

SIEMENS



Фурна за вграждане

HS636GD.1

siemens-home.com/welcome

bg Ръководство

Register
your
product
online

Съдържание

	Използване по предназначение	4		Времеви функции	20
	Важни указания за безопасност	5	Таймер	20	
	Обща информация	5	Продължителност	21	
	Пара	6	Време за край	21	
	Термометър за печене	6		Защита от деца	22
	Причини за повредите	6	Активиране и деактивиране	22	
	Обща информация	6		Основни настройки	22
	Пара	7	Промяна на настройките	22	
	Опазване на околната среда	7	Списък на настройките	22	
	Пестене на енергия	7	Промяна на часа	23	
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	7		Съботна настройка	23
	Запознаване с уреда	8	Стартиране на съботна настройка	23	
	Обслужващ панел	8		Термометър за печене	24
	Обслужващи елементи	8	Видове нагряване	24	
	Дисплей	8	Пъхане на термометъра за печене в продукта	24	
	Меню с режими на работа	9	Настройване на температурата на вътрешността	24	
	Видове нагряване	9	Температури на вътрешността за различни хранителни продукти	25	
	Пара	10		Функция за почистване	26
	Допълнителна информация	10	Почистване от котлен камък	26	
	Функции на камерата	10		Препарат за миене	27
	Резервоар за вода	11	Подходящи препарати за почистване	27	
	Допълнителни принадлежности	11	Повърхности в камерата	28	
	Доставени принадлежности	11	Поддържане на уреда чист	28	
	Вкарване на допълнителни принадлежности	12		Поставка	29
	Специални принадлежности	12	Откачване и закачване на поставките	29	
	Преди да започнете работа за първи път	13		Врата на уреда	30
	Преди първото въвеждане в експлоатация	13	Откачване и закачване на вратата на уреда	30	
	Първо пускане в експлоатация	13	Сваляне на покритието на вратата	31	
	Калибриране на уреда и почистване на камерата	14	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	31	
	Почистване на принадлежностите	14		Повреда – какво да направим?	32
	Обслужване на уреда	15	Таблица с повредите	32	
	Включване и изключване на уреда	15	Максималното време на работа е превишено	33	
	Стартиране или прекъсване на работата	15	Крушки в камерата	33	
	Настройка на режим на работа	15		Специализиран сервиз	33
	Настройване на вида нагряване и температурата	15	Номер на изделието и дата на производство	33	
	Бързо загреване	16		Ястия	34
	Пара	16	Указания за настройките	34	
	Шумове	16	Избор на ястие	34	
	FullSteam - готвене на пара	16	Настройване на ястие	35	
	Готвене с пара	17			
	Регенериране	17			
	Втасване на тестото	17			
	Размразяване	18			
	Пълнене на резервоара за вода	18			
	След всяка работа с пара	19			

	Изпробвано е в нашето готварско студио 35
Силиконови форми	35
Сладкиши и дребни сладки	35
Хляб и хлебчета	39
Пица, киш и пикантен сладкиш	41
Пудинг и суфле	43
Птици	44
Месо	46
Риба	50
Зеленчуци, гарнитурни и яйца	51
Десерт	54
Готвене на меню	55
Видове нагрявания Есо	55
Акриламид в хранителните продукти	57
Изпичане до омекване	57
Сушене	58
Консервиране и извличане на сокове	59
Дезинфекциране на бебешки шишета и хигиена	60
Втасване на тестото	60
Размразяване	61
Регенериране	62
Запазване на топло	63
Тестови ястия	64

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.siemens-home.com и интернет магазина: 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 2000 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 11

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 нагрива 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 нагриват 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 прещипете. 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.

Пара

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

- Водата в резервоара за вода може да се загрее силно при по-нататъшна работа на уреда. Изпразвайте резервоара за вода след всяка употреба на уреда с пара.
- В камерата се образува гореща пара. По време на работа на уреда с пара не бъркайте в камерата.
- При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност. Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване и от пожар!

Запалимите течности могат да се възпламенят в горещата камера (детонация). Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в резервоара за вода. В резервоара за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.

Термометър за печене

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

При неправилен термометър за печене изолацията може да се повреди. Използвайте само предназначените за този уред термометри за печене.

➡ 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 емайлт 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 остава 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.

Пара

Внимание!

- Форми за печене: съдът трябва да е топло- и пароустойчив. Силиконовите форми за печене не са подходящи за комбинирана работа с пара.
- Съдове с петна от ръжда: Не използвайте съдове с петна от ръжда. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия в камерата.
- Оттичаща се влага: При готвенето на пара с перфориран съд за готвене винаги отдолу вкарвайте тавата за печене, универсалната тава или съд за готвене без отвори. Изтичащата течност се улавя.
- Гореща вода в резервоара за вода: Горещата вода може да повреди помпата. Наливайте изключително и само студена вода в резервоара за вода.
- Щети по емайла: Не започвайте работа, ако върху пода на камерата има вода. Преди работа избършете водата от пода на камерата.
- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.
- Почистване на водния резервоар: Водният резервоар да не се почиства в съдомиялна машина. Водният резервоар в противен случай се поврежда. Почиствайте резервоара за вода с мека кърпа и обикновен миеш препарат.



Опазване на околната среда

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

Пестене на енергия

- Подгръвайте 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.

Обслужващ панел

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



- 1 Бутони**
Бутоните отляво и отясно на въртящия превключвател имат точка за натискане. Натиснете бутон за действие.
- 2 Въртящ се превключвател**
Вие можете да превъртате въртящия се превключвател наляво или надясно.
- 3 Сензорен дисплей**
На сензорния дисплей виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или също текстове с указания. За настройка натиснете върху съответното текстово поле. В зависимост от избора текстовите полета се променят.

»»»»	Бързо загряване	Включване и изключване на бързото загряване
☰	Отворете блендата	Напълнете или изпразнете резервоара за вода → "Пълнене на резервоара за вода" на страница 18
start/stop		Стартиране, спиране или прекъсване на работата

Обслужващи елементи

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

Бутони

Тук на кратко е обяснено значението на различните бутони.

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

Въртящ се превключвател

С въртящия се превключвател променят 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

С помощта на линията за напредъка Вие виждате докъде е загоряла напр. фурната или докъде е стигнала продължителността. Правата линия под 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.

Ако сте настроили продължителност и след това то е било изтрито, протичането на времето приема вече изтеклото време от продължителността и продължава броенето от това време. Така винаги можете да проверявате колко дълго работи уреда.

Температурен контрол







Лентите на температурния контрол показват фазите на нагриване или остатъчната топлина в камерата.

Контрол на нагриването	Контролът на нагриването 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, температурният контрол 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 нагриването можете да проверите с бутон **i** актуалната температура на нагриване.

Видове нагриване

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








Видове нагриване	Температура	Употреба
 4D горещ въздух *	30-250 °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 нагриване*	30-250 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
 Загриване горещ въздух есо	30-250 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загриване. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена в камерата.
 Горно/долно нагриване есо	30-250 °C	За щадящо готвене на избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу.
 Вентилаторно печене *	30-250 °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.

Меню с режими на работа

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

В зависимост от типа на уреда има различно много режими на работа. В статусния ред вдясно горе виждате от колко страници е менюто с режими на работа. Ако в статусния ред пише 1/2, то Вие сте на първата от две страници.

Режим на работа	Употреба
Видове нагриване	За приготвяне на Вашето ястие има множество фино съгласувани видове нагриване.
Задушаване на пара → "Пара" на страница 16	За приготвяне на Вашето ястие има множество фино съгласувани видове нагриване с пара.
Ястия → "Ястия" на страница 34	Тук ще откриете вече програмирани подходящите стойности за настройка за много ястия.
Почистване от котлен камък → "Функция за почистване" на страница 26	Така отстранявате котления камък от изпарителя.
Сушене → "Пара" на страница 16	Използвайте след всяка работа с пара.
Настройки → "Основни настройки" на страница 22	Можете да промените основните настройки на вашия уред съгласно предпочитанията ви.

	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	30-250 °C	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Изпичане до омекване	70-120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
	Долно нагряване	30-250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	coolStart функция	30-250 °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.
	Запазване на топло *	60-100 °C	За запазване топли на пригответените ястия.
	Предварително подгряване на съда	30-70 °C	За затопляне на съда.





* Подпомагане с пара е възможно при този вид на нагряване (работа само с напълнен резервоар за вода)

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.

Пара

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

Вид на нагряването	Температура	Употреба
 Задушаване на пара	30-100 °C	За зеленчуци, риба, гарнитурни, за премахване на соковете на плодове и за бланширане
 Регенериране	80-180 °C	За щадящо затопляне на ястия и за изпичане на сладки. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават.
 Втасване на тестото	30-50 °C	За втасване на тесто с мая и подквасено тесто и за правене на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
 Размразяване	30-60 °C	За зеленчуци, месо, риба и плодове Чрез влагата топлината се предава щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират

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 не 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!

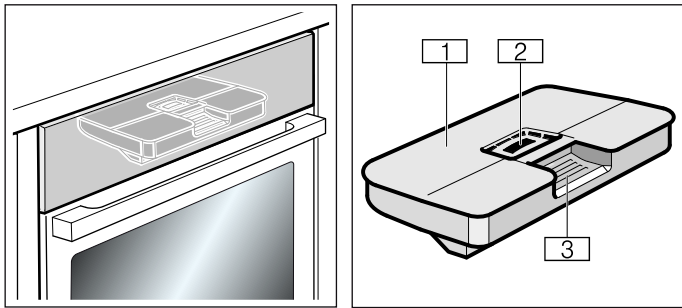
Не покривайте вентилационните отвори. Фурната в противен случай ще се прегрее.

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 22

Резервоар за вода

Уредът е снабден с резервоар за вода. Резервоарът за вода се намира зад блендата. За работа с пара напълвайте резервоара за вода с вода. → "Пара" на страница 16



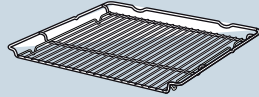
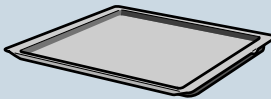
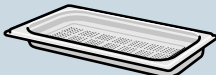

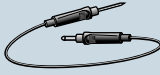
- 1 Капак на резервоара
- 2 Отваряне за пълнене
- 3 Дръжка за изваждане и вкарване на резервоара за вода

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:

	Скара За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
	Тава за печене За сладкиши на тава и дребни сладки.
	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. В режим на работа с пара тя може да се използва и като съд за улавяне на изтичащата вода.
	Съд за готвене на пара, перф., разм. S За готвене на пара на зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и за размразяване.
	Съд за готвене на пара, неперф., разм. S За готвене на ориз, шушулкови плодове и зърнени храни.
	Съд за готвене на пара, перф., разм. XL За готвене на пара на големи количества.
	Термометър за печене Прави възможно точното печене. В съответната глава ще откриете описание на използването. → "Термометър за печене" на страница 24

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.

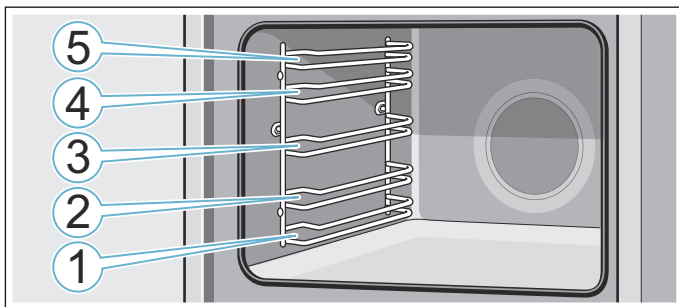
Указание: Когато принадлежностите се нагряят, те могат да се деформират. Това няма отражение върху функционалността. Когато се охлади, деформацията изчезва.

Указание: Можете да използвате съдовете за готвене на пара неограничено с всички видове нагряване с пара. Ако настройвате други видове нагряване с високи температури, изваждайте съдовете за готвене на пара от камерата. Високите температури водят до трайни оцветявания и деформации по съдовете за готвене на пара.

Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят от долу нагоре.

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



Винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до около половината, без да се наклонят.

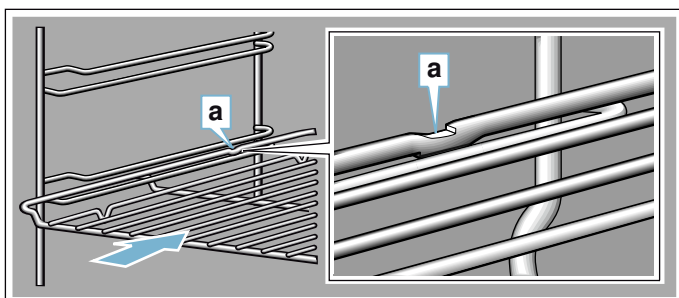
Указание

- 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

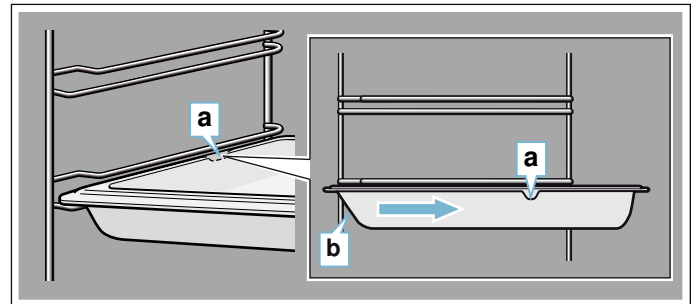
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

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 тази 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

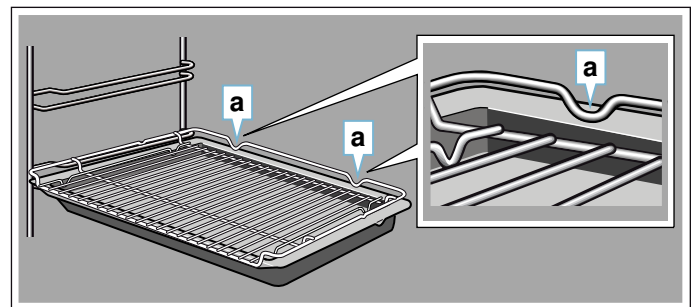


Комбиниране на допълнителни принадлежности

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



Малките съдове за готвене на пара могат да се поставят само със скарата в камерата.

