

SIEMENS



# Фурна за вграждане

HB633GN.1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

bg РЪКОВОДСТВО

Register  
your  
product  
online



# Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Препарат за миене</b> . . . . .	<b>16</b>
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>4</b>		Подходящи препарати за почистване . . . . .	16
	Обща информация . . . . .	4		Повърхности в камерата . . . . .	17
	Халогенна крушка . . . . .	5		Поддържане на уреда чист . . . . .	17
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Поставка</b> . . . . .	<b>18</b>
	Обща информация . . . . .	6		Откачване и закачване на поставките . . . . .	18
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Врата на уреда</b> . . . . .	<b>18</b>
	Пестене на енергия . . . . .	6		Откачване и закачване на вратата на уреда . . . . .	18
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти . . . . .	6		Сваляне на покритието на вратата . . . . .	19
				Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата . . . . .	20
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Повреда – какво да направим?</b> . . . . .	<b>21</b>
	Обслужващ панел . . . . .	7		Таблица с повредите . . . . .	21
	Обслужващи елементи . . . . .	7		Максималното време на работа е превишено . . . . .	21
	Дисплей . . . . .	7		Смяна на лампичката в камерата отгоре . . . . .	21
	Меню с режими на работа . . . . .	8		Стъклен капак . . . . .	22
	Видове нагряване . . . . .	8		<b>Специализиран сервиз</b> . . . . .	<b>22</b>
	Допълнителна информация . . . . .	9		Номер на изделието и дата на производство . . . . .	22
	Функции на камерата . . . . .	9		<b>Изпробвано е в нашето готварско студио.</b> . . . .	<b>22</b>
	<b>Допълнителни принадлежности</b> . . . . .	<b>9</b>		Силиконови форми . . . . .	22
	Доставени принадлежности . . . . .	9		Сладкиши и дребни сладки . . . . .	22
	Вкарване на допълнителни принадлежности . . . . .	9		Хляб и хлебчета . . . . .	26
	Специални принадлежности . . . . .	10		Пица, киш и пикантен сладкиш . . . . .	28
	<b>Преди да започнете работа за първи път</b> . . . . .	<b>11</b>		Пудинг и суфле . . . . .	29
	Първо пускане в експлоатация . . . . .	11		Птици . . . . .	30
	Почистване на камерата и принадлежностите . . . . .	11		Месо . . . . .	32
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>12</b>		Риба . . . . .	34
	Включване и изключване на уреда . . . . .	12		Зеленчуци и плънки . . . . .	35
	Стартиране или прекъсване на работата . . . . .	12		Кисело мляко . . . . .	36
	Настройка на режим на работа . . . . .	12		Видове нагрявания Eco . . . . .	36
	Настройване на вида нагряване и температурата . . . . .	12		Акриламид в хранителните продукти . . . . .	38
	Бързо загреване . . . . .	13		Сушене . . . . .	38
	<b>Времеви функции</b> . . . . .	<b>13</b>		Завиране . . . . .	39
	Таймер . . . . .	13		Втасване на тестото . . . . .	40
	Продължителност . . . . .	14		Размразяване . . . . .	40
	Време за край . . . . .	14		Запазване на топло . . . . .	41
	<b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>15</b>		Тестови ястия . . . . .	41
	Активиране и деактивиране . . . . .	15			
	<b>Основни настройки</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Промяна на настройките . . . . .	15			
	Списък на настройките . . . . .	15			
	Промяна на часа . . . . .	15			
	<b>Съботна настройка</b> . . . . .	<b>16</b>			
	Стартиране на съботна настройка . . . . .	16			

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и интернет магазина: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)





## Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Този уред е предназначен само за вграждане. Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел. Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 9



## Важни указания за безопасност

### Обща информация



#### Предупреждение – Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.



#### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не пригответе ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.



#### Предупреждение – Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагряват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.

- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!**

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от магнетизиране!**

В обслужващия панел или в обслужващите елементи се използват постоянни магнити. Те могат да повлияят на електронни импланти като напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Ако имате електронни импланти не

надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел.

## **Халогенна крушка**

### **⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!**

При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.

## Причини за повредите

### Обща информация

#### Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайълът се уврежда.
- Алуминиево фолио: алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

## Опазване на околната среда

Вашият нов уред е особено енергийноефикасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

### Пестене на енергия

- Подгривайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.
- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.
- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Камерата е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга в камерата.
- При по-дълги времена на готвене можете да изключите уреда 10 минути преди края на времето за готвене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## Запознаване с уреда

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

**Указание:** Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.



- 1 Бутони**  
Бутоните отляво и отдясно на въртящия превключвател имат точка за натискане. Натиснете бутона за задействане.
- 2 Въртящ се превключвател**  
Вие можете да превъртате въртящия се превключвател наляво или надясно.
- 3 Дисплей**  
На дисплея виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или също текстове с указания.
- 4 Сензорни полета**  
Под сензорните полета отляво < и отдясно > на дисплея са разположени сензори. Докоснете съответната стрелка, за да изберете функцията.

### Обслужващи елементи

Отделните обслужващи елементи са пригодени за различните функции на вашия уред. Така можете лесно и директно да настройвате вашия уред.



#### Бутони и сензорни полета

Тук на кратко е обяснено значението на различните бутони и сензорни полета.

Бутони	Значение	
on/off		Включване и изключване на уреда
menu	Меню	Отваряне на менюто за режими на работа
	Информация Защита за деца	Показване на указания Активиране и деактивиране на защитата от деца

### Обслужващ панел

Чрез обслужващия панел настройвате с помощта на бутоните, сензорните полета и един въртящ се превключвател различните функции на вашия уред. Дисплеят ви показва текущите настройки.

	Времеви функции	Отваряне на менюто за времеви функции
	Бързо загряване	Включване и изключване на бързото загряване
start/stop		Стартиране, спиране или прекъсване на работата
<b>Сензорни полета</b>		
<	Поле отляво на дисплея	Навигация наляво
>	Поле отдясно на дисплея	Навигация надясно

#### Въртящ се превключвател

С въртящия се превключвател променят режимите на работа и настроените стойности, които се показват на дисплея.

При повечето списъци за избор, напр. видове на загряване, след последната точка започва отново първата. При температурата напр. трябва да завъртите въртящия се превключвател отново назад, когато минималната или максималната температура е достигната.

#### Дисплей

Дисплеят е структуриран така, че да можете да прочетете показанията от един поглед.

Стойността, която в момента можете да настроите, е фокусирана. Тя е изобразена в бял шрифт и фонът ѝ е тъмен.

## Статусен ред

Статусният ред се намира горе на дисплея. Там се показват часа и настроените времеви функции.

## Линия за напредъка

Линията за напредъка се намира под статусния ред. С помощта на линията за напредъка Вие виждате докъде е стигнало например времетраенето. Линията над фокусираната стойност се пълно отляво надясно с напредъка на текущия режим.


## Протичане на времето

Ако сте стартирали уреда си без продължителност, можете вдясно горе в статусния ред да видите колко дълго вече работи уреда.

## Температурен контрол

Лентата на температурния контрол показва фазите на нагряване в камерата.

Контрол на нагряването	Контролът на нагряването показва повишаването на температурата в камерата. Когато всички ленти са напълнени, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато. При степени за грил и почистване лентите не се показват.
Индикация за остатъчна топлина	Когато уредът е изключен, под статусния ред се появява линия, която показва остатъчната топлина в камерата. Индикацията угасва, ако температурата е спаднала до ок. 60 °C.

**Указание:** Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата. По време на нагряването можете да проверите с бутон  актуалната температура на нагряване.

## Меню с режими на работа

Менюто е разделено на различни режими на работа. Така можете бързо да достигнете до желаната функция.



Режим на работа	Употреба
Видове нагряване	За приготвяне на Вашето ястие има множество фино съгласувани видове нагряване.
Настройки → "Основни настройки" на страница 15	Можете да промените основните настройки на вашия уред съгласно предпочитанията ви.

## Видове нагряване

За да откривате винаги подходящия вид нагряване за Вашето ястие, ние тук ще Ви разясним разликите и диапазоните на употреба.

Видове нагряване	Температура	Употреба
 4D горещ въздух	30-275 °C	За печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
 Горно/долно нагряване	30-300 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
 Загряване горещ въздух есо	30-275 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загряване. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена в камерата.
 Горно/долно нагряване есо	30-300 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво. Топлината идва отгоре и отдолу.
 Вентилаторно печене	30-300 °C	За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
 Грил, голяма повърхност	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност на нагревателното тяло на грила става гореща.
 Грил, малка повърхност	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	За печене на грил на малки количества, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната част под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Степен за печене на пица	30-275 °C	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.




	Долно нагряване	30-250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	coolStart функция	30-275 °C	За бързо приготвяне на дълбокозамразени продукти на ниво 3. Температурата се ориентира според данните на производителя. Използвайте максималната температура, която е посочена върху опаковката. Продължителността на готвене е като посочената или по-кратка. Предварителното нагряване няма смисъл.

### Предложени стойности

Към всеки вид на нагряване уредът посочва предлагана температура или степен. Вие можете да го приемете или да го промените в съответния диапазон.

### Допълнителна информация

В повечето случаи уредът ви предлага указания и допълнителни информации за току-що изпълненото действие. За целта натиснете бутона . Указанието се показва за няколко секунди.

Някои указания се показват автоматично, например за потвърждение, като подкана или предупреждение.

### Функции на камерата

Някои функции улесняват работата на Вашия уред. Така например се осветява голяма площ от камерата и охлаждащ вентилатор пази уреда от прегряване.

### Отваряне на вратата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. При затваряне на вратата работата продължава.

### Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва. Ако вратата остане отворена за повече от 15 минути, осветлението отново се изключва.

При повечето режими на работа осветлението на камерата се включва, когато се започне режим на работа. Ако работата се прекрати, то се изключва.

**Указание:** В основните настройки можете да определите осветлението на камерата да не се включва при работа.

### Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва при нужда. Топлият въздух се отвежда през вратата.

### Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. Фурната в противен случай ще се прегрее.

За да се охлади по-бързо камерата след работа, вентилаторът продължава работа за известно време.

**Указание:** Колко дълго продължава работа вентилаторът може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 15

## Допълнителни принадлежности

Към вашия уред има различни принадлежности. Тук ще получите преглед на доставените принадлежности и тяхното правилно използване.

### Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

	<b>Скара</b> За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
	<b>Универсална тава</b> За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.

Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

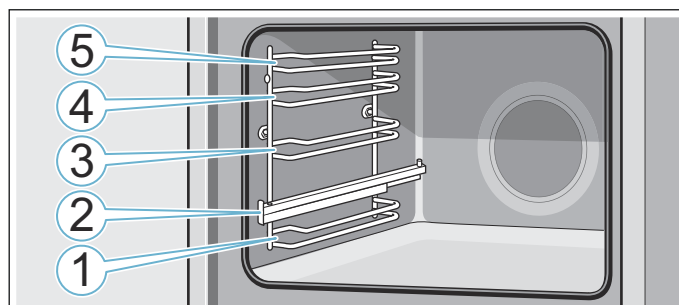
Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

**Указание:** Когато принадлежностите се нагреят, те могат да се деформират. Това няма отражение върху функционалността. Когато се охлади, деформацията изчезва.

### Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

В камерата най-горната височина на вкарване при някои уреди е обозначена с грил символ.

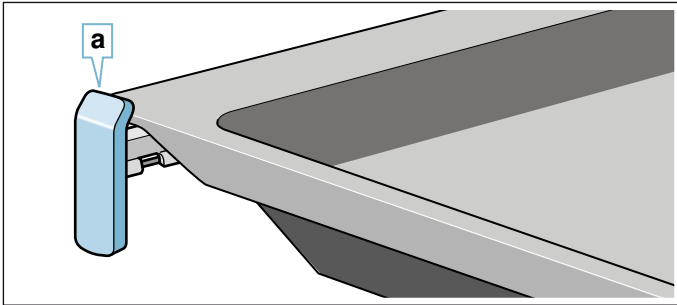


На височини на вкарване 1, 3, 4 и 5 винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до около половината, без да се наклонят. С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите.

Внимавайте допълнителните принадлежности да са зад езичето **a** на телескопичната шина.

Пример на фигурата: универсална тава




Телескопичните шини се застопоряват, когато са изтеглени докрай. Така допълнителните принадлежности могат лесно да легнат на мястото си. За освобождаване на телескопичните шини с лек натиск избутайте обратно в камерата.

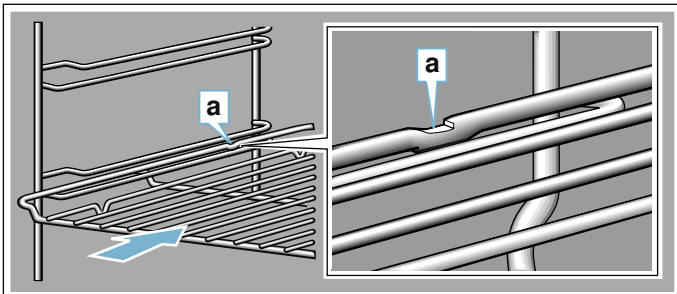
#### Указание

- Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.
- Избутвайте допълнителните принадлежности винаги докрай в камерата, така че те да не се допират до вратата на уреда.

#### Функция за фиксиране

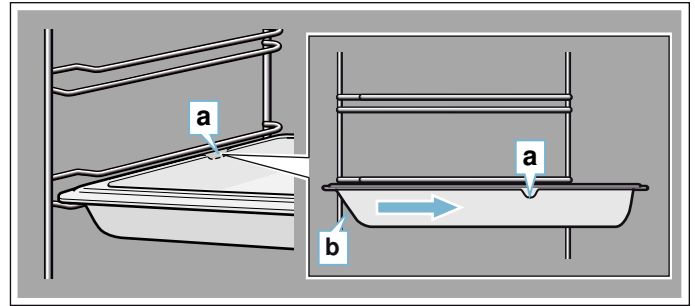
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

Внимавайте при вкарване на скарата удебелението **a** да е отзад и да сочи надолу. Отворената страна трябва да сочи към вратата на уреда, а извитата част да сочи надолу .



Внимавайте при вкарване на тава удебелението **a** да е отзад и да сочи надолу. Скосяването на допълнителната принадлежност **b** трябва да сочи напред към вратата на уреда.

Пример на фигурата: универсална тава

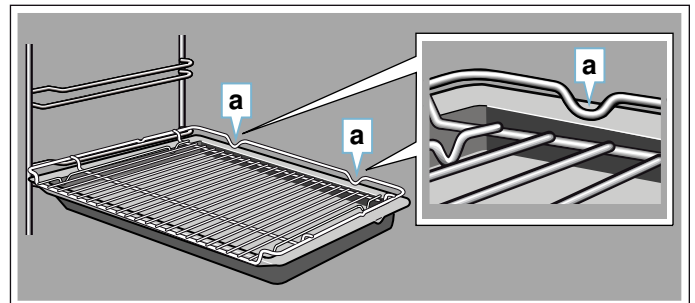


#### Комбиниране на допълнителни принадлежности

Можете да пхнете скарата едновременно с универсалната тава, за да улавяте капещите течности.

При поставянето на скарата внимавайте двата ограничителя **a** да са върху задния край. При вкарването на универсалната тава скарата е над горния водач на височината на вкарване.

Пример на фигурата: универсална тава



#### Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по Интернет. Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в нашия проспект или в интернет.

Наличността, както и възможността за поръчване по интернет на специалното оборудване се различава за отделните страни. Моля, вижте следната информация за продажбите.

**Указание:** Всяка специална принадлежност не става за всеки уред. Моля, предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред.  
→ "Специализиран сервиз" на страница 22

#### Специални принадлежности

##### Скара

За съдове, форми за сладкиш и пудинг и за печене и грил.

##### Универсална тава

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.

Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.

##### Тава за печене

За сладкиши на тава и дребни сладки.

<b>Скара за поставяне в тава</b>
За месо, птици и риба. За поставяне в универсалната тава с цел събиране на окапващата се мазнина и сок от месото.
<b>Универсална тава, незалепващо покритие</b>
За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Печивата и печеното месо се отделят по-лесно от универсалната тава.
<b>Тава за печене, с незалепващо покритие</b>
За сладкиши на тава и дребни сладки. Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.
<b>Професионална тава със скара за поставяне</b>
За приготвяне на големи количества.
<b>Капак за професионална тава</b>
Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.
<b>Тава за пица</b>
За пица и големи кръгли сладкиши.
<b>Тава за грил</b>
За печене на грил се използва на мястото на скарата или като защита от пръски. Използвайте само в универсалната тава.
<b>Каменна плоча за печене</b>
За домашно приготвен хляб, хлебчета и пица с хрупкава долна коричка. Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.
<b>Дълбок стъклен съд с капак (5,1 литра)</b>
За задушени ястия и пудинги. Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".
<b>Стъклена купа</b>
За големи порции месо за печене, сиропирани сладкиши и пудинги.
<b>Стъклена тава</b>
За пудинги, ястия със зеленчуци и печива.
<b>Телескопична система 1 ниво</b>
С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.
<b>Телескопична система 2 нива</b>
С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.
<b>Телескопична система 3 нива</b>
С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.
<b>Декоративни лайстни</b>
За покриване на пода на шкафа и основата на уреда.

## Преди да започнете работа за първи път

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки. Освен това почистете камерата и принадлежностите.

### Първо пускане в експлоатация

След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация.

**Указание:** Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 15

### Настройка на езика

Предварително настроен е език "немски".

1. С въртящия се превключвател настройте желания език.
2. Натиснете стрелката >. Показва се следващата настройка.

### Настройка на часа

Часът започва от "12:00".

1. С въртящия се превключвател настройте актуалния час.
2. Натиснете стрелката >

### Настройка на датата

Предварително настроена е датата "01.01.2014".

1. С въртящия се превключвател настройте актуалния ден, месец и година.
2. За потвърждение натиснете стрелката >. На дисплея се показва указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено.

### Почистване на камерата и принадлежностите

Преди за първи път да пригответе ястия с уреда, почистете камерата и принадлежностите.

#### Почистване на камерата

За да се отстрани миризмата на новия уред, подгрейте празната, затворена камера.

Внимавайте в камерата да няма остатъци от опаковката, като напр. парченца стиропор. Преди загряването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.

Извършете посочените настройки.

Настройки	
Вид на нагряването	Горно/долно нагряване <input type="checkbox"/>
Температура	240 °C
Продължителност	1 час

Как настройвате вида на нагряването и температурата, ще разберете в следващата глава.

След посочената продължителност изключете уреда с on/off.

Ако камерата се е охладила, почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.

### Почистване на принадлежностите

Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

## Обслужване на уреда

Вие вече се запознахте с обслужващите елементи и начина на тяхното функциониране. Сега ще ви обясним, как да настроите вашия уред. Ще научите, какво се случва при включване и изключване, и как да настроите режимите на работа.

### Включване и изключване на уреда

Преди да можете да настроите нещо на вашия уред, вие трябва да го включите.

Изключение: Защитата от деца и таймерът могат да се настройват и при изключен уред.

Индикациите на дисплея или указанията, напр. за посочване на остатъчна топлина в камерата, остават видими и при изключен уред.

Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако по-продължително време нищо не е настроено, уредът се изключва автоматично.

### Включване на уреда

С бутона on/off включете уреда. on/off над бутона светва синьо.

На дисплея се появява логото на Siemens и след това вид на нагряване и температура.

**Указание:** Кой режим на работа трябва да се появи след включването можете да установите в основните настройки.

### Изключване на уреда

С бутона on/off изключете уреда. Осветлението над бутона изгасва.

Настроена функция се прекъсва.

Часът се появява на дисплея.

**Указание:** Дали часът трябва да се показват при изключен уред или не можете да определите в основните настройки.

### Стартиране или прекъсване на работата

За да стартирате работата или да прекъснете текуща работа, натиснете бутона start/stop. След прекъсване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

За да изтриете всички настройки, натиснете бутона on/off.

Ако по време на работата отворите вратата на камерата, работата се прекъсва. За продължаване на работата затворете вратата на камерата.

## Настройка на режим на работа

Ако искате да настроите режим на работа, уредът трябва да е включен.

1. Натиснете бутона menu. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. С въртящия се превключвател изберете желан режим на работа. Според режима на работа на разположение има различни възможности за избор.
3. Със стрелката > влизате в избрания режим на работа.
4. С въртящия се превключвател променете избора. В зависимост от избора променете допълнителните настройки.
5. Стартирайте с бутона start/stop.

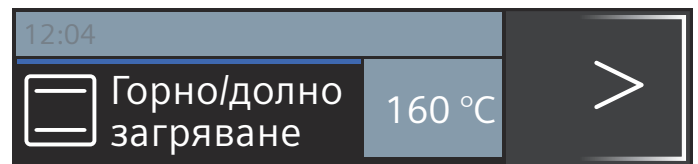
## Настройване на вида нагряване и температурата

След включване на уреда се появява настроеният предложен режим на загреване с температура. Можете веднага да стартирате тази настройка с бутон start/stop.

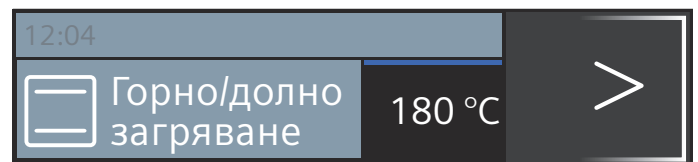
За други настройки променете стойностите както е показано.

Пример: Горно/долно загреване със 180°C.

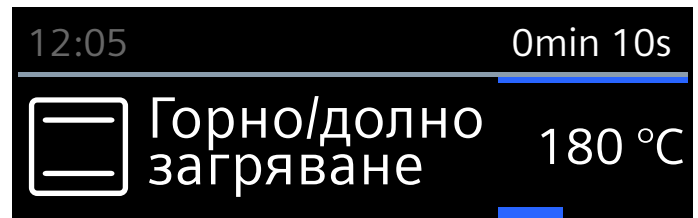
1. С въртящия се превключвател променете вида на загреване.



