

SIEMENS

Парна фурна за варене










CD634GB.1

siemens-home.com/welcome

bg Ръководство

Register
your
product
online

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Причини за повредите	5
	Опазване на околната среда	6
	Пестене на енергия	6
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	6
	Запознаване с уреда	7
	Обслужващ панел	7
	Обслужващи елементи	7
	Дисплей	7
	Меню Задушаване на пара	8
	Меню с режими на работа	8
	Допълнителна информация	8
	Функции на камерата	8
	Допълнителни принадлежности	9
	Доставени принадлежности	9
	Вкарване на допълнителни принадлежности	9
	Специални принадлежности	9
	Преди да започнете работа за първи път	10
	Преди първото въвеждане в експлоатация	10
	Първо пускане в експлоатация	10
	Калибриране на уреда и почистване на камерата	10
	Почистване на принадлежностите	11
	Обслужване на уреда	11
	Включване и изключване на уреда	11
	Стартиране или прекъсване на работата	12
	Пълнене на резервоара за вода	12
	Настройване на вида нагряване и температурата	12
	След всяка работа	13
	Времеви функции	13
	Таймер	13
	Продължителност	14
	Време за край	14
	Ястия	15
	Избиране и настройка на ястия	15
	Указания към ястията	15
	Таблица	16
	Защита от деца	17
	Активиране и деактивиране	17
	Основни настройки	18
	Промяна на настройките	18
	Списък на настройките	18
	Промяна на часа	18

	Почистване	19
	Препарат за миене	19
	Почистване от котлен камък	20
	Откачване и закачване на вратата на уреда	21
	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	21
	Почистване на поставки	22
	Повреда – какво да направим?	23
	Таблица с повредите	23
	Смяна на крушката в камерата	24
	Смяна на стъкленото покритие или уплътненията	24
	Смяна на уплътнението на вратата	24
	Специализиран сервиз	25
	Номер на изделието и дата на производство	25
	Таблицы и съвети	25
	Допълнителни принадлежности	25
	Съдове	25
	Време на готвене и количество	25
	Разпределяйте хранителните продукти равномерно	25
	Чувствителни към натиск хранителни продукти	25
	Готвене на меню	26
	Зеленчуци	26
	Гарнитури и шушулкови растения	27
	Птици и месо	27
	Риба	28
	Застройки за супи, други	29
	Десерти, компот	29
	Регенериране на ястия	29
	Размразяване	30
	Втасване на тестото	30
	Изстискване на сока	30
	Консервиране	30
	Замразени продукти	31
	Тестови ястия	31

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 9



Важни указания за безопасност

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- По време на работа може да излезе гореща пара. Не докосвайте отворите за проветрение. Пазете децата надалеч.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагряват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.
- 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.
- Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване. Купата на изпарителя да не се изпразва веднага след изключването. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност. Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- 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.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- 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.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- 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.

Причини за повредите

Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или съдове върху пода на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху пода на камерата. Не покривайте пода на камерата с фолио, независимо от вида му, както и с хартия за печене. Подът на камерата и купата на изпарителя трябва винаги да остават свободни. Задържане на топлина може да повреди уреда. Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене или върху скара.
- Алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Съдове: съдът трябва да е топло- и пароустойчив.
- 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.
- 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.
- 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.
→ "Почистване" на страница 19
- 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.
- Поддръжка на уреда: Камерата на Вашия уред е от висококачествена неръждаема стомана. Чрез погрешна поддръжка в камерата може да се образува корозия. Спазвайте съветите за поддръжка и почистване в ръководството за употреба. Отстранявайте мръсотията от камерата непосредствено след охлаждането на уреда.
- Гореща вода в резервоара за вода: Горещата вода може да повреди помпата. Наливайте изключително и само студена вода в резервоара за вода.

- 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 миещ 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

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Запознаване с уреда

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

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



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

Обслужващи елементи

С елементите за обслужване можете лесно и директно да настроите вашия уред.

Бутони и сензорни полета

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

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

Обслужващ панел

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

start/stop	Стартиране, спиране или прекъсване на работата	
Сензорни полета		
<	Поле отляво на дисплея	Навигация наляво
>	Поле отдясно на дисплея	Навигация надясно

Въртящ се превключвател

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

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

Дисплей

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

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

Статусен ред

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

Температурен контрол

Лентата на температурния контрол показва фазите на нагряване в камерата.

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

Вид на нагряване с пара	Температура	Употреба
Готвене на пара	30-100 °C	За зеленчуци, риба, гарнитурни, за премахване на соковете на плодове и за бланширане
Притопляне	80-100 °C	За ястия в чиния Готвеното се затопля щадящо. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават
Втасване на тестото	30-50 °C	За тесто с мая Тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава
Размразяване	30-60 °C	За зеленчуци и плодове Чрез влагата топлината се предава щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират.

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.

Меню с режими на работа

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

Режим на работа	Употреба
Задушаване на пара → "Обслужване на уреда" на страница 11	Настройте подходящия вид на нагряване с пара и стартирайте.
Ястия	Приготвяне на ястия с пара.
Почистване от котлен камък	Почистете водоотвеждащата система от котлен камък.
Настройки → "Основни настройки" на страница 18	Можете да промените основните настройки на вашия уред съгласно предпочитанията ви.

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.

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

Меню Задушаване на пара

Вашият уред има различни видове на нагряване. След включване на уреда попадате директно в меню Задушаване на пара, в което ще откриете видовете на нагряване.

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.

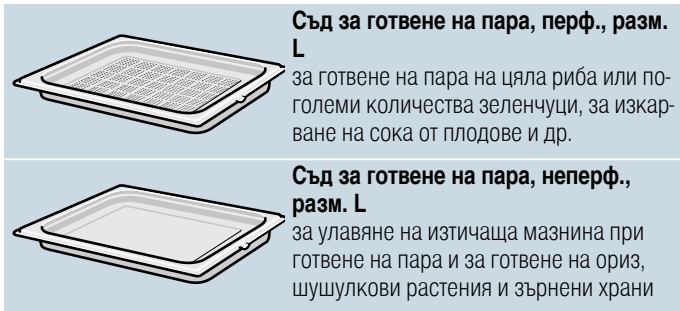
Указание: Колко дълго продължава работа вентилаторът може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 18

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:



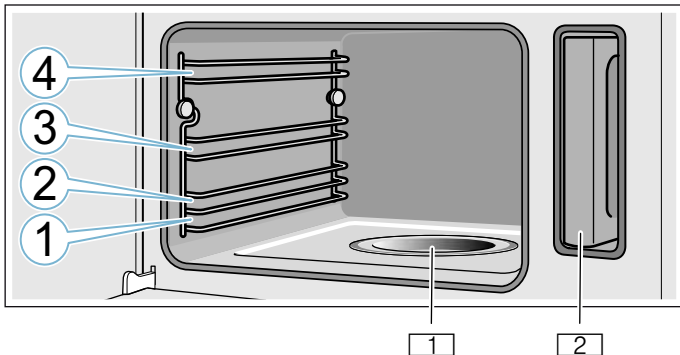
Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