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по Интернет. Предлагащата 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 33

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

Преди първото въвеждане в експлоатация

Преди да извършите първото пускане в експлоатация, информирайте се при Вашето водоснабдително дружество за твърдостта на водата във Вашия водопровод.

За да може уредът надеждно да Ви напомня за приближаващото почистване на котления камък, трябва да настроите правилно диапазона на твърдост на водата.

Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности. Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Указание

- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.
- Ако използвате изключително и само омекотена вода, в такъв случай можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "омекотена".
- Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "4 много твърда".
- Ако използвате минерална вода, то тя трябва да е негазирана.

Диапазон на твърдост на водата	Настройка
0	0 омекотена
1 (до 1,3 mmol/l)	1 мека
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 средна
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 твърда
4 (над 3,8 mmol/l)	4 много твърда

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 22

Настройка на езика

Предварително настроен е език "немски".

1. С въртящия се превключвател настройте желанния 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 1.1.2014.

1. Винаги натискайте стрелката > за следващата настройка.
2. С въртящия се превключвател настройте актуалния ден, месец и година.

Настройване на твърдостта на водата

Предварително е настроен диапазон на твърдост на водата "много твърда".

1. Посредством въртящия се превключвател настройте диапазона на твърдост.
2. Натиснете стрелката >. На дисплея се показва указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено.

Калибриране на уреда и почистване на камерата

Температурата на завиране на водата зависи от налягането на въздуха. При калибрирането уредът се настройва за наляганята на мястото на монтаж. Това се случва по време на първото готвене с пара автоматично. При това се образува много пара.

Подготовка на калибрирането


1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. Отстранете остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
3. Преди калибрирането избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.

Калибриране на уреда и почистване на камерата

Указание

- Калибрирането може да се стартира само ако камерата е студена (стайна температура).
- По време на калибриране не отваряйте вратата на уреда. Калибрирането в противен случай ще се прекъсне.

1. С бутона on/off включете уреда.
2. Напълнете резервоара за вода. → "Пълнене на резервоара за вода" на страница 18
3. Настройте посочените вид на нагряване, температура и продължителност за калибриране и стартирайте работата на уреда. → "FullSteam - готвене на пара" на страница 16

Калибриране	
Вид на нагряването	Готвене на пара 
Температура	100 °C
Продължителност	30 минути


4. След калибрирането извършете нагряване.

Внимание!

Щети по емайла

Не започвайте работа, ако върху пода на камерата има вода. Преди работа избършете водата от пода на камерата.

5. Изсушете пода на камерата.
6. Настройте посочените вид на нагряване и температура за нагряване и стартирайте работата на уреда.

Загряване	
Вид на нагряването	Горно/долно нагряване 
Температура	240 °C
Продължителност	30 минути

7. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
8. След посочената продължителност прекратете работата на уреда. С бутона on/off изключете уреда.
9. Изчакайте докато фурната се охлади.
10. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
11. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата. → "След всяка работа с пара" на страница 19

Указание

- За да се напасне уреда след преместване към новото място на поставяне, върнете уреда обратно към заводските настройки. Повторете първото въвеждане в експлоатация и калибрирането.
- Уредът запамятава настройките на калибрирането и при спиране на тока или разкачане от мрежата. Калибрирането не трябва да се повтаря.

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 избирате режим на работа, уредът трябва да е включен.

1. Натиснете бутона menu.
Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Натиснете върху желанния вид работа.
Според режима на работа на разположение има различни възможности за избор.
3. С въртящия се превключвател променете избора.
В зависимост от избора променете допълнителните настройки.
4. Стартирайте с бутона start/stop.
На дисплея се появява изтичането на времето.
Настройките и линията за напредъка са видими.

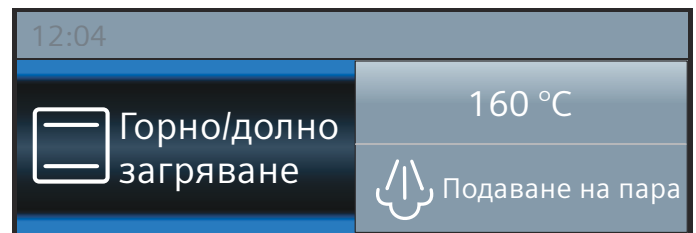
Настройване на вида нагряване и температурата

След включване на уреда се появява настроеният предложен режим на загреване с температура. Можете веднага да стартирате тази настройка с бутон start/stop. Ако желаете да настроите друг вид на нагряване, процедирайте както следва.

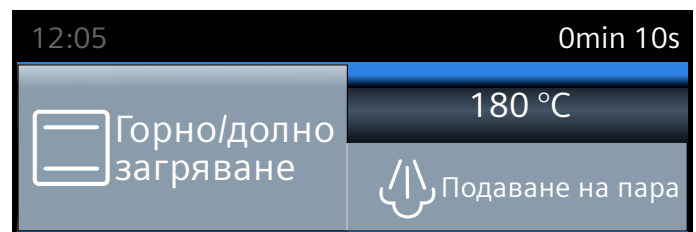
За други настройки променете стойностите както следва:

Пример на фигурата: Горно/долно загреване със 180 °C.

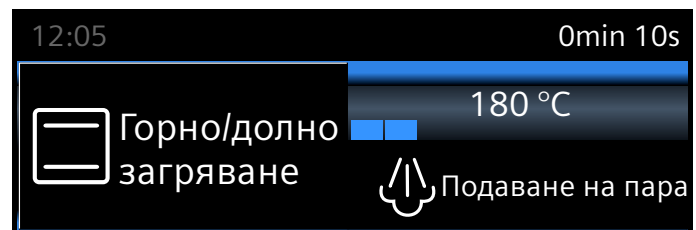
1. С въртящия се превключвател променете вида на загреване.



2. Натиснете върху предлаганата температура.
3. С въртящия се превключвател променете температурата.



4. Стартирайте с 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:

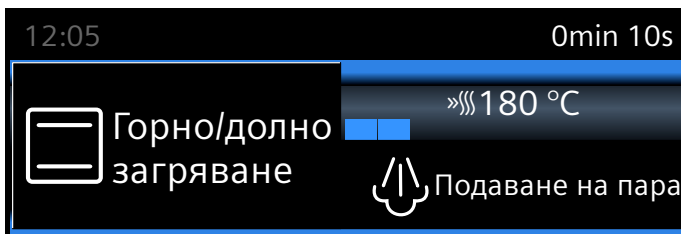
	4D горещ въздух
	Горно/Долно нагриване

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. Температурният контрол започва да се пълни.

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

Указание

- Ако промените вида на нагриването или температурата, бързото нагриване се прекъсва.
- 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.

Пара

Можете да готвите особено щадящо ястията си с помощта на пара. При някои видове нагриване можете да пригответе ястията с подпомагане с пара. Освен това на Ваше разположение са видовете нагриване Втаване на тесто, Регенериране и Размразяване.

Предупреждение – Опасност от попарване!

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.

Шумове

Помпа

По време на работа и след изключване ще чуете бучащ шум. Шумът възниква поради тестването на функцията на помпата. Това е нормален работен шум.

Бленда


По време на отваряне на блендата ще чуете бучащ или щракащ шум. Шумовете възникват поради избутването на блендата. Това са нормални работни шумове.


FullSteam - готвене на пара

При готвене на пара горещата водна пара обгръща ястията и предотвратява загубата на хранителни вещества. При този метод на приготвяне формата, цветът и типичният аромат на ястията се запазват.

Указание: Ако резервоарът за вода по време на готвене на пара се изпразни, работата се прекъсва. Напълнете резервоара за вода.

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
Указание: Включвайте програмата за готвене на пара само при напълно охладена камера (стаяна температура).
2. Натиснете бутон menu.
3. Натиснете полето "Готвене на пара".
4. С въртящия се превключвател настройте "Готвене на пара .
5. Натиснете върху поле "Температура" и настройте температурата с въртящия се превключвател.
6. Натиснете върху поле "Продължителност" и настройте продължителността с въртящия се превключвател.
7. Стартирайте с бутон start/stop.
Уредът нагорещява. Когато нагорещяването приключи, прозвучава сигнал и работата стартира.

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

Прекъсване

За да прекъснете работа, натиснете бутон start/stop.

Приключване

За да изключите уреда, натиснете бутон on/off.

Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без предаване на вкуса. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 35

Готвене с пара

При готвене с подпомагане с пара по време на работата на уреда на различни интервали от време в камерата се подава пара с различна интензивност. Така постигате по-добър резултат от готвенето.

Вашият продукт

- получава хрупкава коричка
- получава бляскава повърхност
- става нежен и сочен отвътре
- намалява обема си минимално

Желаната комбинация от режим на нагряване и интензивност на пара настройвате сами. Използвайте за избор на подходящ режим на нагряване и интензивност на пара данните в таблиците или изберете програма.





Интензивност на парата

За подаването на пара на Ваше разположение са различни интензивности:

- ниска
- средна
- силно

Подходящи видове нагряване

При тези видове нагряване можете да включите пара:

- 4D горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Вентилаторно печене 
- Запазване на топло 

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
2. С въртящия се превключвател настройте вида на загреването.
3. Натиснете върху температурата и настройте температурата с въртящия се превключвател.
4. При нужда натиснете върху поле "Подаване на пара" и с въртящия се превключвател настройте интензивността на парата.
5. Стартирайте с бутона start/stop. Уредът нагорещява.

Указание: Ако резервоарът за вода се изпразни по време на работа с пара, на дисплея се появява подканата за напълване на резервоара за вода. Работата продължава без подаване на пара.

Прекъсване на подаването на пара

За да изключите предсрочно поддръжката на пара, натиснете върху полет "Подаване на пара". С въртящия се превключвател настройте "Изкл".

Указание: Работата продължава без подаване на пара.


Прекъсване на работата на уреда

За да прекъснете работа, натиснете бутон start/stop.

Приключване

За да изключите уреда, натиснете бутон on/off.


Регенериране


С вид на нагряване "Регенериране 

 можете щадящо да затопляте вече приготвени ястия или да запичате печива от предния ден. Включването на парата се извършва автоматично.

Указание: Ако резервоарът за вода по време на работа по регенериране, работата се прекъсва. Напълнете резервоара за вода.

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
2. Натиснете бутона menu.
3. Натиснете полето "Готвене на пара".
4. С въртящия се превключвател настройте на "Регенериране .
5. Натиснете върху температурата и настройте температурата с въртящия се превключвател.
6. Натиснете продължителността и настройте продължителността с въртящия се превключвател.
7. Стартирайте с бутона start/stop. Уредът нагорещява.

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрява повече. Сигналът можете да изтриете предварително с бутон 

.


Прекъсване

За да прекъснете работа, натиснете бутон start/stop.

Приключване

За да изключите уреда, натиснете бутон on/off.

Втасване на тестото


С вида на нагряване "Втасване на тестото 


 тестото с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва.

Използвайте за избор на подходяща настройка данните в таблиците. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 35

Указание: Ако резервоарът за вода по време на работа по втасване на тесто се изпразни, работата се прекъсва. Напълнете резервоара за вода.

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
 - Указание:** Включвайте програмата за втасване на тесто само при напълно охладена камера (стайна температура).
2. Натиснете бутона menu.
3. Натиснете полето "Готвене на пара".
4. С въртящия се превключвател настройте "Оставяне на тестото да втаса .
5. Натиснете върху температурата и настройте температурата с въртящия се превключвател.
6. Натиснете продължителността и настройте продължителността с въртящия се превключвател.
7. Стартирайте с бутона start/stop. Уредът нагорещява.

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


Прекъсване

За да прекъснете работа, натиснете бутон start/stop.

Приключване

За да изключите уреда, натиснете бутон on/off.


Размразяване

Използвайте режим на нагриване "Размразяване 

 за размразяване на замразени и дълбокозамразени продукти.

Указание: Ако резервоарът за вода по време на работа по размразяване се изпразни, работата се прекъсва. Напълнете резервоара за вода.

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
2. Натиснете полето menu.
3. Натиснете полето "Готвене на пара".
4. С въртящия се превключвател настройте "Размразяване .
5. Натиснете върху температурата и настройте температурата с въртящия се превключвател.
6. Натиснете продължителността и настройте продължителността с въртящия се превключвател.
7. Стартирайте с бутон start/stop. Уредът нагорещява. Когато нагорещяването приключи, прозвучава сигнал и работата стартира.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрива. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Прекъсване

За да прекъснете работа, натиснете бутон start/stop.

Приключване

За да изключите уреда, натиснете бутон on/off.

Пълнене на резервоара за вода

Резервоарът за вода се намира зад блендата. Преди да стартирате работа с пара, отворете блендата и напълнете вода в резервоара за вода.

Уверете се, че диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → "Основни настройки" на страница 22

Предупреждение – Опасност от нараняване и от пожар!