2. Със стрелката > сменете на температура.
3. С въртящия се превключвател променете температурата.



4. Натиснете бутона start/stop.



На дисплея се показват настроеният вид на загреване и температурата.





## Бързо загряване

С бутона »»» можете да нагривате камерата особено бързо.

Бързото загряване не е възможно при всички видове нагриване.

Подходящи видове нагриване:

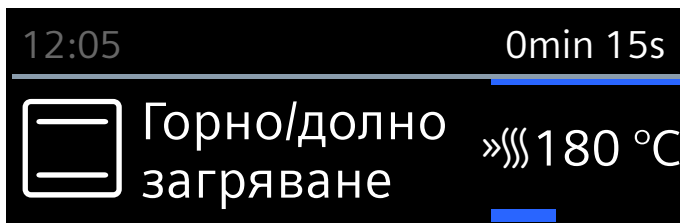
	4D горещ въздух
	Горно/Долно нагриване

За да получите равномерен резултат от готвенето, вкарайте ястието си и принадлежностите в камерата едва след края на бързото нагриване.

### Настройка

Внимавайте за подходящ вид на нагриване. Температурата трябва да е настроена на 100 °C, в противен случай бързото нагриване не може да стартира.


1. Настройте вида на нагриване и температурата.
2. Натиснете бутон »»».



Символът »»» се появява вляво до температурата. Линията за напредъка започва да се пълни.

Когато бързото нагриване е приключило, прозвучава сигнал. Символът »»» угасва. Поставете ястието си в камерата.

### Указание




- Настроена продължителност започва да тече независимо от бързото нагриване веднага след старта.
- По време на бързото нагриване можете да проверите с бутон  актуалната температура в камерата.

### Прекъсване


Натиснете бутон »»». Символът »»» на дисплея угасва.

## Времени функции

Вашият уред има различни временни функции.

Функция	времe	Употреба
	Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. След изтичане на настр. време прозвучава сигнал.
	Продължителност	След изтичането на настроената продължителност прозвучава сигнал. Уредът се изключва автоматично.
	Край	Настройте продължителност и време на край. Уредът се включва автоматично, така че работата да приключи в желания час.


### Указание

- Продължителността до един час можете да настройвате с точност до минути. Продължителност от над един час можете да настройвате на интервали от 5 минути.
- Според това, в коя посока въртите въртящия се превключвател, продължителността започва от предлагана стойност: наляво 10 минути, надясно 30 минути.
- След изтичането на всяка времева функция прозвучава сигнал.
- С бутон  можете междуременно да извиквате информация, която се появява за кратко на дисплея.


### Таймер

Вие можете да настройвате таймера по всяко време, също и когато уредът е изключен. Той работи паралелно с другите временни настройки и има собствен сигнал. Така чувате дали е изтекло времето на таймера или на зададена продължителност на готвене.


Можете да настройвате максимум 24 часа.

1. Натиснете бутон . Полето за таймера се отваря.
2. С въртящия се превключвател настройте времето на таймера.



След няколко секунди таймерът стартира.

Символът  за будилника и изминалото време се показват вляво в статусния ред.



### След изтичане на времето

Прозвучава сигнал. На дисплея се появява "таймерът е изтекъл". Сигналът можете да изтриете предварително с бутон .

### Прекъсване на времето на таймера

С бутон  отворете менюто за временни функции и върнете назад времето. Затворете менюто с бутон .

### Промяна на времето на таймера


С бутон  отворете менюто за временни функции и с въртящия се превключвател променете в следващите секунди времето на работа за таймера. Стартирайте таймера с бутон .

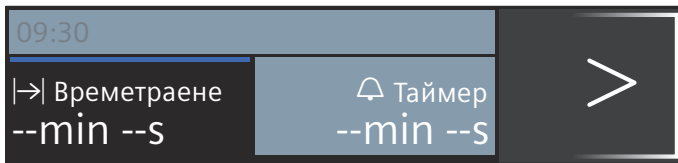
## Продължителност

Когато настройвате продължителността (времето на готвене) за вашето ястие, работата автоматично приключва след това време. Фурната не нагрива повече.

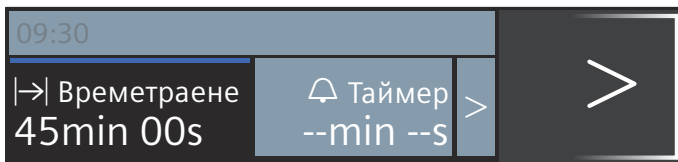
Предпоставка: Вид на нагриване и температура са настроени.


Пример: Настройка за 4D горещ въздух, 180 °C, продължителност 45 минути.

1. Натиснете бутона .  
Менюто за времеви функции се отваря.




2. С въртящия се превключвател настройте продължителността.




3. Стартирайте с бутона start/stop.  
Продължителността  видимо тече в статусния ред.


### Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрива повече. Сигналят можете да изтриете предварително с бутон .

### Прекъсване на продължителността


С бутона  отворете менюто за времеви функции. Върнете назад продължителността. Индикацията се сменя на настроенния вид на нагриване и температура.

### Промяна на времетраенето



С бутона  отворете менюто за времеви функции. С въртящия се превключвател променете продължителността.

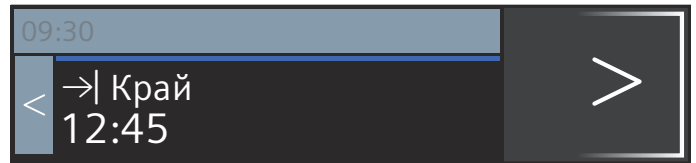
## Време за край

Когато премествате времето за край, моля, имайте предвид, че лесно развалящите се хранителни продукти не бива да стоят твърде дълго в камерата.

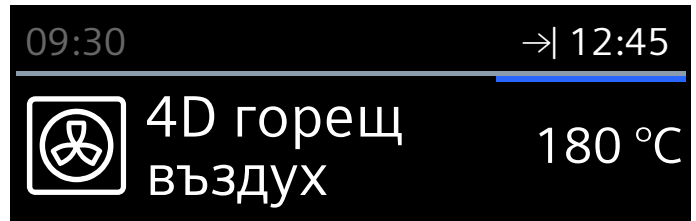
Предпоставка: Настроената работа не е стартирала. Настроена е продължителност. Менюто времеви функции  е отворено.


Пример на фиг.: Вкарвате в 9:30 ч. ястието в камерата. Нужни са 45 минути и в 10:15 ч то е готово. Вие обаче искате то да е готово в 12:45 ч.

1. Със стрелката  натиснете по-нататък до " край".
2. С въртящия се превключвател настройте времето на край.




3. Потвърдете с бутон start/stop.







Фурната е в позиция на изчакване. В статусния ред се появява символа  и времето, когато работата ще е свършила. Работата започва в точния момент. Продължителността видимо тече в статусния ред.

### Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрива повече. Сигналят можете да изтриете предварително с бутон .





### Коригиране на времето за край

Това е възможно само докато фурната е в позиция на изчакване.

1. Натиснете бутона start/stop.
2. Натиснете бутона .
3. Със стрелката  преминете на " край" и с въртящия се превключвател коригирайте времето на край.
4. Натиснете бутона .
5. Натиснете бутона start/stop.  
Фурната отново е в позиция на изчакване.

### Прекъсване на времето за край

Това е възможно само докато фурната е в позиция на изчакване.

1. Натиснете бутона start/stop.
2. Натиснете бутона .
3. Със стрелката  преминете на " край" и с въртящия се превключвател върнете времето на край.
4. Натиснете бутона .
5. Стартирайте с бутона start/stop.  
Продължителността веднага започва да тече.



## **Защита от деца**

За да може децата по погрешка да не пускат уреда или да променят настройките, Вашият уред е оборудван със защита от деца.

Полето за управление се блокира и нищо не може да се настройва. Уредът може да се изключи единствено с бутона on/off.

### **Активиране и деактивиране**

Можете да активирате и деактивирате защитата от деца при включен и изключен уред.

За целта задръжте натиснат бутона  в продължение на припл. 4 секунди. На дисплея се появява указание за потвърждаване, а в статусния ред се появява символът .

## **Основни настройки**

За да можете да обслужвате вашия уред оптимално и лесно, вие имате на разположение следните настройки. При нужда можете да промените тези настройки.

### **Промяна на настройките**

1. Натиснете бутона on/off.
2. Натиснете бутона menu.
3. С въртящия се превключвател изберете "Настройки".
4. Натиснете стрелката >.
5. С въртящия се превключвател променете стойностите.
6. Винаги преминавайте със стрелката > към следващите настройки и при нужда ги променяйте.
7. За запаметяване натиснете бутона menu. На дисплея се появява запис или отхвърляне.

### **Списък на настройките**

В списъка ще откриете всички основни настройки и възможностите за промяна. Според оформлението на вашия уред на дисплея се показват само настройките, които пасват на вашия уред.

Можете да промените следните настройки:

Настройка	Избор
Език	Други езици са възможни
Час	Настройка на текущия час
Дата	Настройка на актуалната дата
Звуков сигнал	Кратък (30 сек)
	Среден (1 мин)
	Дълъг (5 мин)
Сигнал на бутоните	Изключен (звукът на бутона при включване и изключване с on/off остава)
	Включено
Яркост на дисплея	Регулируемо на 5 степени

Показание на часа	Дигитално
	Изкл.
Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Работа след включването	Основно меню
	Видове нагряване
	Ястия*
Нощно затъмняване	Изключено
	Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого	Индикатори
	Не се показва
Вентилатордопълнителен ход	Препоръчително
	Минимално
Телескопична система	Не е дооборудвана
	Дооборудвана е
Съботна настройка	Включено
	Изключено
Фабрични настройки	Нулиране
	Без нулиране

**\*) налично, според типа на уреда**

#### **Внимание!**

При поставки и 1-кратно изкарване: настройка "не е дооборудвано".

При 2-кратно и 3-кратно изкарване: настройка "дооборудвано".

**Указание:** Промените на настройките за езика, за звука на бутоните и за яркостта на дисплея влизат в сила незабавно. Всички други настройки влизат в сила едва след запаметяване.

### **Промяна на часа**

Часът можете да промените в основните настройки.

Пример: Промяна на часа от лятно на зимно време.

1. Натиснете бутона on/off.
2. Натиснете бутона menu.
3. С въртящия се превключвател изберете "Настройки".
4. Чрез натискане на стрелката > отидете на "час".
5. С въртящия се превключвател променете часа.
6. Натиснете бутона menu. На дисплея се появява запис или отхвърляне.

### **Прекъсване на електрозахранването**

След дълго спиране на тока на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация.

Настройте отново езика, часа и датата.



## Съботна настройка

Със съботната настройка можете да настроите продължителност до 74 часа. Ястията в камерата остават топли, без да трябва да я включвате или изключвате.

### Стартиране на съботна настройка

Предпоставка: В основните настройки сте активирали "Съботна настройка включена". → "Основни настройки" на страница 15

Камерата загрява с горно/долно загряване и температура между 85 °C и 140 °C.

