройка
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8

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

Settings

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 настроите по-нататък кратковременен процес, както и да използвате функцията "MobileStart".

Блокировката на включването се запазва и след спиране на тока.

- On

Блокировката на включването се активира. За да можете да 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 за 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.

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 *OK* и задържите в продължение най-малко на 4 секунди.
- Off
Демонстрационният режим се деактивира, ако докоснете сензорния бутон *OK* 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 power levels
Променените микровълнови мощности се връщат на фабричните настройки.
- Recommended temperatures
Променените препоръчителни температури се връщат на фабричните настройки.

Operating hours

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

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.

Настройване 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 OK.

Кратковременният процес се запаметява.

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 OK.

Акустичните и оптичните сигнали се изключват.

Промяна на кратковременен процес

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

Появява се кратковременният процес.

- Променете кратковременния процес.
- Потвърдете с OK.

Промененият кратковременен процес се запаметява.

Изтриване на кратковременен процес

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

Кратковременният процес се изтрива.

Главно меню и подменюта

Меню	Препоръчител- на стойност	Област
Режими на работа		
Steam cooking 	100 °C	40–100 °C
Microwave 	1000 W	80–1000 W
Rapid steam cooking 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
User programmes 		
Reheat 		
Steam cooking	100 °C	80–100 °C
Microwave	450 W	450–1000 W
Defrost 		
Steam cooking	60 °C	50–60 °C
Microwave	150 W	80–150 W
Popcorn 		
Automatic programmes 		
Further 		
Blanching	—	—
Menu cooking	—	—
Bottling	90 °C	80–100 °C
Disinfect items	—	—
Prove dough	—	—
Eco Steam cooking	100 °C	40–100 °C
Maintenance		
Descale		
Soak		
Settings 		
Operating hours		

Ако поставите гърнчарските съдове с храната в работен режим

Microwave  директно върху дъното на фурната, паровата фурна може да се повреди.

В работен режим Microwave  поставяйте стъклената тава на ниво 1, а гърнчарските съдове **винаги** върху стъклената тава.

- Включете комбиниранията фурна с пара.

Появява се главното меню.

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

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

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

- Поставете продуктите за готвене в работната камера.
- Изберете желанния режим на работа.

Появява се режимът на работа. В зависимост от режима на работа последователно се появяват препоръчителната мощност, препоръчителната температура и времето за готвене.

- При необходимост променете препоръчителните стойности за процеса на готвене и настройте времето за готвене.

Можете да промените препоръчителните стойности и по-късно през сензорния бутон .

- Потвърдете всяко въвеждане с **ОК**. С потвърждаване на температурата Вие стартирате процеса на готвене в режими на работа **без** микровълнова функция.

В режимите на работа с микровълнова функция се появява обобщение на настройките и Start се маркира в светъл фон.

- Стартирайте процеса на готвене в режими на работа с микровълнова функция със сензорния бутон **ОК**.

Във всички режими на работа се появяват настроените стойности и процесът на готвене започва.

Ако сте настроили температура, можете да проследите покачването на температурата. При първото достигане на избраната температура прозвучава сигнал.

Генерирането на микровълни спира, ако прекъснете процеса на готвене или отворите вратата. Можете да продължите процеса със сензорния бутон **ОК**.

- След процеса на готвене изберете сензорния бутон на избрания режим на работа, за да прекъснете процеса.

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

При процеса на готвене с пара при отваряне на вратата може да излезе голямо количество гореща пара. Може да се изгорите на парата. Отстъпете една крачка назад и изчакайте, докато горещата пара се разсее.

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

Почистване на комбинираната фурна с пара

 **Опасност от нараняване** вследствие на горещата вода.

След приключване на даден процес на готвене с пара във водния резервоар се намира гореща остатъчна вода, с която има опасност да се изгорите.

При изваждането и поставянето отвън на водния резервоар внимавайте той да не се обърне.

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

Внимавайте при поставянето защитата срещу преливане да се фиксира на мястото си с щракване.

- 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
- Power level
- Duration

Промяна на стойностите и настройките

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

Програмата продължава по-нататък с променените стойности или настройки.

Промяна на температурата

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

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

Програмата продължава по-нататък с променената зададена температура.

Управление

Промяна на микровълновата мощност

Вие можете да промените микровълновата мощност в режим на работа Microwave  и в режим на работа Rapid steam cooking .

Можете да настройвате препоръчителната мощност през Further  | Settings  | Recommended power levels трайно според Вашите лични навици на ползване.

- Изберете сензорния бутон .
- Изберете Power level и потвърдете с **OK**.
- Променете микровълновата мощност през полето за навигация.

зависимост от режима на работа можете да настроите следните микровълнови мощности: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Потвърдете с **OK**.

Start се показва на светъл фон.

- Изберете сензорния бутон **OK**.

Програмата продължава по-нататък с променената микровълнова мощност.

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

Съвет: В режими на работа с пара можете да настройвате времето за готвене също и директно през полето за навигация.

В процес на готвене с пара времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената температура.

Ако се пече с температура над 80 °C, малко преди да изтече времето за готвене на дисплея се появява *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 автоматичното отваряне на вратата се върне в изходното си положение. Не натискайте автоматичното отваряне на вратата с ръка, защото това ще го повреди.

Промяна на настроените времена за готвене

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

Тази опция от менюто не се появява, когато искате да промените времето за готвене в режимите на работа с микровълнова функция, тъй като винаги трябва да има настроено време за готвене.

Времето се показва на светъл фон.

- Променете настроеното време.

- Потвърдете с *OK*.

- Изберете сензорния бутон , за да се върнете към менюто на избрания режим на работа.

- Продължете процеса на готвене в режими на работа с микровълнова функция със сензорния бутон *OK*.

При спиране на тока настройките се изтриват.

Съвет: Можете да промените времето за готвене през полето за навигация.

Изтриване на настроените времена за готвене

В режим на работа с микровълнова функция можете да изтриете само настроените времена за *Finish at* и *Start at*. Винаги трябва да има настроено време за готвене.

- 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 режим на работа.

Ако в режим на работа **без** микровълнова функция изтриете *Duration*, настроените времена за *Finish at* и *Start at* също се изтриват.

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

Съвет: В режими на работа с пара можете да изтривате времето за готвене също през полето за навигация.

Прекратяване на процеса на готвене в режими на работа с микровълнова функция

Можете да прекратите процес на готвене в режими на работа

Microwave  и Rapid steam cooking 

и да задържите времето за готвене.

Докато тече времето за готвене, Stop се показва на светъл фон.

■ Изберете сензорния бутон **OK**.

Процесът на готвене се прекъсва и времето за готвене се задържа.

Start се показва на светъл фон.

■ Изберете сензорния бутон **OK**.

Процесът на готвене продължава и времето за готвене продължава да тече.

Прекратяване на процеса на готвене в режими на работа с пара

Когато отворите вратата, процесът на готвене в режимите за готвене с пара се прекъсва. Нагревателят на работната камера се изключва. Настроениите времена за готвене се запамятват.



Опасност от нараняване вследствие на гореща пара.

При отваряне на вратата може да излезе голямо количество гореща пара. Може да се изгорите на парата.

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



Опасност от нараняване вследствие на горещите повърхности и горещите сготвени продукти.

Комбинираната фурна става гореща по време на експлоатация. Има опасност да се изгорите на работната камера, решетките за поставяне, аксесоарите и сготвените продукти.

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 горещото ястие да не се разлее.

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 се 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*.

Quick MW и Popcorn

Тези функции могат да се използват само ако не протича друг процес на готвене.