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

Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 4 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

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



- 1 Купа на изпарителя
- 2 Резервоар за вода в отвора на резервоара

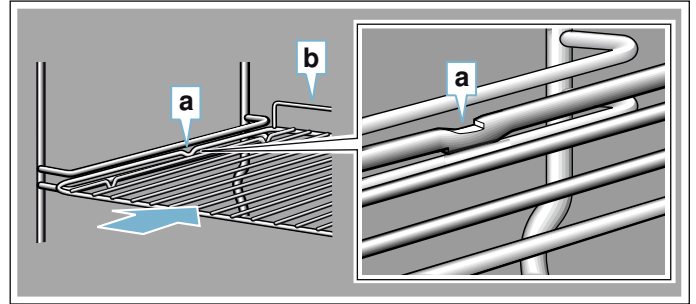
Внимание!

- Не поставяйте нищо директно върху пода на камерата. Не го покривайте с алуминиево фолио. Задържане на топлина може да повреди уреда. Подът на камерата и купата на изпарителя трябва винаги да остават свободни. Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене или върху скара.
- Не вкарвайте допълнителни принадлежности между нивата на вкарване, в противен случай те могат да се преобърнат.

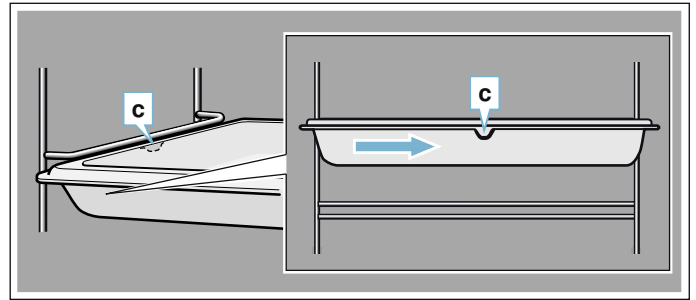
Функция за фиксиране

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

Внимавайте при вкарване на скарата удебелението **a** да е отдолу, а предпазната скоба **b** на скарата да сочи назад и нагоре.



Внимавайте при вкарване на съдове за готвене на пара удебелението **c** да сочи надолу.



Специални принадлежности

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

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

Указание: Всяка специална принадлежност не става за всеки уред. Моля, предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред.
→ "Специализиран сервиз" на страница 25

Специални принадлежности

- Съд за готвене на пара, перф., разм. S
- Съд за готвене на пара, неперфориран, размер S
- Съд за готвене на пара, перфориран, размер L
- Съд за готвене на пара, неперфориран, размер L
- Скара за готвене на пара
- Порцеланов съд, неперфориран, размер S
- Порцеланов съд, неперфориран, размер L

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 приближавашото 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

Указание

- Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 18
- След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация.

Настройка на езика

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

Настройка на часа

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

Настройка на датата

1. С въртящия се превключвател настройте актуалния ден, месец и година.
2. Натиснете полето >. Показва се следващата настройка.

Настройване на твърдостта на водата

1. С въртящия се превключвател завъртете надясно докато не се появи вашия диапазон на твърдост на водата.
2. За потвърждение натиснете стрелката >. На дисплея се показва указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено.

Калибриране на уреда и почистване на камерата

Преди за първи път да пригответе ястия с уреда, калибрирайте вашия уред и почистете камерата.

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 12
3. Настройте посочения вид на нагряване, температура и продължителност и стартирайте работата на уреда.

Настройки	
Вид на нагряването	Готвене на пара 
Температура	100 °C
Продължителност	20 минути

4. С бутона on/off изключете уреда.
5. Изчакайте докато фурната се охлади.
6. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
7. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата. → "След всяка работа" на страница 13

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 запаметява настройките на калибрирането и при спиране на тока или разкачане от мрежата. Не е нужно ново калибриране.

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.

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 попарване!

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване. Купата на изпарителя да не се изпразва веднага след изключването. Преди почистване оставете уреда да се охлади.

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.

Пълнене на резервоара за вода

Когато отворите вратата на уреда, вдясно ще видите резервоара за вода. Преди да стартирате работа, напълнете вода в резервоара за вода.

Уверете се, че диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → "Основни настройки" на страница 18

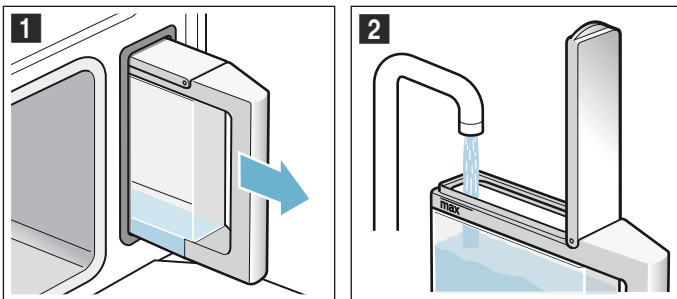
Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

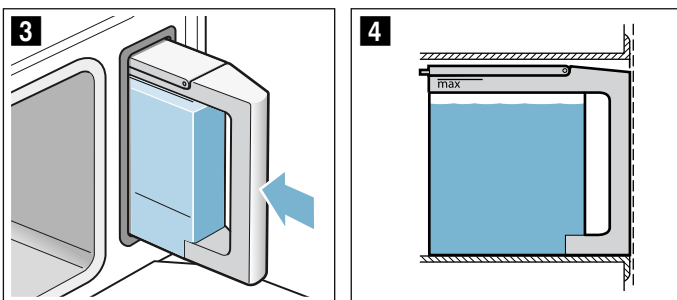
Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности. Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Напълвайте резервоара за вода преди всяка работа:

1. Отворете вратата на уреда.
2. Извадете резервоара за вода от отвора на резервоара (фиг. 1).
3. Напълнете резервоара за вода до маркировката "max" със студена вода. (Фиг. 2).



4. Затворете капачката на резервоара докато не прищрака.
5. Поставете напълнения резервоар за вода (фиг. 3).
6. Проверете дали резервоарът за вода е добре пъхнат в отвора на резервоара (фиг. 4).



7. Затворете вратата на уреда.

Резервоарът за вода е напълнен. Можете да стартирате работата.

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. Работата се прекъсва.

1. Внимателно отворяйте вратата на уреда.
2. Свалете резервоара за вода и го напълнете.
3. Отново вкарайте резервоара за вода и затворете вратата на уреда.
4. Стартирайте работата. Работата продължава.