В резервоара за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък. Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в резервоара за вода. Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности (детонация). Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.


Предупреждение – Опасност от изгаряне!

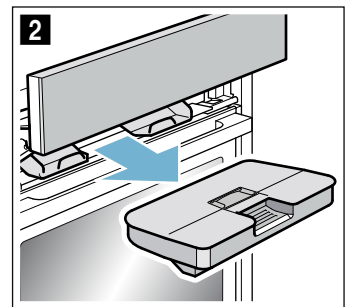
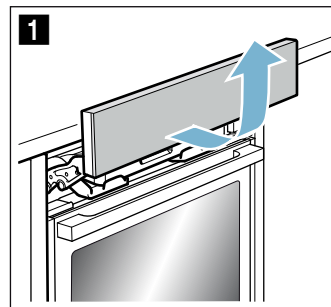
По време на работа на уреда резервоарът за вода може да се нагрее. Изчакайте след предишна работа на уреда докато резервоарът за вода се охлади. Извадете резервоара за вода от отвора на резервоара.

Внимание!

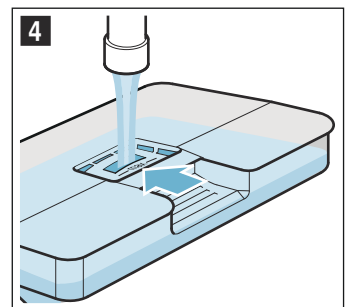
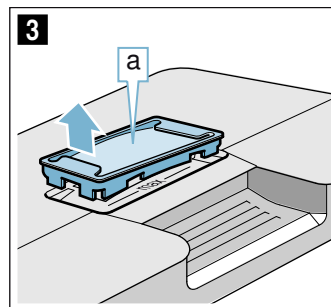
Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности. Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

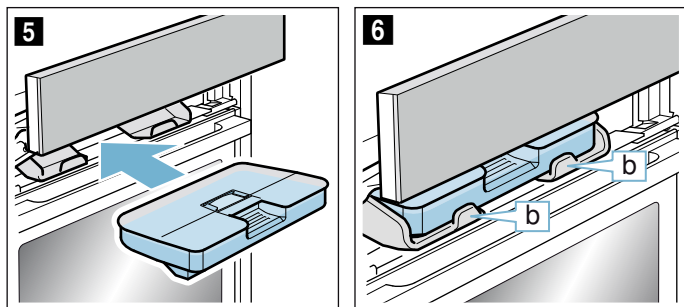
1. Натиснете полето . Блендата се избутва автоматично напред.
2. Изтеглете блендата с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака (фиг. 1).
3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара (фиг. 2).



4. Притиснете капака по уплътнението, за да не може да изтече вода от водния резервоар.
5. Свалете **a** капака (фиг. 3).
6. Напълнете резервоара за вода до маркировката "max" със студена вода (фиг. 4).



7. Поставете **a** капака обратно в отвора на резервоара за вода.
8. Поставете напълнения резервоар за вода (фиг. **5**). Внимавайте резервоарът за вода да се фиксира зад двата държача **b** (фиг. **6**).



9. Бавно избутайте надолу блендата, след това натиснете назад докато не се затвори докрай. Резервоарът за вода е напълнен. Можете да започнете работа с пара.

Допълване на резервоара за вода

Ако резервоарът за вода се изпразни по време на работа с пара, на дисплея се появява подканата за напълване на резервоара за вода.

Указание

- Работата с подпомагане с пара продължава без подаване на пара.
- Ако резервоарът за вода по време на работа при готвене на пара, втасване на тесто, регенериране или размразяване се изпразни, работата се прекъсва. Напълнете резервоара за вода.

1. Отворете блендата.
2. Извадете резервоара за вода и допълнете.
3. Поставете напълнения резервоар за вода и затворете блендата.

След всяка работа с пара

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

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.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!


Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Внимание!

Щети по емайла: Не започвайте работа, ако върху пода на камерата има вода. Преди работа избършете водата от пода на камерата.

След всяка работа с пара остатъчната вода се изпомпва обратно в резервоара за вода. Изпразнете и изсушете след това резервоара за вода. В камерата остава влага. За да изсушите камерата, можете да използвате режим на работа "Функция на сушене" или да изсушите камерата на ръка.

Указание

- След изключване на уреда полето  свети малко по-дълго, за да ви напомни да изпразните резервоара за вода.
- Отстранете петната от котлен камък с напоена с оцет кърпа, след това избършете с чиста вода и подсушете със суха кърпа.

Изпразване на резервоара за вода

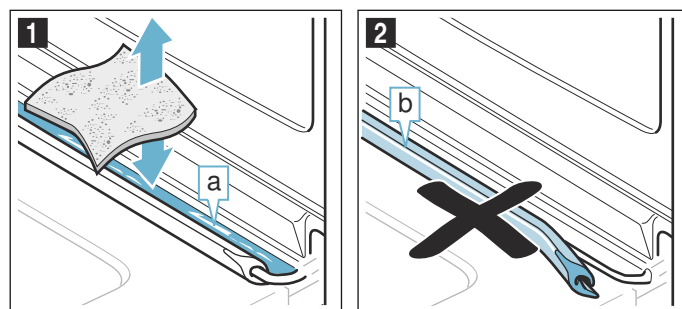
Внимание!

- Не сушете резервоара за вода в горещата камера. Резервоарът за вода се поврежда.
- Не почиствайте резервоара за вода в съдомиялна машина. Резервоарът за вода се поврежда.

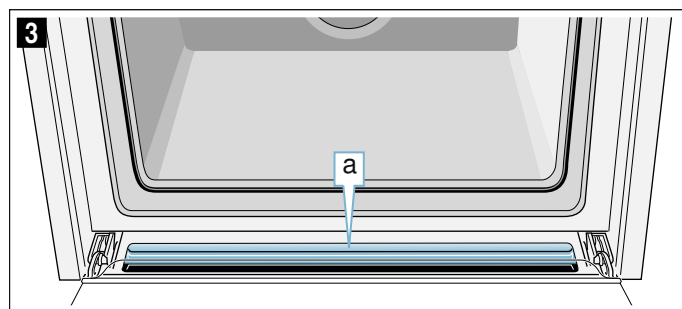
1. Отворете блендата.
2. Свалете резервоара за вода.
3. Свалете внимателно капака на резервоара за вода.
4. Изпразнете водния резервоар, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.
6. Избършете до сухо уплътнението върху капака.
7. Изсушете с отворен капак.
8. Поставете капака върху резервоара за вода и го притиснете.
9. Поставете резервоара за вода и затворете блендата.

Сушене на улея за капки

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Отворете вратата на уреда.
3. Попийте водата в улея за капки **a** с гъба и внимателно избършете (фиг. **1**). Внимавайте при бърсането уплътнението **b** да не се отдели от улея за капки (фиг. **2**).



Улеят за капки **a** се намира под камерата (фиг. **3**).



Указание: Ако уплътнението се е отделило, демонтирайте вратата на уреда и отново пхнете уплътнението в улея за капки. → "Врата на уреда" на страница 30

Стартиране на функция за сушене

При сушенето камерата се загрева, така че влагата в камерата става на пара. След това отворете вратата на уреда, за да може водната пара да излезе от камерата.

Внимание!

Щети по емайла: Не започвайте работа, ако върху пода на камерата има вода. Преди работа избършете водата от пода на камерата.




1. Оставете уреда да се охлади.
2. Веднага отстранявайте грубите замърсявания в камерата и избърсвайте влагата от пода на камерата.
3. При нужда натиснете бутон on/off, за да включите уреда.
4. Натиснете бутона menu.
5. Появява се избор на режими на работа.
6. Натиснете върху полето "Напред".
7. Натиснете бутона start/stop.
Сушенето започва и след 10 минути автоматично се прекратява.
8. Отворете вратата на уреда и я оставете за 1 до 2 минути, за да може да излезе влагата от камерата.

Сушене на камерата на ръка


1. Оставете уреда да се охлади.
2. Отстранете мръсотията в камерата.
3. Изсушете камерата с мека кърпа.
4. Оставете отворена вратата на уреда за 1 час, за да се изсуши напълно камерата.

Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

Функция	време	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 бутона  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 времеви 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 бутона .
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 бутона  отворете менюто за времеви функции и върнете назад времето. Затворете менюто с бутона .

Промяна на времето на таймера


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

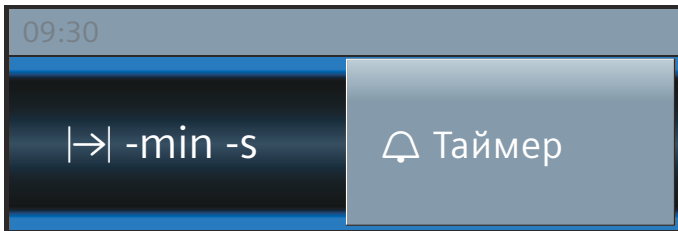
Продължителност

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

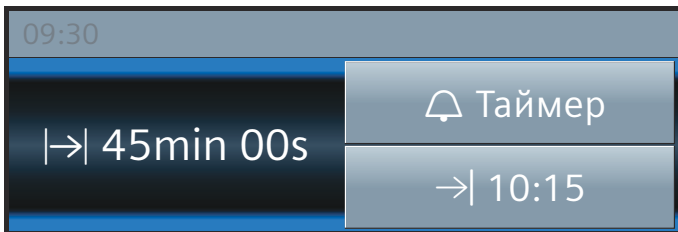
Предпоставка: Вид на нагряване и температура са настроени.


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 нагрява повече. В статусния ред се показва "Завършено". Сигналът можете да изтриете предварително с бутон .

Прекъсване на продължителността


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

Промяна на времетраенето


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

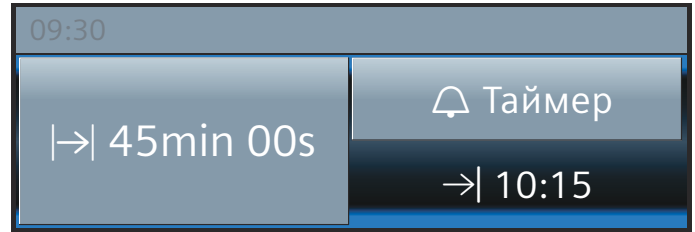
Време за край

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

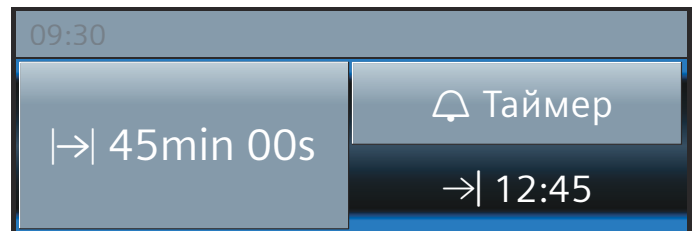
Предпоставка: Настроената работа не е стартирала. Настроена е продължителност. Менюто времеви функции  е отворено.

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.

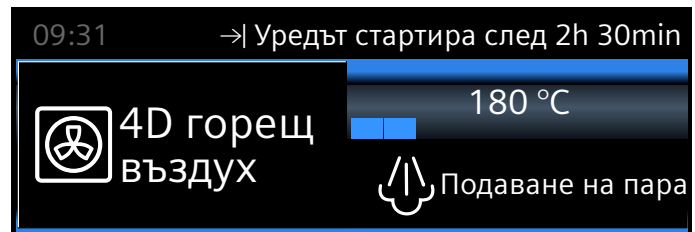
1. Натиснете полето "Край ". Времето на край се показва.




2. С въртящия се превключвател времето за край се измества за по-късно.




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 нагрява повече. В статусния ред се показва "Завършено". Сигналът можете да изтриете предварително с бутон .

Коригиране на времето за край

Това е възможно само докато фурната е в позиция на изчакване. Отворете менюто за времеви функции с бутон , натиснете върху "Край " и коригирайте с въртящия се превключвател времето на край. Затворете менюто с бутон .

Прекъсване на времето за край

Това е възможно само докато фурната е в позиция на изчакване. С бутон  отворете менюто за времеви функции. Натиснете "Край " и с въртящия се превключвател върнете назад времето за край. 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. Изберете режим на работа "Настройки".
Първата основна настройка се появява и може да се промени с въртящия се превключвател.
4. Натиснете стрелката >.
5. С въртящия се превключвател променете стойностите.
6. Със стрелка > сменете на следващите основните настройки.
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
Твърдост на водата	0 (омекотена)
	1 (мека)
	2 (средно)
	3 (твърда)
	4 (много твърда)
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 с дата
	Аналогово
	Изкл.
Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Защита от деца*	Заклучване на вратата + блокаж на бутоните
	Само блокаж на бутоните

Работа след включването	Основно меню
	Видове нагряване
	Задущаване на пара
	Ястия*
Нощно затъмняване	Изключено
	Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого	Индикатори
	Не се показва
Вентилатор допълнителен 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 запамяване.

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. Отваря се менюто с режимите на работа.
3. Натиснете върху "Настройки".
4. Със стрелката > сменете 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 22

Камерата загрева с горно/долно загреване и температура между 85 °C и 140 °C.

1. Натиснете бутона on/off. На дисплея се предлагат вид на загреване и температура.
2. Завъртете въртящия се превключвател наляво и изберете вид на нагряване "Съботна настройка".
3. Натиснете върху предлаганата температура и настройте температурата с въртящия се превключвател.
4. С бутон ⌂ отворете менюто за времеви функции и натиснете върху полето "Продължителност". 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. В статусния ред се появява "Прекратено".