Винаги използвайте стъклената тава.

Quick MW

Ако изберете сензорния бутон , микровълновата фурна стартира с определени микровълнова мощност и продължителност на готвене, например за затопляне на течности.

Предварително са настроени микровълнова мощност 600 W и продължителност на готвене 1 минута.

Вие можете да промените микровълновата мощност и продължителността на готвене. Максималната продължителност на готвене, която може да се настрои, зависи при това от избраната микровълнова мощност (вижте глава "Settings", раздел "Quick MW").

■ Изберете сензорния бутон .

С многократен избор можете да увеличавате времето на готвене стъпка по стъпка.

Появява се оставащото време.

Можете да преустановите процеса на готвене по всяко време със сензорния бутон **OK** и да го продължите или да го прекъснете със сензорния бутон .

След края на процеса на готвене се появява **Finished** и прозвучава сигнал.

■ Изберете сензорния бутон .

Появява се главното меню.

Popcorn

Ако изберете сензорния бутон , микровълновата фурна стартира с определени микровълнова мощност и време на готвене.

Предварително са настроени микровълнова мощност 850 W и време на готвене 2:50 минути. Това съответства на указанията за приготвяне на пуканки на микровълнова фурна на повечето производители.

Можете да настроите време на приготвяне максимално 4 минути. Микровълновата мощност е твърдо настроена и не може да се променя (вижте глава „Settings“, раздел „Popcorn“).

Вземете под внимание данните относно времето за готвене, дадени върху опаковката от съответния производител. При необходимост променете предварителната настройка за времето.

■ Изберете сензорния бутон .

Появява се оставащото време.

Можете да преустановите процеса на готвене по всяко време със сензорния бутон **OK** и да го продължите или да го прекъснете със сензорния бутон .

Съдовете за еднократна употреба от хартия или други запалими материали могат да се възпламенят и да повредят комбинираната фурна с пара.

По време на процеса на готвене не оставяйте комбинираната фурна с пара без надзор и съблюдавайте указанията върху опаковката.

След края на процеса на готвене се появява **Finished** и прозвучава сигнал.

■ Изберете сензорния бутон .

Появява се главното меню.

Важните неща, които е необходимо да се знаят за готвенето с пара

В главата “Важните неща, които е необходимо да се знаят за готвенето с пара”, ще намерите общовалидни указания. Ако за отделните хранителни продукти и/или видове приложения трябва да се обърне внимание на специфични 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.
- Поставяйте 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.

Стъклена тава

Когато готвите в перфорирани съдове за печене, поставяйте стъклената тава на ниво 1. Капещата течност може да се събира в нея и можете лесно да я отстраните.

Когато стъклената тава е поставена на дъното на работната камера, кондензатът не може да се изпарява достатъчно добре.

Поставяйте стъклената тава на ниво 1.

Важните неща, които е необходимо да се знаят за готвенето с пара

Ниво за поставяне

Можете да изберете за съда за готвене и за скарата всяко произволно ниво на поставяне и да готвите едновременно 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 между съдовете едно свободно ниво.

Вкарвайте съдовете за готвене, скарата и стъклената тава винаги между пръчките на едно ниво, за да ги подсигурите срещу преобръщане.

Дълбоко замразени продукти

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

Температура

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

Време за готвене

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

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

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

Готвене с течност

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

Собствени рецепти

Хранителните продукти и ястията, които се готвят в тенджера, 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.

Eco Steam cooking

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

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

При нужда можете да продължите да готвите.

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

Настройка

Further  | Eco Steam cooking

Указания относно таблиците за готвене

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

Избор на време на готвене

Посочените времена за готвене са ориентировъчни стойности.

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

Готвене на пара

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 перфорирани 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

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

Готвене на пара

Зеленчуци	🕒 [min]
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

Риба

Пресни продукти

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

Дълбоко замразени продукти

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

Подготовка

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

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

Съд за готвене

Намаслете перфорираните съдове за готвене.

Ниво 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 съомга.

За приготвяне на риба в сос или бульон.

Време на приготвяне

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

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

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

Готвене на пара

Препоръки

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

Настройки

Automatic programmes  | Fish | ... |

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата

Готвене на пара

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

🌡️ температура, 🕒 време за приготвяне

Готвене на пара

Месо

Пресни продукти

Пригответе месото както обикновено.

Дълбоко замразени продукти

Размразявайте дълбоко замразено месо преди готвене (вижте глава “Размразяване с пара”).

Подготовка

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

Време на приготвяне

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

Препоръки

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

Настройки

Automatic programmes  | Meat | ... |
или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

Готвене на пара

Месо	🕒 [min]
Джолан на шайби, покрит с вода	110–120
Варен свински джолан	135–140
Филе от пилешки гърди	8–10
Джолан	105–115
Предни ребра, покрити с вода	110–120
Телешки кебап	3–4
Каселер на шайби	6–8
Агнешко рагу	12–16
Бройлер	60–70
Пуешки руладини	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

Готвене на пара

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 | ... |
Steam cooking

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

	 : 	 [min]
Дългозърнест ориз		
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
Кръглозърнест ориз		
Ориз с мляко	1 : 2,5	30
Ризото	1 : 2,5	18–19

 :  Съотношение ориз : течност,
 продължителност на готвене

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

Готвене на пара

Макарони/тестени изделия

Сухи продукти

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

Удължете зададеното от производителя време на готвене с ок. 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
Тортилини	2
Сух продукт, покрит с вода	
Лентови макарони	14
Фиде	8

 Време на приготвяне

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

Готвене на пара

Бобови растения, изсушени

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

Леща не трябва да се накисва.

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

Настройки

Automatic programmes  | Pulses | ... |

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне

Ненакиснат		
	Съотношение Бобови растения: течност	⌚ [мин]
Сух боб		
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
Леща		
Кафява леща	1 : 2	13–14
Червена леща	1 : 2	7
Грах		
Жълт грах	1 : 3	110–130
Зелен грах, белен	1 : 3	60–70

⌚ Време на приготвяне

Готвене на пара

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 приготвяте ястия с яйца, напр. яйчен крем.

Настройки

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

или

Steam cooking 

Температура: 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

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

 Време на приготвяне

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

Готвене на пара

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. Спазвай-
те 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

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 накснете 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 пара

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

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

Време на приготвяне

Ако препоръчаната температура се повиши, времето за готвене се съкращава с около 1/3.

Пример

Времена за готвене на хранителните продукти

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

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

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

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

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

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

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

Приготвяне на меню

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

Готвене във вакуум (Sous-vide)

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

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

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

Използвайте само пресни и здрави хранителни продукти.

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

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

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

Не използвайте вакуумната торбичка многократно.

Вакуумирайте продуктите само с уред с вакуумираща камера.

Важни указания за използване

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

- Използвайте по-малко сухи и пресни подправки, отколкото при традиционното готвене, тъй като тук влиянието им върху вкуса на храната е по-интензивно.
Можете да сготвите храната и без подправки и да овкусите едва след това.
- Чрез прибавяне на сол, захар и течности се намалява времето 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.

Готвене във вакуум (Sous-vide)

- 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.
- 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 °C. 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.

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 °C. 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.