1. Натиснете бутона on/off.  
На дисплея се предлагат вид на загряване и температура.
2. Завъртете въртящия се превключвател наляво и изберете вид на нагряване "Съботна настройка".
3. Натиснете върху стрелката > и настройте температурата с въртящия се превключвател.
4. С бутона ⏸ отворете менюто за времеви функции. Предлагат се 25:00 часа.
5. С въртящия се превключвател настройте желаната продължителност.
6. Стартирайте с бутона start/stop.  
Продължителността видимо тече в статусния ред.

### Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрява повече.

### Изместете времето на край

Изместването на времето на край за по-късно не е възможно.

### Прекъсване на съботната настройка

Натиснете бутона on/off. Всички настройки са изтрити. Можете да настроите наново.



## Препарат за миене

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

### Подходящи препарати за почистване

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата. Според типа на уреда не всички зони са налични при Вашия уред.

#### Внимание!

#### Щети по повърхностите

Не използвайте

- остри или абразивни почистващи препарати,
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт,
- твърди метални гъби или гъби за чистене,
- водоструйка или пароструйка,
- специални почистващи препарати за топло почистване.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

**Съвет:** Особено препоръчителни препарати за почистване и поддръжка можете да купите от центъра обслужване на клиенти. Спазвайте съответните указания на производителя.

#### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставайте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

Зона	Почистване
<b>Уредът отвън</b>	
Предна част от неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.  Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.
Пластмаса	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.  Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Лакирани повърхности	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.
Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.  Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.



Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирали от неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Ако върху дръжката на вратата попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.
<b>Уредът отвърре</b>	
Емайлирани и самопочистващи се повърхности	Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.
Стъклено покритие на осветлението на камерата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Покритие на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за неръждаема стомана: Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. За почистване свалете покритието на вратата.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана.

### Указание

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.
- При много високи температури емайлът си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

### Повърхности в камерата

Задната стена на камерата е самопочистваща се. Ще разпознаете това по грубата повърхности.

Подът, горната и страничната части са емайлирани и имат гладка повърхност.

### Почистване на емайлирани повърхности

Почиствайте гладките емайлирани повърхности с кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет. Подсушете с мека кърпа.

Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и сапунен разтвор. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

**Указание:** От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията. При нужда можете да отстранявате остатъците с лимонена киселина.

### Почистване на самопочистващите се повърхности

Самопочистващите се повърхности са покрити с пореста, матова керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато уредът работи.

Когато самопочистващите се повърхности вече не се почистват достатъчно сами и възникват тъмни петна, можете да почиствате с целенасочено нагриване.

### Настройка

Извадете преди това от камерата поставките, удълженията, принадлежностите и съдовете. Почиствайте основно гладките емайлирани повърхности в камерата, вътрешната врата на уреда и стъкленото покритие на осветлението на камерата.

1. Настройте вид на нагриване 4D горещ въздух.
2. Настройка на максимална температура.
3. Стартирайте работата и оставете да работи минимум 1 час.

Керамичният слой се регенерира.

Отстранете кафявите или бели остатъци с вода и мека гъба, когато камерата се охлади.

**Указание:** По време на работа върху повърхностите могат да се образуват червеникави петна. Това не е ръжда, а са остатъци от храни. Тези петна не са опасни за здравето и не ограничават възможността за почистване на самопочистващите се повърхности.

### Внимание!

Не използвайте почистващ препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако все пак върху тези повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Моля, не търкайте и не използвайте абразивни средства за почистване.

### Поддържане на уреда чист

За да не се образуват упорити замърсявания, дръжте уреда винаги чист и отстранявайте незабавно замърсяванията.

### Съвети

- Почиствайте камерата след всяка употреба. Така замърсяванията не могат да загарят.
- Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно.
- Използвайте универсалната тава за печене на много влажни сладкиши.

- За печене използвайте подходящи съдове, напр. тава.

## Поставка

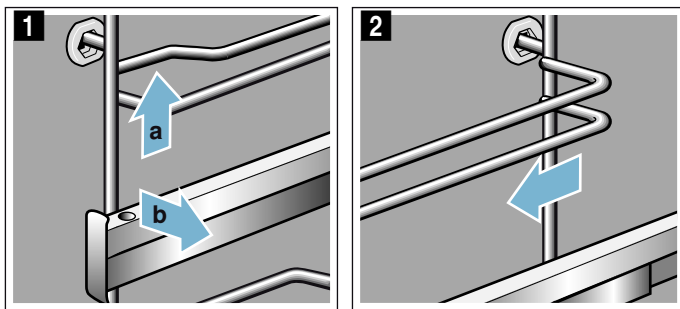
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

### Откачване и закачване на поставките

**⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!**  
Поставките стават много горещи. Никога не докосвайте горещите поставки. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.

#### Откачване на поставките

1. Повдигнете поставката малко напред **a** и откачете **b** (фиг. **1**).
2. След това изтеглете цялата поставка напред и извадете (фиг. **2**).

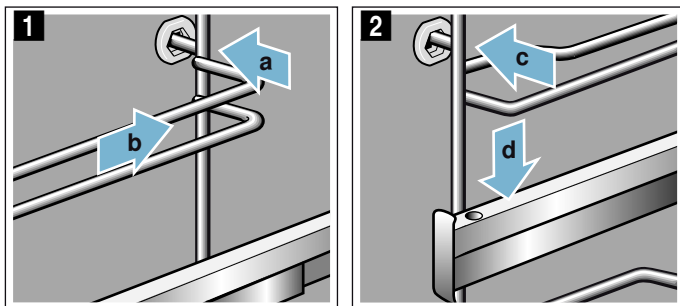


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

#### Закачване на поставките

Поставките пасват само отдясно или отляво. Телескопичните шини трябва да могат да се изтеглят напред.

1. Първо пхнете поставката централно в задната букса **a**, докато поставката не достигне до стената на камерата, а след това натиснете назад **b** (фиг. **1**).
2. След това пхнете в предната букса **c**, докато поставката и тук не достигне до стената на камерата, а след това натиснете надолу **d** (фиг. **2**).



## Врата на уреда

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате вратата на уреда.

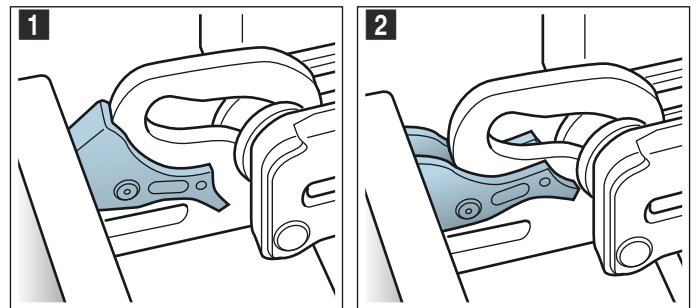
### Откачване и закачване на вратата на уреда

При почистване и за демонтиране на стъклата на вратата на уреда можете да откачите вратата.

Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост.

Когато осигурителните лостове са затворени (фиг. **1**), вратата на уреда е обезопасена. Тя не може да бъде откачена.

Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата на уреда (фиг. **2**), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

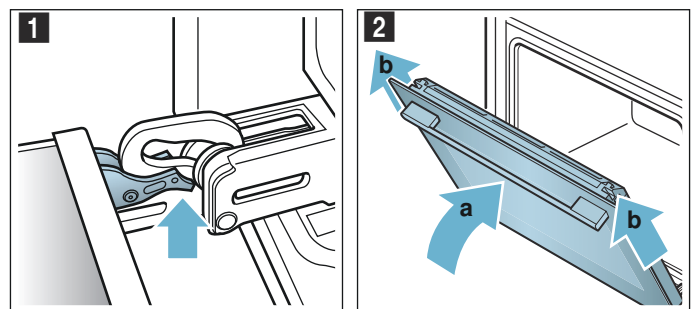


**⚠ Предупреждение**  
**Опасност от нараняване!**

- Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съответно при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

#### Откачване на вратата на уреда

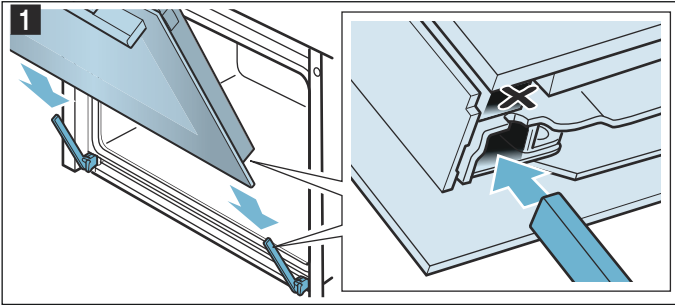
1. Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. **1**).
3. Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. **2**).



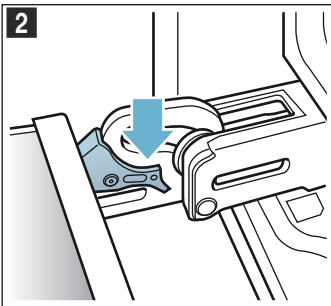
### Закачване на вратата на уреда

Закачете отново вратата на уреда по обратен ред.

1. При закачване на вратата на уреда внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите на право (фиг. 1).  
Поставете двете панти отдолу на външното стъкло и ги използвайте като водач.  
Внимавайте да вкарате пантите в правилния отвор. Вкарването трябва да премине леко и без съпротивление. Ако усетите съпротивление, проверете дали пантите са вкарани в правилния отвор.



2. Отворете докрай вратата на уреда и двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. 2).

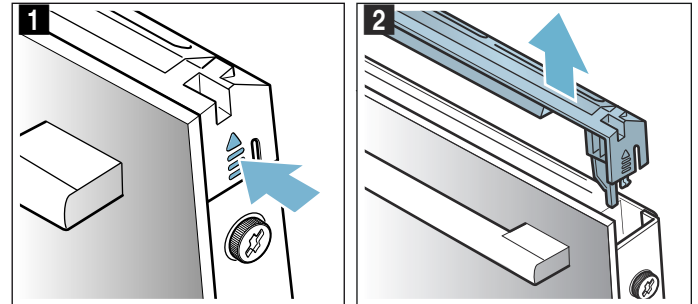


3. Затворете вратата на камерата.

### Сваляне на покритието на вратата

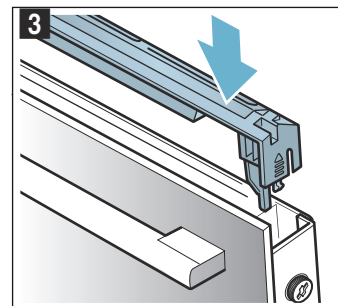
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

1. Леко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. 1).
3. Свалете покритието (фиг. 2).  
Затворете внимателно вратата на уреда.



**Указание:** Почиствайте с препарат за почистване на неръждаема стомана вложката от неръждаема стомана в покритието. Почиствайте останалото покритие на вратата с топъл сапунен разтвор и мека кърпа.

4. Леко отворете вратата на уреда. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. 3).