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 изтрети. Можете да настроите наново.

Термометър за печене

Термометърът за печене Plus прави възможно точното печене. Той измерва температурата във вътрешността на храната. Когато настроената температура се достигне, уредът автоматично се изключва.

Видове нагряване

Ако сте пъкнали термометъра за печене в камерата, на Ваше разположение са следните видове нагряване.

	4D горещ въздух
	Загряване горещ въздух есо
	Горно/долно нагряване
	Горно/долно нагряване есо
	Степен за печене на пица
	Вентилаторно печене
	Задушаване на пара
	Регенериране

Указание

- Термометърът за печене измерва температурата във вътрешността на храната между 30 °C и 99 °C.
- Използвайте само приложения термометър за печене. Можете да го закупите като резервна част от служба обслужване на клиенти.
- След употреба винаги изваждайте термометъра за печене от камерата. Никога не го съхранявайте в камерата.

Температура в камерата

За да не се повреди термометъра за печене, не настройвайте на повече от 250 °C.

Настроената температура на камерата трябва да е най-малко с 10 °C по-висока от настроената температура на вътрешността.

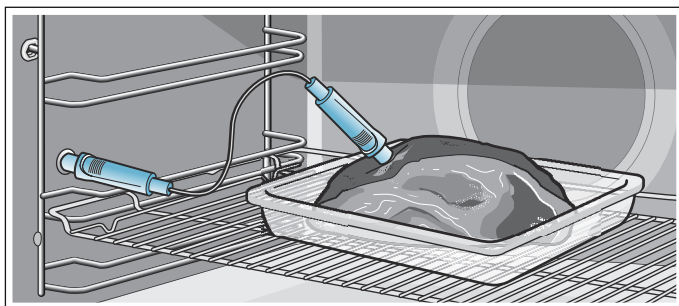
Пъкане на термометъра за печене в продукта

Преди да сложите ястието си в камерата, пъкнете термометъра за печене в продукта.

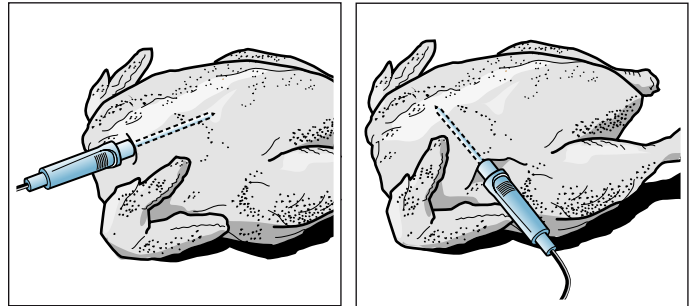
Термометърът за печене има три точки на измерване. Внимавайте средната точка на измерване да е пъкната в продукта.

Месо: При големи парчета пъкайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото.

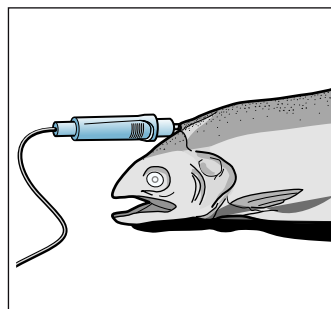
При по-тънки парчета пъкайте странично на най-дебелото място.



Птици: Пъкнете термометъра за печене през най-дебелото място на гърдите на птицата до упор. Според консистенцията на птичето месо пъкнете термометъра за печене напречно или надлъжно. Завъртете птицата и я поставете с гърдите надолу върху скарата.



Риба: Пъкнете термометъра за печене зад главата в посока средната перка до упор. Поставете цяла риба с помощта на половин картоф в естествена позиция върху скарата.



Обръщане на продукта: Ако искате да обърнете продукта, не изкарвайте термометъра за печене. След обръщането проверете правилната позиция на термометъра за печене в продукта.

Ако по време на работа извадите термометъра за печене, всички настройки ще се нулират и трябва да се настройват наново.

Внимание!

Не захващайте кабела на термометъра за печене. За да не се повреди термометъра за печене от твърде голямата топлина, разстоянието между нагревателното тяло на грила и термометъра за печене трябва да е няколко сантиметра. Месото по време на готвене може да се надигне.

Настройване на температурата на вътрешността

Видове нагряване

1. Включете уреда.
2. Пъкнете термометърът за печене в буксата вляво в камерата.
3. С въртящия се превключвател изберете вида на нагряване.
4. Натиснете върху предлаганата температура и настройте температурата с въртящия се превключвател.
5. Натиснете върху поле "Температура в основата" и с въртящия се превключвател настройте температурата в основата.

- При нужда натиснете върху поле "Подаване на пара" и с въртящия се превключвател настройте интензивността на парата.
- Стартирайте с бутона start/stop. Линията за напредъка показва покачването на температурата в основата.


Задушаване на пара

- Включете уреда.
- Пъхнете термометърът за печене в буксата вляво в камерата.
- Натиснете бутона мени.
- Натиснете върху поле "Готвене на пара" и настройте вида на нагряване с въртящия се превключвател.
- Натиснете върху поле "Температура в основата" и с въртящия се превключвател настройте температурата в основата.
- Стартирайте с бутона start/stop. Линията за напредъка показва покачването на температурата в основата.

Ястия

- Включете уреда.
- Пъхнете термометърът за печене в буксата вляво в камерата.
- Натиснете бутона мени.
- Натиснете полето "Ястия".
- С въртящия се превключвател и поле "Напред" изберете желаното ястие.
- При нужда натиснете върху поле "Напасване" и с въртящия се превключвател напаснете настройките.
- Стартирайте с бутона start/stop. Линията за напредъка показва покачването на температурата в основата.

Настроена температура във вътрешността на продукта е достигната

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрява повече. Можете да изтеглите термометъра за печене от буксата. Символът  угасва.

Промяна на температурата във вътрешността

Температурата във вътрешността можете да промените по всяко време.

Прекъсване

Изтеглете термометъра за печене от буксата.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Камерата и датчика за вътрешна температура стават много горещи. За вкарване или изкарване на датчика за вътрешна температура използвайте ръкавица за фурна.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

При дефектен датчик за вътрешна температура изолацията може да се повреди. Използвайте само датчика за вътрешна температура, който е предназначен за този уред.

Температури на вътрешността за различни хранителни продукти

Не използвайте дълбокозамразен продукт. Данните в таблицата са ориентировъчни стойности. Те зависят от качеството и свойствата на хранителните продукти.

Подробни данни за вида на нагряване и температурата ще откриете в края на ръководството за употреба.

→ "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 35

Хранителен продукт	Температура във вътрешността в °C
Птици	
Пиле	80-85
Пилешки гърди	75-80
Патица	80-85
Патешки гърди, розови	55-60
Пуйка	80-85
Пуешки гърди	80-85
Гъска	80-90
Свинско месо	
Свински врат	85-90
Свинско филе, розово	62-70
Свински гръб, добре изпечен	72-80
Говеждо месо	
Ростбиф или говеждо филе, по английски	45-52
Ростбиф или говеждо филе, розово	55-62
Ростбиф или говеждо филе, добре изпечено	65-75
Телешко месо	
Телешко печено или лопатка, постно	75-80
Телешко печено, рамо	75-80
Телешки джолан	85-90
Агнешко месо	
Агнешки бут, розов	60-65
Агнешки бут, добре изпечен	70-80
Агнешка рибица, розова	55-60
Риба	
Риба, цяла	65-70
Филе от риба	60-65
Други	
Руло от кайма, всички сортове месо	80-90
Загряване на ястията, регенериране	65-75



Функция за почистване

Вашият уред разполага с режим на работа "Почистване на котлен камък". С режим на работа "Почистване на котлен камък" отстранявате котления камък от изпарителя.

Почистване от котлен камък

За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък.

Почистването на котления камък се състои от няколко стъпки. От съображения за хигиена отстраняването на котления камък трябва да е завършило докрай, за да може уредът отново да е готов за работа. Общо процедурата по отстраняване на котления камък трае ок. 70 - 90 минути.

- Отстранете котления камък (ок. 55 - 70 минути), изпразнете след това резервоара за вода и го напълнете отново
- Първа процедура по изплакване (ок. 6 - 9 минути), изпразнете след това резервоара за вода и го напълнете отново
- Втора процедура по изплакване (ок. 6 - 9 минути), изпразнете след това резервоара за вода и го изсушете

Ако почистването на котлен камък се прекъсне (напр. поради спиране на тока или поради изключване на уреда), след повторното включване ще бъдете подканени да изплакнете два пъти. Уредът остава до края на второто изплакване блокиран за друга работа.

Колко често трябва да се почиства котления камък от уреда зависи от твърдостта на използваната вода. Ако са възможни 5 или по-малко режима на работа с пара, уредът ще Ви подсети със съобщение на дисплея за почистването на котления камък. Броят на оставащите режими на работа ще се покаже след включването. Така ще имате време своевременно да подготвите почистването на котления камък.

Стартиране

Внимание!

- Повреди по уреда: Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък. Времената на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани със средството за отстраняване. Другите почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат повреди по уреда.
Средство за отстраняване на котлен камък каталожен ном. 311 680
- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък или средство за отстраняване на котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Ако преди почистването на котлен камък сте използвали режим с пара, тогава първо изключете уреда, за да може да се изпомпа остатъчната вода от системата на изпарителя.

1. Смесете 400 мл вода и 200 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Натиснете бутона on/off.
3. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
4. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
5. Затворете блендата.
6. Натиснете бутона menu.
Отваря се менюто с режимите на работа.
7. Изберете режим на работа Почистване на котлен камък.
Ако натиснете върху полето "Напред", ще получите информация за почистването.
Показва се продължителността на почистването на котления камък. Тя не може да се променя.
8. С бутона start/stop стартирайте почистването.
Уредът се почиства от котления камък.
Продължителността видимо тече в статусния ред.
Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

Първо изплакване

1. Отворете блендата.
2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пхнете отново.
3. Затворете блендата.
4. Стартирайте с бутона start/stop.
Уредът изплаква. Когато изплакването е свършило, прозвучава сигнал.

Второ изплакване

1. Отворете блендата.
2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пхнете отново.
3. Затворете блендата.
4. Стартирайте с бутона start/stop.
Уредът изплаква. Когато изплакването е свършило, прозвучава сигнал.

Допълнително почистване

1. Отворете блендата.
2. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
3. Изключете уреда.
Почистването на котления камък е завършено и уредът отново е готов за работа.

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 оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

Зона	Почистване
Уредът отвън	
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.
Уредът отвътре	
Емайлрани 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. Замърсяванията върху съдовете от неръждаема стомана, причинени от съдържащи скорбяла хранителни продукти (напр. ориз) да се почистват с вода с оцет.
Резервоар за вода	Горещ сапунен разтвор: С гъба за плакнене почистете и изплакнете добре с чиста вода, за да отстраните остатъците от препаратата. Подсушете с мека кърпа. Изсушете с отворен капак. Избършете до сухо уплътнението върху капака. Не почиствайте в съдомиялна.
Термометър за печене	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не почиствайте в съдомиялна.

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 емайлт 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 емайлени. 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 емайлени и имат гладка повърхност.

Почистване на емайлени повърхности

Почиствайте гладките емайлени 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 емайлени 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

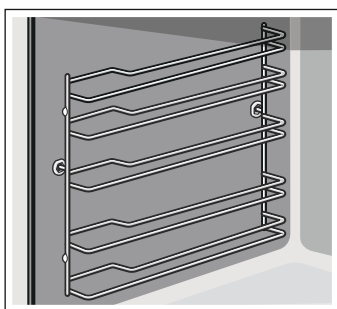
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

Откачване и закачване на поставките

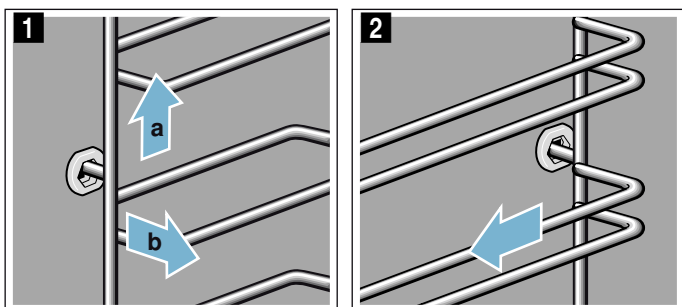
Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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**).

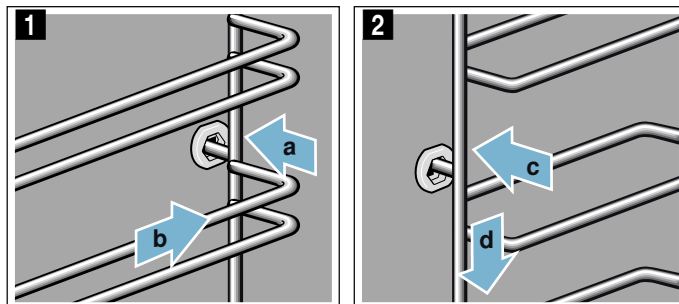


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките

Поставките пасват само отдясно или отляво. Внимавайте при двете поставки извитите части да са отпред.

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

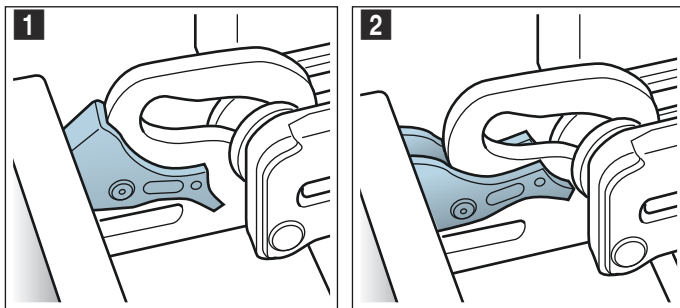
Откачване и закачване на вратата на уреда

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.