Готвене във вакуум (Sous-vide)

Използване на режим на работа Sous-vide

- Измийте продуктите за готвене със студена вода и ги подсушете.
- Поставете продуктите във вакуумиран плик и при необходимост добавете подправки или течност.
- Вакуумирайте продуктите с вакуумираща камера.
- Поставете стъклената тава на ниво 1.
- За оптимален резултат от готвенето поставете скалата на ниво 2.
- Поставете вакуумираните продукти на скалата (при няколко торбички – една до друга).
- Изберете Sous-vide .
- Ако е необходимо, променете препоръчителната температура.
- Потвърдете с **OK**.
- При необходимост 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		
Риба				
Филе от треска, дебелина 2,5 cm		x	54	35
Филе от съомга, дебелина 2–3 cm		x	52	30
Филе от морски дявол		x	62	18
Филе от бяла риба, дебелина 2 cm		x	55	30
Зеленчуци				
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
Плодове				
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
Други				
Боб, бял, на киснат 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*	
Месо					
Патешки гърди, цели		х	66	72	35
Агнешко гръбче с кост			58	62	50
Стек от говеждо филе, дебелина 4 cm			56	61	120
Стек от говежди бут, дебелина 2,5 cm			56	—	120
Свинско филе, цяло		х	63	67	60

🌡️ температура, 🕒 време за приготвяне

* Степен на готвене

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

Притопляне

Затопляйте зелени зеленчуци, напр. алабаш и цветно зеле, само със сос. Без сос при притопляне те могат да добият неприятен зелен привкус и си-во-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 °C.

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

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

Настройки

Sous-vide 

Температура: вижте таблицата

Време: вижте таблицата

Готвене във вакуум (Sous-vide)

Притопляне в режим на работа Sous-vide

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

Хранителен продукт	🌡️ [°C]		⌚ ² [min]
	средно изпечено ¹	добре изпечено ¹	
Месо			
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
Зеленчуци			
Розички карфиол, средни до големи ³	85		15
Алабаш, на резени ³	85		10
Плодове			
Ананас, на парчета	85		10
Други			
Боб, бял, наиснат в съотношение 1 : 2 (боб : течност)	90		10
Лук шалот, цели глави	85		10

🌡️ Температура, 🕒 време

¹ 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.

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

³ Притопляйте само в сос.

Затопляне с пара

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 междувременно.

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 загревайте цели големите парчета, например печено, а разделяйте на порции в чинии.
- Разполовявайте целите парчета, например пълнените чушки, руладите или кнедлиите.
- 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 скалата или в съд за готвене.

Настройките

Reheat  | Steam cooking 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]
Зеленчуци	
Моркови Карфиол Алабаш Боб	6–7
Гарнитури	
Макарони Ориз	3–4
Картофи, разполовени по дължина	12–14
Кнедли	15–17
Месо и птици	
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
Риба	
Риба филе, дебелина 2 cm	6–7
Риба филе, дебелина 3 cm	7–8
Ястия в чиния	
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
Бистра супа	2–3
Гювеч	4–5

🕒 Време

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

Размразяване с пара

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.

Исключения: Кайма и дивеч 50 °C.

Подготовка/последваща обработка

При необходимост за размразяване отстранете опаковката.

Исключения: 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  | Steam cooking

или

Steam cooking 

Температура: вижте таблицата

Време за размразяване: вижте таблицата

Време за изравняване на температурата: 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]
Млечни продукти				
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
Плодове				
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
Зеленчуци				
замразени в блок	300 g	60	20–25	10–15
Риба				
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
Готови ястия				
Месо, зеленчуци, гарнитура/ гювеч/супи	480 g	60	20–25	10–15
Месо				
Печено, на шайби	по 125–150 g	60	8–10	15–20
Кайма	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Други приложения

Замразен продукт	Количество	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
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
Птиче месо				
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
Печива				
Многолистно тесто/тесто с мая	–	60	10–12	10–15
Сладки/сладкиши от кексово тесто	400 g	60	15	10–15
Хляб/хлебчета				
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 максимум 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 комбинираната 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 желания хранителен продукт.

В зависимост от хранителния продукт следват запитвания за големината, телото 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.

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

- Когато готвите капещи или оцветяващи хранителни продукти в перфориран съдове за готвене, поставете 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 на пример ябълките на парчета.

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

Зеленчуци

Измийте, почистете и нарежете зеленчуците.

Бланширайте зеленчуците преди консервиране, за да запазят цвета си (вижте глава “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 разпреди 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.

Други приложения

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]
Ягодови плодове		
Касис	80	50
Цариградско грозде	80	55
Червени боровинки	80	55
Костилкови плодове		
Череша	85	55
Джанки	85	55
Сливи	85	55
Праскови	85	55
Сливи ренглоти	85	55
Семкови плодове		
Ябълки	90	50
Ябълков мус	90	65
Дюли	90	65
Зеленчуци		
Боб	100	120
Бакла	100	120
Краставици	90	55
Червено цвекло	100	60
Месо		
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.

Други приложения

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).

Разглобете бебешкото шише на съставните му части. Сглобете 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

Затопляне на мокри кърпи

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

Настройки

Automatic programmes  | Special | Heat damp flannels
или

Steam cooking 
Температура: 70 °C
Време на готвене: 2 минути

Разтопяване на желатин

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

Приготвяне на кисело мляко

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

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

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

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

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

Киселото и прясното мляко трябва да имат еднаква масленост.

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

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

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

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

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

Настройки

Automatic programmes  | Special | Make yoghurt

или

Steam cooking 

Температура: 40 °C

Време: 5:00 часа

Възможни причини за лоши резултати

Киселото мляко не е плътно:

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

Отделила се е течност:

Бурканите са били местени, киселото мляко не е било охладено достатъчно бързо.

Киселото мляко е на бучки:

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

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.

- Нарежете 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

Rapid steam cooking

Можете да размразявате, затопляте и готвите ястията в режим Rapid steam cooking  с комбинация от пара и микровълни.

Във фазата на нагриване работната камера се загрява до настроената температура първо само в режим на работа “Готвене с пара”. Когато тази температура бъде достигната, се включва микровълновата функция и парогенераторът и магнетронът остават включени заедно през цялата фаза на готвене.

Както и при чист режим “Готвене с пара”, времето за готвене започва да тече едва когато е достигната настроената температура.

Комбинираният режим Rapid steam cooking  има предимството, че хранителните продукти

- имат по-кратко време за готвене, тъй като се пекат по-бързо в сравнение с чист режим “Готвене с пара”
- не прегарят и не изсъхват, както при чист микровълнов режим,
- могат да бъдат размразени и затоплени в рамките на един процес на готвене,
- по време на процеса на готвене не трябва да се разбъркват

Размразяване и затопляне в режим на работа “Бързо готвене”

	 [W]	 [min]	 [°C]	Съдове за готвене
Затопляне на ястия в чиния^{1, 2}				
Нудели с доматиен сос, 400 g (съотношение 5 : 3)	300	7–8	90	дълбока чиния
Фрикадели с картофено пюре и червено зеле, 450 g	300	11	85	дълбока чиния
Размразяване и затопляне^{1, 2}				
замразени говеци/супи, 250 g	300	10–11	95	Купа
замразени говеци/супи, 500 g	300	15–16	90	Купа

 микровълнова мощност,  време,  температура

¹ Не използвайте капак.

² Поставете хранителните продукти върху стъклената тава на ниво 1.

Варене на небелени картофи (твърди при варене)

- Поставете стъклената тава на ниво 1.
- Наредете измитите небелени картофи един до друг в перфориран съд за готвене.