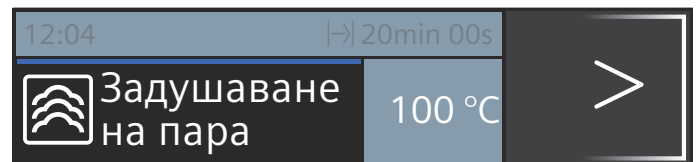
Настройване на вида нагриване и температурата

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

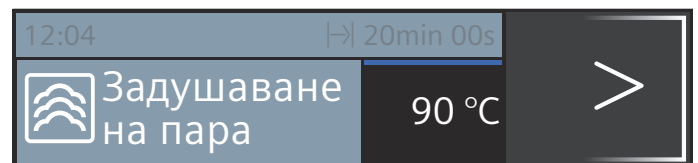
За други настройки променете стойностите както е показано.

Пример: 15 минути готвене на пара с 90°C

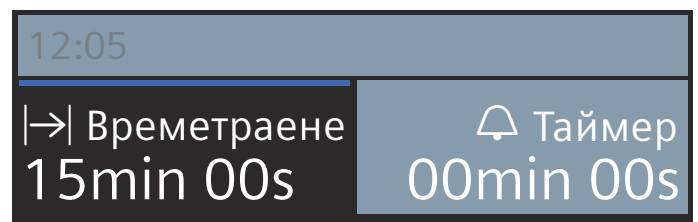
1. С въртящия се превключвател променете вида на загреване.



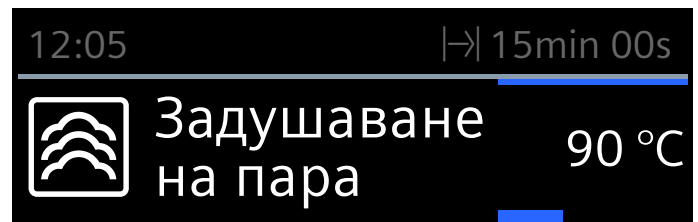
2. Със стрелката > сменете на температура.
3. С въртящия се превключвател променете температурата.



4. С бутон ⊖ сменете на продължителност.
5. С въртящия се превключвател променете времетраенето.



6. Натиснете бутона start/stop.



На дисплея се показват настроеният вид на загреване, температурата и продължителността.

След всяка работа

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.

След всяка работа в камерата остават влага и замърсявания. Ето защо след всяка работа сушете и почиствайте уреда. Освен това след всяка работа изпразвайте резервоара за вода.

Сушене на камерата

Предупреждение – Опасност от попарване!

Водата в купата на изпарителя може да е гореща. Оставете я да се охлади преди да избършете.

1. Оставете отворена леко вратата на уреда докато уредът се охлади.
2. Веднага отстранявайте мръсотията в камерата.
3. Избършете с гъбата за почистване охладената камера и кутията на изпарителя и подсушете с чиста кърпа.
4. Подсушете предните части на шкафовете, ако там се е образувал конденз.

Изпразване на резервоара за вода

Резервоарът за вода трябва да се изпразва след всяка работа с пара и да се изсушава.




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 вратата на уреда.
2. Свалете резервоара за вода и излейте останалата вода.
3. Изсушете добре уплътнението в капака на резервоара и отвора на резервоара в уреда.
4. Поставете резервоара за вода в отвора на резервоара.
5. Затворете вратата на уреда.

Времени 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.
- Можете да настройвате максимум 23 часа и 59 минути.
- След изтичането на всяка времева функция прозвучава сигнал.
- С бутона  можете междувременно 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

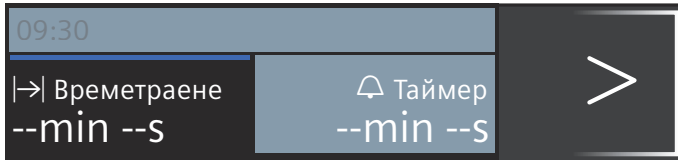
С бутона  отворете менюто за времеви функции и с въртящия се превключвател променете в следващите секунди времето на работа за таймера. Стартирайте таймера с бутон .

Продължителност

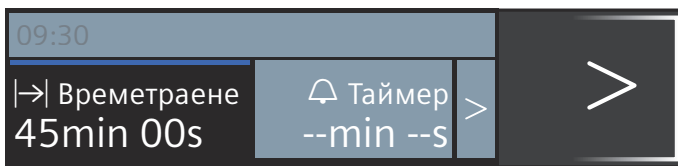
Когато настройвате продължителността (времето на готвене) за вашето ястие, работата автоматично приключва след това време. Фурната не нагрява повече.


Предпоставка: Вид на нагряване и температура са настроени.

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. Сигналът можете да изтриете предварително с бутон .

Прекъсване на продължителността


С бутона  отворете менюто за времеви функции и върнете назад продължителността. Режимът на работа е приключен. Затворете менюто с бутона .

Промяна на времетраенето



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

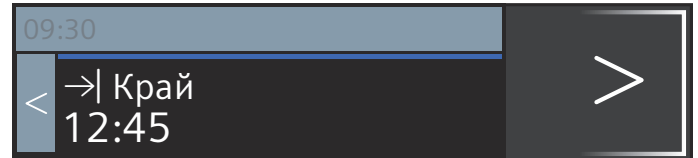
Време за край

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

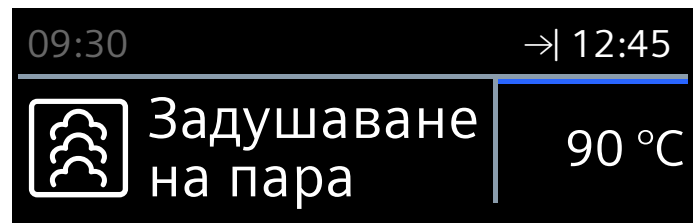
Предпоставка: Настроената работа не е стартирала. Настроена е продължителност. Менюто времеви функции  е отворено.


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

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




3. Потвърдете с бутон start/stop.



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

Продължителността е изтекла

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

Коригиране или прекъсване на времето на край

Времето на край не можете да коригирате след старта. За да изтриете всички настройки, натиснете бутона on/off.



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

Избиране и настройка на ястия

1. Натиснете бутона **меню**.
2. С въртящия се превключвател изберете "Ястия".
3. Натиснете стрелката **>**.
4. С въртящия се превключвател изберете желаното ястие.
5. Натиснете стрелката **>**.
6. С въртящия се превключвател настройте теглото.
7. Натиснете стрелката **>**.
Указание: Ще получите информация за височината на вкарване, съда и др.
8. Стартирайте с бутона **start/stop**.

Чрез процедурата по настройка на избраните от Вас ястия получавате цялостни насоки. Винаги натискайте стрелката **>**.

