

SIEMENS



Фурна за вграждане

HN678G4.1

siemens-home.com/welcome

bg РЪКОВОДСТВО

Register
your
product
online

Съдържание

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

 Ястия	35
Указания за настройките.....	35
Избор на ястие.....	35
Сензор за печене.....	36
Настройване на ястие.....	36
 Изпробвано е в нашето готварско студио	37
Не използвайте силиконови форми.....	37
Сладкиши и дребни сладки.....	37
Хляб и хлебчета.....	42
Пица, киш и пикантен сладкиш.....	44
Пудинг и суфле.....	46
Птици.....	47
Месо.....	50
Риба.....	54
Зеленчуци и плънки.....	56
Десерт.....	58
Видове нагрявания Есо.....	59
Акриламид в хранителните продукти.....	60
Изпичане до омекване.....	61
Сушене.....	62
Завиране.....	63
Втасване на тестото.....	64
Размразяване.....	65
Загряване и притопляне на ястия.....	66
Запазване на топло.....	68
Тестови ястия.....	69

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 4000 метра над морското равнище.

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

Децата 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 13

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 влияят на електронни импланти като напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Ако имате електронни импланти не

надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел.

Микровълнов режим

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

- Използването на уреда не според предназначението е опасно и може да причини щети.
Не се допускат сушенето на ястия или дрехи, затоплянето на пантофи, подложки от зърна и зърнени храни, гъби, влажни парцали и други.
Затоплените пантофи, подложки от зърна и зърнени храни могат да се запалят например след няколко часа. Уредът да се използва само за приготвянето на храни и напитки.
- Хранителните продукти могат да се възпламенят. Никога не загрявайте хранителни продукти в опаковки за задържане на топлина.
Никога не загрявайте хранителни продукти в контейнери от пластмаса, хартия или други горими материали без надзор.
Никога не настройвайте твърде висока микровълнова мощност или време.
Ориентирайте се по данните в настоящото ръководство за експлоатация.
Никога не сушете хранителни продукти с микровълновата фурна.
Никога не размразявайте или загрявайте хранителни продукти с ниско съдържание на вода, на пр. хляб с твърде високи микровълнова мощност или време.
- Хранителната мазнина може да се възпламени. Никога не загрявайте само хранителна мазнина в микровълновата фурна.

⚠ Предупреждение – Опасност от експлозия!

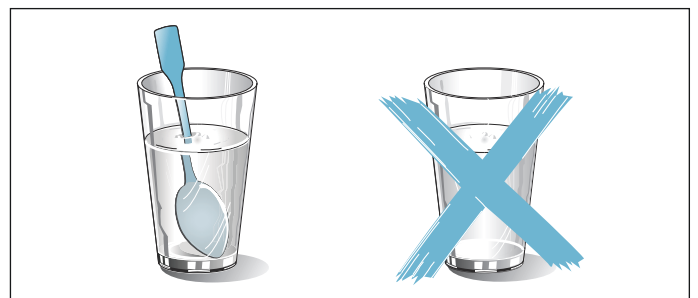
Течности или други храни в добре затворени съдове могат да експлодират. Никога не загрявайте течности или други храни в добре затворени съдове.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Хранителните продукти с твърда черупка или обелка могат да се разпукат експлозивно по време, а и след загряването. Никога не гответе яйца с черупките и не загрявайте твърдосварени яйца. Никога не гответе ракообразни. При яйца на очи или яйца в стъкло предварително пробийте жълтъка. При хранителни продукти с твърда черупка или обелка, като на пр. ябълки, домати, картофи или наденички обелката може да се пръсне. Преди загряване пробивайте обелката.
- Горещината в бебешката храна не се разпределя равномерно. Никога не загрявайте бебешка храна в затворени съдове. Винаги сваляйте капака или биберона. След загряването разбъркайте или разклатете добре. Проверявайте температурата преди да дадете храната на детето.
- Загрятите храни отделят топлина. Кухненският съд може да се нагорещи. Винаги изваждайте горещите съдове или принадлежности с топлозащитна ръкавица от камерата.
- При вакуумирани хранителни продукти опаковката може да се спуска. Винаги спазвайте указанията върху опаковката. Винаги изваждайте ястията от камерата с ръкохватка.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

- При нагриване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига, без да са налице типичните мехурчета. Дори и при слабо разтърсване на съда горещата течност може внезапно да се разлиее и разпръска силно. При загряване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Неподходящият съд може да се взриви. Съдовете от порцелан и керамика могат да имат фини отвори в дръжките и капака. Зад тези отвори има кухо пространство. Проникналата в кухото пространство влага може да доведе до пръскане на съда. Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове.
- Приборите и съдовете от метал могат да доведат до образуване на искри при чист микровълнов режим. Уредът се уврежда. При чист микровълнов режим никога не използвайте метални съдове. Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове или микров. режим в комбинация с вид на загряване.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

Уредът работи с високо напрежение. Никога не сваляйте корпуса.

⚠ Предупреждение – Опасност от по-тежки увреждания на здравето!

- При недобро почистване повърхността на уреда може да бъде повредена. Може да излезе микровълнова енергия. Редовно почиствайте уреда и незабавно отстранявайте остатъците от хранителни продукти. Винаги поддържайте чисти камерата, уплътнението на вратата, вратата и ограничителя на вратата.
- Повредените врата на камерата или уплътнението на вратата може да доведат до излизане на микровълнова енергия. Никога не използвайте уреда, ако вратата на уреда, уплътнението на вратата или пластмасовата рамка на вратата са повредени. Свържете се със сервизната служба.
- При уреди без покритие на корпуса излиза микровълнова енергия. Никога не отстранявайте покритието на корпуса. При дейности по поддръжка или ремонт се обадете на центъра за обслужване на клиенти.

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.

Функция за почистване**⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!**


- Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят по време на функцията по почистване. Преди всяко стартиране на функцията по почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата и от принадлежностите.
- По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън. Никога не закачайте запалими предмети, като напр. кърпи за посуда, върху дръжката на вратата. Дръжте предната страна на уреда свободна. Пазете децата надалеч.

Предупреждение – Опасност от тежки увреждания на здравето!

По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

Покритието на тавите и формите може да се разруши и да възникнат отровни газове. Никога не почиствайте с функцията за почистване тави и форми с антизалепващо покритие. Почиствайте само емайлирани принадлежности.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- По време на функцията по почистване камерата става много гореща. Никога не отваряйте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.
-  По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън. Никога не докосвайте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.

Причини за повредите

Обща информация

Внимание!