Настройките

Automatic programmes  | Vegetables | Potatoes | Unpeeled potatoes | Firm | ... | Rapid steam cooking

или

Rapid steam cooking 

Микровълнова мощност/температура: 80 W + 100 °C

Време на готвене: вижте таблицата

Големина на картофите	Количество		 [min]
малки (40–60 g)	200 g (4 броя)	2	15
	600 g (12 броя)	2	18
	1000 g (20 броя)	2	21
средни (90–110 g)	200 g (2 броя)	2	18
	600 g (6 броя)	2	21
	1000 g (10 броя)	2	24
големи (140–160 g)	300 g (2 броя)	2	22
	600 g (4 броя)	2	25
	900 g (6 броя)	2	29

 ниво,  време за готвене

Rapid steam cooking

Варене на 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.

Съд за готвене

Използвайте неперфориран съд за готвене.

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 | ... | Rapid steam cooking

или

Rapid steam cooking 

Микровълнова мощност/температура: вижте таблицата

Време на готвене: вижте таблицата

	Съотношение Ориз : течност	Добавка	 ⁴ ₁	 [W]	 [min]	 [°C]
Ориз басмати	1 : 2	Сол	2	300	9	100
Бланширан ориз	1 : 2	Сол	2	150	17	100
Ориз с мляко	1 : 3	Захар ¹	2	150	21	100

⁴₁ ниво,  микровълнова мощност,  време на готвене,  температура

¹ Добавете след процеса на готвене.

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

За размразяване и затопляне на хранителни продукти препоръчваме да настроите като цяло следните микровълнови мощности:

 [W]	Размразяване
80	много чувствителни хранителни продукти: масло, сметанови торти и торти с маслен крем, сирена и кашкавали
150	всички останали хранителни продукти
	Затопляне
450	Бebешки и детски храни
600	различни хранителни продукти, дълбоко замразени готови ястия, които не трябва да се зачервяват
850	
1000	Напитки

 микровълнова мощност

Необходимото време зависи от състава, количеството и изходната температура на хранителните продукти. Времената са указани в таблиците на следващите страници.

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

Defrost

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

 **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.

Препоръки

- Оставете замразения продукт без опаковката в стъклената тава да се размрази. При по-големи количества сложете замразените хранителни продукти в подходящ за микровълнова съд и сложете съда в стъклената тава.
- Дълбоко замразените готови ястия можете едновременно да размразявате и затопляте. Съблюдавайте указанията върху опаковката.

Размразяване на замразени храни

Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

- Поставете замразения продукт в средата на стъклената тава на ниво 1.
- При необходимост го покрийте.
- Изберете Defrost .
- Изберете Microwave и потвърдете с ОК.

- Променете препоръчителната мощност, ако е необходимо, и потвърдете с ОК.

- Променете времето за размразяване, ако е необходимо, и потвърдете с ОК.

Start се показва на светъл фон.

- Стартирайте процеса със сензорния бутон ОК.
- По време на размразяването: Разбъркайте, обърнете или пренаредете хранителните продукти. Бъркайте ги от външните слоеве към средата, тъй като периферията се затопля по-бързо.

Времето за изравняване на температурата е време за почивка, през което температурата се разпределя равномерно в продукта.

- След размразяване оставайте хранителните продукти да постоят няколко минути на стайна температура, за да се разпредели топлината равномерно в тях.

Алтернативни настройки

Microwave 

Микровълнова мощност: вижте таблицата

Време за размразяване: вижте таблицата

Време за изравняване на температурата: вижте таблицата

Указания относно таблицата

Спазвайте посочените микровълнова мощност, време на готвене и време за изравняване на температурата. При това трябва да вземете под внимание състава, количеството и изходната температура на хранителните продукти.

Избиране на времена

- Избирайте принципно средната продължителност.

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

Размразяване в микровълнов режим на работа

Замразен продукт	Количество	 [W]	 [min]	 [min]	Разбъркване/ обръщане/ пренареждане	Капак
Млечни продукти						
Сметана	250 ml	80	14	10–15	на всеки 5 минути	да
Масло	250 g	80	12–14	5–10	след половината от времето	да
Сирене/кашкавал на резени	250 g	80	6–7	10–15; Отделяне на отделните резени сирене и кашкавал един от друг	след 3 минути	не
Мляко	500 ml	150	22–23	5–10	2 пъти след всеки 7 минути	да
Сладкиши/печива						
Пясъчен сладкиш (1 парче)	100 g	150	1–2	5–10	–	да
Пясъчен сладкиш (1 парче)	300 g	150	3–4	10–15	след половината от времето	да
Плодов сладкиш (3 парчета)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	след 5 минути	да
Маслен сладкиш (3 парчета)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	след половината от времето	да
Сметанова торта/торта с крем (1 парче)	100 g	80	3–4	10–15	–	да
Сметанова торта/торта с крем (3 парчета)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	след половината от времето	да
Хлебчета (4 броя)	4 x около 50 g	150	4–5	5–10	след половината от времето	не

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

Замразен продукт	Количество	 [W]	 [min]	 [min]	Разбъркване/ обръщане/ пренареждане	Капак
Плодове						
Ягоди, малини	150 g	80	11–12	5–10	след половината от времето	да
Касис	250 g	80	13–14	5–10	след половината от времето	да
Сливи	500 g	150	13–15	5–10	след половината от времето	да
Месо						
Кайма от говеждо месо	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 пъти след всеки 10 минути	не
Пиле	1000 g	150	25–28	10–15	на всеки 10 минути	не
Зеленчуци						
Грах	250 g	150	9–10	5–10	след половината от времето	да
Аспержи	250 g	150	11–12	5–10	след 5 минути	да
Боб	500 g	150	16–17	5–10	2 пъти след всеки 5 минути	да
Червено зеле (за да се раздели на пор- ции)	500 g	150	18–19	5–10	2 пъти след всеки 5 минути	да
Спанак (за да се раздели на порции)	300 g	150	14–15	10–15	2 пъти след всеки 5 минути	да

 микровълнова мощност,  време за размразяване,  време за изравняване на температурата

Reheat

Задължително обърнете внимание на главата “Указания за безопасност и предупреждения”, раздел “Употреба по предназначение”.

 **Опасност от нараняване** вследствие на горещи хранителни продукти.

Деца могат да се изгорят от твърде топли бебешки и детски храни. Затопляйте бебешките и детските храни само за 60–70 секунди с 450 W.

След затоплянето непременно разбърквайте хранителните продукти, особено бебешките и детските храни, или ги разклащайте, след което опитайте храната, за да не се изгорят детето.

 **Съществува опасност от нараняване** вследствие образуването на свръхналягане в затворени съдове или бутилки.

В затворени съдове или бутилки при нагряване се образува налягане, което може да доведе до експлозия.

Никога не нагрявайте хранителни продукти или течности в затворени съдове или бутилки. Отваряйте съдовете предварително, а при бебешките шишета отстранявайте капачката и биберона.

Опасност от нараняване вследствие на горещи течности.

При варене, особено при притопляне на течности в режим на работа Microwave , може да се достигне дори температурата на кипене, преди да се образуват типичните мехурчета от пара. Течността не завира равномерно.

Това забавяне на кипването може да доведе до експлозивоподобно изкипяване и при изваждане на съда има опасност да се изгорите от горещата течност. При неблагоприятни обстоятелства налягането може да стане толкова силно, че вратата да се отвори сама.

Разбъркайте течността преди затопляне или кипване.

След загревяване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера.

По време на нагряването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

Препоръки

- Винаги слагайте капак, освен когато затопляте напитки и ястия с панировка.
- Вземете под внимание, че хранителни продукти с изходна температура около 5 °C (температура на хладилник) имат нужда от повече време за затопляне в сравнение с продукти със стайна температура.
- Ако се съмнявате, че хранителните продукти не са достатъчно затоплени, увеличете времето допълнително.
- Дълбоко замразените готови ястия можете едновременно да размразявате и затопляте. Съблюдавайте указанията върху опаковката.