Указание: Уредът ви показва кога камерата е още твърде гореща за Вашето избрано ястие.

Настройката е прекратена

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрива повече. Сигналът 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 времетраене, което 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 изтрини. 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 13

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.

Указания към ястията

Всички програми са предвидени за готвене на едно ниво.

Резултатът от готвенето може да варира според големината и качеството на ястията.

Съдове

Използвайте предложения готварски съд. Всички ястия са пробвани с него. Ако използвате друг готварски съд, резултатът от готвенето може да се промени.

При готвене в перфориран съд за готвене на пара избутайте допълнително съда за готвене на пара без дупки на ниво 1. Изтичащата течност се улавя.

Количество/тегло

Вкарайте ястията на максимум 4 см височина в допълнителната принадлежност.

Общото тегло трябва да е в рамките на предварително зададения теглови диапазон.

Време на готвене

През първите минути показаната продължителност може да се промени, тъй като времето на загреване зависи напр. от температурата, продукта и водата.

Приготвяне на зеленчуци

Подправете зеленчуците едва след готвенето.

Приготвяне на зърнени продукти/леща

Претеглете продукта и добавете вода в правилното съотношение:

Ориз басмати 1:1,5

Кускус 1:1

Естествен ориз 1:1,5

Леща яхния 1:2

Разбъркайте зърнените продукти след готвенето. Така останалата вода бързо се попива.

Готвене на пара на пилешки гърди

Не поставяйте пилешките гърди едни върху други в съда за готвене.

Готвене на пара на риба

При приготвяне на риба намажете с мазнина дъното на перфорирания съд за готвене на пара.

Не поставяйте цели риби или рибни филета едно върху друго. Посочете теглото на най-тежката риба и изберете по възможност еднакви по големина парчета.

Приготвяне на кисело мляко

Загрейте млякото на котлона до 90 °C. След това охладете до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загреване до 40 °C. Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник).

Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио. Поставете порцелановите чаши или бурканите в контейнера за готвене на пара и настройте както е посочено в таблицата. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Приготвяне на мляко с ориз

Премежете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

Приготвяне на плодов компот

Програмата е подходяща само за плодове с костилка и семки. Премежете плодовете, добавете ок. 1/3 от количеството вода и на вкус захар с подправки.

Дезинфекциране на шишета

Почиствайте шишетата винаги директно след пиенето с четка за шишета. След това почистете в съдомиялна машина.

Поставете шишетата в перфорирания съд за готвене на пара, така че да не се докосват.

Изсушете с чиста кърпа шишетата след дезинфекцирането. Процедурата отговаря на обичайното извирание.

Готвене на яйца

Преди готвенето пробийте яйцата. Не поставяйте яйцата едно върху друго.

Таблица

Спазвайте указанията към ястията.

Ястие	Забележки	Принадлежности	Височина
Задушав. пара карфиол на розички*	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Броколи розич. задуш. на пара	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Задушав. на пара зелен фасул*	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Готвене на пара на моркови на филийки*	ок. 3 мм дебели филийки	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Готвене на пара за замразен зеленчуков микс	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Варени картофи (с обелките)*	средно голям, Ø 4 - 5 см	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Ориз басмати	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Натурален ориз	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Кускус	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Леща яхния	макс. 0,55 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Притопляне на готвени гарнитюри*		неперфориран съд за готвене на пара	2
Готвене на пара на пресни пилешки гърди	Общо тегло 0,2 - 1,5 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Готвене на пара на прясно филе от риба	макс. 2,5 см дебело	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Прясна риба цяла на пара	0,3 - 2 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Кисело мляко в буркани	-	Буркани + неперфориран съд за готвене на пара	2
Мляко с ориз	-	неперфориран съд за готвене на пара	2
Флодов компот*	-	неперфориран съд за готвене на пара	2
Дезинфекция бебеш. шишета*		неперфориран съд за готвене на пара	2

* Можете да настроите време на край за това ястие

Ястие	Забележки	Принадлежности	Височина
Рохко сварени яйца*	Яйца размер М, макс. 1 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Твърдо сварени яйца*	Яйца размер М, макс. 1,8 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1



* Можете да настроите време на край за това ястие

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.

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 .

Указание: Въпреки активната защита от деца можете да изключвате фурната с бутона on/off.

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. Отваря се менюто с режимите на работа.
3. С въртящия се превключвател изберете "Настройки".
4. Натиснете стрелката >.
5. С въртящия се превключвател променете стойностите.
6. Винаги преминавайте със стрелката > към следващите настройки и при нужда ги променяйте.
7. За запамятаване 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
	Изкл.
Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Работа след включването	Задушаване на пара
	Основно меню
	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
Фабрични настройки	Нулиране
	Без нулиране

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 запамятаване.

Промяна на часа

Часът можете да промените в основните настройки. Пример: Промяна на часа от лятно на зимно време.

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

Прекъсване на електрозахранването

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

Настройте отново езика, часа и датата.

Почистване

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.

Предупреждение – Опасност от късо съединение!

Не използвайте водоструйка или пароструйка за почистване на Вашия уред.

Внимание! Щети по повърхностите

Не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт

Ако такова средство попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Внимание! Щети по повърхностите

Ако препарат против котлен камък попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Отстранявайте мръсотията от камерата непосредствено след охлаждането на уреда.

Солите са много агресивни и могат да предизвикат ръжда. Отстранявайте от камерата остатъците от люти сосове (кетчуп, горчица) или подсолени ястия незабавно след охлаждане.

Не използвайте твърди метални гъби или гъби за чистене.

Препарат за миене

Уред отвън (с алуминиева предна част)	Сапунен разтвор – доизсушете с мека кърпа. Мек почистващ препарат за прозорци – с мек парцал за прозорци или микрофазерна кърпа без влакна измийте водоравно и без натиск върху алуминиевата предна част.
Уред отвън (с предна част от неръждаема стомана)	Сапунен разтвор – доизсушете с мека кърпа. Котленият камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Можете да закупите специални препарати за почистване на висококачествена специална стомана от службата обслужване на клиенти или от специализиран магазин.
Камера отвътре с купа на изпарителя	Горещ сапунен разтвор или вода с оцет – използвайте приложената гъба за почистване или мека четка за изплакване. Внимание! Камерата може да ръждяса Не използвайте стоманени или абразивни гъби.
Резервоар за вода	Сапунен разтвор – Не почиствайте в съдомиялна!
Отвор на резервоара	След всяка употреба изсушавайте
Уплътнение в капака на резервоара за вода	След всяка работа изсушавайте добре
Поставка	вж. глава: Почистване на поставки
Съкла на вратата	вж. глава: Почистване на съкла на вратата Внимание! Щети по повърхностите След почистването с препарат за почистване на стъкло избършете до сухо стъклата на вратата. Иначе могат да възникнат петна, които не могат да се отстранят.
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор
Допълнителни принадлежности	Накиснете в горещ сапунен разтвор. С четка или гъба почистете или измийте в съдомиялна. При оцветявания поради съдържащи нишесте храни (напр. ориз) почиствайте с вода с оцет.