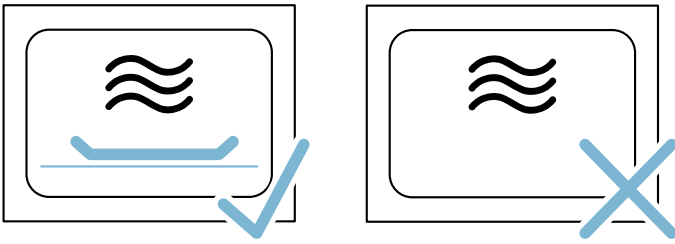
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът се уврежда.
- Алюминиево фолио: алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Силиконови форми: Не използвайте силиконови форми или съдържащи силикон фолио, капаци или допълнителни принадлежности. Снезорът за печене може да се повреди.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.

- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебели 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.

Микровълнов режим

Внимание!

- Образуване на искри: металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата. Искрите могат да разрушат вътрешното стъкло на вратата.
- Комбиниране на допълнителни принадлежности: Скарата не се комбинира с универсалната тава. Директното вкарване едно върху друго може да доведе до образуване на искри. Вкарвайте само на собствената височина.
- Само микровълнов режим: При работа само с микровълнова фурна универсалният тиган или тавата за печене не са подходящи. Може да се стигне до образуване на искри и камерата да се повреди. Използвайте като опорна повърхност доставената скара или микровълновата фурна в комбинация с вид на нагряване.
- Алюминиеви тави: не използвайте алуминиеви тави в уреда. Уредът се поврежда в резултат на образуваните искри.
- Микровълнов режим без ястия: Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване. Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете. → "Микровълновата фурна" на страница 19



- Пуканки за микровълнова фурна: Никога не настройвайте прекалено висока микровълнова мощност. Използвайте максимум 600 вата. Винаги поставяйте торбичката с пуканки върху стъклена чиния. Стъклото на вратата може да се пръсне от претоварване.

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 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

- 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.

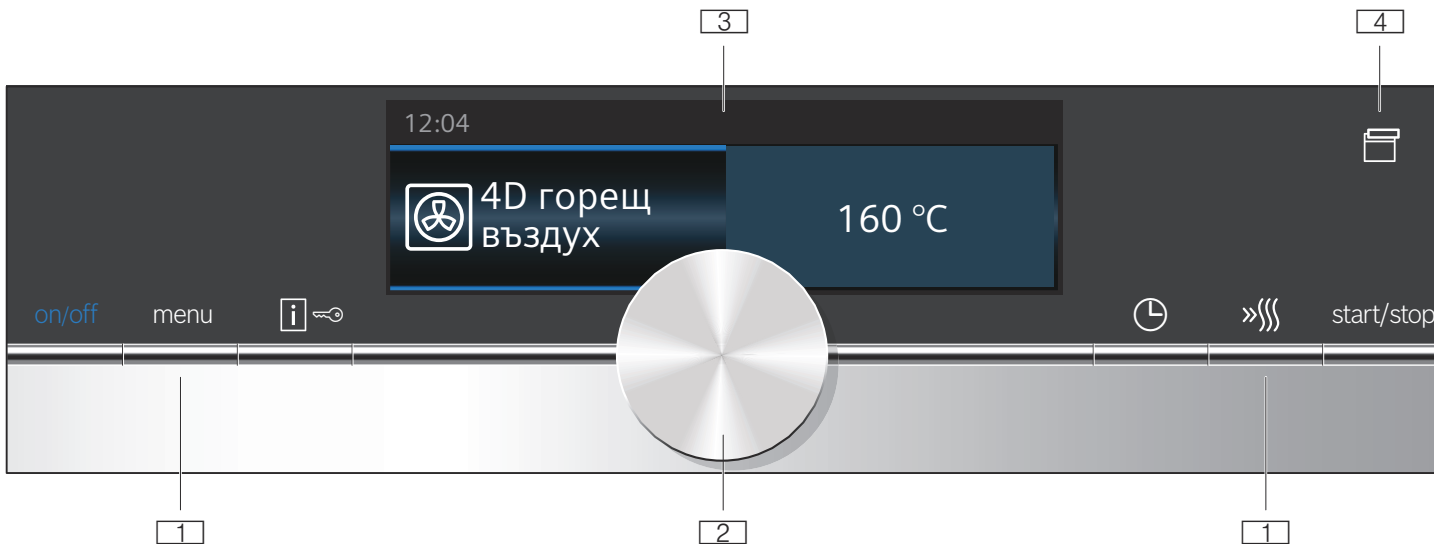
Запознаване с уреда

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 отдясно на въртящия превключвател имат точка за натискане. Натиснете бутона 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.

4 Touch-Feld

Чрез натискане върху полето предната част се отваря. Можете да извадите резервоара за вода.

🕒	Времеви функции	Отваряне на менюто за времеви функции
»»»»	Бързо загряване	Включване и изключване на бързото загряване
start/stop		Стартиране, спиране или прекъсване на работата
📁	Отворете блендата	Напълване или изпразване на резервоара за вода

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.

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

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 нагряване или остатъчната топлина в камерата.

Контрол на нагряването	Контролът на нагряването показва повишаването на температурата в камерата. Когато всички ленти са напълнени, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато. При степени за грил и почистване лентите не се показват.
Индикация за остатъчна топлина	Когато уредът е изключен, 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 фактичката температура в камерата. По време на нагряването можете да проверите с бутон **i** актуалната температура на нагряване.

Видове нагряване




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

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


Режим на работа	Употреба
Видове нагряване	За приготвяне на Вашето ястие има множество фино съгласувани видове нагряване.
Ястия → "Ястия" на страница 35	Тук ще откриете вече програмирани подходящите стойности за настройка за много ястия.
Микров. режим → "Микровълновата фурна" на страница 19	С микровълновия режим Вие можете по-бързо да печете, затопляте или размразявате вашите ястия.
Комбиниран микров. режим → "Микровълновата фурна" на страница 19	Така можете допълнително към микровълновия режим да включите вид на нагряване.
Пара → "Пара" на страница 21	Чрез подпомагането с пара постигате при някои ястия по-добър резултат от готвенето.
Функция за сушене → "Пара" на страница 21 → "Микровълновата фурна" на страница 19	Да се използва след всяка работа с пара или микров. режим.
Почистване от котлен камък → "Функция за почистване" на страница 28	Така отстранявате котления камък от изпарителя.
Самопочистване → "Функция за почистване" на страница 28	Самопочистването почиства самостоятелно вашата фурна.
Настройки → "Основни настройки" на страница 18	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	30-275 °C	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Интензивно нагряване	30-300 °C	За ястия с хрупкав блат. Топлината идва отгоре и особено силно отдолу.
	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.
	Сушене	30-150 °C	За изсушаване на билки, плодове и зеленчуци.
	Запазване на топло	60-100 °C	За запазване топли на пригответените ястия.
	Предварително подгряване на съда	30-70 °C	За затопляне на съда.
	coolStart функция	30-275 °C	За бързо приготвяне на дълбокозамразени продукти на ниво 3. Температурата се ориентира според данните на производителя. Използвайте максималната температура, която е посочена върху опаковката. Продължителността на готвене е като посочената или по-кратка. Предварителното нагряване няма смисъл.
	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.