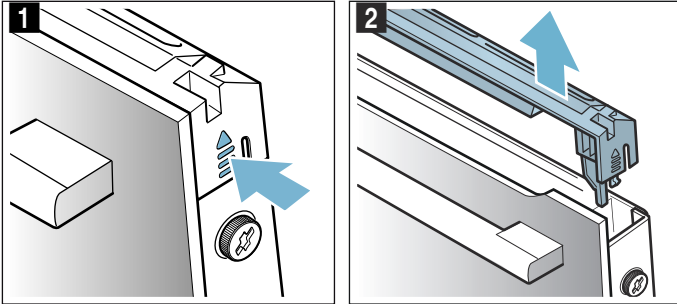
5. Затворете вратата на уреда.

## Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

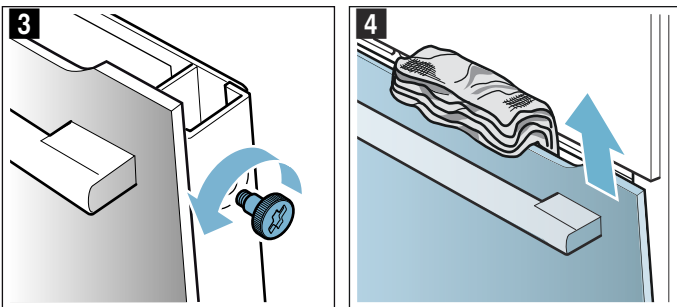
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

### Демонтаж от уреда

1. Леко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. 1).
3. Свалете покритието (фиг. 2).



4. Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда (фиг. 3).
5. Преди отново да затворите вратата, прищипете неколккратно сгъната кухненска кърпа (фиг. 4). Изтеглете предното стъкло нагоре и оставете върху равна повърхност с дръжката надолу.



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

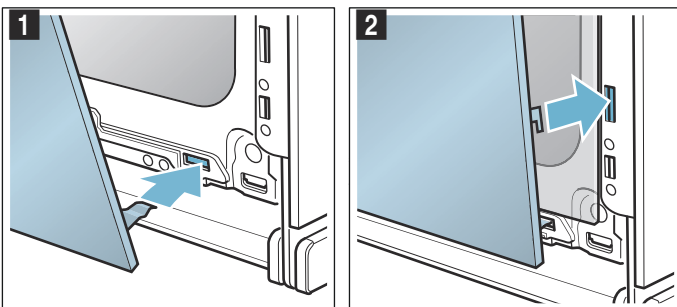
### ⚠ Предупреждение

#### Опасност от нараняване!

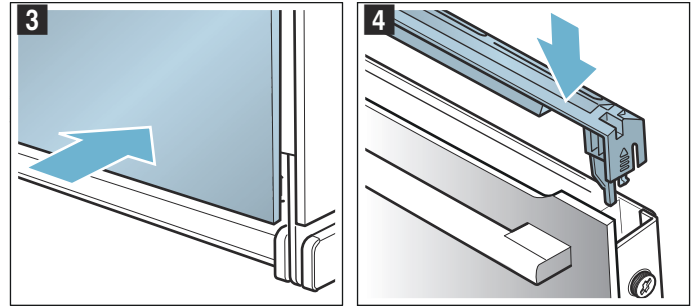
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

### Вграждане на уреда

1. Вкарайте предното стъкло долу в държачите (фиг. 1).
2. Затворете предното стъкло докато двете горни куки не застанат срещу отвора (фиг. 2).



3. Притиснете предното стъкло отдолу докато не прищрака (фиг. 3).
4. Отново отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.
5. Отново завийте двата винта вляво и вдясно.
6. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. 4).



7. Затворете вратата на уреда.

### Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.



## **?** Повреда – какво да направим?

Често пъти възникването на повреда се дължи просто на дреболия. Преди да се обадите на службата обслужване на клиенти, моля опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

**Указание:** Ако някое ястие не се получи по оптимален начин, моля, погледнете в края на ръководството за

### Таблица с повредите

При съобщения за грешка с E, напр. E0111, изключете и включете уреда. Ако съобщението се покаже отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване
Уредът не функционира	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазител, дали предпазителът за уреда е в изправност
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея се показва символа 	Активирана е защитата за деца	Натиснете бутон  докато символът  не угасне.
Камерата не загрява и на дисплея стои "Демо режим включен"	Уредът е в демо режим	Изключете предпазителя от таблото и след ок. 10 секунди включете отново. Включете уреда и изберете в настройките "Изключен демо режим".
Уредът не стартира и на дисплея се появява "Камерата е твърде гореща"	За избрано ястие или вид нагряване камерата е твърде гореща	Оставете камерата да се охлади и стартирайте отново

### Максималното време на работа е превишено

Вашият уред прекратява работата автоматично, ако не е настроена продължителност и настройката не се промени за по-дълъг период от време.

Когато това се случи, тя се ориентира по настроените температура или степен на грил.

Уредът показва на дисплея, че работата ще бъде прекратена автоматично. След това работата се прекратява.

За да използвате отново уреда, първо го изключете. След това отново включете уреда и настройте желания режим.

**Съвет:** За да не се изключва нежелано уреда, напр. при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност. Уредът нагрява докато не изтече настроената продължителност.

### Смяна на лампичката в камерата отгоре

Когато крушката на камерата е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите температурно устойчиви 230 В халогенни крушки, 40 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

Докосвайте халогенната крушка със суха крушка. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава. Използвайте само тези крушки.

употреба в частта с таблиците. Там ще откриете много съвети и указания. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 22

### **!** Предупреждение – Опасност от токов удар!

Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.

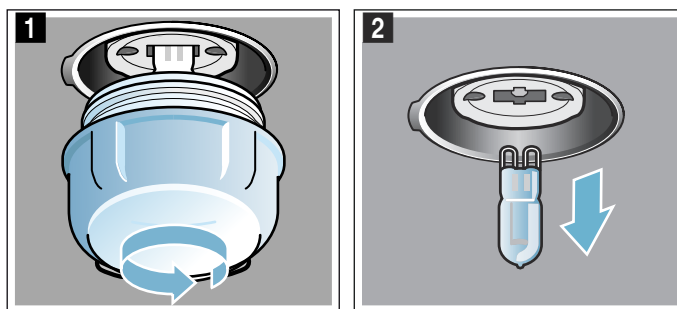
### **!** Предупреждение – Опасност от токов удар!

При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазител.

### **!** Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставайте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

1. Поставете кърпа за съдове в студената камера, за да предотвратите повреди.
2. Развийте плафона наляво (фиг. **1**).
3. Изтеглете крушката - не въртете (фиг. **2**). Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.



4. Завийте отново плафона.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

## Стъклен капак

Ако стъкленото покритие на халогенната крушка е повредено, то трябва да се смени. Ново стъклено покритие ще получите от службата обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

## Специализиран сервиз

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

## Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (Е-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда.

Ако вашият уред е оборудван с пара, ще откриете типовата табелка отдясно зад блендата.

Diagram showing a control panel with the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да впишете тук данните на вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

Е-ном.	FD-ном.
--------	---------

Служба обслужване на клиенти

Обърнете внимание, че посещенията на персонала от службата обслужване на клиенти в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

## Изпробвано е в нашето готварско студио

По-долу ще намерите избрани ястия и съответните оптимални настройки за тях. Ще Ви обясним кой начин на нагряване и коя температура са най-подходящи за Вашето ястие. Ще получите инструкции относно подходящите аксесоари и височината, на която трябва да поставите ястието. Ще ви дадем съвети за съдовете и приготвянето.

**Указание:** При приготвяне на храни може да се образува много водна пара в камерата. Вашият съд е много енергийно ефикасен и по време на работа отдава само малко топлина навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на камерата и външните части на уреда по вратата, полето за управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Това е нормално физично явление. Чрез предварително нагряване или внимателно отваряне на вратата може да се избегне образуването на конденз.

## Силиконови форми

За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

Ако искате да използвате силиконови форми, ориентирайте се по данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често пъти са по-малки от нормалните форми. Количествата и данните за рецептата могат да са различни.

## Сладкиши и дребни сладки

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на сладкиши и дребни сладки. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

## Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

- високи печива: ниво 2
- плоски печива: ниво 3

При използване на вид нагряване 4D горещ въздух можете да избирате между ниво 1, 2, 3 и 4.

### Печене на няколко нива

Използвайте 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Печене на две нива:

- Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1
- Форми върху скара  
първа скара: ниво 3  
втора скара: ниво 1

Печене на три нива:

- Тава за печене: височина 5  
Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1

Печене на четири нива:

- 4 скари с хартия за печене  
първа скара: ниво 5  
втора скара: ниво 3  
трета скара: ниво 2  
четвърта скара: ниво 1

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите до 45 процента енергия. Поставете формите една до друга или разместени една над друга в камерата.

### Допълнителни принадлежности

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

#### Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

#### Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се пхат внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

При сочен сладкиш използвайте универсалната тава, за да не замърсява изтичащият сок камерата.

#### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагриване, избутайте формата на ниво 1.

#### Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща

за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.

### Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на загриване за различни печива. Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

**Указание:** Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Сладкишът или дребните сладки биха се изпекли само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.




Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагривате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.













За избрани ястия е необходимо предварително нагриване и то е посочено в таблицата. Поставете в камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загриване.

Ако искате да печете по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните сладки в таблицата. Допълнителна информация ще откриете в съветите за изпичане в таблицата за настройки.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагриване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагриване
-  положение пица

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагриване	Температура в °C	Продължителност в min
<b>Сладкиши във форма</b>					
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс	2		160-180	40-60
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	20-30
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		170-190	45-55
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	25-40
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-170	50-70
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Блат от бисквитено тесто, 2 яйца	Форма за блат за торта	3		150-170*	20-30
Торта с бисквитено тесто, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170*	25-35

\* предварително загриване

\*\* 5 min предварително загриване, не използвайте функцията за бързо загриване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Продължителност в min
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2	☼	150-170*	30-50
<b>Сладкиши в тава</b>					
Кекс с пълнка	Тава за печене	3	☐	160-180	20-40
Кекс, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	140-160	30-50
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка	Тава за печене	3	☐	170-190	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	160-170	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	3	☐	160-180	55-65
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3	☼	170-190	45-55
Сладкиш с мая със суха пълнка	Универсална тава	3	☐	160-180	15-20
Сладкиш с мая със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	150-170	20-30
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	3	☐	180-200	30-40
Сладкиш с мая със сочна пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	150-170	45-60
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2	☐	160-170	25-35
Пандишпанено руло	Тава за печене	3	☼	180-200*	8-15
Щолен с 500 g брашно	Тава за печене	2	☐	150-170	45-60
Щрудел, сладък	Универсална тава	2	☼	170-180	50-60
Щрудел, замразен	Универсална тава	3	☼	200-220	35-45
<b>Дребни сладки</b>					
Мини сладкиши	Тава за печене	3	☐	160**	20-30
Мини сладкиши	Тава за печене	3	☼	150**	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	150**	25-35
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	140**	35-45
Мъфини	Тава за мъфини	3	☐	170-190	15-20
Мъфини, 2 нива	Тави за мъфини	3+1	☼	160-180*	15-30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3	☐	160-180	25-35
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	150-170	25-40
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3	☼	170-190*	20-35
Печива от многолистно тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	170-190*	20-45
Печива от многолистно тесто, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	170-190*	20-45
Печива от многолистно тесто, плоски, 4 нива	4 скари	5+3+2+1	☼	180-200*	20-35
Печива от парено тесто	Тава за печене	3	☐	200-220	30-40
Печива от парено тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	190-210	35-45
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	3	☼	160-180	20-30
<b>Сладки</b>					
Шприцовани сладки	Тава за печене	3	☐	140-150**	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3	☼	140-150**	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	140-150**	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	130-140**	35-55
Сладки	Тава за печене	3	☼	140-160	15-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	140-160	15-30
Сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	140-160	15-30
* предварително загряване					
** 5 min предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване					



Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Продължителност в min
Целувки	Тава за печене	3		80-90*	120-150
Целувки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		80-90*	120-180
Макрони	Тава за печене	3		90-110	20-40
Макрони, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-110	25-45
Макрони, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		90-110	30-45
* предварително загряване					
** 5 min предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване					

### Съвети за сладкиши и дребни сладки

Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенеят равномерно наоколо.
Сладкишът е твърде сух.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и скъсете времето на готвене.
Сладкишът като цяло е твърде светъл.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.
Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Сладкишът като цяло е твърде тъмен.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.
Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Сладкишът изглежда добре, но отвътре не е изпечен.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете рѣба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.