Гъба за почистване

Приложената гъба за почистване има висока поливателна способност. Използвайте гъбата за почистване само за почистване на камерата и за отстраняване на остатъците от вода от купата на изпарителя.

Преди първата употреба добре измийте гъбата за почистване. Можете да измивате гъбата за почистване в пералнята (програма за бяло пране).

Микрофазерна кърпа

Микрофазерната кърпа с клетъчна структура е особено подходяща за почистване на чувствителни повърхности като стъкло, стъклокерамика, неръждаема стомана или алуминий (арт. ном. 460 770, вкл. на разположение онлайн в eShop). То отстранява с едно преминаване воднисти и съдържащи мазнини замърсители.

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. Всички стъпки трябва да са изтекли докрай. Едва след това уредът е готов отново за работа.

Указание: Ако по време на почистването на котления камък натиснете бутона on/off , процедурата се прекъсва и уредът се изключва. След като уредът се включи отново, той трябва първо да се промие два пъти, за да могат да се отстранят остатъците от разтвора за почистване на котлен камък от уреда. До края на второто изплакване уредът е блокиран за други приложения.

- Отстранете котления камък (ок. 30 минути), изпразнете след това купата на изпарителя и напълнете резервоара за вода отново
- Първо изплакване (20 секунди), след това изпразнете купата на изпарителя
- Второ изплакване (20 секунди), отстранете след това остатъчната вода

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 по уреда. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.
1. Смесете 300 мл вода и 60 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
 2. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
 3. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
 4. Затворете вратата на уреда.
 5. Натиснете бутона on/off.
 6. Натиснете бутона menu.

7. Завъртете въртящия се превключвател докато не се появи "Почистване на котлен камък".
8. Стартирайте почистването на котления камък с бутона start/stop. Оставащата продължителност видимо тече в статусния ред. Ако остатъчната продължителност е изтекла напълно, прозвучава сигнал.

Първо изплакване

1. Отстранете разтвора за почистване на котлен камък с приложената гъба за почистване от купата на изпарителя.
2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пхнете отново.
3. Затворете вратата на уреда.
4. Натиснете бутона start/stop. Уредът изплаква. След около 20 секунди първото изплакване свършва.
5. Отворете вратата на уреда.
6. Измийте добре с вода гъбата за почистване.
7. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
8. Продължете с второто изплакване.

Второ изплакване

1. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пхнете отново.
2. Затворете вратата на уреда.
3. Натиснете бутона start/stop. Уредът изплаква. След около 20 секунди второто изплакване свършва.
4. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
5. Избършете с гъбата за почистване камерата и след това подсушете с мека кърпа.
6. Изключете уреда. Почистването на котления камък е завършено и уредът отново е готов за работа.

Почистване на котлен камък само от купата на изпарителя

Ако желаете да почиствате котления камък не от целия уред, а само от купата на изпарителя, можете също да използвате "Почистване на котлен камък".

Единствена разлика:

1. Смесете 100 мл вода и 20 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Напълнете купата на изпарителя докрай с разтвор за почистване на котлен камък.
3. Напълвайте резервоара за вода само с вода.
4. Стартирайте "Почистване на котлен камък" както е описано.

Можете да почистите котления камък от купата на изпарителя и ръчно.

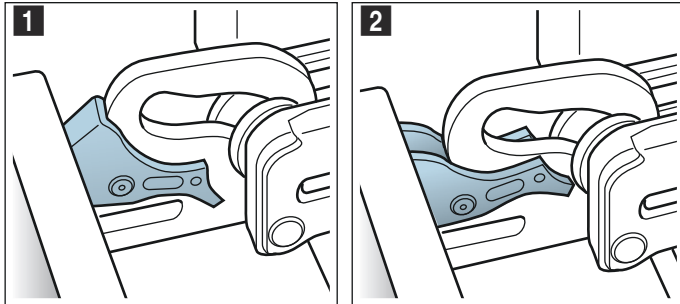
Откачване и закачване на вратата на уреда

При почистване и за демониране 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.

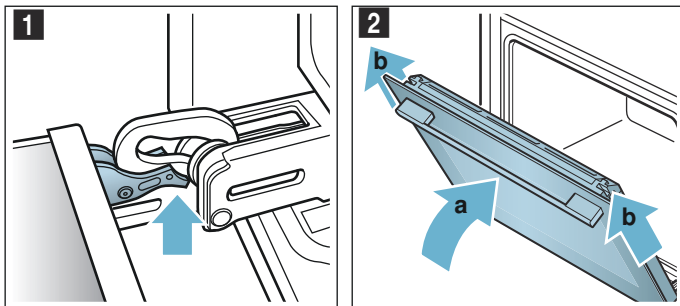


⚠ Предупреждение Опасност от нараняване!

- 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

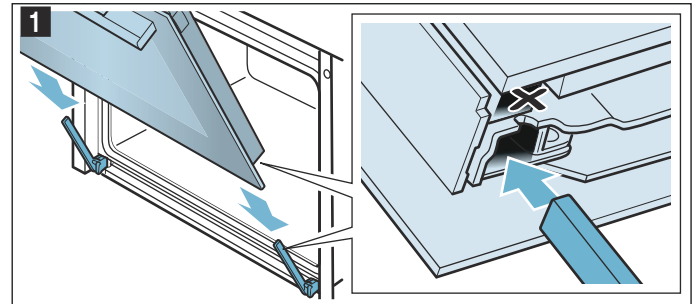
1. Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. **1**).
3. Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. **2**).



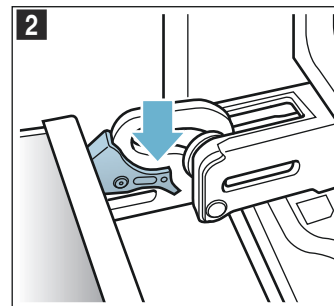
Закачване на вратата на уреда

Закачете отново вратата на уреда по обратен ред.