Затопляне на хранителни продукти

Използвайте съдове, които са пригодени за микровълнова фурна.

- Поставете хранителните продукти, които искате да затоплите, върху стъклената тава на ниво 1.
- При необходимост ги покрийте.
- Изберете Reheat .
- Изберете Microwave и потвърдете с ОК.
- Променете препоръчителната мощност, ако е необходимо, и потвърдете с ОК.
- Променете времето, ако е необходимо, и потвърдете с ОК.

Start се показва на светъл фон.

- Стартирайте процеса със сензорния бутон ОК.
- По време на затоплянето: Разбъркайте, обърнете или пренаредете хранителните продукти. Бър-

кайте ги от външните слоеве към средата, тъй като периферията се затопля по-бързо.

 **Опасност от изгаряне поради горещи повърхности.**

Комбинираната фурна става гореща по време на експлоатация. Има опасност да се изгорите на работната камера, решетките за поставяне и аксесоарите. От долната страна на съда могат да се образуват единични капки вода.

При работа в горещата работна камера или при изваждане на съда слагайте кухненски ръкавици.

Времето за изравняване на температурата е време за почивка, през което температурата се разпределя равномерно в продукта.

- След затоплянето оставяйте хранителните продукти да постоят няколко минути на стайна температура, за да се разпредели топлината равномерно в тях.

Алтернативни настройки

Microwave 

Микровълнова мощност: вижте таблицата

Време: вижте таблицата

Време за изравняване на температурата: вижте таблицата

Указания относно таблицата

Спазвайте посочените микровълнова мощност, време на готвене и време за изравняване на температурата. При това трябва да вземете под внимание състава, количеството и изходната температура на хранителните продукти.

Избиране на времена

- Избирайте принципно средната продължителност.

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

Затопляне в микровълнов режим на работа

Хранителен продукт	Количество	 [W]	 [min:s]	 [min]	Разбъркване/ обръщане/ пренареждане	Капак
Напитки¹						
Кафе, температура за пиене 60–65 °C	1 чаша (200 ml)	1 000	1:10–1:20	–	преди затоплянето	не
Мляко, температура за пиене 60–65 °C	1 чаша/ канче (200 ml)	1 000	1:20–1:30	–	преди затоплянето	не
Кипване на вода	1 чаша (125 ml)	1 000	1:40–1:50	–	преди затоплянето	не
Бебешко шише (мляко)	около 200 ml	450	1:30–1:40	1	преди консумация	не
Греяно вино, грог, температура за пиене 60–65 °C	1 чаша/ канче (200 ml)	1 000	1:00–1:10	–	преди затоплянето	не
Хранителен продукт²						
Детски храни (стайна температура)	1 чаша (190 g)	450	1:00–1:10	1	преди консумация	не
Котлет, печен	200 g	600	4:20–4:50	1	след половината от времето	не
Риба филе, печено	200 g	600	3:50–4:20	1	след половината от времето	не
Печено със сос	200 g	600	4:50–5:20	1	след половината от времето	да
Гарнитури	250 g	600	3:40–4:10	1	след половината от времето	да
Зеленчуци	250 g	600	3:50–4:20	1	след половината от времето и преди консумация	да
Сос за печено	250 g	600	4:10–4:40	1	след половината от времето и преди консумация	да

Размразяване и затопляне в микровълнов режим

Хранителен продукт	Количество	 [W]	 [min:s]	 [min]	Разбъркване/обръщане/пrenaреждане	Капак
Супа/гювеч	250 g	600	4:00–4:30	1	след половината от времето и преди консумация	да
	500 g	600	7:00–7:30	1	след половината от времето и преди консумация	да

 микровълнова мощност,  време,  време за изравняване на температурата

- ¹ Избягнете забавяне на кипването, като разбъркате течността преди загреването. След загреване изчакайте най-малко 20 секунди, преди да извадите съда от работната камера. По време на загреването можете допълнително да сложите в съда стъклена пръчка или подобен предмет, ако разполагате с такъв.
- ² Времената важат за хранителни продукти с изходна температура около 5 °C. За хранителни продукти, които обикновено не се съхраняват в хладилник, се изхожда от стайна температура около 20 °C. Затопляйте хранителните продукти (с изключение на бебешките храни и чувствителните разбити сосове) до температура 70–75 °C.

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 автоматични програми

- Изберете Automatic programmes .

Появява се списъкът за избор.

- Изберете желаната категория (напр. Fish).

Появяват се възможните в избраната категория автоматични програми.

- Изберете желаната автоматична програма.
- Следвайте указанията на дисплея.

Съвет: Чрез  Info можете, в зависимост от процеса на готвене, да извиквате напр. информацията 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 съомга от 250 g или десет парчета съомга 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 .

Автоматични програми

- 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 .

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, като например режим на работа, температура и време на готвене.
- Можете да въведете името на програмата, което е посочено във Вашата рецепта.

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

Други възможности за съставяне на собствени програми:

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

След това въведете име на програмата.

Съставяне на собствени програми

- Изберете User programmes .

- Изберете Create programme.

Сега можете да зададете настройките за първата стъпка от готвенето.

Следвайте указанията на дисплея:

- Изберете и потвърдете желаните настройки.

- 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 по-късен 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.

User programmes

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 запазили със собствени имена, не могат да бъдат променяни.

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

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

- Потвърдете с OK.

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

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]	 ⁴¹	 [°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 ³	100	3
Капацитет на уреда					
Грах (8.3)	4x DGGL 1/2–40L	съответно 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ ниво(нива),  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.

Тестови ястия за приготвяне на меню¹ (в режим на работа “Готвене на пара”)

Тестово ястие	Съд за готвене	Количество [g]	 ⁴²	 [°C]	Височина [cm]	 [min]
Картофи, твърди при варене, на четвъртини ³	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	—	17
Филе от сьомга, дълбоко замразено, без размразяване	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Броколи	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	—	4

⁴ ниво,  температура,  време за готвене

- ¹ Относно начина на действие вижте глава „Готвене с пара”, раздел “Приготвяне на меню — ръчно”.
- ² Поставете стъклената тава на ниво 1.
- ³ Поставете първото тестово ястие (картофите) в студената работна камера (преди да започне фазата на загряване).

Данни за изпитвателните лаборатории

Тестови ястия съгласно EN 60705 (режим “Бързо готвене” ¹)

Тестово ястие	 ⁴² ₁	 [W]	 [°C]	 [min]	 [min]	Бележка
Яйчен крем, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Съд: вижте описание 12.3.1.2 и приложение В, размери на горния ръб 250 x 250 mm, печете отворено
Пясъчен сладкиш, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Съд: вижте описание 12.3.2.2 и приложение В, външен диаметър на горния ръб 220 mm, печете отворено

⁴ ниво,  микровълнова мощност,  температура,  време за размразяване или готвене,  време за изравняване на температурата

- 1 Комбиниран режим от готвене на пара и микровълни.
- 2 Използвайте стъклената тава като поставка.
- 3 Поставете тестовото ястие в студената работна камера (преди да започне фазата на загряване).
- 4 Оставете тестовото ястие да постои на стайна температура. През това време температурата се разпределя по-равномерно в хранителния продукт.