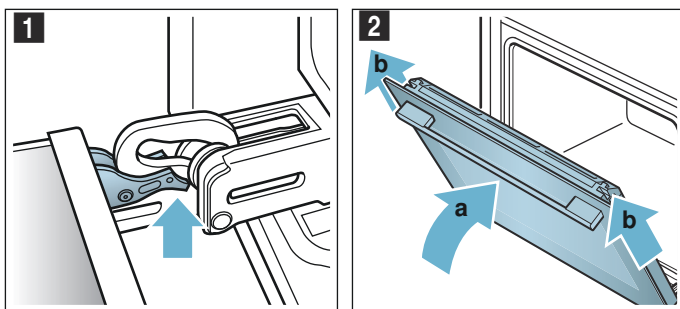


Предупреждение Опасност от нараняване!

- Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. 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.

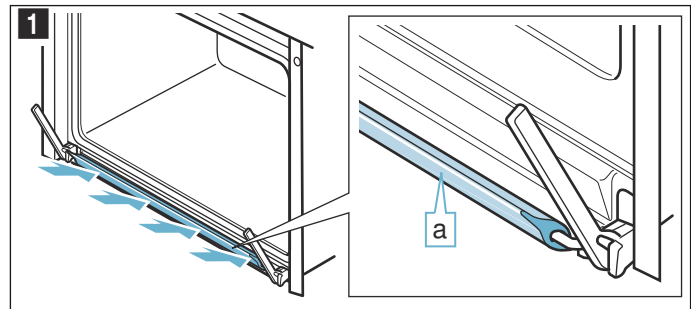
Откачване на вратата на уреда

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).

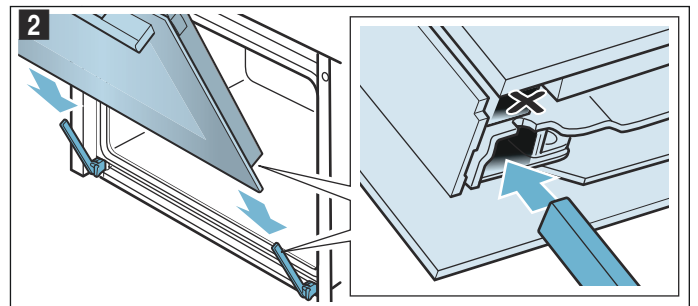


Закачване на вратата на уреда

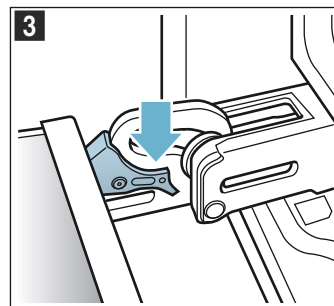
1. Притиснете уплътнението **a** по дължината на улея за капки (фиг. 1), тъй като уплътнението **a** може да се освободи при чистене.



2. Закачете отново вратата на уреда по обратен ред. При закачване на вратата на уреда внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите на право (фиг. 2). 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.



3. Отворете докрай вратата на уреда и двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. 3).

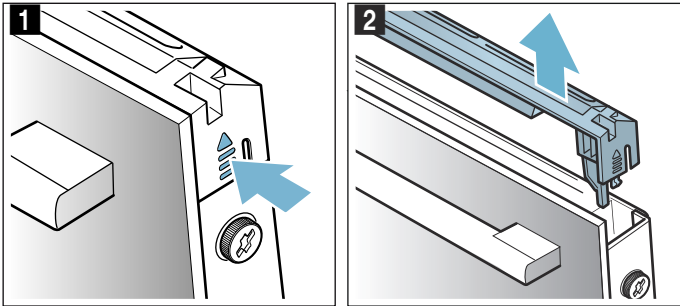


4. Затворете вратата на камерата.

Сваляне на покритието на вратата

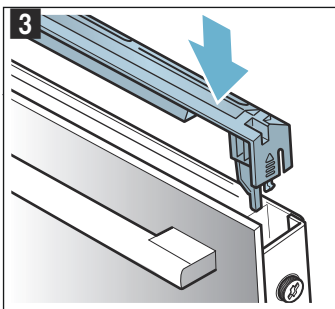
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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).



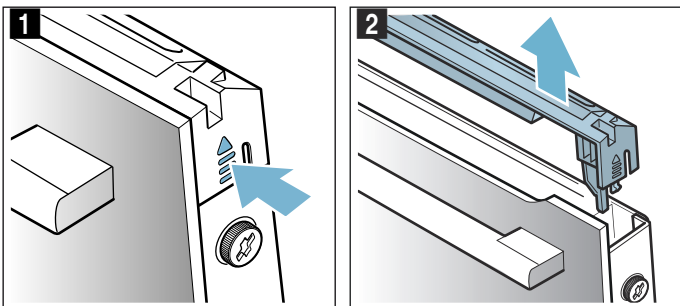
5. Затворете вратата на уреда.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

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

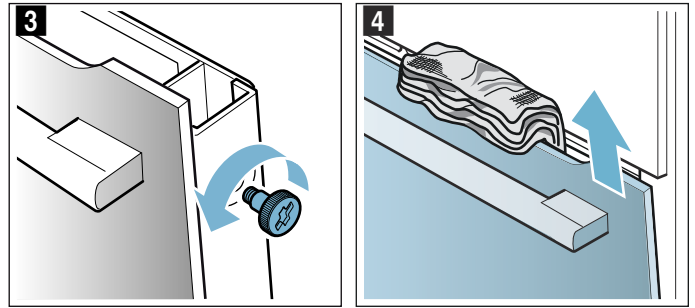
Демонтаж от уреда

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 неколнократно сгъната кухненска кърпа (фиг. 4). Изтеглете предното стъкло нагоре и оставете върху равна повърхност с дръжката надолу.



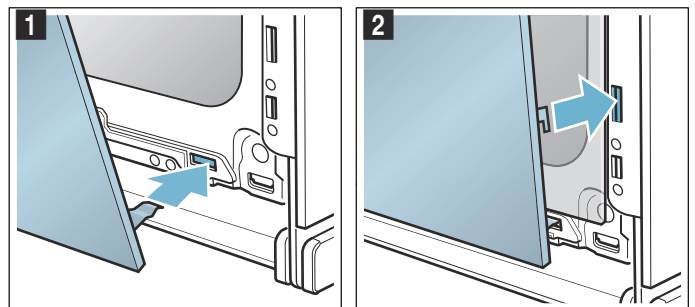
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

⚠ Предупреждение Опасност от нараняване!

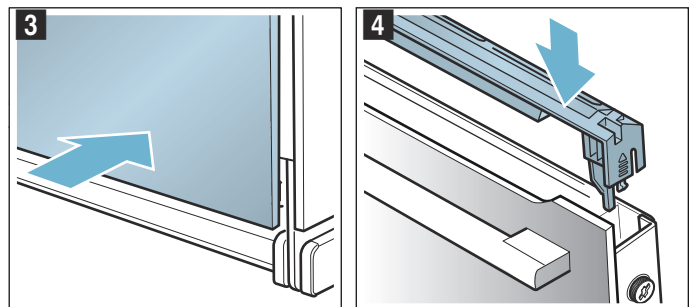
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

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 употреба в частта с таблиците. Там ще откриете много съвети и указания. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 35

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 предпазители, дали предпазителят 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
Осветлението в камерата е повредено	LED крушката е дефектна	Обадете се в служба обслужване на клиенти
	Резервоарът за вода е празен	Пълнене на резервоара за вода
	Блендата е отворена	Затворете блендата
Работата с пара или почистването на котлен камък не стартират или не продължават	Почистването на котлен камък блокира работата с пара	Извършване на почистване от котлен камък
	Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти
Уредът Ви подканя за изплакване	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен	След повторно включване на уреда изплакнете два пъти
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък	Извършване на почистване от котлен камък Проверете и при нужда напаснете настроения диапазон на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензатна вода зад блендата за обслужване	Когато кондензатната вода се изпари, бутоните вече не мигат
Резултатът от готвене при приложение с подпомагане с пара е твърде сух или твърде влажен.	Интензивността на парата е избрана погрешно	Изберете по-висока или по-ниска интензивност на парата
Съобщението "Резервоарът за вода напълване" се появява, въпреки че резервоарът за вода е напълнен	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Резервоарът за вода не е фиксиран	Фиксирайте резервоара за вода → "Пара" на страница 16
	Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти
	Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на резервоара за вода са се разхлабили, резервоарът за вода не е уплътнен.	поръчайте нов резервоар за вода

⚠ 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.

Блендата за изкарване на резервоара не се отваря	Щепселът не е вкаран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителят за уреда е в изправност
	Сензорът на полето  е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти При нужда изпразнете резервоара за вода: отворете вратата на уреда, вдясно и вляво хванете с пръсти под блендата и я изтеглете
При готвене парата излиза от отворите за проветрение	Нормална процедура	Не е възможно
При готвене на пара се генерира изключително много пара	Уредът се калибрира автоматично	Нормална процедура
При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара	Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене	Нулирайте уреда до фабрична настройка и повторете калибрирането
При готвене се чува "пльокащ" звук	Ефектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара	Не е възможно

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 желаните 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.

Крушки в камерата

Като осветление на камерата вашият уред има една или няколко LED крушки с дълъг експлоатационен живот.

Ако една LED крушка или стъкленото покритие на крушката въпреки това покажат дефект, обадете се на службата обслужване на клиенти. Покритието на крушките не трябва да се сваля.

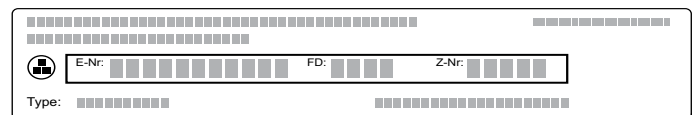
Специализиран сервиз

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 (E-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.



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.

E-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.

ЯСТИЯ

С режим на работа "Ястия" можете да пригответе различни ястия. Уредът избира вместо Вас оптималната настройка.

За да постигнете добри резултати, камерата не бива да е твърде гореща за избраното ястие. Ако това е така, ще получите указание на дисплея. Оставете камерата да се охлади и стартирайте още веднъж.

Указания за настройките

- Резултатът от готвенето зависи от качеството на хранителния продукт и големината и вида на готварския съд. За оптимален резултат от готвенето използвайте само храни и месо без забележки и с температура от хладилник. При дълбокозамразени ястия използвайте само хранителни продукти директно от фризера.
- При някои ястия се предлагат температура, вид на загреване и време на готвене. Температурата и времето на готвене можете да променят според Вашите желания
- При други ястия Ви биват подканяни да зададете теглото. Винаги въвеждайте общото тегло, освен ако уредът не Ви подканя за нещо друго. Тук уредът поема вместо Вас настройките за време и температура. Настройването на тегла извън предвидения диапазон на тегло не е възможно.
- При печенето на ястия, при които уредът поема вместо Вас избора на температура, температурите могат да достигнат до 300 °C. Ето защо внимавайте и използвайте достатъчно устойчив на топлина съд.
- Ще Ви се дадат указания напр. за съда, височината на вкарване или прибавяне на течност към месото. При някои ястия по време на готвенето е нужно напр. обръщане или разбъркване. Това Ви се показва на дисплея за кратко след стартирането. Сигнал Ви напомня за правилното време.
- Указания за подходящи съдове и за съвети и трикове за подготовка ще откриете в края на ръководството за употреба. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 35

Пара

При някои ястия функцията за пара се активира автоматично. Уредът ви насочва да напълните резервоара за вода. Общи указания за функцията за пара ще откриете в съответната глава. → "Пара" на страница 16

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

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.

Термометър за печене

При някои ястия можете да използвате и термометъра за печене. Докато сте пъхнали термометъра за печене в уреда, подходящите за това ястия Ви се показват. Можете да промените температурата в камерата и температурата във вътрешността. → "Термометър за печене" на страница 24

Избор на ястие

Ястията са подредени съгласно единна структура:

- Категория
- Храна
- Ястие

В долната таблица са посочени категориите със съответните храни. Зад всяка храна ще откриете едно или няколко ястия.

Категории	Ястия
Сладкиши	Сладкиши във форма
	Сладкиш върху тава
	Дребни сладки
	Сладки
Хляб, хлебчета	Хляб
	Хлебчета
Пица, пикантни пайове	Пица
	Пикантни пайове, киш
Запеканки, суфлета	Запеканка, пикантна, прясна, варени продукти
	Лазаня, прясна
	Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 cm
	Запеканка, сладка, прясна
Замразени продукти	Суфле в порционни форми
	Пица
	Хлебчета
	Запеканки
	Картофени продукти
Птиче месо	Птици, месо
	Зеленчуци
	Пиле
	Патица, гъска
Месо	Пуешко месо
	Свинско месо
	Говеждо месо
	Телешко месо
	Агнешко месо
	Дивеч
	Ястия с месо
Риба	Риба, цяла
	Филета от риба
	Ястия с риба
	Морски дарове
Плънки, зеленчуци	Зеленчуци
	Картофи
	Ориз
	Зърнени храни
	Бобови раст.
	Юфка, кюфтета
Десерти, компот	Яйца
	Десерти, компот

Категории	Ястия
Консервиране, изцеждане на сок, дезинфекциране	Консервиране
	Изстискване на сока
	Дезинфекциране на шишета
Регенериране, изпичане	Зеленчуци
	Меню
	Сладки
	Гарнитури
Размразяване на ястия	Плодове, зеленчуци

Настройване на ястие

Чрез процедурата по настройка на избраните от Вас ястия получавате цялостни насоки. Винаги натискайте върху полето "Напред".