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



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



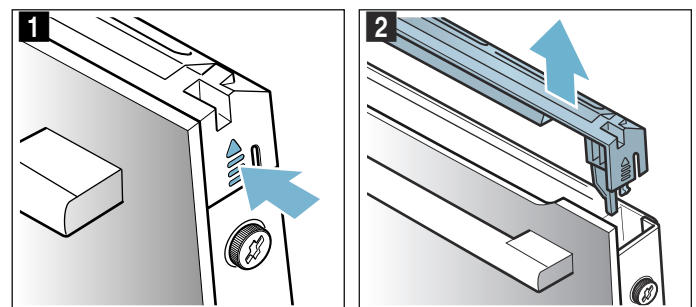
3. Затворете вратата на камерата.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

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

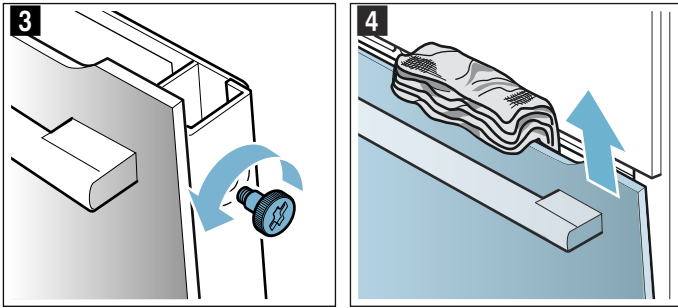
Демонтаж от уреда

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



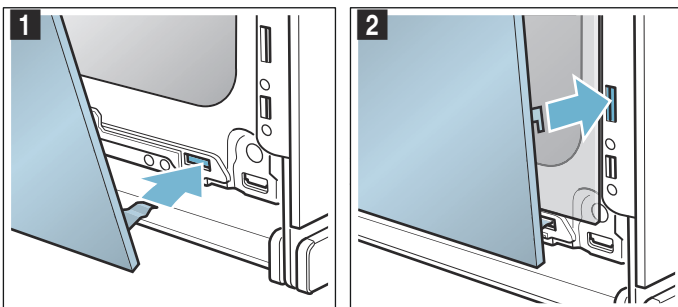
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

⚠ Предупреждение
Опасност от нараняване!

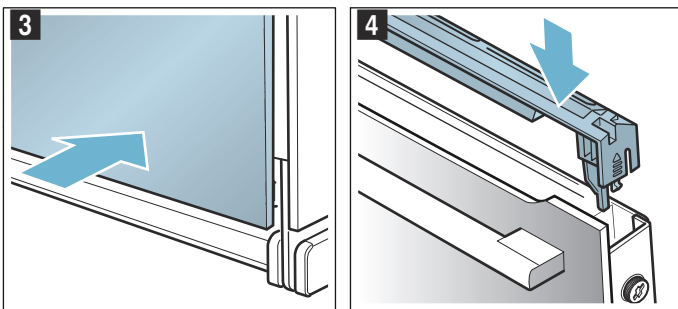
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

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 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.

Почистване на поставки

При почистване можете да извадите поставките.

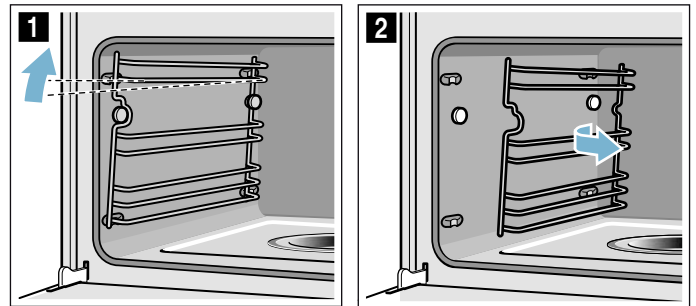
⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне от горещи части в камерата!

Изчакайте докато камерата се охлади.

Откачване на поставките

Указание: Поставката се накланя отпред максимум до упор, тъй като иначе страничната стена на уреда може да се деформира.

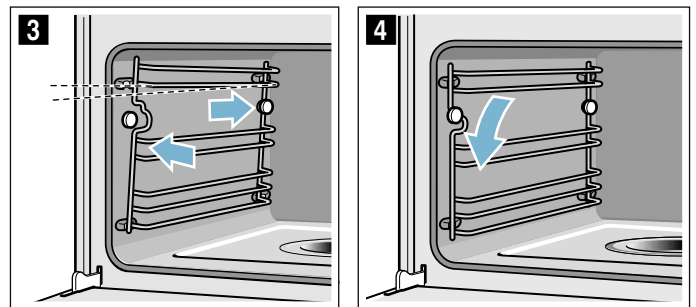
1. Внимателно притиснете поставката отпред нагоре докато не прищрака и странично освободете от окачването (фиг. 1).
2. Освободете поставката от окачването и извадете (фиг. 2).



3. Почистете поставките с почистващ препарат и гъба/четка или ги почистете в съдомиялна машина.

Закачване на поставките

1. Разположете поставката с изпъкналите части нагоре.
2. Поставката се закача отзад и се избутва назад докато не прищрака (фиг. 3).
3. Поставката се закача отпред за окачването и се притиска надолу, докато не се фиксира и отново не се закрепи водоравно в уреда (фиг. 4).



Поставките пасват само от едната страна.

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.

Съвет: Ако някое ястие не се получи по оптимален начин, погледнете глава "Тествано за Вас в нашето готварско студио". Там ще откриете много съвети и указания за готвенето.

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 може да стартира	Вратата на уреда не е затворена напълно	Затворете вратата на уреда
	Уредът не е изключен	Изключете и отново включете уреда
Уредът Ви подсеща да избършете камерата и да напълните резервоара за вода	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
След включване на режима на работа на дисплея се появява съобщение, че температурата е твърде висока	Уредът не е достатъчно добре охладен	Оставете уреда да се охлади и отново включете режима на работа
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 настройките на диапазон на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензната вода зад блендата за обслужване	Когато кондензната вода се изпари, бутоните вече не мигат
Купата на изпарителя е празна, въпреки че резервоарът за вода е пълен	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай	Пъхнете резервоара за вода докрай докато не се фиксира
	Подаването на вода към резервоара е запушено	Отстранете котления камък от уреда Проверете и при нужда променете настройките на диапазон на твърдост на водата
Резервоарът за вода е изпразнен без видима причина. Купата на изпарителя прелива	Резервоарът за вода не е затворен добре.	Затворете капака докато не прищрака
	Уплътнението в капака на резервоара е замърсено	Почистете уплътнението
	Уплътнението в капака на резервоара е дефектно	Осигурете нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти

⚠ 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.