Тестови ястия съгласно EN 60705 (режим на работа с микровълнова функция ¹)

Тестово ястие	 ⁴¹ ₁	 [W]	 [min]	 ² [min]	Бележка
Яйчен крем, 1 000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Съд: вижте описание 12.3.1.2 и приложение В, размери на горния ръб 250 x 250 mm, печете отворено
Пясъчен сладкиш, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Съд: вижте описание 12.3.2.2 и приложение В, външен диаметър на горния ръб 220 mm, печете отворено
Смес с кайма, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Съд: вижте описание 12.3.3.2 и приложение В, размери на горния ръб 250 x 124 mm, печете отворено, сложете съда напречно в работната камера
Размразяване на месо (кайма от говеждо месо), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Съд: вижте описание 13.3.2 и приложение В, размразявайте отворено, след изтичане на половината от времето обърнете
Малини, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Съд: вижте описание A.3.2.2, размразявайте отворено

⁴ ниво,  микровълнова мощност,  време за размразяване или готвене,  време за изравняване на температурата

- 1 Използвайте стъклената тава като поставка.
- 2 Оставете тестовото ястие да постои на стайна температура. През това време температурата се разпределя по-равномерно в хранителния продукт.

Почистване и грижа

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

Комбинираната фурна става гореща по време на експлоатация. Има опасност да се изгорите на работната камера, решетките за поставяне и аксесоарите.

Първо оставете работната камера, решетките за поставяне и аксесоарите да се охладят, преди да започнете почистването.

 **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.

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 при определени обстоятелства да доведат до счупване на стъклата.

Използвайте за почистването само битови препарати за миене.

Отстранявайте остатъците от почистващи препарати незабавно.

Не използвайте алифатни почистващи и миещи препарати, съдържащи въглеродороди. Вследствие на тях е възможно уплътненията да се надут.

Силни замърсявания могат при определени обстоятелства да повредят комбинираната фурна с пара.

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

При дефектен уред във включено състояние могат да излязат микровълни, които представляват опасност за потребителя.

Проверете вратата и уплътнението ѝ за повреди. Докато уредът не бъде ремонтиран от техник от Центъра за обслужване на клиенти, не използвайте режими на работа с микровълни.

■ 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 стъклокерамични 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 на работната камера

Почиствайте и подсушавайте внимателно работната камера, уплътнението на вратата, тавата 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 всяко почистване бършете с чиста вода, докато не отстраните всички остатъци от миещия препарат.
- След това подсушавайте повърхностите с кърпа.

Почистване и грижа

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

- След всеки процес на готвене с пара вадете водния резервоар.
- Снемете защитата срещу преливане.
- Изпразнете водния резервоар.
- След това го изплакнете на ръка и го подсушете, за да избегнете по него да останат остатъци от варовик.
- Поставете обратно защитата срещу преливане на водния резервоар. Внимавайте при поставянето защитата срещу преливане да се фиксира на мястото си с щракване.

Почистване на аксесоарите

Всички принадлежности могат да се мият в съдомиялна машина.

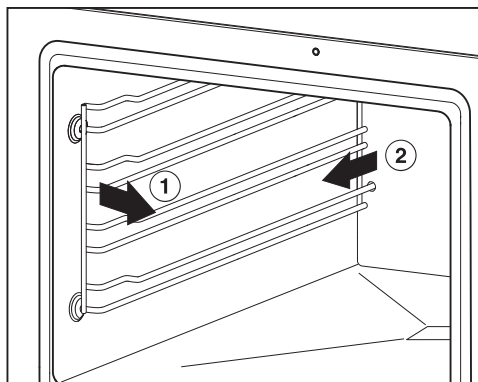
Почистване на стъклената тава, скалата, съдовете за готвене

- Измивайте и подсушавайте стъклената тава, скалата и съдовете за готвене след всяко ползване.

- 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 отпред 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 ги отново внимателно.

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

Решетките за поставяне се слагат в пластмасови втулки. Проверете втулките за повреди.

Ако втулките са повредени, не използвайте микровълнови режими на работа, докато не ги подмените.

Maintenance

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

Отстраняване на котлен камък

Ние препоръчваме за отстраняване на котления камък да използвате таблетките за отстраняване на котлен камък на Miele (вижте “Допълнително закупувани аксесоари”). Те са разработени специално за продукти 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 експлоатация. Когато е достигнат моментът за по-

чистване на котления камък, на дисплея се показва броят на оставащите цикли на готвене. Броят се само процесите на готвене с пара. След последния оставащ цикъл на готвене на пара 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.

- Включете комбинираната фурна с пара и изберете Further  | Maintenance | Descale.

На дисплея се появява указанието Please wait. Подготвя се процесът на отстраняване на котления камък. Това може да продължи няколко минути. Когато подготовката приключи, ще получите указание да напълните водния резервоар.

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

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 иначе процесът трябва да бъде стартиран отново.

Почистване и грижа

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

- Следвайте инструкциите на дисплея.

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

Приключване на процеса на отстраняване на котления камък

- Изключете паровата фурна.
- Извадете водния резервоар и снемете защитата срещу преливане.
- Изпразнете и подсушете водния резервоар.
- Оставете фурната да се охлади.
- След това подсушете фурната.
- Затворете вратата едва когато фурната е напълно суха.

Накисване

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

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

Процесът на накисване трае около 10 минути.

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 сервиса.

На интернет страница www.miele.bg/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. ■ Изключете комбинираната фурна с пара и след няколко минути я включете отново. ■ Ако съобщението за грешка все още се показва, потърсете сервиса.
На дисплея се появява съобщение, което не е изброено в тази таблица.	Възникнала е грешка в електрониката. ■ Прекъснете електрическото захранване на комбинираната фурна с пара за около 1 минута. ■ Ако след възстановяване на електрозахранването проблемът продължава да се появява, се свържете с центъра за обслужване на клиенти.

Какво да правим, когато ...

Неочаквано поведение

Проблем	Причина и отстраняване
Работната камера не се загрива.	Активиран е демонстрационен режим. Комбинираната фурна с пара може да се управлява, но нагриването на работната камера не функционира. ■ Деактивирайте демонстрационния режим (вижте глава “Настройки”, раздел “Търговец”).
	Работната камера се е затоплила от работата на монтирано под нея подгриващо чекмедже. ■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.
След преместване комбинираната фурна с пара не превключва от фазата на загриване към фазата на готвене.	Температурата на кипене на водата се е променила, тъй като надморската височина на новото място на поставяне се различава от тази, на старото, с най-малко 300 метра. ■ За адаптиране на температурата на кипене на водата изпълнете процедура за отстраняване на котления камък (вижте глава “Почистване и поддръжка”, раздел “Maintenance”).
По време на работа излиза необичайно много пара или пара на различни места от обичайните.	Вратата не е правилно затворена. ■ Затворете вратата.
	Уплътнението на вратата не прилепва коректно. ■ Притиснете уплътнението на вратата отново така, че да прилепва равномерно отвсякъде.
	Уплътнението на вратата е повредено, например има пукнатини. Уплътнението на вратата трябва да се смени. ■ За смяна на уплътнението на вратата потърсете центъра за обслужване на клиенти. ■ До подмяната му не използвайте режими на работа/функции с микровълни.
Функциите Start at и Finish at не се изпълняват.	Температурата в работната камера е много висока, например след края на процес на готвене. ■ Отворете вратата и оставете работната камера да се охлади.
	При програмите за поддръжка тези функции принципно не се предлагат.