1. Натиснете бутона **тепи**. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Изберете режим на работа "Ястия". Първата категория се показва на дисплея.
3. С въртящия се превключвател изберете желаната категория.
4. Натиснете върху полето "Напред".
5. С въртящия се превключвател изберете ястието.
6. Натиснете върху полето "Напред".
7. С въртящия се превключвател изберете ястието.
8. Натиснете върху полето "Напред".
9. С въртящия се превключвател настройте теглото.
Указание: Ако натиснете върху полето "Съвет", ще получите информация за височината на вкарване, съда и др.
10. Стартирайте с бутона **start/stop**

Настройката е прекратена

Прозвучава сигнал. В статусния ред се появява "Прекратено". Фурната не нагрява повече. Сигналят можете да изтриете предварително с бутон **☺**.

Ако не сте доволни от резултата от готвенето, можете още веднъж да удължите времето на готвене. Натиснете върху полето "Допичане". Предлага се продължителност, която обаче можете да промените.

Ако сте доволни от резултата от готвенето, натиснете върху "Прекратяване". На дисплея се появява "Добър апетит".

Прекъсване на настройката

Натиснете бутона **on/off**. Всички настройки са изтрети. Можете да настроите отново.

Изместване на времето на край

При някои ястия можете да изместите времето на край. Как можете да изместите времето на край, можете да видите във времевите функции. → "Времеви функции" на страница 20

Ако сте настроили време на край, дисплеят превключва на време на чакане. В статусния ред се вижда времето, когато свършва работата. Не могат да се променят настройки. Моля, имайте предвид, че лесно развалящите се хранителни продукти не бива да стоят твърде дълго в камерата.

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. При готвене на пара или употреба с подпомагане с пара е желателно в камерата да се образува много водна пара. След готвене избърсвайте камерата когато се е охладила.

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.

За приготвяне с подпомагане с пара и при готвене на пара силиконовите форми не са подходящи.

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.

Печене с подпомагане с пара

Определени сладки (напр. сладки с мая) получават с подпомагането с пара хрупкава коричка и бляскава повърхност. Сладките се изсушават по-малко.

Печенето с подпомагане с пара е възможно само за едно ниво.

Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

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 нагряване, избутайте формата на ниво 1.

За печене с подпомагане с пара формите за печене трябва да са топло- и пароустойчиви.

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 загреване 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 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. 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 нагряване:

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

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:









































- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Сладкиши във форма						
Кекс, обикновен	Кръгла форма за печене с отвор/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	50-70
* предварително загреване						
** 5 мин. предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване						

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Кекс, обикновен	Кръгла форма за печене с отвор/Правоъгълна форма за печене	2		150-160	1	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Кръгла форма за печене с отвор/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	-	60-80
Кекс, фин	Кръгла форма за печене с отвор/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
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-160	1	25-35
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен пръстен 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
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3		200-220	1	30-40
Кекс с мая във висока форма	Форма за кекс	2		150-170	-	50-70
Кекс с мая във висока форма	Форма за кекс	2		150-160	1	60-70
Сладкиш с мая	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Сладкиш с мая	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Блат от бисквитено тесто, 2 яйца	Форма за блат за торта	3		150-170*	-	20-30
Блат от бисквитено тесто, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-160	1	20-35
Торта с бисквитено тесто, 3 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Торта с бисквитено тесто, 3 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Сладкиши на тава						
Кекс с плънка	Тава за печене	3		160-180	-	20-40
Кекс с плънка	Тава за печене	3		160-170	1	30-40
Кекс, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	-	30-50
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-190	-	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	-	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	-	55-65
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		150-170	-	55-85
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3		170-190	-	45-55
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		160-180*	-	10-15
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	3		150-160	1	20-30
Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	20-30
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		180-200	-	30-40
Сладкиш с мая със сочна плънка, 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
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2		150-160	2	25-35

* предварително загряване

** 5 мин. предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-200*	-	8-15
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-200*	1	10-15
Щолен с 500 g брашно	Тава за печене	2		150-170	-	45-60
Щолен с 500 g брашно	Универсална тава	3		140-150	2	80-90
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		170-180	-	50-60
Щрудел, сладък	Универсална тава	3		180-190	2	50-60
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	-	35-45
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	1	35-45
Дребни сладки						
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160**	-	25-35
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	Тава за мъфини	3		150-160	1	25-35
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	Тава за печене	3		150-170	-	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	2	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	Тава за печене	3		200-220*	1	15-25
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	Тава за печене	3		200-220*	1	25-35
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
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	3		160-180	1	25-35
Сладки						
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
Целувки	Тава за печене	3		90-100*	-	100-130
Целувки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-100*	-	100-150
Макрони	Тава за печене	3		90-110	-	20-40
Макрони, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-110	-	25-45
* предварително загряване						
** 5 мин. 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 покафенееят равномерно наоколо.
Сладкишът е твърде сух.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и съкъсете 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 ръба 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 загряване 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.

Печене с подпомагане с пара

Хлябът и хлебчетата получават с подпомагането с пара хрупкава коричка и бляскава повърхност. Сладките се изсушават по-малко.

Печенето с подпомагане с пара е възможно само за едно ниво.

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. Поставяйте 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.

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.

За печене с подпомагане с пара формите за печене трябва да са топло- и пароустойчиви.

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 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 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 нагриване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагриване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  coolStart функция

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагриване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Хляб						
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220	3	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
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
* предварително загреване						
** Спазвайте указанията на опаковката						

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Пита	Универсална тава	3		230-250	-	20-30
Пита	Универсална тава	3		220-230	3	20-30
Хлебчета						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени**	Универсална тава	3		-	-	-
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	3		200-220	2	10-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190*	-	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		150-170	3	25-35
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
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		200-220	2	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени**	Универсална тава	3		-	-	-
Багети, предварително изпечени, охладени	Тава за печене	3		200-220	1	10-20
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	2		150-160*	-	10-20
Хлебчета, замразени						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени**	Универсална тава	3		-	-	-
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	3		180-200	1	15-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене**	Универсална тава	3		-	-	-
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Тава за печене	3		210-230	1	18-25
Кроасани, късове за печене	Универсална тава	3		170-190	-	30-35
Кроасани, късове за печене	Тава за печене	3		180-200	1	20-25
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	2		160-170	-	10-20
Хляб за препичане						
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						
** Спазвайте указанията на опаковката						

Пица, киш и пикантен сладкиш

Вашият уред Ви предлага множество видове нагриване 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.

Печене с подпомагане с пара

Определени сладки (напр. сладки с мая) получават с подпомагането с пара хрупкава коричка и бляскава повърхност. Сладките се изсушават по-малко.

Печенето с подпомагане с пара е възможно само за едно ниво.

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 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.

За печене с подпомагане с пара формите за печене трябва да са топло- и пароустойчиви.

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 съкращават 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

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица						
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	-	25-35
* предварително загреване						
** Спазвайте указанията на опаковката						

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
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	☼*	-	-	-
Пица, замразена						
Пица, тънък блат, 1 бр.**	Скара	3	☼*	-	-	-
Пица, тънък блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1	☉	190-210	-	20-25
Пица, дебел блат, 1 бр.**	Скара	3	☼*	-	-	-
Пица, 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
Пикантни пайове и киш						
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2	☉	170-190	-	55-65
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2	☉	170-190	1	60-70
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	3	☉	190-210	-	30-40
Тарт фламбе	Универсална тава	3	☐	240-250*	-	10-18
Тарт фламбе	Универсална тава	2	☉	200-220*	2	15-25
Пирог	Форма за запеканка	2	☐	190-200	-	30-45
Емпанада	Универсална тава	3	☉	180-190	-	30-45
Емпанада	Универсална тава	2	☉	170-190	2	30-40
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.

Нива на вкарване

Винаги използвайте посочените нива на вкарване.

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

- Форми върху скарата: ниво 2
- Универсална тава: ниво 2

За суфлета използвайте функцията с пара. Не е необходима водна баня. Поставете малките формички върху перфорирания съд за готвене на пара, размер XL или върху скарата.

Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио.

Чрез едновременното приготвяне 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 ястия със заливка и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен, висок съд ястията имат нужда от повече време и от горната страна стават по-тъмни.

За приготвяне с подпомагане с пара формите трябва да са топло- и пароустойчиви.

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 нагрявате 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 нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  положение пица
-  coolStart функция
-  Задушаване на пара

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пудинг, пикантен, от готови продукти	Форма за пудинг	2		200-220	-	30-50
Пудинг, пикантен, от готови продукти	Форма за пудинг	2		150-170	2	40-50
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	-	40-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за пудинг	2		160-180	-	50-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за пудинг	2		170-180	2	35-45
Лазаня, замразена, 400 г**	Скара	2		-	-	-
Лазаня, замразена, 400 г	Съдът е отворен	2		180-190	2	40-50
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок	Форма за пудинг	2		160-190	-	50-70
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок	Форма за пудинг	2		160-170	3	50-60
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	Форма за пудинг	2		170-180	2	30-40
Суфле	Порционни форми	3		100	-	40-45

*предварително загреване
** Спазвайте данните на опаковката

Птици

Вашият уред Ви предлага различни видове на нагряване 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 11

Добавете според размера и вида на птицата до ½ литра вода в универсалната тава. Така отпичащата 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 с подпомагане с пара

Определени ястия стават по-хрупкави с подпомагане с пара. Те получават по-бляскава повърхност и по-малко се изсушават.

Използвайте отворен съд за готвене. Съдът трябва да е топло- и паростойчив.

Включете подпомагането с пара както е посочено в таблицата с настройки. Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

Задушаване на пара

Противно на подпомагането с пара с функцията Готвене на пара парчетата птиче месо се готвят по-щадящо. Те остават особено сочни. Като вариант за овкусяване можете да запечете преди готвенето на пара парчетата птиче месо, времето на готвене се скъсява.

По-големите парчета месо се нуждаят от повече време за нагряване и по-дълго времетраене на готвене. Ако използвате няколко еднакво тежки парчета, времето на загреване се удължава, а не времето на готвене.

Парчетата птиче месо не трябва да се обръщат.

Използвайте перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и избутайте под него универсалната тава. Можете да използвате стъклена купа и да я поставите върху скарата.

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.

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пълхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 24

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:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  coolStart функция
-  Задушаване на пара

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температура в °C/Степен на гри- ла	Интензив- ност на парата	Продъл- жител- ност в мин.
Пиле						
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	60-70
Пиле, 1 kg	Скара	2		190-210	2	50-60
Филе от пилешки гърди, по 150 g	Скара	4		3*	-	15-20
Филе от пилешки гърди (на пара)	Съд за готвене на пара	3		100	-	15-25
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		220-230	-	30-35
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		200-220	2	30-45
Пилешки пръчици, нъгети, замразени**	Универсална тава	3		-	-	-
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		200-220	-	70-90
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		180-200	2	65-75
Патица и гъска						
Патица, без пълнеж, 2 kg	Скара	1		180-200	-	90-110
Патица, без пълнеж, 2 kg	Скара	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		230-250	-	25-30
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		220-240	2	25-30
Гъска, 3 kg	Скара	2		160-180	-	120-150
Гъска, 3 kg	Скара	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		210-230	-	40-50
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	3		190-200	2	45-55
Пуйка						
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		180-200	-	70-90
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Пуешки гърди, без кост, 1 kg	Затворен съд	2		240-250	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		180-200	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		170-180	2	80-100
* 5 min предварително загреване						
** Спазвайте указанията на опаковката						

Месо

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване 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 11

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 спука.

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 приготвяте 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 1-2см.

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 и задушаване с подпомагане с пара

Определени ястия стават по-хрупкави с подпомагане с пара и по-малко се изсушават.

Използвайте отворен съд за готвене. Съдът трябва да е топло- и пароустойчив.

Печеното не трябва да се обръща.

Включете подпомагането с пара както е посочено в таблицата с настройки. Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

Задушаване на пара

Противно на подпомагането с пара с функцията Готвене на пара месото се готви по-щадящо, но не получава коричка. То остава особено сочно. Като вариант за овкусяване можете да запечете преди готвенето на пара парчетата месо, времето на готвене се скъсява.

По-големите парчета месо се нуждаят от повече време за нагриване и по-дълго времетраене на готвене. Ако използвате няколко еднакво тежки парчета, времето на загриване се удължава, а не времето на готвене.

Парчетата месо не трябва да се обръщат.

Използвайте перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и избутайте под него универсалната тава. Можете да използвате стъклена купа и да я поставите върху скарата.