Предложени стойности

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

Допълнителна информация

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

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

Функции на камерата

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

Отваряне на вратата на уреда

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

Осветление на камерата

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

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

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

Охлаждащ вентилатор

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

Внимание!

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

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

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

	<p>Скара За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия. Скарата е подходяща за микровълнов режим.</p>
	<p>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.</p>
	<p>Тава за печене За сладкиши на тава и дребни сладки.</p>
	<p>Термометър за печене Прави възможно точното печене. В съответната глава ще откриете описание на използването. → "Термометър за печене" на страница 24</p>

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

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

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

Микровълнова фурна

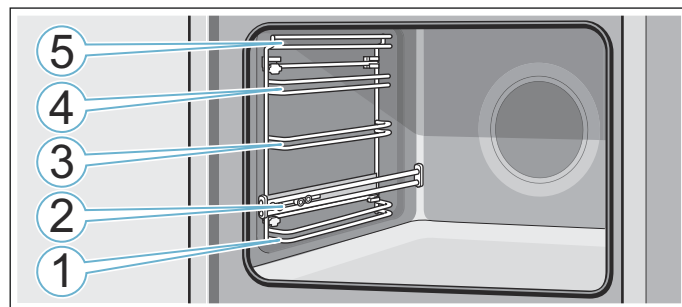
За работа само с микровълнова фурна е подходяща изключително и само доставената скара. Универсалният тиган или тавата за печене могат да доведат до образуване на искри и камерата ще се повреди.

При работа в комбинация с микровълнова фурна или режим на работа ястия можете да използвате и универсалния тиган, тавата за печене или друга доставена допълнителна принадлежност.

Вкарване на допълнителни принадлежности

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

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

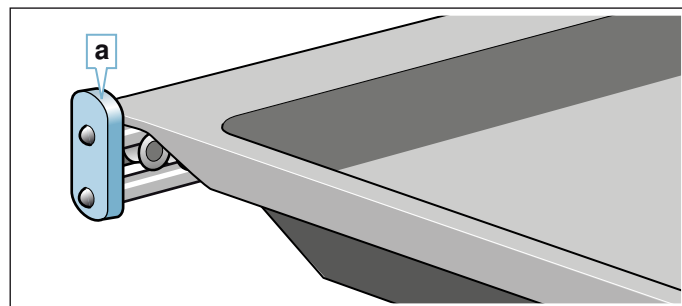


На височини на вкарване 1, 3, 4 и 5 винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

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

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

Пример на фигурата: универсална тава



Указание

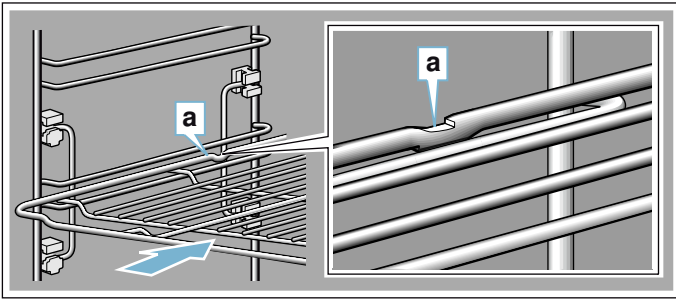
- Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.
- Избутвайте допълнителните принадлежности винаги докрай в камерата, така че те да не се допират до вратата на уреда.

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.

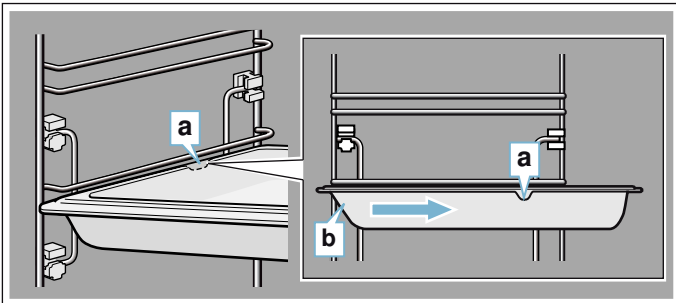
bg Преди да започнете работа за първи път

Внимавайте при вкарване на скарата удебелението **a** да е отзад и да сочи надолу. Надписът "microwave" трябва да е напред и извивката трябва да сочи надолу.



Внимавайте при вкарване на тави 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



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 сервис" на страница 34

Специални принадлежности

Скара

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

Универсална тава, възможност за самостоятелно почистване

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, възможност за самостоятелно почистване

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.

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, възможност за самостоятелно почистване

За печене на грил се използва на мястото на скарата или като защита от пръски. Използвайте само в универсалната тава.

Каменна плоча за печене, възможност за самостоятелно почистване

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.

Стъклена тава

За пудинги, ястия със зеленчуци и печива.

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 18

Настройка на езика

Предварително настроен е език "немски".

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

Настройка на часа

Часът започва от 12:00.

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

Настройка на датата

Предварително настроена е датата 1.1.2014.

1. Винаги натискайте стрелката \checkmark 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".

Променете настройката, ако вашата вода е по-мека. Информирайте се при Вашето водоснабдително дружество за диапазона на твърдост.

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

Почистване на камерата

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

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. Отстранете остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
3. Преди загреването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
4. С бутона on/off включете уреда.
5. Напълнете резервоара за вода.
6. Настройте посочените вид загреване, температура и подаване на пара и стартирайте работата на уреда.

Настройки	
Вид загреване	Горно/долно загреване <input type="checkbox"/> с подаване на пара (интензивност "ниска")
Температура	240 °C
Продължителност	1 час

7. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.
8. След посочената продължителност изключете уреда с бутона on/off.
9. Изчакайте докато фурната се охлади.
10. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
11. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата.

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.

Съвет: В основните настройки можете да промените тази настройка. → "Основни настройки" на страница 18

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.

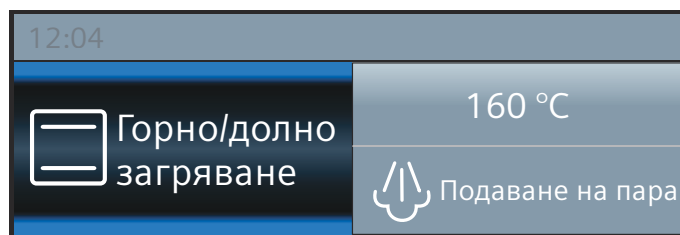
Настройване на вида нагряване и температурата

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

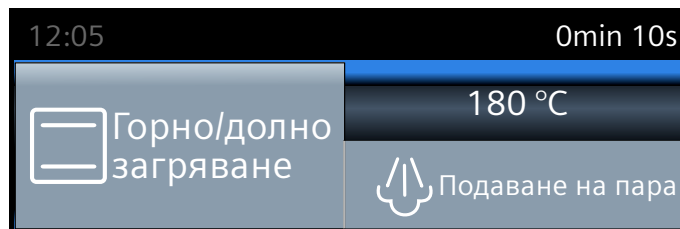
За други настройки променете стойностите както следва:

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

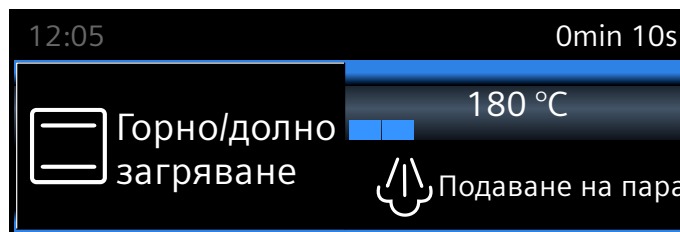
1. С въртящия се превключвател променете вида на загряване.