Подкана за напълване на резервоара за вода се появява на дисплея, въпреки че резервоарът за вода е пълен.	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай Системата за разпознаване не функционира	Пъхнете резервоара за вода докрай докато не се фиксира Обадете се в служба обслужване на клиенти
Подкана за напълване на резервоара за вода се появява на дисплея, въпреки че резервоарът за вода още не е празен, респ. резервоарът за вода е празен, но не се появява съответното съобщение на дисплея	Резервоарът за вода е замърсен. Подвижните датчици за ниво на водата са се заклезили	Разклатете резервоара за вода и го почистете. Ако заклежените части не се освободят, осигурете нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти
На дисплея се показва "Уредът загрява", но уредът не достига избраната температура	Стойностите на автоматичното калибриране не са оптимални	Нулирайте уреда до заводската настройка и повторете първото въвеждане в експлоатация → "Основни настройки" на страница 18 → "Преди да започнете работа за първи път" на страница 10 При следващото готвене на пара при 100° C калибрирането стартира автоматично, при това се образува повече пара
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 парата излиза от отворите за проветрение	Нормална процедура	Не е възможно

Смяна на крушката в камерата

Температурно устойчиви 230 В/25 W халогенни крушки с уплътнения можете да получите службата обслужване на клиенти. Моля, дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

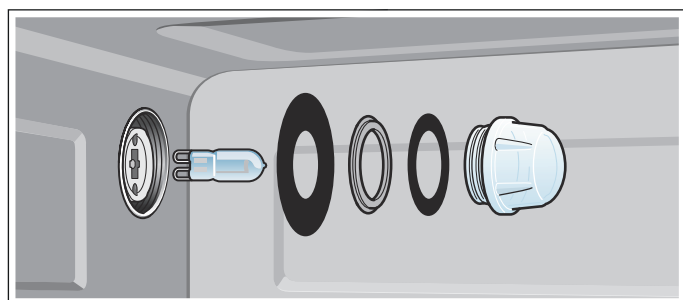
⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

1. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
2. Развийте покритието наляво.
3. Изтеглете крушката.
Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.
Внимание!
Уредът да се използва само със стъкленото покритие и уплътненията.
4. Вкарайте новите уплътнения и захващащият пръстен в правилна последователност върху стъкленото покритие.



5. Отново завийте стъкленото покритие с уплътненията.
6. Свържете уреда към електрическата мрежа и отново извършете първоначално пускане в експлоатация.

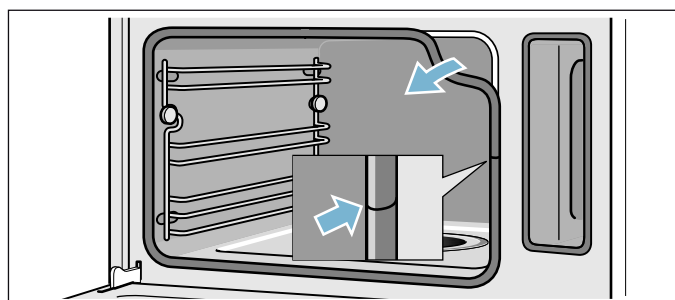
Смяна на стъкленото покритие или уплътненията

Ако стъкленото покритие на халогенната крушка или уплътненията са повредени, те трябва да се сменят. Ново стъклено покритие ще получите от службата обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

Смяна на уплътнението на вратата

Ако уплътнението на вратата отвън на камерата е дефектно, то трябва да се смени. Резервни уплътнения за Вашия уред ще получите при службата обслужване на клиенти. Моля, дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

1. Отворете вратата на уреда.
2. Изтеглете старото уплътнение на вратата.
3. Вкарайте новото уплътнение от една страна и го изтеглете по цялата обиколка. Мястото на притискане трябва да е отстранено.
4. Проверете още веднъж слягането на уплътнението на вратата преди всичко по ъглите.



Специализиран сервис

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.



Diagram of a product label with the following fields: E-Nr, FD, Z-Nr, and Type.

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

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 сервисите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Таблици и съвети

Готвенето на пара е особено щадящ начин за готвене на ястия. Парата обгръща ястието и така предотвратява загубата на хранителни вещества. Готвенето функционира без създаване на налягане. Така формата, цветът и типичният аромат на ястията се запазват.

В таблиците ще откриете избор от ястия, които могат да се приготвят добре с пара. Можете да прочетете кой вид на нагряване, коя допълнителна принадлежност и каква температура и време на готвене ще е най-добре да изберете. Данните важат, ако не е посочено друго, за вкарване в студен уред.

Допълнителни принадлежности

Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари.

При готвенето на пара в перфориран съд за готвене на пара винаги избулвайте отдолу съда за готвене на пара без дупки. Изтичащата течност се улавя.

Съдове

Ако използвате готварски съд, винаги го поставяйте в средата на перфорирания съд за готвене на пара.

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 (напр. при разтопяване на шоколад).

Време на готвене и количество

Времената на готвене при готвене на пара зависят от големината на парчетата, но не зависят от общото количество. Уредът може да готви на пара максимум 2 кг храна.

Спазвайте посочените в таблиците размери. При помалки 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 могат да служат само като ориентир.

Разпределяйте хранителните продукти равномерно

Разпределяйте хранителните продукти винаги равномерно в съда. При различни височини на слоевете те се готвят неравномерно.

Чувствителни към натиск хранителни продукти

Не нареждайте чувствителните към натиск хранителни продукти твърде високо в съда за готвене на пара. По-добре използвайте два съда за готвене на пара.

Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без предаване на вкуса. Поставете ястието с най-дълго време на готвене първо в уреда и вкарайте останалите след това в подходящия момент. Така всички ястия едновременно ще са готови.

Общото време на готвене се удължава при готвене на меню, тъй като след всяко отваряне на вратата на

урета излиза малко пара и трябва да се нагрява отново.

Зеленчуци

Поставете зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и пъхнете на ниво 3. Отдолу вкарайте на ниво 1 съда за готвене на пара без дупки. Изтичащата течност се улавя.

Хранителен продукт	Размер на парчетата	Принадлежности	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Артишок	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	30 - 35
Цветно зеле	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Цветно зеле	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Броколи	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Грах	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	5 - 10
Копър	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 14
Зеленчукова торта	-	Форма за водна баня 1,5 л + скара на ниво 2	Готвене на пара	100	50 - 70
Зелен фасул	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Моркови	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 20
Карфиол	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Лук	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	6 - 9
Царевица	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Манголд*	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Аспаргус, зелен*	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	7 - 12
Аспаргус, бял*	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Спанак*	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	2 - 3
Романеско	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Брюкселско зеле	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 30
Червена ряпа	цяла	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	40 - 50
Червено зеле	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	30 - 35
Бяло зеле	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Тиквички	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	3 - 4
Захарен грах	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 12

* Предварително загрейте уреда

Гарнитурни и шушулкови растения

Добавете вода, респ. течност в посоченото съотношение. Пример: 1:1,5 = на 100 г ориз добавяйте 150 мл течност.

Височината на вкарване за съда за готвене на пара без дупки можете да избирате свободно.