## Хляб и хлебчета

Вашият уред Ви предлага множество видове на загреване за печене на хляб и хлебчета. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

- високи печива: ниво 2
- плоски печива: ниво 3

При използване на вид нагряване 4D горещ въздух можете да избирате между ниво 1, 2, 3 и 4.

#### Печене на две нива

Използвайте 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

- Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1
- Форми върху скара  
първа скара: ниво 3  
втора скара: ниво 1

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите до 45 процента енергия. Поставете формите една до друга или разместени една над друга в камерата.

### Допълнителни принадлежности

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

#### Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

#### Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се пъхат внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

#### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклени форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагряване, избутайте формата на ниво 1.

#### Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.

### Дълб. замр. прод.

Не използвайте силно заледени дълбокозамразени продукти. Отстранявайте леда от ястието.

Дълбокозамразените продукти са частично неравномерно изпечени. Неравномерното запичане остава и след изпичането.

### Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на загреване за различни хлябове и хлебчета. Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

**Указание:** Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Хлябът или хлебчето биха се изпекли само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.

Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.

За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата. Поставете в камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загреване. Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

Стойностите на настройка за хлебни теста важат и за теста върху тава за печене, както и за тества в правоъгълна форма.




Ако искате да печете по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните сладки в таблицата.



Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.
















### Внимание!

Никога не наливайте вода в горещата камера или не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата. Възможни са повреди на емайла поради смяната на температурата.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил

-  Грил, голяма повърх.
-  coolStart функция

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Степен на грила	Продължителност в min
<b>Хляб</b>						
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Пита	Универсална тава	3		250-270	-	20-25
<b>Хлебчета</b>						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени**	Универсална тава	3		-	-	-
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190*	-	15-20
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170*	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	-	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени**	Универсална тава	3		-	-	-
<b>Хлебчета, замразени</b>						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени**	Универсална тава	3		-	-	-
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене**	Универсална тава	3		-	-	-
Кроасани, късове за печене	Универсална тава	3		170-190	-	30-35
<b>Хляб за препичане</b>						
Препичане на филии, 4 броя	Скара	3		190-210	-	10-15
Препичане на филии, 12 броя	Скара	3		230-250	-	10-15
Препичане на филии (без предварително загряване)	Скара	5		-	3	4-6
* предварително загряване						
** Слезвайте указанията на опаковката						

## Пица, киш и пикантен сладкиш

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на пица, киш и пикантен сладкиш. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

- високи печива: ниво 2
- плоски печива: ниво 3

При използване на вид нагряване 4D горещ въздух можете да избирате между ниво 1, 2, 3 и 4.

#### Печене на няколко нива

Използвайте 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Печене на две нива:

- Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1
- Форми върху скара  
първа скара: ниво 3  
втора скара: ниво 1

Печене на четири нива:

- 4 скари с хартия за печене  
първа скара: ниво 5  
втора скара: ниво 3  
трета скара: ниво 2  
четвърта скара: ниво 1

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите до 45 процента енергия. Поставете формите една до друга или разместени една над друга в камерата.

### Допълнителни принадлежности

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

#### Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

#### Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се пхат внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

При пица с много плънка използвайте универсалната тава.

#### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагряване, избутайте формата на ниво 1.

### Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.

### Дълб. замр. прод.

Не използвайте силно замразени дълбокозамразени продукти. Отстранявайте леда от ястието.

Дълбокозамразените продукти са частично неравномерно изпечени. Неравномерното запичане остава и след изпичането.

### Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на загреване за различни ястия. Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

**Указание:** Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Ястието би се изпекло само отвън, но отвътре няма да е добре изпечено.



Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.



За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата. Поставете в камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загреване.



















Ако искате да печете по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните сладки в таблицата.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

-  положение пица
-  coolStart функция

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Пица</b>					
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	25-35
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	25-35
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Тава за пица	2		220-230	20-30
Пица, охладена**	Скара	3		-	-
<b>Пица, замразена</b>					
Пица с тънък блат 1 бр.**	Скара	3		-	-
Пица с тънък блат 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-25
Пица с дебел блат 1 бр.**	Скара	3		-	-
Пица с дебел блат 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-30
Багета-пица**	Скара	3		-	-
Мини пици**	Универсална тава	3		-	-
Мини пици, Ø 7 см, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Пикантни пайове и киш</b>					
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		170-190	55-65
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	30-40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		260-280*	10-15
Пирог	Форма за запеканка	2		190-200	30-45
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	30-45
Бюрек	Универсална тава	1		200-220*	20-30
* предварително загряване					
** Спазвайте указанията на опаковката					

## Пудинг и суфле

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на пудинги и суфлета. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

### Височини на вкарване

Винаги използвайте посочените височини на вкарване.

Можете да пригответе на едно ниво във форми или с универсалната тава.

- Форми на скара: ниво 2
- Универсална тава: ниво 3

Суфлетата можете да пригответе и във водна баня в универсалната тава. За целта вкарайте универсалната тава за печене на ниво 2.

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите до 45 процента енергия. Поставете формите една до друга в камерата.

### Допълнителни принадлежности

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

#### Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

#### Универсална тава

Универсалната тава се пъха внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

#### Съдове

За суфлета и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен, висок съд ястията имат нужда от повече време и от горната страна стават по-тъмни.

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на загряване за различни пудинги и суфлета. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството и рецептата. Състоянието на изпичане на пудинга зависи от големината на съда и от височината на пудинга. Ето защо са посочени диапазоните на



настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.





**Указание:** Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Пудингът или суфлето биха се изпекли само отвън, но отвътре биха останали сурови.









Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагривате предварително, зададените времена се скъсяват с няколко минути.

Ако искате да готвите по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните ястия в таблицата.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагриване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагриване
-  положение пица
-  coolStart функция

Пудинги и суфлета	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагриването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Пудинг, пикантен, печени съставки	Форма за пудинг	2		200-220	30-50
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	40-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за пудинг	2		160-180	50-60
Лазаня, замразена, 400 г	Скара	2		-	-
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок	Форма за пудинг	2		160-190	50-70
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок, 2 нива	Форма за пудинг	3+1		150-170	60-80
Суфле	Форма за пудинг	2		160-180*	35-45
Суфле	Порционни форми	3		190-210	25-30

\*Спазвайте данните на опаковката

## Птици

Вашият уред Ви предлага различни видове на нагриване за приготвяне на птици. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за някои ястия.

### Печено на скара

Печенето на скарата е особено подходящо за големи птици или за няколко парчета едновременно.

Пъхнете универсалната тава с поставената скара на посоченото ниво на вкарване. Внимавайте скарата да е правилно легнала върху универсалната тава.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 9

Добавете според размера и вида на птицата до 1/2 литра вода в универсалната тава. Така оттичащата се мазнина ще се събира. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

### Печене в съд

Използвайте само съд, който е подходящ за фурни. Проверете дали съдът се побира в камерата за готвене.

Най-добре пригоден е съдът от стъкло. Горещият стъклен съд се поставя върху суха подложка. Когато подложката е влажна или студена, стъклото може да се спуска.

Лъскавите съдове от неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината като огледало и са подходящи само донякъде. Птицата се готви по-бавно и

се препича по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

Използвайте висока тава за печене на птици. Поставете тавата върху скарата. Ако нямате подходящ съд, използвайте универсалната тава.

### Затворен съд

Камерата остава значително по-чиста при приготвяне в затворен съд. Внимавайте съдът да пасва и да се затваря добре. Поставете съда върху скарата.

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.

Птиците могат да стават хрупкави и в затворен съд. Използвайте за тази цел съд със стъклен капак и настройте по-висока температура.

### Печене на грил

Оставете вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не печете на грил при отворена врата на уреда.

Поставете продуктите за печене на грил върху скарата. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда. Капещата мазнина се събира.

По възможност печете на грил еднакъв вид продукти с подобна дебелина и тегло. Така те се зачервяват

равномерно и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата.

Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.

#### Указание

- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва периодично, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.

#### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния за вашата птица вид на нагряване. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството, свойствата и температурата на продукта. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

Стойностите на настройка важат за вкарване на непълнени, готови за печене птици с температура от хладилник в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена се скъсяват с няколко минути.

В таблицата ще откриете данни за птици с предлагани тегла. Ако искате да пригответе по-тежка птица, използвайте при всички случаи по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на

продължителността на готвене. Отделните парчета трябва да са приблизително еднакво големи.

Като цяло важи следното: Колкото по-голяма е птицата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.

Обърнете птицата след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.





**Указание:** Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.













#### Съвети

- При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.
- Разрешете кожата при патешките гърди. Не обръщайте патешките гърди.
- Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.
- Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагряване:

-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  coolStart функция

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Степен на грила	Продължителност в мин.
<b>Пиле</b>						
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	60-70
Филе от пилешки гърди, по 150 g (на грил)	Скара	4		-	3*	15-20
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		220-230	-	30-35
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	3		-	-	-
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		200-220	-	70-90
<b>Патица и гъска</b>						
Патица, 2 kg	Скара	1		180-200	-	90-110
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		230-250	-	25-30
Гъска, 3 kg	Скара	2		160-180	-	120-150
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		210-230	-	40-50
<b>Пуйка</b>						
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		180-200	-	70-90
Пуешки гърди, без кост, 1 kg	Затворен съд	2		240-260	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		180-200	-	80-100

\* 5 min предварително загреване

## Месо

Вашият уред Ви предлага множество видове нагриване за приготвяне на месо. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

### Печене и задушаване

По желание намажете постното месо с мазнина или го покрийте с ленти сланина.

Разрежете кожичката на кръст. Когато обръщате печеното, внимавайте първо кожичката да е отдолу.

След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. Увийте печеното при нужда в алуминиево фолио. В посоченото време на готвене препоръчителното време на престой не е включено.