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагриване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 24

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:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  Задушаване на пара

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока



















Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в min
Свинско месо						
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	-	110-130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	1	110-130
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Скара	2		190-200	-	130-140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Отворен съд	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		220-230	-	70-80
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	80-90
Свинско филе, 400 g	Скара	3		220-230	-	20-25
Свинско филе, 400 g	Отворен съд	3		210-220*	1	25-30
Свинско филе, 400 g	Съд за готвене на пара	3		100	-	18-20
Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода)	Затворен съд	2		210-230	-	70-90
Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg	Отворен съд	2		160-170	1	70-80
Свински пържоли, дебелина 2 cm	Скара	5		2	-	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm (5 мин. предварително загреване)	Скара	5		3*	-	8-12
Говеждо месо						
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Скара	2		210-220	-	40-50
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Отворен съд	2		190-200	1	50-60
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	-	130-160
Говеждо задушено, 1,5 kg****	Отворен съд	2		150	3	30
				130	2	120-150
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	2		220-230	-	60-70

* предварително загреване

** в началото добавете припл. 200 ml течност в съда; резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа

*** без обръщане

**** в началото добавете припл. 100 ml течност в съда; резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в min
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		190-200	1	65-80
Тафелшпиц**	Отворен съд	2		95	-	120-150
Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена (без предварително загреване)	Скара	3		3	-	15-20
Бургер, дебелина 3 – 4 cm	Скара	4		3	-	25-30
Телешко месо						
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	-	100-120
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	90-110
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-210	-	100-120
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	100-120
Агнешко месо						
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-190	-	50-80
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	80-90
Агнешки гръб, с кост***	Скара	2		180-190	-	40-50
Агнешки гръб, с кост***	Отворен съд	3		200-210*	1	25-30
Агнешки котлет	Скара	3		3	-	12-16
Наденици						
Наденици на грил	Скара	4		3	-	10-15
Винервурстчета	Съд за готвене на пара	3		80	-	14-20
Вайсвурст	Съд за готвене на пара	3		80	-	12-20
Ястия с месо						
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		170-180	-	60-70
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		190-200	1	70-80
* предварително загреване						
** в началото добавете припл. 200 ml течност в съда; резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа						
*** без обръщане						
**** в началото добавете припл. 100 ml течност в съда; резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа						

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 печеното.
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 печеното на грил. Солта взима от водата на месото. При обръщане не пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

Риба

Вашият уред Ви предлага различни видове на нагриване 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 ½ 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.

Печене с подпомагане с пара

Определени ястия стават по-хрупкави с подпомагане с пара и по-малко се изсушават.

Използвайте отворен съд за готвене. Съдът трябва да е топло- и пароустойчив.

Рибата не трябва да се обръща.

Включете подпомагането с пара както е посочено в таблицата за настройки. Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

Готвене на пара

С функцията за готвене на пара рибата се пече по-щадящо и остава особено сочна.

По-големи парчета месо изискват по-дълго време за нагриване и по-дълга продължителност на готвене. Ако използвате няколко еднакво тежки парчета, се удължава времето на загриване, а не продължителността на готвене.

Рибата не трябва да се обръща.

Използвайте перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и избутайте под него универсалната тава. Можете да използвате също стъклена купа и да я поставите върху скарата.

Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио.

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пъхане на термометъра за печене, възможните видове нагриване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 24

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния за вашите ястия с риба вид на нагриване. 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 нагривате 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:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  Задушаване на пара

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C / степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Риба						
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170-190	-	20-30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Универсална тава	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Риба, на пара, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съд за готвене на пара	3		80-90	-	15-25
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Скара	2		170-190	-	30-40
Риба, на пара, цяла 1,5 кг, напр. треска	Съд за готвене на пара	3		80-90	-	35-50
Филета от риба						
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		1*	-	15-25
Филе от риба, натюр, на пара	Съд за готвене на пара	3		80-100	-	10-16
Котлети от риба						
Котлет от риба, 3 см дебел**	Скара	4		3	-	10-20
Риба, замразена						
Риба, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съд за готвене на пара	3+1		80-100	-	20-25
Филе от риба, натюр	Съдът е затворен	2		210-230	-	20-30
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	-	45-60
Филе от риба, препечено	Съдът е отворен	2		200-220	1	35-45
Рибни пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	-	20-30
Ястия с риба						
Рибен терин	Форма за терини	2		70-80	-	45-80
*предварително загреване						
** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу						

Зеленчуци, гарнитур и яйца

Тук ще намерите данни за готвене на пара на пресни и замразени зеленчуци, картофи, ориз, зърнени храни и яйца. Освен това ще получите и данни за пържене напр. на дълбокозамразени пържени картофи.

Задушаване на пара

Използвайте само оригинални принадлежности. При готвене на пара винаги избутвайте универсалната тава под перфорирания съд за готвене на пара, размер XL. Изтичащата течност се улавя.

Готвене на пара на едно ниво

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

Готвене на пара на две нива

Готвенето на пара на две нива е изключително подходящо за едновременно готвене напр. на броколи и картофи. При различни времена на готвене вкарвайте хранителния продукт с по-краткото време на готвене по-късно.

- Скара и закачени съдове за готвене на пара, размер S, перфориран и/или без дупки: ниво 5
- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 3

Съдове

Ако използвате готварски съд, поставете го върху скарата или върху перфорирания съд за готвене на пара, размер XL.

Съдът трябва да е топло- и пароустойчив. С готварски съд с дебели стени времената на готвене се удължават.

Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио.

Време на готвене и количество

Времената на готвене при готвене на пара зависят от големината на парчетата, но не зависят от общото количество. При по-голямо общо количество времето на загряване се удължава, а не времето на готвене.

По-големите парчета месо се нуждаят от повече време за нагриване и по-дълго времетраене на готвене. Ако използвате няколко еднакво тежки парчета, времето на загряване се удължава, а не времето на готвене.

Спазвайте посочените в таблицата за настройки размери. При по-малки парчета се скъсява времето на готвене, при по-големи се увеличава. Качеството и степента на зрялост също имат влияние върху времето на готвене. Ето защо посочените стойности за настройка са само ориентировъчни.

Разпределяйте хранителните продукти винаги равномерно в съда. При различни височини на слоевете те се готвят неравномерно. Не нареждайте чувствителните към натиск хранителни продукти твърде високо в съда за готвене. По-добре използвайте два съда.

Ориз и зърнени храни

Добавете вода, респ. течност в посоченото съотношение. Напр. 1:1,5 значи на 100 г ориз да се добави 150 мл течност.

Печене на фурна и грил

Използвайте само оригинални принадлежности.

Приготвяне на едно ниво

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

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
- Пример: ниво 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 настройка





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 нагривате предварително, зададените времена 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 загряване.

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

Използвани видове нагриване:

-  4D горещ въздух
-  Грил, голяма повърх.
-  CoolStart функция
-  Задушаване на пара

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C / степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Зеленчуци, пресни						
Артишок, цял, задушен на пара	Съд за готвене на пара	3		100	-	30-35
Цветно зеле, цяло, на пара	Съд за готвене на пара	3		100	-	25-35
Готвене на пара на розички от броколи	Съд за готвене на пара	3		100	-	7-8
Готвене на пара на зелен фасул	Съд за готвене на пара	3		100	-	18-25
Готвене на пара на моркови на шайби	Съд за готвене на пара	3		100	-	10-20
Готвене на пара на карфиол на шайби	Съд за готвене на пара	3		100	-	20-25
Готвене на пара на лук на кръгчета	Съд за готвене на пара	3		100	-	8-10
Готвене на пара на царевични кочани	Форма за терини	3		100	-	30-40
Червена ряпа, цяла, готвене на пара	Съд за готвене на пара	3		100	-	43-50
Готвене на пара на червено зеле на ивици	Съд за готвене на пара	3		100	-	30-35
бял аспарагус, готвене на пара цял	Съд за готвене на пара	3		100	-	7-15
Готвене на пара на спанак	Съд за готвене на пара	3		100	-	2-3
Готвене на пара на тиквички на шайби	Съд за готвене на пара	3		100	-	3-4
Зеленч.замр.						
Спанак	Съд за готвене на пара	3		100	-	10-25
Цветно зеле	Съд за готвене на пара	3		100	-	5-8
Зелен фасул	Съд за готвене на пара	3		100	-	6-10
Броколи	Съд за готвене на пара	3		100	-	6-10
Грах	Съд за готвене на пара	3		100	-	2-15
Моркови	Съд за готвене на пара	3		100	-	4-6
Брюкселско зеле	Съд за готвене на пара	3		100	-	8-12
Микс от зеленчуци, 1 кг	Съд за готвене на пара	3		100	-	10-15
Ястия от зеленчуци						
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	-	10-15
Готвене на пара на зеленчукова торта	Порционни форми	2		100	-	50-70
Картофи						
Печени картофи, на половина	Универсална тава	3		160-180	-	45-60
Печени картофи, на половина	Универсална тава	3		180-190	1	40-50
Варени картофи (с обелките), цели	Съд за готвене на пара	3		100	-	35-45
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	Съд за готвене на пара	3		100	-	20-25
Картофени кюфтенца	Съд за готвене на пара	3		95	-	20-25
Картофени продукти, замразени						
Картофи ръсти*	Универсална тава	3		-	-	-
Картофени джобчета, пълнени*	Универсална тава	3		-	-	-
Крокети*	Универсална тава	3		-	-	-
Пържени картофи*	Универсална тава	3		-	-	-
Пържени картофи, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	30-40

*Спазвайте данните на опаковката

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C / степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Ориз						
Ориз басмати, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	20-30
Дългозърнест ориз, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	20-30
Естествен ориз, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	35-45
Частично сварен ориз, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	15-20
Ризото, 1:2	Съдове плоски	3		100	-	25-35
Зърнени храни						
Кускус, 1:1	Съдове плоски	3		100	-	6-10
Просо цяло, 1:2,5	Съдове плоски	3		100	-	25-35
Полента/царевичен грис, за FS 1:5	Съдове плоски	3		100	-	7-10
Ечемик, 1:3	Съдове плоски	3		80-100	-	20-45
Леща яхния, 1:2	Съдове плоски	3		100	-	35-50
Бобени зърна, бели, предварително накиснати; 1:2	Съд за готвене на пара	3		100	-	65-75
Кюфтета от грис	Съд за готвене на пара	3		95	-	6-10
Яйце						
Яйчени корички от 2 яйца	Съдът е отворен	2		80	-	14-16
Яйца, твърдо сварени	Съд за готвене на пара	3		100	-	10-12
Яйца, рохки	Съд за готвене на пара	3		100	-	5-8
*Спазвайте данните на опаковката						

Десерт

С Вашия уред можете да приготвите много лесно различни десерти.

Приготвяне на кисело мляко

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

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

Приготвяне на мляко с ориз

1. Претеглете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко.
2. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в купа. За големи количества можете да използвате и универсалната тава.
3. Настройте както е посочено в таблицата.
4. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

Компот

Премежете плодовете и добавете ок. 1/3 от количеството вода. Добавете захар и подправки на вкус. Настройте както е посочено в таблицата.

Крем карамел и крем брюле

Напълнете масата във формични с височина 2-3 см. Поставете формичките директно в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL. Водна баня не е необходима. Настройте както е посочено в таблицата.

Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио.

Ако формичките са от много дебел материал, времето на готвене може да се удължи.

Парени хлебчета

Пригответе тестото с мая според вашата рецепта без време на готвене. Поставете оформените топчета в намастен перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и ги оставете да втасат. Настройте както е посочено в таблицата.

Препоръчителни стойности за настройките

Използвани видове нагряване:

- Задушаване на пара
- Втасване на тестото

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температу- ра в °C	Продъл- жител- ност в мин.
Крем брюле	Порционни форми	3		85	20-30
Крем карамел	Порционни форми	3		85	25-35
Парени хлебчета	Универсална тава	3		100	20-30
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		35-40	300-360
Мляко с ориз, 1:2,5	Универсална тава	3		100	35-45
Плодов компот, 1/3 вода	Универсална тава	3		100	10-20

Готвене на меню

С Вашия уред можете да пригответе едновременно цели менюта без предаване на вкуса или повлияване на аромата.

Поставете в камерата за готвене първо ястието с най-дълго време на готвене, след това поставете останалите ястия в подходящия момент. Така всички ястия едновременно ще са готови.

Готвене на пара

Общото време на готвене се удължава при готвене на меню на пара, тъй като след всяко отваряне на вратата на уреда се отделя малко количество пара и е необходимо повторно нагряване.

Спазвайте указанията в съответните раздели в тази глава:

- времето за загряване варира в зависимост от размера и теглото на ястията
- времето на готвене зависи от количеството
- използвайте паростойчиви съдове
- суфле трябва да се покрива с фолио
- винаги поставяйте универсалната тава на ниво 1

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температу- ра в °C	Продъл- жител- ност в мин.
Замразено филе от сьомга	неперфорирани съд за готвене на пара, размер S	5		100	20
Броколи	перфорирани съд за готвене на пара, размер XL	3		100	9
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	перфорирани съд за готвене на пара, размер S	5		100	25

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.

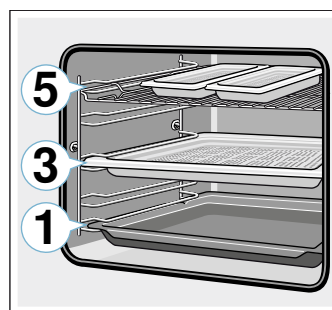
Пъхнете ястията в студената празна камера. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето.