Хранителен продукт	Съотношение	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Варени картофи (с обелките) (среден размер)	-	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	35 - 45
Варени картофи (без обелките) (на четвъртинки)	-	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	20 - 25
Естествен ориз	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	35 - 45
Дългозърнест ориз	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	20 - 30
Ориз басмати	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	20 - 30
Частично сварен ориз	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	15 - 20
Ризото	1:2	неперфориран	-	Готвене на пара	100	30 - 35
Леща яхния	1:2	неперфориран	-	Готвене на пара	100	35 - 50
бели бобени зърна, предварително накиснати	1:2	неперфориран	-	Готвене на пара	100	65 - 75
Кускус	1:1	неперфориран	-	Готвене на пара	100	6 - 10
Зелена шпелта, натрошена	1:2,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	15 - 20
Просо, цяло	1:2,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	25 - 35
Пшеница, цяла	1:1	неперфориран	-	Готвене на пара	100	60 - 70
Картофени кюфтенца	-	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	95	20 - 25

Птици и месо

Птици

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Пилешки гърди	по 0,15 кг	неперфориран	2	Задущаване на пара	100	15 - 25
Патешки гърди*	по 0,35 кг	неперфориран	2	Задущаване на пара	100	12 - 18

* преди това запечете и увийте във фолио

Говеждо месо

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
плосък ростбиф, медиум*	1 кг	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	25 - 35
висок ростбиф, медиум*	1 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	100	30 - 40

* преди това запечете и увийте във фолио

Свинско месо

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Височина	Вид на нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Свинско филе	0,5 кг	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	16 - 20
Свински медальони*	ок. 3 см дебели	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	10 - 12
Свински пушени ребърца	на шайби	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	15 - 20

* преди това запечете и увийте във фолио

Наденици

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид на нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Винервурстчета	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	80 - 90	12 - 18
Вайсвурст	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	80 - 90	20 - 25

Риба

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Дорада, цяла	по 0,3 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	15 - 25
Дорада филе	по 0,15 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20
Рибен терин	Форма за водна баня 1,5 л	неперфорирани	2	Задущаване на пара	70 - 80	40 - 80
Пъстърва, цяла	по 0,2 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	12 - 15
Филе от треска	по 0,15 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 14
Филе от сьомга	по 0,15 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	100	8 - 10

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Миди	1,5 кг	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	10 - 15
Филе от костур	по 0,15 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20
Ролца от морски език, пълнени		перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20

Застройки за супи, други

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Яйчени корички	неперфорирани	2	Задущаване на пара	90	15 - 20
Кюфтета от грис	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	90 - 95	7 - 10
Твърдо сварени яйца (размер М, макс. 1,8 кг)	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	100	10 - 12
Рохко сварени яйца (размер М, макс. 1 кг)	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	100	6 - 8

Десерти, компот

Компот

Премежете плодовете, добавете ок. 1/3 от количеството вода и на вкус захар с подправки.

Мляко с ориз

Премежете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

Кисело мляко

Загрейте млякото на котлона до 90 °C. След това

охладете 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. Поставете порцелановите чаши или бурканите в контейнера за готвене на пара и настройте както е посочено в таблицата.

След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Хранителен продукт	Принадлежности	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Кнедли на пара	неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Крем карамел	Формички + перфорирани	Готвене на пара	80	15 - 20
Мляко с ориз*	неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Кисело мляко*	Чашки за порции + перфорирани	Готвене на пара	40	300 - 360
Компот от ябълки	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от круши	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от череша	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от равен	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от сливи	неперфорирани	Готвене на пара	100	15 - 20

* Можете да използвате и подходящата програма (вж. глава: Програмна автоматика)

Регенериране на ястия

При регенерирането ястията се загряват щадящо. Те имат вкус и външен вид като на току-що приготвени.

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Зеленчуци	съд за готвене на пара без дупки	3	Притопляне	100	12 - 15
Макарони, картофи, ориз	съд за готвене на пара без дупки	3	Притопляне	100	5 - 25

Размразяване

Функцията за готвене на пара Размразяване е подходяща за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. Размразявайте най-добре птичето месо, месото и рибата в хладилника. Извадете за размразяване замразените хранителни продукти от опаковката. Поставете дълбокозамразените плодове и зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и избутайте неперфорирания съд за готвене на пара отдолу. 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

неперфорирания съд за готвене на пара или съд върху скарата.

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.

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Височина	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Сок от горски плодове	0,5 кг	перфориран + неперфориран	3 1	50 - 55	15 - 20
Зеленчуци	0,5 кг	перфориран + неперфориран	3 1	40 - 50	15 - 50

Втасване на тестото

С вида на нагряване "Втасване на тестото" тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва.

Можете да избирате свободно нивото на вкарване за скарата или внимателно да поставяте скарата върху

пода на камерата.

Внимание: не надрасквайте пода на камерата!

Поставете тестената купа върху скарата. Не покривайте тестото.

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Тесто с мая	1 кг	Купа + скара	35	20 - 30

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 в перфорирания съд за готвене на пара и го пхнете на ниво 3. За улавяне на сока пхнете съда за готвене на пара без дупки на ниво 1.

Накрая напълнете плодовете в кърпа и изстискайте останалия сок.

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Малини	перфориран + неперфориран	3 1	Задущаване на пара	100	30 - 45
Касис	перфориран + неперфориран	3 1	Задущаване на пара	100	40 - 50

Консервиране

По възможност консервирайте хранителните продукти пресни. По-дългото съхранение намалява съдържанието на витамини и хранителните продукти ферментират по-лесно.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци.

Следните ястия не могат да се консервират във Вашия съд:

Съдържание на консервени кутии, месо, риба или пастет.

Проверете бурканите със самозатварящи се капачки, гумените пръстени, скобите и пружините.

Почистете добре с топла вода гумените пръстени и бурканите. За почистване на бурканите е подходяща и програмата "Дезинфекциране на шишета".

Поставете бурканите в перфорирания съд за готвене на пара. Те не бива да се докосват.

След посоченото време отворете вратата на уреда.

Бурканите със самозатваряща се капачка да се извадят от уреда едва когато са напълно охладени.

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Зеленчуци	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задушаване на пара	100	30 - 120
Плодове с костилка	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задушаване на пара	100	25 - 30
Плодове със семки	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задушаване на пара	100	25 - 30

Замразени продукти

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Посочените времена на готвене важат за вкарване в студена камера.

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Тестени изделия, пресни, охладени*	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	5 - 10
Пъстърва	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	80 - 100	20 - 25
Филе от сьомга	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	80 - 100	20 - 25
Броколи	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Цветно зеле	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	5 - 8
Фасул	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Грах	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	5 - 12
Моркови	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	4 - 6
Микс от зеленчуци	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Брюкселско зеле	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	5 - 10

* добавете малко количество течност

Тестови ястия

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

Тестови ястия съгласно стандарт EN 60350-1.

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Броколи (разпределяне на парата)	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	7 - 9
Броколи (добавяне на пара)	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	7 - 9
Грах* (Максимално зареждане)	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	5 - 12

** 2,0 кг грах се разпределят равномерно в съда.

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

siemens-home.com

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001054498
960707