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 загряване и температурата.

Бързо загряване

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

Бързото загряване не е възможно при всички видове нагряване.

Подходящи видове нагряване:

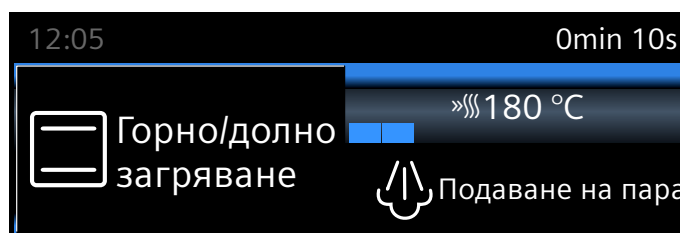
	4D горещ въздух
	Горно/Долно нагряване
	Интензивно нагряване

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

Настройка

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

1. Настройте вида нагряване и температурата.
2. Натиснете бутона »»».



Символът »»» се появява вляво до температурата. Температурният контрол започва да се пълни.

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

Указание




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

Прекъсване

Натиснете бутона »»». Символът »»» на дисплея угасва.

Времени функции

Вашият уред има различни временни 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.
 Време за 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 и в статусния ред се показва "Завършено".
- С бутон **i** можете междуременно да извиквате информация, която се появява за кратко на дисплея.


Таймер

Вие можете да настройвате таймера по всяко време, също и когато уредът е изключен. Той работи паралелно с другите временни настройки и има собствен сигнал. Така чувате дали е изтекло времето на таймера или на зададена продължителност на готвене. Можете да настройвате максимум 24 часа.


1. Натиснете 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 бутоната  отворете менюто за временни функции и върнете назад времето. Затворете менюто с бутоната .

Промяна на времето на таймера


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

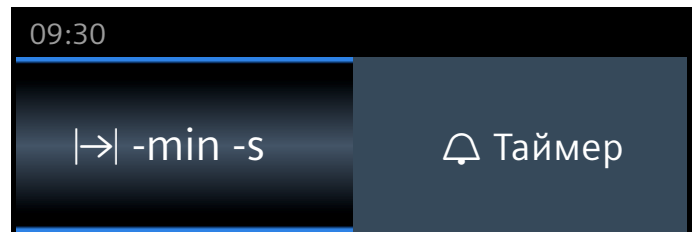
Продължителност

Когато настройвате продължителността (времето на готвене) за вашето ястие, работата автоматично приключва след това време. Фурната не нагрява повече. Можете да настройвате максимум 23 часа и 59 минути.

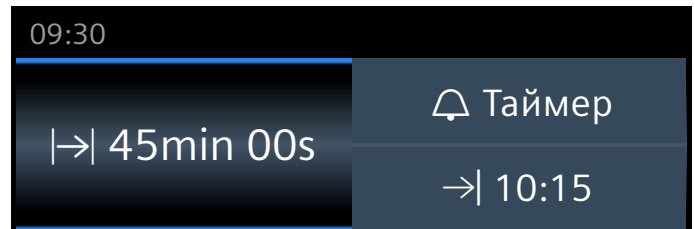
Предпоставка: Вид на нагряване и температура са настроени.

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

1. Натиснете бутона . Менюто за временни 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 бутона  отворете менюто за времеви функции. Върнете назад продължителността. Инидиацията се сменя на настроенния вид на нагриване и температура.

Промяна на времетраенето


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

Време за край

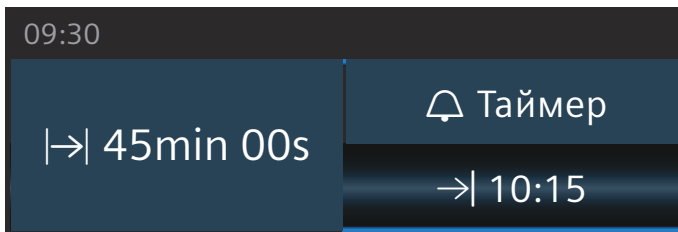
Когато премествате времето за край, моля, имайте предвид, че лесно развалящите се хранителни продукти не бива да стоят твърде дълго в камерата.

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

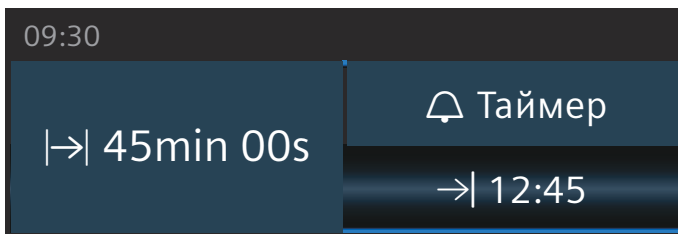
Пример на фиг.: Вкарвате в 9:30 ч. ястието в камерата. Нужни са 45 минути и в 10:15 ч то е готово. Вие обаче искате то да е готово в 12:45 ч.

1. Натиснете полето “Край ”.

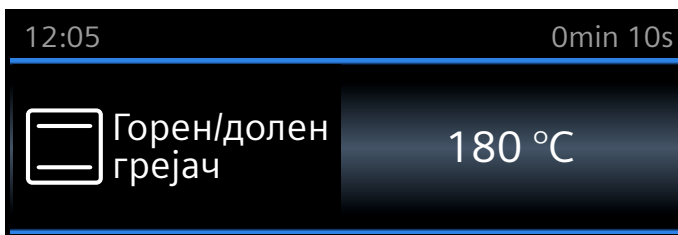
Времето на край се показва.



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. Работата започва в точния момент. Продължителността видимо тече в статусния ред.

Продължителността е изтекла



Прозвучава сигнал. Фурната не нагрива 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

бутона , натиснете върху “Край ” и коригирайте с въртящия се превключвател времето на край. Затворете менюто с бутона .

Прекъсване на времето за край



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


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 .

Заклучена врата на уреда


В основните настройки можете да промените настройките така, че допълнително към полето за управление да се заключва и вратата на уреда.