Проблем	Причина и отстраняване
Сензорните бутони не реагират.	Вие сте избрали настройката Display QuickTouch Off. Така при изключена комбинирана фурна с пара сензорните бутони не реагират. ■ 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.
	Комбинираната фурна с пара не е свързана към електрическата мрежа. ■ Проверете дали мрежовият щепсел на комбинираната фурна с пара е включен в контакта. ■ Проверете дали не се е задействал предпазителят на електроинсталацията. Свържете се с електротехник или със сервиза на Miele.
	Възникнал е проблем в управлението. ■ Натиснете бутона Вкл./Изкл.  и задръжте, докато дисплеят се изключи и комбинираната фурна с пара се рестартира.

Шумове

Проблем	Причина и отстраняване
По време на работа и след изключване на комбинираната фурна с пара се чува шум (бръмчене).	Този шум не показва дефект на уреда. Той се появява при подаване и изпомпване на водата.
След изключване се чува шум от вентилатор.	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.
При повторното пускане се появява свистящ звук.	След затваряне на вратата се извършва изравняване на налягането, при което може да се появи свистящ звук. Звукът не показва дефект на уреда.

Какво да правим, когато ...

Незадоволителен резултат

Проблем	Причина и отстраняване
След изтичане на зададеното време при микровълнов режим на работа  хранителният продукт не се е затоплил или запекъл достатъчно.	След прекъсване на процеса микровълновият режим не се стартира отново. ■ Стартирайте процеса отново, докато хранителният продукт не се затопли или запече достатъчно.
	При готвене или затопляне с микровълнова функция е настроено прекалено кратко време. ■ Проверете дали за зададената микровълнова мощност е избрана правилната продължителност. Колкото по-ниска е микровълновата мощност, толкова по-голяма трябва да бъде продължителността.
	Когато в камерата има прекалено малко продукти, с цел самозащита комбинираната фурна с пара автоматично намалява мощността, докато мощността не стане адекватна на съответното зареждане. На дисплея продължава да се показва мощността, която е настроена първоначално. ■ Стартирайте процеса отново с по-ниска микровълнова мощност, докато хранителният продукт не се затопли или запече достатъчно.
След затопляне или готвене в микровълнов режим на работа  хранителният продукт изстива прекалено бързо.	Вследствие на свойствата на микровълните топлината се образува първо в периферните слоеве на хранителния продукт, и едва след това във вътрешността му. Ако хранителният продукт се загрява с висока микровълнова мощност, той става горещ отвън, но в сърцевината все още не е затоплен. При последващото изравняване на температурата хранителният продукт става по-топъл в сърцевината и по-студен отвън. ■ Избирайте ниска микровълнова мощност и съответно по-дълга продължителност, особено при затопляне на хранителни продукти с различен състав, например при приготвяне на меню.

Проблем	Причина и отстраняване
Във функция “Пуканки” пуканките са се разпукнали  недостатъчно (по-малко от половината).	Работната камера е била прекалено топла и/или прекалено влажна. ■ Оставете работната камера да изстине и/или я подсушете с кърпа.
	Времето на готвене е било прекалено кратко. ■ Променете предварителната настройка за времето. Можете да настроите време на приготвяне максимално 4 минути (вижте глава “Настройки”, раздел “Пуканки”).

Какво да правим, когато ...

Общи проблеми и технически неизправности

Проблем	Причина и отстраняване
Уредът не може да се включи.	Предпазителят е изключил. ■ Активирайте предпазителя (относно минималната защита вижте табелката с данни). Възможно е да е възникнала техническа неизправност. ■ Разединете уреда за около 1 минута от електрическата мрежа, като – изключите прекъсвача на съответния предпазител/развиете напълно предпазителя със стопяема жичка или – изключите защитния прекъсвач на утечен ток (дефектнотоковата защита). ■ 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 сервизната служба.
Осветлението на работната камера не функционира.	Лампата е дефектна. ■ Потърсете сервиза, ако трябва да се смени лампата.
След по-дълги процеси на готвене в микровълнов режим на работата  работната камера се пълни с много влага.	Комбинираната фурна с пара и микровълнова функция е пълноценен конвектомат. Работната камера е изцяло паронепропусклива. Обикновената микровълнова фурна, напротив, е отворена въздушна система. Поради паронепропускливата работна камера при по-продължителни процеси на готвене в микровълнов режим  по страничните стени и вътрешната страна на вратата се образува кондензат. Количеството кондензат зависи от продължителността на готвене и от водното съдържание на хранителния продукт.

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

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

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

Съдове за готвене

Miele предлага богат спектър от съдове за готвене. По своята функционалност и размери те са перфектно съгласувани с уредите на Miele. По-подробна информация за отделните продукти ще намерите на интернет страницата на Miele.

Съдовете за готвене **не** са подходящи за режим на работа Microwave .

- перфорирани съдове за готвене в различни размери
- неперфорирани съдове за готвене в 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

Друго

Скарата **не** е подходяща за микровълнов режим на работа Microwave .

- Скара
- Стъклена тава

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

Гаранция

Периодът на гаранцията е 2 години.

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

Контакт при неизправности

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

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

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

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

Табелката с данни се намира в отделението за поставяне на водния резервоар. Можете да намерите идентификатора на модела и фабричния номер и върху малката табелка, която се вижда на предната рамка при отворена врата.

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.

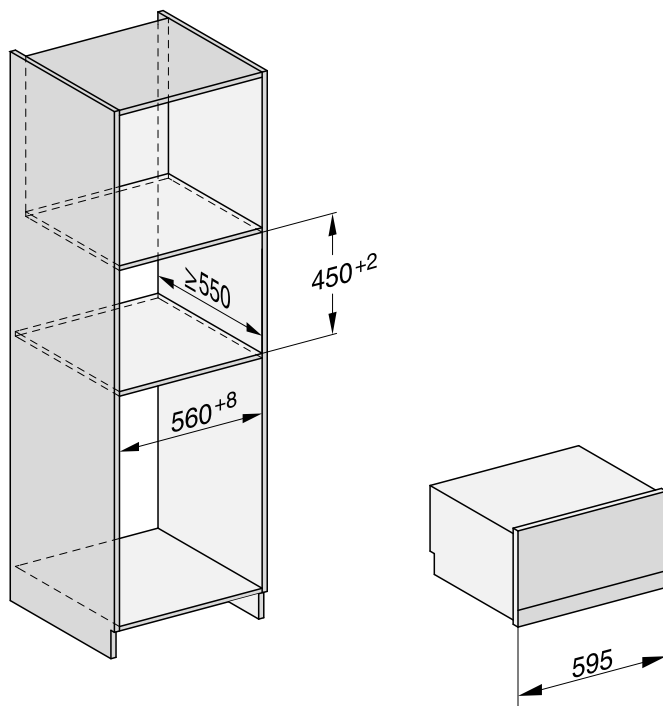
Монтаж

Монтажни размери

Всички размери са указани в mm.

Вграждане във висок шкаф

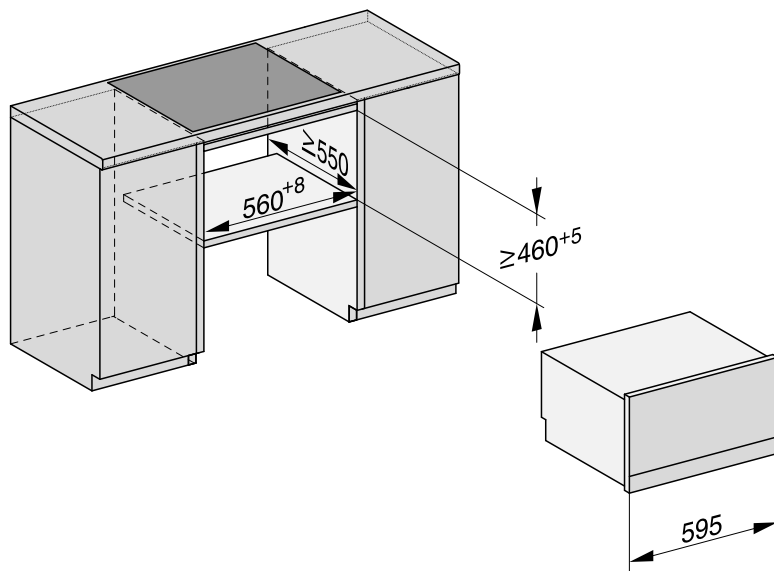
Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.