### Печено на скара

Върху скарата месото става особено хрупкаво от всички страни.

Добавете според размера и вида на месото до ½ литра вода в универсалната тава. Така оттичащата се мазнина и сокът от печеното ще бъдат събрани. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Пъхнете универсалната тава с поставената скара на посоченото ниво на вкарване. Внимавайте скарата да е правилно легнала върху универсалната тава.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 9

### Печене и задушаване в съд

Печенето и задушаването в съд са по-удобни. Можете просто да вземете печеното заедно със съда от камерата и да пригответе соса директно в съда.

Използвайте само съд, който е пригоден за работа във фурна. Проверете дали съдът се побира в камерата за готвене.

Най-добре пригоден е съдът от стъкло. Горещият стъклен съд се поставя върху суха подложка. Когато подложката е влажна или студена, стъклото може да се спуска.

Добавете малко течност към нетлъстото месо. В стъкления съд дъното на съда трябва да бъде покрито на ок. ½ см.

Количеството на течността е в зависимост от вида на месото и материала на съда и от това, дали има капак. Когато пригответе месо в емайлиран или тъмен метален съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.

По време на печенето течността се изпарява в съда. При нужда предпазливо доливайте течност.

Лъскавите съдове от неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината като огледало и са подходящи само донякъде. Месото ври по-бавно и се препича по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

Използвайте висока тава за печене на месо. Поставете тавата върху скарата. Ако нямате подходящ съд, използвайте универсалната тава.

### Затворен съд

Камерата остава значително по-чиста при приготвяне в затворен съд. Внимавайте съдът да пасва и да се затваря добре. Поставете съда върху скарата.

Разстоянието между месото и капака трябва да е най-малко 3 см. Месото може да се надигне.

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.

За задушаване по желание запечете предварително месото. За задушаване добавете вода, вино, оцет или подобно. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1-2 см.

По време на печенето течността се изпарява в съда. При нужда предпазливо доливайте течност.

Месото може да става хрупкаво и в затворен съд. Използвайте за тази цел съд със стъклен капак и настройте по-висока температура.

### Печене на грил

Оставете вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не печете на грил при отворена врата на уреда.

Поставете продуктите за печене на грил върху скарата. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда. Капещата мазнина се събира.

По възможност печете на грил еднакъв вид продукти с подобна дебелина и тегло. Така те се зачервяват равномерно и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата.

Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.

Посолете продуктите едва след печенето на грил. Солта отнема водата на месото.

### Указание

- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва периодически, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на нагриване за множество ястия с месо. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството, свойствата и температурата на продукта. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

Стойностите на настройка важат за вкарване на месо с температура от хладилник в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагривате предварително, зададените времена се скъсяват с няколко минути.

В таблицата ще откриете данни за печено с предлагани тегла. Ако искате да пригответе по-тежко парче печено, използвайте при всички случаи по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на продължителността на готвене. Отделните парчета трябва да са приблизително еднакво големи.




Като цяло важи следното: Колкото по-голямо е печеното, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.




















Обърнете печеното и продукта за грил след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.

Ако искате да готвите по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните ястия в таблицата. Допълнителна информация ще откриете в съвети за печене, задушаване и печене на грил в таблицата за настройки.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагряване:

-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Степен на грила	Продължителност в min
<b>Свинско месо</b>						
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	-	110-130
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Скара	2		190-200	-	130-140
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		220-230	-	70-80
Свинско филе, 400 g	Скара	3		220-230	-	20-25
Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода)	Затворен съд	2		210-230	-	70-90
Свински пържоли, дебелина 2 cm	Скара	5		-	2	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm (5 мин. предварително загреване)	Скара	5		-	3*	8-12
<b>Говеждо месо</b>						
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Скара	2		210-220	-	40-50
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	-	130-160
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	2		220-230	-	60-70
Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена (без предварително загреване)	Скара	3		-	3	15-20
Бургер, дебелина 3 – 4 cm	Скара	4		-	3	25-30
<b>Телешко месо</b>						
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	-	100-120
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-210	-	100-120
<b>Агнешко месо</b>						
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-190	-	50-80
Агнешки гръб, с кост**	Скара	2		180-190	-	40-50
Агнешки котлет	Скара	3		-	3	12-16
<b>Наденици</b>						
Наденици на грил	Скара	4		-	3	10-15
<b>Ястия с месо</b>						
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		170-180	-	60-70

\* предварително загреване

\*\* без обръщане

## Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

Камерата се замърсява силно.	Пригответе вашия продукт в затворен съд или използвайте тава за грил. Ако използвате тава за грил, ще получите оптимални резултати. Можете да закупите тавата за грил като допълнителна принадлежност.
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла и/или печеното е твърде сухо.	Проверете нивото на печене и температурата. Изберете следващия път по-ниска температура и съкратете при нужда времето на печене.
Коричката е твърде тънка.	Увеличете температурата или включете грила за кратко след края на печенето.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене и добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и добавете по-малко течност.
При задушаване месото загаря.	Съдът и капакът трябва да си подхождат и да се затварят добре. Намалете температурата и при нужда добавете по време на задушаването още течност.
Продуктът на грил е твърде сух.	Посолете месото едва след печенето на грил. Солта взема от водата на месото. При обръщане не пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

## Риба

Вашият уред Ви предлага различни видове на нагряване за приготвяне на риба. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Цялата риба не трябва да се обръща. Избутайте цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, в камерата. Обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема на рибата я правят по-стабилна.

Дали рибата е готова ще познаете ако гръбната перка може леко да се разтвори.

### Печене на фурна и грил върху скарата

Поставете продуктите за печене на грил върху скарата. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда.

Добавете според размера и вида на рибата до 1/2 литра вода в универсалната тава. Капещата течност се събира. Образува се по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Оставете вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не печете на грил при отворена врата на уреда.

По възможност печете на грил еднакъв вид продукти с подобна дебелина и тегло. Така те се зачервяват равномерно и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата.

Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете рибата с вилица, тя губи сок и изсъхва.

### Указание

- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва периодично, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.

### Печене и задушаване в съд

Използвайте само съд, който е пригоден за работа във фурна. Проверете дали съдът се побира в камерата за готвене.

Най-добре пригоден е съдът от стъкло. Горещият стъклен съд се поставя върху суха подложка. Когато

подложката е влажна или студена, стъклото може да се спуска.

Лъскавите съдове от неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината като огледало и са подходящи само донякъде. Рибата се готви по-бавно и се препича по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

За приготвяне на цяла риба използвайте най-добре висока тава. Поставете тавата върху скарата. Ако нямате подходящ съд, използвайте универсалната тава.

### Затворен съд

Камерата остава значително по-чиста при приготвяне в затворен съд. Внимавайте съдът да пасва и да се затваря добре. Поставете съда върху скарата.

За задушаване добавете две до три супени лъжици течност и малко лимонов сок или оцет в съда.

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.

Рибата може да става хрупкава и в затворен съд. Използвайте за тази цел съд със стъклен капак и настройте по-висока температура.

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния за вашите ястия с риба вид на нагряване. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството, свойствата и температурата на продукта. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

Стойностите на настройка важат за вкарване на риба с температура от хладилник в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена се скъсяват с няколко минути.

В таблицата ще откриете данни за риба с предлагани тегла. Ако искате да пригответе по-тежка риба, използвайте при всички случаи по-ниската температура. При повече риби се ориентирайте по теглото на най-тежката риба за установяване на продължителността на готвене. Отделните риби трябва да са приблизително еднакво големи.






Като цяло важи следното: Колкото по-голяма е рибата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.



Обръщайте рибата, която не е в положение на плуване, след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.

**Указание:** Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагряване:

-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
<b>Риба</b>						
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170-190	-	20-30
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Скара	2		170-190	-	30-40
<b>Филета от риба</b>						
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		-	1*	15-25
<b>Котлети от риба</b>						
Котлет от риба, 3 см дебел**	Скара	4		-	3	10-20
<b>Риба, замразена</b>						
Филе от риба, натюр	Съдът е затворен	2		210-230	-	20-30
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	-	45-60
Рибни пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	-	20-30
*предварително загряване						
** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу						

## Зеленчуци и плънки

Тук ще откриете данни за приготвянето на зеленчуци на грил, картофи и дълбокозамразени картофени продукти.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите енергия.

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

### Приготвяне на едно ниво

Придържайте се към данните в таблицата.

### Приготвяне на две нива

Използвайте 4D горещ въздух. Вкарани едновременно тави не е задължително да станат готови по едно и също време.

- Универсална тава: ниво 3
- Тава за печене: височина 1

### Допълнителни принадлежности

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

### Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

### Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се пхат

внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

### Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.



### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на загряване за различни ястия. Температурата и времето зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.


Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Когато нагрявате предварително, зададените времена се скъсяват с няколко минути.

Ако искате да готвите по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните ястия в таблицата.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Грил, голяма повърх.

-  CoolStart функция

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Степен на грила	Продължителност в мин.
<b>Ястия от зеленчуци</b>						
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		-	3	10-15
<b>Картофи</b>						
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		160-180	-	45-60
<b>Картофени продукти, замразени</b>						
Картофени ръсти*	Универсална тава	3		-	-	-
Картофени джобчета, пълнени*	Универсална тава	3		-	-	-
Крокети*	Универсална тава	3		-	-	-
Помфри*	Универсална тава	3		-	-	-
Помфри, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	30-40

\* Спазвайте указанията на опаковката

## Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

### Приготвяне на кисело мляко


Извадете от камерата принадлежностите и поставките. Камерата трябва да е празна.

1. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрява на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C.

2. Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник).
3. Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио.
4. Порцелановите чаши или бурканите се поставят на пода на камерата и се извършат настройки според посоченото в таблицата.
5. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в часове
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		40-45	8-9

## Видове нагрявания Есо

Горещ въздух Есо и горно/долно нагряване Есо са интелигентни видове нагряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така то остава по-сочно и хваща по-малко коричка. Според приготвянето и продуктите може да се пести енергия.

Пъхнете ястията в студената празна камера. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите енергия.

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

Видът на нагряване горещ въздух Есо се използва за установяване на класа на енергийна ефективност.

### Допълнителни принадлежности

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

#### Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

#### Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се пъхат внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

#### Форми за печене и съдове

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал. Така можете да спестите до 35 процента енергия.

Съдовете от неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината като огледало и са подходящи само донякъде. Неотразяващият съд от емайл, топлоустойчиво стъкло или отлят алуминий е по-подходящ.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и сладкишът не се запича равномерно.

### Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.



### Препоръчителни стойности за настройките



























Тук ще намерите данни за различните ястия. Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с

по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

**Указание:** Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Сладкишът или сладките биха се изпекли само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.