Вратата на уреда се заключва, ако в камерата е достигната температура от около 50 °C. В статусния ред се появява символа . Ако фурната е изключена, вратата на уреда се заключва веднага, когато активирате защитата от деца.

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 menu.
2. Отваря се менюто с режимите на работа.
3. Изберете режим на работа "Настройки". Показва се първата основна настройка.
4. С въртящия се превключвател променете стойностите.
5. Натиснете стрелка , за да преминете към следващите основни настройки.
6. 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
Звуков сигнал	Кратък (30 сек)
	Среден (1 мин)
	Дълъг (5 мин)
Сила на звука	Регулираемо на 5 степени
Сигнал на бутоните	Изключен (звукът на бутона при включване и изключване с on/off остава)
	Включено
Яркост на дисплея	Регулираемо на 5 степени
Показание на часа	Дигитално с дата
	Аналогово
	Изкл.
Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Защита за деца	Заклучване на вратата + блокаж на бутоните
	Само блокаж на бутоните
Автоматично продължаване	При затв. врата
	Неавтоматично продължаване (натискане на бутон start/stop)
Работа след включването	Основно меню
	Видове нагряване
	Ястия*
	Микров. режим
	Комбиниран микров. режим
	Готвене на пара
Нощно затъмняване	Изключено
	Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого	Индикатори
	Не се показва
Вентилатордопълнителен ход	Препоръчително
	Минимално
Твърдост на водата	0 (омекотена)
	1 (мека)
	2 (средно)
	3 (твърда)
	4 (много твърда)
Съботна настройка	Включено
	Изключено

Фабрични настройки	Нулиране
	Без нулиране
*) налично, според типа на уреда	

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

Промяна на часа

Часът можете да промените в основните настройки.

Пример: Промяна на часа от лятно на зимно време.

1. Натиснете бутона **тепу**.
Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Натиснете върху "Настройки".
3. Чрез натискане на стрелката **✓** отидете на "час".
4. С въртящия се превключвател променете часа.
5. Натиснете бутона **тепу**.
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.



Микровълновата фурна

С микровълновия режим Вие можете особено бързо да печете, затопляте или размразявате вашите ястия. Микровълновият режим можете да използвате самостоятелно или в комбинация с вид на нагряване.

За да използвате оптимално микровълновия режим, спазвайте указанията за съдовете за готвене и се ориентирайте по данните в таблиците за приложенията в края на ръководството за експлоатация.

Съдове

Не всеки съд е подходящ за микровълнов режим. За да могат вашите ястия да се загреят и уредът да не бъде повреден, използвайте само подходящи за микровълнов режим съдове.

Подходящи са устойчиви на топлина съдове от стъкло, стъклокерамика, порцелан или устойчива на температура пластмаса. Тези материали пропускат микровълните. Можете да използвате и керамика, ако е напълно гледжосана и без процеци.

Вие можете да използвате също съдове за сервиране. По този начин си спестявате пресипването. Използвайте съдове със златна или сребърна декорация, само ако производителят гарантира, че те са подходящи за микровълнов режим.

За печене в комбиниран режим можете да използвате обикновени форми за печене от метал. Така сладкишът се запича и отдолу.

За други приложения металният съд не е подходящ. Металът не пропуска преминаването на микровълни. В затворени метални съдове ястията остават студени.

Внимание!

Образуване на искри: металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата. Искрите могат да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

Тестване на съдове

Никога не включвайте микровълновата фурна без ястия. Единственото изключение представлява кратко тестване на съдове.

Ако не сте сигурни, дали вашите съдове са подходящи за микровълнова фурна, направете този тест.

1. Поставете празния съд за ½ - 1 минута при максимална мощност в камерата.
2. Междувременно проверявайте температурата на съда.

Съдът трябва да остане студен или с температура, която позволява пипане с ръка.

Ако той се загрее или се появят искри, тогава той не е подходящ.

Прекъснете теста.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.

Доставени принадлежности

За работа само с микровълнова фурна е подходяща изключително и само доставената скара.

Универсалният тиган или тавата за печене могат да доведат до образуване на искри и камерата ще се повреди.

При работа в комбинация с микровълнова фурна или режим на работа ястия можете да използвате и универсалния тиган, тавата за печене или друга доставена допълнителна принадлежност.

При работа с микровълнова фурна вкарвайте допълнителната принадлежност най-добре на височина 2, ако друго не е посочено.

Микровълнова мощност





Можете да настроите 5 различни микровълнови мощности.

Мощност	Ястия	максимално времетраене
90 W	за размразяване на чувствителни ястия	1 ч. 30 мин.
180 W	за размразяване и доизпичане	1 ч. 30 мин.
360 W	за приготвяне на риба и притопляне на чувствителни ястия	1 ч. 30 мин.
600 W	за затопляне и приготвяне на ястия	1 ч. 30 мин.
max	за загряване на течности	30 мин.

Настройване на микров. режим в комбинация с вид загряване

Можете да настроите мощности от 90 вата до 360 вата. Не всички видове загряване са подходящи за комбиниране с микров. режим.


Подходящи видове загряване:

	4D горещ въздух
	Горно/долно нагряване
	Вентилаторно печене
	Грил, голяма повърхност
	Грил, малка повърхност

1. Натиснете бутона menu. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Изберете работен режим "Комбиниран микров. режим". Видът загряване, температурата, микровълновата мощност и продължителността се предлагат.
3. Натиснете върху съответното поле и настройте с въртящия се превключвател желаните стойности.
4. Стартирайте с бутона start/stop. Индикацията показва изтичането на продължителността.

Можете да промените стойностите. Натиснете бутона start/stop, фурната е в състояние на пауза. Натиснете съответното поле микров. режим и променете продължителността с въртящия се превключвател. Стартирайте отново с бутона start/stop.

Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Камерата вече не се нагрява. На дисплея се показва $0\text{min } 00\text{s}$, а в статусния ред се появява "Прекратено". Можете да изтриете сигналния тон предварително с бутон .

Спиране на работата

Натиснете бутона start/stop: Фурната е в състояние на пауза. Отново натиснете бутона start/stop, работата продължава.

Отворете вратата на уреда: Работата се прекъсва. Затваряне на вратата на уреда: режимът на работа продължава.

Прекъсв. на режима на работа

Натиснете бутона on/off.

Настройка на микровълновия режим


За да постигнете оптимален резултат с микров. режим, избутвайте скарата винаги на ниво на вкарване 2.

1. Натиснете бутона menu. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Изберете работен режим "Микровълнов". Микровълнови мощности и продължителност се предлагат.
3. Изберете желаната микровълнова мощност чрез натискане.
4. Натиснете върху поле "Продължителност" и настройте продължителността с въртящия се превключвател.
5. С бутон start/stop стартирайте микров. режим. Индикацията показва изтичането на продължителността.