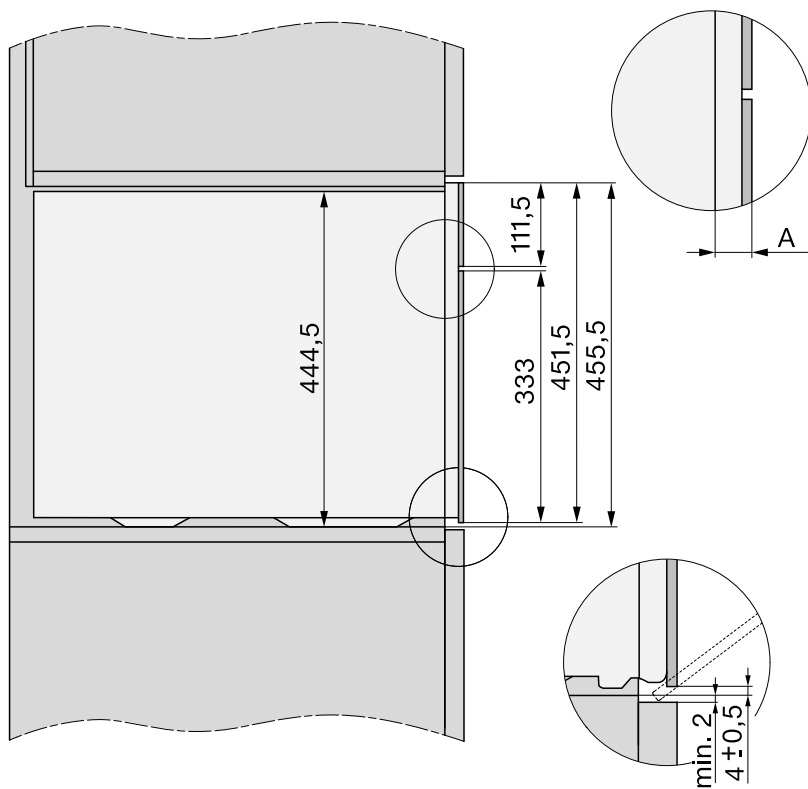
Вграждане в долен шкаф

Зад нишата за вграждане шкафът не трябва да има гръб.

Ако фурната трябва да се монтира под електрически или индукционен котлон, спазвайте указанията за вграждане, както и височината на вграждане на готварския плот.



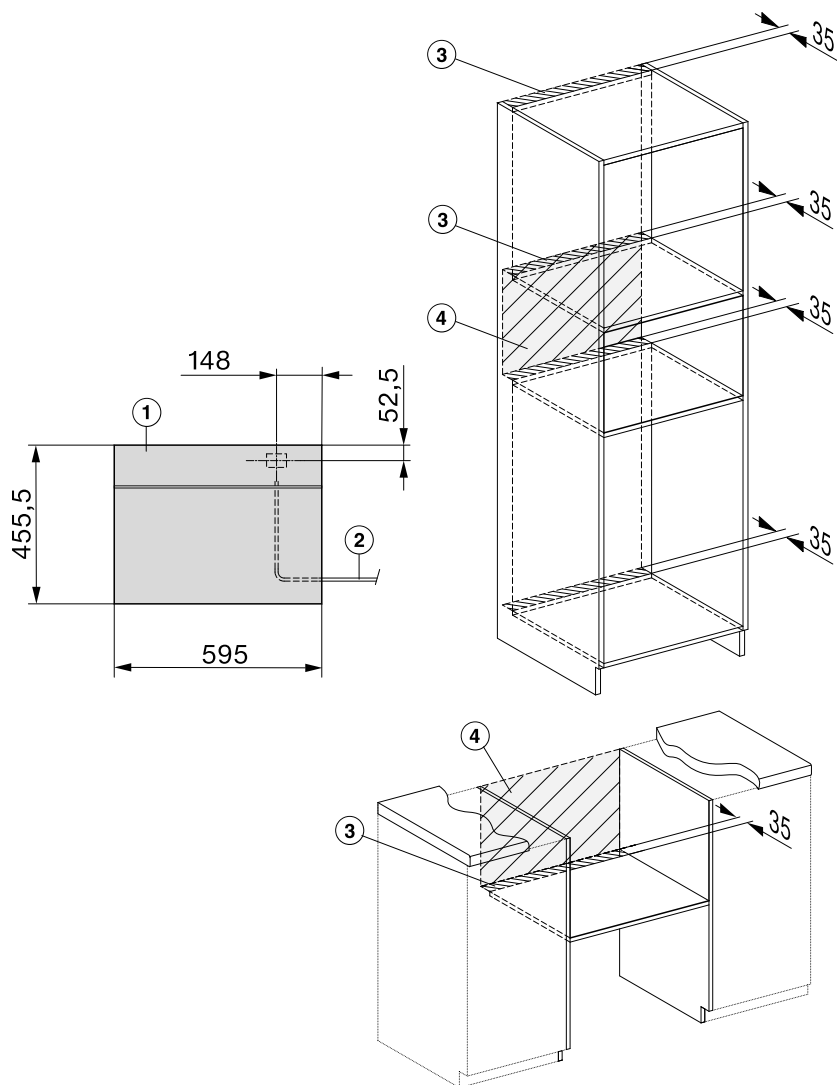
Страничен изглед



A Стъклен лицев панел: 22 mm

Метален лицев панел: 23,3 mm

Свързване и вентилация



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

Монтаж

Вграждане на комбинираната фурна с пара

- Свържете мрежовия захранващ кабел към фурната.

Повреди вследствие на неправилен транспорт.

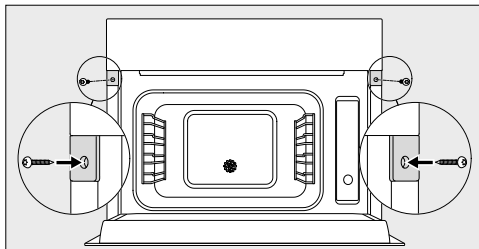
Вратата може да се повреди, ако носите комбинираната фурна с пара за дръжката на вратата.

За носене използвайте дръжките отстрани на корпуса.

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

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 определена 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.

Тази комбинирана фурна с пара и микровълнова функция изпълнява изискванията на европейския стандарт EN 55011. В съответствие със стандарта уредът е класифициран като уред от група 2, клас В. Група 2 означава, че за целите на предназначението си уредът излъчва високочестотна енергия под формата на електромагнитни вълни за термична обработка на хранителни продукти. Уред от клас В означава, че уредът е подходящ за използване в домакинството.

Технически данни

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

Декларация за съответствие

С настоящото Miele декларира, че тази комбинирана фурна с пара + микровълнова функция 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

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 електронно 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

Л. Станчев №5

гр. София, 1756

Тел: + 359 700 20 602

+ 359 882 741 411

Имейл адрес: info@miele.bg

www.miele.bg

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Deutschland

DGM 7340, DGM 7440

bg-BG

M.-Nr. 11 240 690 / 05