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

Нива на вкарване на принадлежностите

Винаги поставяйте принадлежностите в посочената последователност:

- Ниво 5: Скара със съд за готвене на пара, размер S
- Ниво 3: Съд за готвене на пара, размер XL
- Ниво 1: универсална тава



Препоръчителни стойности за настройките

Използван вид на нагряването:

- Задушаване на пара

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

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	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Сладкиши във форма					
Обикновен кекс във форма	Венцевидна/правоъгълна форма	2		140-160	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Бисквитен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Бисквитена торта, 3 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø26см	2		160-170	25-40
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø28см	2		150-160	50-60
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс с мая	2		150-170	50-70
Сладкиш на тава					
Бъркан сладкиш със суха плънка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-180	25-35
Бисквитено роле	Тава за печене	3		180-190	15-20
Козунак, венец с мая	Тава за печене	3		160-170	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	3		160-180	15-20
Дребни сладки					
Мъфини	Тава за мъфини	2		160-180	15-25
Малки сладки	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	30-45
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35
Хляб и хлебчета					
Смесен хляб, 1,5 кг	Правоъгълна форма	2		200-210	35-45
Плосък хляб	Универсална тава	3		240-250	20-25
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190	15-20
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	20-30
Месо					
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		180-190	120-140
Говеждо задушено, 1,5 кг	Съдът е затворен	2		200-220	140-160
Телешко печено, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		170-180	110-130

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Риба					
Риба, задушена на пара, цяла 300 г, напр. пс-търва	Съдът е затворен	2		190-210	25-35
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Съдът е затворен	2		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Съдът е затворен	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"> Гответе продуктите възможно най-кратко време. Ястията трябва да придобият златист, а не тъмен загар. Големи, дебели продукти за приготвяне съдържат по-малко акриламид.
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.

Изпичане до омекване

Изпичането до омекване е бавно готвене при ниска температура. Ето защо то се нарича и готвене на ниска температура.

Изпичането до омекване е идеално за всички благородни меса (напр. нежни части от говедо, теле, свиня, агне или птици), които трябва да се сготвят до порозовяване или до точно определен момент. Месото остава много сочно, нежно и меко.

Вашето предимство: Имате много място за вариации при планирането на менюто, тъй като леко изпеченото месо може безпроблемно да се запазва топло. По време на готвенето не трябва да обръщате месото. Дръжте вратата на уреда затворена, за да поддържате равномерен климат на готвене.

Използвайте само прясно и хигиенично безупречно месо без кост. Отстранете жилите и мазните краища внимателно. Мазнината ще доведе до силен специфичен вкус. Можете да използвате и подправено или мариновано месо. Не използвайте размразено месо.

Месото може веднага да се разрязва след изпичането. Не е необходимо време за почивка. Посредством специалния метод на готвене месото изглежда розово, но то не е сурово или полуизпечено.

Указание: При режим на изпичане до омекване не е възможна работа с изместено време на край.

Съдове

Използвайте плосък съд, напр. чиния за сервиране от порцелан или стъкло. Поставете съда за предварително загряване в камерата.

Винаги поставяйте отворения съд на ниво 2 върху скарата.

Допълнителна информация ще откриете съвети за изпичане до омекване в таблицата за настройки.

Вашият уред разполага с вид на загряване изпичане до омекване. Започвайте работа само при напълно охладена камера. Оставете камерата със съда да се загрее добре за ок. 15 минути.

Запечете на котлона месото при голяма горещина и достатъчно дълго от всички страни, включително и по краищата. Веднага поставете в предварително загрятия съд. Вкарайте съда с месото отново в камерата и изпечете до омекване.

Препоръчителни стойности за настройките

Температурата на изпичане до омекване и времето на готвене зависят от размера, дебелината и качеството на месото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

Използван вид на нагряването:

- Изпичане до омекване

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Време на запичане в мин.	Температура в °C	Продължителност в мин.
Птици						
Патешки гърди, 400 г	Съдът е отворен	2		6-8	90*	45-60
Филе от пилешки гърди, по 200 г	Съдът е отворен	2		5-7	90*	30-60
Пуешки гърди, без кост, 1 кг	Съдът е отворен	2		8-10	90*	150-210
Свинско месо						
Свинска рибица, 5-6 см дебела, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	210-240
Свинско филе, цяло	Съдът е отворен	2		6-8	80*	90-120
Свински медальони, 4 см дебели	Съдът е отворен	2		5-7	80*	90-120
Говеждо месо						
Говеждо печено (бут), 6-7 см дебел, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	210-270
Говеждо филе, цяло, 1 кг	Съдът е отворен	2		4-6	80*	150-210
Ростбиф, 5-6 см дебел	Съдът е отворен	2		6-8	80*	210-270
Говежди медальони/ръмп стек, 4 см дебели	Съдът е отворен	2		5-7	80*	30-60
Телешко месо						
Телешко печено, 4-5 см дебело, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	210-240
Телешко печено, 10-15 см дебело, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	210-240
Телешко филе, цяло, 800 г	Съдът е отворен	2		5-7	80*	120-150
Телешки медальони, 4 см дебели	Съдът е отворен	2		5-7	80*	45-90
Агнешко месо						
Агнешка плешка, разрязана, по 200 г	Съдът е отворен	2		5-7	80*	120-180
Агнешки бут без кост, средно, 1 кг свързан	Съдът е отворен	2		6-8	80*	180-240

*предварително загряване

Съвети за запичане до омекване

Изпечете до омекване патешките гърди.	Поставете патешките гърди в тигана студени и първо изпечете страната с кожата. След запичането до омекване за 3 до 5 минути изпечете на грил за хрупкавост.
Така изпеченото месо не е толкова горещо, колкото нормално изпеченото месо.	За да не се охлажда толкова бързо изпеченото месо, загрейте чиниите и сервирайте сосовете много горещи.

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.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Вид на на- гриването	Температу- ра в °C	Време- траене 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

Консервиране и извличане на сокове

Вашият уред е подходящ също за консервиране и извличане на сокове.

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.

Съвет: За почистване на бурканите можете да използвате функцията Дезинфекциране.

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.

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

Използван вид на нагриването:

- 4D горещ въздух

Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак. Затворете бурканите със скоби. Поставте бурканите в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL, 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

След посоченото време отворете вратата на уреда. Бурканите със самозатваряща се капачка да се извадят от камерата едва когато са напълно охладени.

След това избършете камерата.

Изстискване на сока

Преди изстискването на сока поставете плодовете в купа и ги поръсете със захар. Оставете ги най-малко един час, за да натрупат сок.

Напълнете плодовете след това в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и го пъхнете на ниво 2. За улавяне на сока пъхнете отдолу универсалната тава. Настройте както е посочено в таблицата.

След времето на готвене напълнете плодовете в кърпа и изстискайте останалия сок.

След това избършете камерата.

Препоръчителни стойности за настройките

Посочените времена в таблицата за настройка са ориентировъчни стойности за завиране на плодове и зеленчуци и за изкарване на сока от плодовете. 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.

Използван вид на нагриването:

- Задущаване на пара

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Консервиране					
Зеленчуци, напр. моркови	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		100	30-120
Плодове с костилка, напр. череша, сливи	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		100	25-30
Плодове със семки, напр. ябълки, ягоди	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		100	25-30
Изстискване на сока					
Малини	Съд за готвене на пара XL	3		100	30-45
Касис	Съд за готвене на пара XL	3		100	40-50

Дезинфекциране на бебешки шишета и хигиена

С вашия уред можете да дезинфекцирате съвсем лесно съдове и бебешки шишета. Процесът съответства на обикновеното изваряване.

Дезинфекциране на бебешки шишета

Винаги почиствайте бебешките шишета непосредствено след употреба с помощта на четка за шишета. След това почистете в съдомиялна машина.

Поставете шишетата в съда за готвене на пара (размер XL) така, че да не се допират. Стартирайте програмата „Дезинфекциране“. След дезинфекциране извършете уреда. Подсушете с чиста кърпа бебешките шишета след дезинфекцирането.

Хигиена

Вашият уред е подходящ също за подготовка на буркани за мармалад или консерви, както и на съответните капачки.

Възможна е също последваща обработка на мармалад. Това удължава срока на годност на мармалада.

Препоръчителни стойности за настройка

Използвайте единствено чисти буркани и капачки в безупречно състояние. Най-добре почистете предварително в съдомиялна машина. Съдовете трябва да са топло- и пароустойчиви.

Препоръчителните времена зависят от използваните буркани.

Използван вид на нагряването:

- Задушаване на пара

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в min
Хигиена					
Подготовка на буркани за мармалад и консерви	Съд за готвене на пара XL	2		100	10-15
Последваща обработка на буркани с мармалад	Съд за готвене на пара XL	2		100	15-20
Стерилизиране на чисти съдове*	Съд за готвене на пара XL	2		100	15-20

* Този процес съответства на обикновеното изваряване.

Втасване на тестото

С вида на нагряване "Втасване на тестото" тестото с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва. Започвайте работа само при напълно охладена камера.

Оставяйте 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

За тестени изделия поставете тестената купа върху скарата. Настройте както е посочено в таблицата.

По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата. Не покривайте тестото.

Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Преди печенето извършете влагата от камерата.

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:

- Втасване на тестото

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Стъпка	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая, сладко						
Напр. дребни сладки	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	30-45
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	10-20
маслено тесто, напр. панетоне	Купа	2		Втасване на тесто	40-45	40-90
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	40-45	30-60
Тесто с мая, пикантно						
Напр. пица	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	20-30
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	10-15
Тесто за хляб						
Бял хляб	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	30-40
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	15-25
Смесен хляб	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	25-40
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	10-20
Хлебчета	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	30-40
	Тава за печене	3		Втасване на тестени заготовки	35-40	15-25

Размразяване

Функцията за готвене на пара Размразяване е подходяща за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. За размразяване на сладки използвайте вид на загряване 4D горещ въздух. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника.

Разопакувайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.

Поставете дълбокозамразените плодове и зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и избутайте под него универсалната тава. Така хранителните продукти не остават във водата от размразяването и изтеклата течност се улавя. За дълбокозамразени продукти, при които течността трябва да се запази в храната, напр. дълбоко замразен спанак със сметана, използвайте универсалната тава или съд върху скарата.

Сложете сладките върху скарата.

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 блокове.

Използвани видове нагряване:

- 4D горещ въздух
- Размразяване

Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Хляб, хлебчета					
Хляб и хлебчета общо	Тава за печене	2		50	40-70
Сладкиш					
Сладкиш, сочен	Тава за печене	2		50	70-90
Сладкиш, сух	Тава за печене	2		60	60-75
Зеленчуци, плодове					
Сок от горски плодове	Съд за готвене на пара	3		30-40	10-15
Зеленчуци	Съд за готвене на пара	3		40-50	15-50

Регенериране

С вида на нагряване Регенериране ястията се загряват щадящо с подпомагане с пара. Те имат вкус и външен вид като на току-що приготвени. И печивата от предния ден могат да са допичат.

Използвайте по възможност плоски, широки и температурноустойчиви съдове. Студените съдове удължават процеса на регенериране.

Регенерирайте, когато е възможно, само еднакви по вид и големина ястия. Ако това не е възможно, времето се ориентира по компонентите с най-дълго време на регенериране.

Не покривайте ястията по време на регенерирането.

Поставете ястието в съд върху скарата или го поставете директно върху скарата на ниво 2.

По време на работа не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе много пара.

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималната настройка за различни ястия. Данните за времето са ориентировъчни стойности. Те зависят от съда, качеството, температурата и свойствата на хранителните продукти. Посочени са времеви диапазони. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.



Стойностите в таблицата важат за вкарване на ястието в студена камера. За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата.

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

Използван вид на нагряването:

- Регенериране

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Зеленчуци, охладени					
1 кг	Съдът е отворен	2		120-130	15-25
250 г	Съдът е отворен	2		120-130	5-15
Ястия, охладени					
Ястие в чиния, 1 порция	Съдът е отворен	2		120-130	15-25
Супа, яхния, 400 мл	Съдът е отворен	2		120-130	10-25
Гарнитурни, напр. макарони, картофени кюфтета, картофи, ориз	Съдът е отворен	2		120-130	8-25
Ястия със заливка, напр. лазаня, огретен с картофи	Съдът е отворен	2		120-140	10-25
Пица, изпечена	Скара	2		170-180*	5-15
Сладки					
Хлебчета, багета, изпечени	Скара	2		150-160*	10-20
Пастет (волован)	Скара	2		180*	4-10
*предварително загряване					

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Печива, замразени					
Пица, изпечена	Скара	2		170-180*	5-15
Хлебчета, багета, изпечени	Скара	2		160-170*	10-20
*предварително загряване					

Запазване на топло

С вид на загряване "Запазване на топло" можете да поддържате топли готовите ястия. Чрез различните степени на влажност можете да предотвратите изсъхването на вече сготвените ястия.

Не покривайте ястията.

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. Не покривайте ястията.

Различните степени на пара са подходящи за запазване на топли на:

- Степен 1: късове печено и кратко печено
- Степен 2: Ястия със заливка и гарнитур
- Степен 3: Яхнии и супи

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.

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

Степените на интензивност на парата са посочени в таблицата като числа:

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Печене						
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**	-	25-35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
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						

Готвене на пара

Избутвайте универсалната тава под перфорирания съд за готвене на пара, размер XL, ако това е посочено в таблицата. Капещата течност се събира.


Нива на вкарване при готвене на пара на едно ниво (използвайте максимум 2,5 кг):




- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 3

Нива на вкарване при готвене на пара на две нива (използвайте максимум 1,8 кг на ниво):

- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 5
- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 3

Използван вид на нагряването:


-  Задушаване на пара



Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Готвене на пара					
Грах, замразен, два съда	2x съд за готвене на пара XL + универсална тава	5+3+1		100	**
Броколи, пресни, 300 g	Съд за готвене на пара XL	3		100*	7-8***
Броколи, пресни, един съд	Съд за готвене на пара XL	3		100*	7-8***
* предварително загряване					
** Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1)					
*** Съпоставима степен на приготвяне между референтната и главната проба се постига, когато референтната проба се готви в продължение на 5 минути (съгласно описанието в IEC 60350-1).					

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	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Степен на грил	Продължителност в мин.
Печене на грил					
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

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001054025
960428