Можете да промените микровълновата мощност. Натиснете бутона start/stop, фурната е в състояние на пауза. Натиснете върху съответното поле за микров. режим. Стартирайте отново с бутона start/stop.

Можете да промените по всяко време продължителността по време на текущ режим.

Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Микровълновият режим е приключен. На дисплея се показва I→I 0min 00s, а в статусния ред се появява "Прекратено". Можете да изтриете сигналния тон предварително с бутон . Ако още веднъж желаете да настроите микровълнова мощност, натиснете върху съответното поле и въведете продължителност. Работата стартира отново.

Спиране на работата

Натиснете бутона start/stop: Фурната е в състояние на пауза. Отново натиснете бутона start/stop, работата продължава.

Отворете вратата на уреда: Работата се прекъсва. След затваряне на вратата натиснете бутон start/stop. Работата продължава.

Прекъсв. на режима на работа

Натиснете бутона on/off.

Сушене

С работен режим "Функция за сушене" камерата се загрява и влагата в камерата става на пара. Използвайте след всеки микров.режим функцията за сушене.

1. Натиснете бутона menu. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Изберете режим на работа "Функция за сушене".
3. Стартирайте с бутона start/stop. Сушенето стартира и след 10 минути се прекратява автоматично.

Отворете вратата на уреда за 1 до 2 минути, за да може да излезе влагата.

Паря

При някои видове загряване можете да пригответе ястията с подпомагане с пара. Освен това на Ваше разположение са видовете нагриване Втасване на тесто и Притопяне.

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.

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 нагриване и интензивност на пара настройвате сами. Използвайте за избор на подходящ режим на нагриване 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 нагриване

При тези видове нагриване можете да включите пара:

- 4D горещ въздух 
- Горно/долно нагриване 
- Вентилаторно печене 
- Запазване на топло 
- Регенериране 
- Втасване на тестото 

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
2. С въртящия се превключвател настройте вида на загряването.
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 37

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 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.

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 18

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.

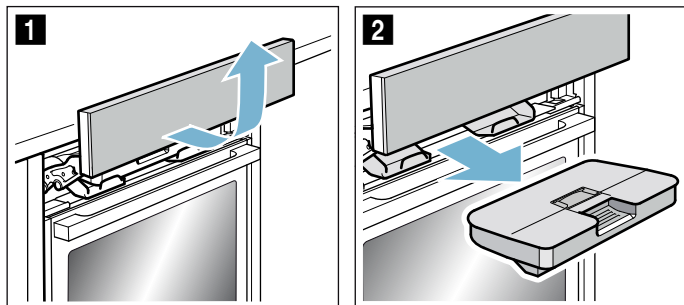
Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности. Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Указание

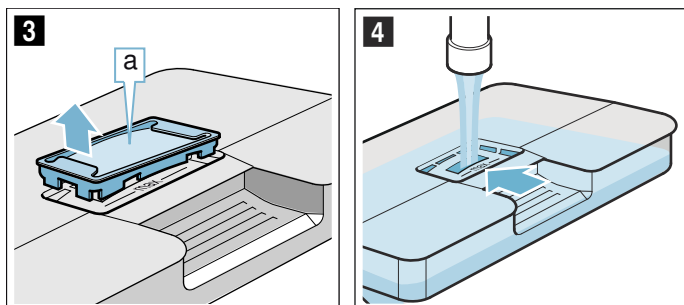
- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.
- Ако използвате изключително и само омекотена вода, в такъв случай можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "омекотена".
- Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона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

1. Натиснете полето . Блендата се избутва автоматично напред.
2. Изгледете блендата с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака (фиг. 1).

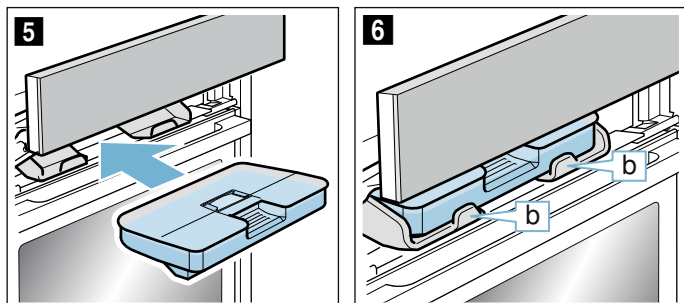
3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара (фиг. 2).



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 втасване на тесто или притопляне 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 оставайте 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

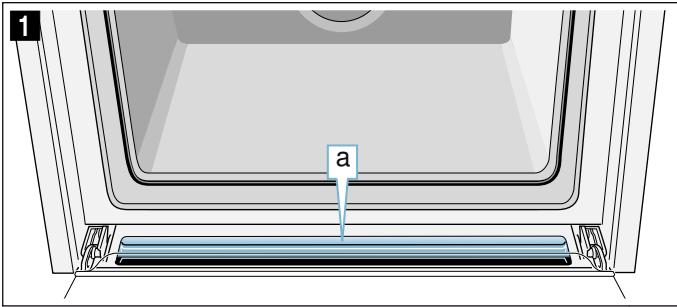
Внимание!

- 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. Избършете улея за капки **a** под камерата с гъба (фиг. **1**).



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 върху полето "Функция за сушене".
 8. 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.









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.

При някои видове загреване можете да комбинирате вида загреване с микров. режим или пара. Сменете на работен режим "Комбиниран микров. режим или пара".

	4D горещ въздух	Микров. режим или пара
	Загреване горещ въздух есо	
	Горно/долно нагряване	Микров. режим или пара
	Горно/долно нагряване есо	
	Степен за печене на пица	
	Вентилаторно печене	Микров. режим или пара
	Интензивно нагряване	
	Притопляне	

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

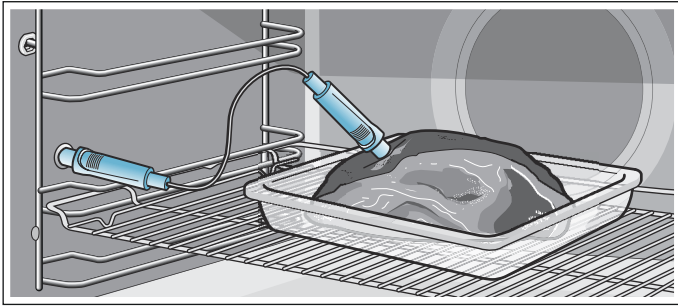
Преди да сложите ястието си в камерата, пъкнете термометъра за печене в продукта.

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

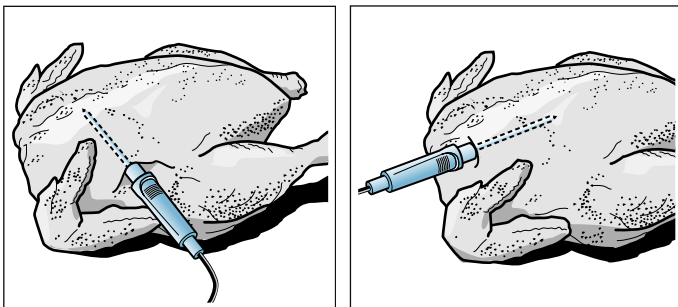
Внимание!