Използвани видове нагряване:

-  Загряване горещ въздух есо
-  Горно/долно нагряване есо

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в min
<b>Сладкиши във форма</b>					
Кекс във форма	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		140-160	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Блат от бисквитено тесто, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Торта с бисквитено тесто, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-170	50-70
<b>Сладкиши в тава</b>					
Кекс със суха плънка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-180	25-35
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-190	15-20
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	3		160-170	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	3		160-180	15-20
<b>Дребни сладки</b>					
Мъфини	Тава за мъфини	2		160-180	15-25
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150-160	25-35
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		170-190	20-35
Печива от парено тесто	Тава за печене	3		200-220	35-45
Сладки	Тава за печене	3		140-160	15-30
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35
<b>Хляб и хлебчета</b>					
Смесен хляб, 1,5 kg	Правоъгълна форма за печене	2		200-210	35-45
Пита	Универсална тава	3		250-275	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190	15-20
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	20-30
<b>Месо</b>					
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	120-140
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	140-160
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	110-130
<b>Риба</b>					
Риба, задушена на пара, цяла 300 g, напр. пъс-търва	Затворен съд	2		190-210	25-35

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Продължителност в min
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 kg, напр. сьомга	Затворен съд	2		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Затворен съд	2		190-210	15-25

## Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се образува преди всичко в приготвени при силно нагряване зърнени и картофени продукти,

като напр. картофен чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб или фини сладкарски изделия (бисквити, меденки, бисквити „Спекулациус“).

### Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гответе продуктите възможно най-кратко време.</li> <li>Ястията трябва да придобият златист, а не тъмен загар.</li> <li>Големи, дебели продукти за приготвяне съдържат по-малко акриламид.</li> </ul>
Печене	С горно/долно загряване макс. 200 °C. С горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	С горно/долно загряване макс. 190 °C. С горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете върху тавата равномерно на един пласт. Печете минимум 400 g на тава, за да предотвратите изсъхване на картофите.

## Сушене

С 4D горещ въздух можете да сушите превъзходно. При този вид на консервиране ароматите се концентрират поради изкарването на водата.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и билки и винаги ги измивайте добре. Покрийте скарата с хартия за печене или пергаментова хартия. Оставете плодовете да се отцедят добре и да изсъхнат.

Разрежете ги при нужда на еднакво големи парчета или на тънки шайби. Поставете необелените плодове върху поставката с разрязаните повърхности нагоре. Внимавайте плодовете или гъбите да не лягат едни върху други върху скарата.

Обелете зеленчуците и ги бланширайте. Оставете бланшираните зеленчуци да се изсушат добре и ги разпределете равномерно върху скарата.

Изсушете билките със стеблата. Поставете билките равномерно и леко сгъстени върху скарата.

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 3

- 2 скари: ниво 3+1

Обърнете няколко пъти много сочните плодове и зеленчуци. Веднага след сушенето отстранете изгорялото от хартията.

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. Температурата и продължителността зависят от вида, влажността, зрелостта и дебелината на продуктите. Колкото по-дълго оставяте продуктите да съхнат, толкова по-добре те се консервират. Колкото по-тънко се реже, толкова по-бързо се достига края на изсушаването и толкова по-ароматни остават продуктите. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

Ако искате да изсушите други продукти, ориентирайте се по подобните продукти в таблицата.

Използван вид на нагряването:

- 4D горещ въздух

Плодове, зеленчуци и билки	Допълнителни принадлежности	Вид на на-гряването	Температура в °C	Времетраене в часове
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари		80	5-9
Плодове с костилка (сливи)	1-2 скари		80	8-10
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари		80	5-8
Гъби на кръгчета	1-2 скари		60	6-9
Билки, чистени	1-2 скари		60	2-6

## Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

### Предупреждение – Опасност от нараняване!

При погрешно завряли хранителни продукти бурканите могат да се пукнат. Придържайте се към данните за завиране.

### Буркани

Използвайте само чисти и неповредени буркани. Използвайте само устойчиви на топлина, чисти и неповредени гумени пръстени. Предварително проверявайте скобите и пружините.

При завирането използвайте само буркани с еднаква големина и с еднакви продукти. В камерата можете да завирате едновременно съдържанията на шест буркана с ½, 1 или 1½ литра. Не използвайте по-големи или по-високи буркани. Капаците могат да се спукат.

Бурканите не бива да се докосват в камерата при завирането.

### Приготвяне на плодове и зеленчуци

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измийте ги основно.

Според вида на плодовете, респ. зеленчуците ги обелете, махнете костилките и ги нарежете на дребно, а след това ги напълнете в буркани със самозатваряща се капачка до ок. 2 см под ръба.

### Плодове

Плодовете в бурканите със самозатваряща се капачка се пълнят с горещ, разпенен захарен разтвор (ок. 400 мл за 1-литров буркан). На един литър вода:

- ок. 250 г захар при сладки плодове
- ок. 500 г захар при кисели плодове

### Зеленчуци

Зеленчуците се пълнят в бурканите с гореща, завряла вода.

Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак. Затворете бурканите със скоби. Пъхнете бурканите в универсалната тава така, че да не се докосват. Налейте 500 мл гореща вода (ок. 80 °C) в универсалната тава. Настройте както е посочено в таблицата.

### Приключване на завирането

#### Плодове

След известно време на кратки интервали започват да се надигат мехурчета. Изключете уреда когато всички буркани образуват герданчета. След посоченото време на допълнително затопляне извадете бурканите от камерата.

#### Зеленчуци

След известно време на кратки интервали започват да се надигат мехурчета. Когато всички буркани имат герданчета, намалете температурата на 120 °C и оставете бурканите както е посочено в таблицата в затворената камера. След това време изключете уреда и използвайте както е посочено в таблицата още няколко минути допълнителната топлина.

След завирането извадете бурканите от камерата и ги поставете върху чиста кърпа. Не поставяйте горещите буркани върху студена или мокра подложка, те могат да гръмнат. Покрийте бурканите, за да ги предпазите от течение. Свалете скобите едва когато бурканите са студени.

### Препоръчителни стойности за настройките

Посочените времена в таблицата за настройки са ориентировъчни за завиране на плодове и зеленчуци. Те могат да се влияят от стайната температура, броя на бурканите, количеството, топлината и качеството на съдържанието. Данните се отнасят до 1-литрови кръгли буркани. Преди да превключите, респ. изключите, проверете дали в бурканите има герданче. Процесът на образуване на герданче започва след ок. 30-60 минути.

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

Завиране	Съдове	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Зеленчуци, напр. моркови	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	1		160-170	до образуване на герданче: 30-40
				120	от образуване на герданче: 30-40
				-	Допълнително загряване: 30
Зеленчуци, напр. краставици	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	1		160-170	до образуване на герданче: 30-40
				-	Допълнително загряване: 30
				-	Допълнително загряване: 30
Плодове с костилка, напр. череши, сливи	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	1		160-170	до образуване на герданче: 30-40
				-	Допълнително загряване: 35
				-	Допълнително загряване: 35
Плодове със семки, напр. ябълки, ягоди	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	1		160-170	до образуване на герданче: 30-40
				-	Допълнително загряване: 25
				-	Допълнително загряване: 25



## Втасване на тестото

Можете да втасате по-бързо във Вашия уред тесто с мая, отколкото при стайна температура. Използвайте вида на нагряване горно/долно нагряване. Започвайте работа само при напълно охладена камера.

Оставете тестото с мая винаги да втаса два пъти. Спазвайте данните в таблиците с настройки за 1 и 2 втасване (на тесто и на тестени заготовки).

### Втасване на тесто

Настройте както е посочено в таблицата и загрейте уреда. Поставете тестената купа върху скарата.

По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата. Покрийте тестото с влажна кърпа.

## Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Ако искате предварително загреване, втасването става извън уреда на топло място.

### Препоръчителни стойности за настройките

Температурата и продължителността на втасване зависят от вида и количеството на съставките. Ето защо данните в таблицата с настройки са ориентировъчни.

Използван вид на нагряването:

- Горно/долно нагряване

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Стъпка	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая, леко	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	25-30
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	10-20
Тесто с мая, тежко и мазно	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	20-40
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	15-25

## Размразяване

За размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки използвайте вид на загреване 4D горещ въздух. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника.

За размразяване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 2
- 2 скари: ниво 3+1

### Препоръчителни стойности за настройките

Данните за времето в таблицата са ориентировъчни стойности. Те зависят от качеството, температурата на замразяване (-18°C) и свойствата на хранителните продукти. Посочени са времеви диапазони. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.

**Съвет:** Плоско замразените или порционирани части се размразяват по-бързо, отколкото замразените блоково.

Разопакувайте замразените хранителни продукти и ги поставете в подходящ съд върху скарата.

От време на време разбърквайте или обръщайте хранителните продукти един до два пъти. Големите парчета трябва да се обръщат многократно. От време на време раздробявайте ястията, респ. изваждайте вече размразените парчета от камерата.

Оставете размразеното ястие още 10 до 30 минути в изключения уред да престой, за да се изравни температурата.

Използван вид на нагряването:

- 4D горещ въздух

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Хляб, хлебчета</b>					
Хляб и хлебчета общо	Тава за печене	2		50	40-70
<b>Сладкиш</b>					
Сладкиш, сочен	Тава за печене	2		50	70-90
Сладкиш, сух	Тава за печене	2		60	60-75

## Запазване на топло

С вид на загряване "Горно/долно загряване при 70°C" можете да поддържате топли готовите ястия. Така избягвате образуване на конденз и не трябва да избърсвате камерата.

Не дръжте готовите ястия топли за повече от два часа. Имайте предвид, че някои ястия по време на поддържането на топлина продължават да се готвят. При нужда покривайте ястията.

## Тестови ястия

Тези таблици са изготвени за тестови институти, за да се улесни тестването на уреда.

Съгласно EN 60350-1:2013 респ. IEC 60350-1:2011.

### Печене

Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Височини за вкарване при печене на две нива:

- Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1
- Форми върху скара  
първа скара: ниво 3  
втора скара: ниво 1

Височини за вкарване при печене на три нива:

- Тава за печене: височина 5
- Универсална тава: ниво 3
- Тава за печене: височина 1

### Покрит ябълков сладкиш

Покрит ябълков сладкиш на едно ниво: Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга.

Покрит ябълков сладкиш на две нива: Тъмните откопчаващи се тави да се поставят разместено една върху друга.

Сладкиши в откопчаващи се форми от бяла ламарина: Печете на едно ниво с горно/долно загряване.

Използвайте универсалната тава вместо скарата и поставяйте отгоре закопчаващата се форма.




### Бисквитено тесто с вода


Бисквитено тесто на две нива: закопчаващите се форми се поставят разместено една над друга на скарите.

### Указание

- Стойностите на настройка важат за вкарването в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително загряване в таблиците. Стойностите на настройка важат без бързо загряване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  положение пица

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Печене</b>					
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150*	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150*	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	35-55
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160*	20-30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150*	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150*	25-35
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		140*	35-45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90


\* 5 min предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване



\*\* предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

### Печене на грил

Пъхнете допълнително универсалната тава. Течността се улавя и камерата остава по-чиста.

Използван вид на нагряването:

-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Степен за грил	Продължителност в мин.
<b>Печене на грил</b>					
Запичане на филийки*	Скара	5		3	4-6
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя**	Скара	4		3	25-30
*без предварително нагряване					
**след 2/3 от общото време обърнете					



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001042638  
960512