Когато включите микровълновия режим, върхът на термометъра за печене трябва да е в продукта за готвене.

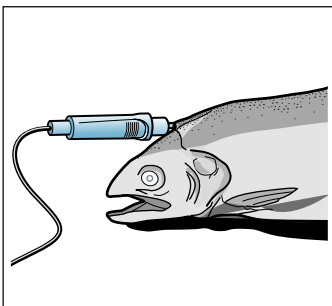
Месо: При големи парчета пъхайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото. При по-тънки парчета пъхайте странично на най-дебелото място.



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



Риба: Пъхнете 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.


Не използвайте затворен съд.

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

1. Пъхнете термометъра за печене в буксата вляво в камерата.
2. С въртящия се превключвател изберете вида загряване или работен режим "Ястия".
3. Натиснете върху предлаганата температура и настройте температурата с въртящия се превключвател.
4. Натиснете върху поле "Температура в основата" и с въртящия се превключвател настройте температурата в основата. Можете по желание да превключите на микров. режим или пара.
5. 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 37

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

Хранителен продукт	Температура във вътрешността в °C
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
Загриване на ястията, регенериране	65-75


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 18

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

1. Натиснете бутона on/off. На дисплея се предлагат вид на загряване и температура.
2. Завъртете въртящия се превключвател наляво и изберете вид на нагряване "Съботна настройка".
3. Натиснете върху 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 изтрити. Можете да настроите наново.

Препарат за миене

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

Подходящи препарати за почистване

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

Внимание!

Щети по повърхностите

Не използвайте

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

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Зона	Почистване
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	
Емайлирани повърхности	Горещ миеш разтвор или разтвор на вода и оцет: С кърпа за миене почистете и 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. Най-добре използвайте функцията за почистване. → "Функция за почистване" на страница 28 Указание: От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията. При нужда отстранете с лимонена киселина.
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.

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.
Вътрешна рамка на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за неръждаема стомана: Спазвайте указанията на производителя. Оцветяванията така се отстраняват. Не използвайте препарати за неръждаема стомана.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана.
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 емайлирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

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.

Функция за почистване

Вашият уред разполага с режими на работа "Самопочистване" и "Отстраняване на котлен камък". Със самопочистването почиствате Вашата камера безпроблемно. С режим на работа "Отстраняване на котлен камък" отстранявате котления камък от изпарителя.


Самопочистване

Камерата се нагрива до много висока температура. Изгорете остатъците от пържене, печене на грил и печене.


Можете да избирате измежду три степени на почистване.

Степен	Степен на почистване	Продължителност
1	леко	около 1 час, 15 минути
2	средно	около 1 час, 30 минути
3	интензивно	около 2 часа

Колкото по-силни и по-стари са замърсяванията, толкова по-висока трябва да е степента на почистване. При нужда можете да почиствате и по-често. Почистването изисква около 2,5-4,7 киловатчаса.

Указание: За ваша безопасност вратата на камерата се заключва автоматично. Тя може да се отвори отново едва след като символът  за заключването в статусния ред е угаснал. По време на почистването осветлението на камерата не свети.

Предупреждение Опасност от изгаряне!

- По време на функцията по почистване камерата става много гореща. Никога не отваряйте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.
-  По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън. Никога не докосвайте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.

Преди функцията за почистване

Внимание!

Извадете от уреда резервоара за вода преди началото на почистването. → "Пара" на страница 21

При функцията за почистване можете да почистите и допълнителна принадлежност, например универсалната тава или тавата за печене. Преди почистването отстранявайте грубите замърсявания. Избутайте допълнителната принадлежност на ниво 2.

Почиствайте вътрешната врата на фурната и крайните повърхности на камерата около уплътнението. Не протривайте и не сваляйте уплътнението

Указание: Доставената емайлрана допълнителна принадлежност може също да се почиства с функцията за почистване. Някои скари не могат да се почистват. Скарите не са подходящи за функцията по почистване и се оцветяват. Допълнителни принадлежности, които са подходящи за функцията за почистване, ще откриете

в таблицата за специални допълнителни принадлежности. → "Допълнителни принадлежности" на страница 13

Предупреждение Опасност от пожар!



- Остатъците от храна, мазнината и сокът от печеното могат да се запалят по време на функцията по почистване. Преди всяко стартиране на функцията по почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата и от принадлежностите.
- По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън. Никога не закачайте запалими предмети, като напр. кърпи за посуда, върху дръжката на вратата. Дръжте предната страна на уреда свободна. Пазете децата надалеч.

Предупреждение – Опасност от по-тежки увреждания на здравето!


По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън. Покритието на тавите и формите може да се разруши и да възникнат отровни газове. Никога не почиствайте с функцията за почистване тави и форми с антизалепващо покритие. Почиствайте само емайлрани принадлежности.

Настройка на самопочистването


1. Натиснете бутона **menu**.
Отваря се менюто с режимите на работа.
2. Изберете режим на работа "Самопочистване".
Степен на почистване 3 се предлага. Можете да стартирате почистването веднага с бутон **start/stop** или
3. с въртящия се превключвател изберете друга степен на почистване.
4. С бутона **start/stop** стартирайте почистването.

Вратата на камерата се заключва малко след стартирането. Символът  за заключването се появява вдясно на статусния ред до изтичащото времетраене. Вратата на камерата може да се отвори отново едва след като символът  в статусния ред е угаснал.

След изтичане на почистването

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрива повече. В статусния ред се появява "Прекратено". Можете да изключите сигнала с бутона . В статусния ред се появява "Уредът се охлажда".

Прекъсване на почистването

С бутон **on/off** изключете фурната. Вратата на камерата може да се отвори едва след като символът  в статусния ред е угаснал.

Коригиране на степента на почистване

След стартирането степента на почистване вече не може да се променя.

Можете да оставяте почистването за през нощта

В глава Времеви настройки можете да прочетете как се измества времето на край. Така можете да използвате фурната по всяко време през деня.
→ "Времеви функции" на страница 17

След функцията за почистване

Когато камерата е охладена, избършете останалата пепел от камерата, при принадлежностите по рамките и от зоната на вратата на уреда с влажна кърпа.

Избършете удълженията с влажна кърпа. След това няколко пъти вкарайте и изкарайте всички удължения. След почистването могат да останат оцветявания по удълженията. Това няма отражение върху функционалността.

Указание

- По време на почистването рамката се оцветява от вътрешната страна на вратата на уреда. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Оцветяването може да се отстрани само с почистващ препарат за неръждаема стомана.
- Поради твърде груби замърсявания върху емайлираните повърхности могат да се образуват бели наслагвания. Това са остатъци от храни и не представляват опасност. Те не оказват влияние върху функционирането. При нужда можете да отстранявате остатъците с лимонена киселина.

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 течно 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.
7. Отваря се менюто с режимите на работа. 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.

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.

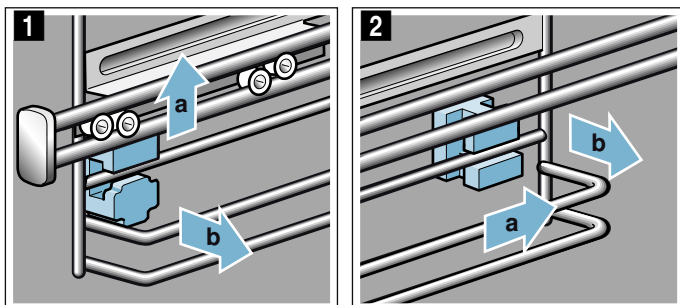
Откачване и закачване на поставките

⚠ 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. Натиснете отпред поставката нагоре **a** и откачете **b** (фиг. **1**).
2. След това избутайте леко назад цялата поставка **a** и я извадете **b** (фиг. **2**).

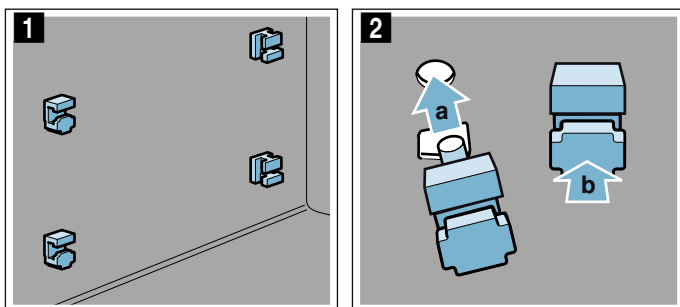


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

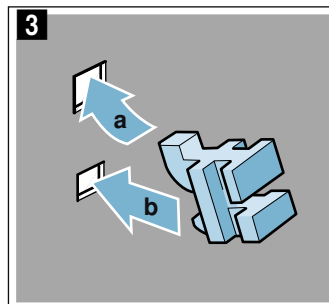
Пъхане на държачите

Ако при изваждането на поставката държачите са паднали, те трябва отново да се пъхнат правилно.

1. Държачите са различни отпред и отзад (фиг. **1**).
2. Вкарайте държача отпред с куката нагоре в кръглия отвор **a**, поставете леко скосено, закачете отдолу и изправете **b** (фиг. **2**).



3. Закачете държача отзад с куката в горния отвор **a** и притиснете в долния отвор **b** (фиг. **3**).

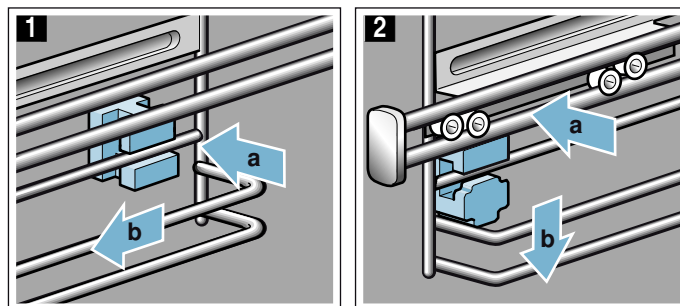


Закачване на поставките

При окачването внимавайте скосяването на поставката да е отгоре.

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

1. Приберете поставката отзад нагоре и надолу **a** и изтеглете напред **b** (фиг. **1**).
2. След това пъхнете отпред **a** и натиснете надолу **b** (фиг. **2**).



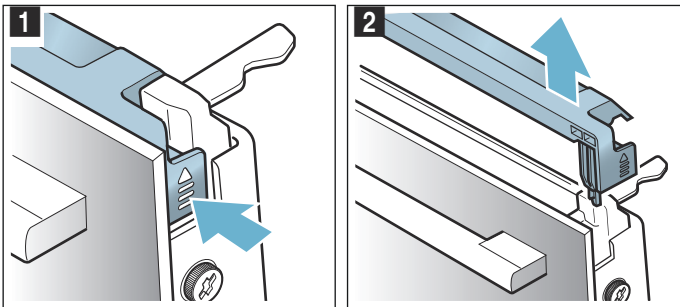
Врата на уреда

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

Сваляне на покритието на вратата

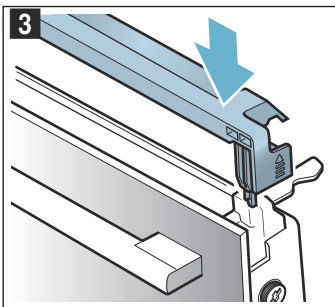
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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**).



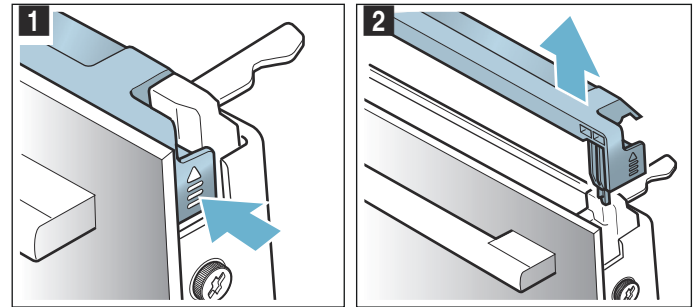
5. Затворете вратата на уреда.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

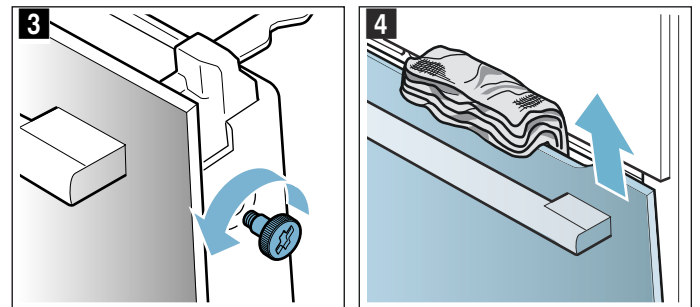
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

Демонтаж от уреда

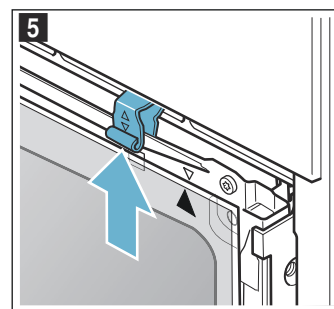
1. Леко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. **1**).
3. Свалете покритието (фиг. **2**).



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



6. Върху междинното стъкло горе натиснете нагоре двата дръжава, без да ги сваляте (фиг. **5**). Дръжте стъклото с една ръка. Извадете стъклото.

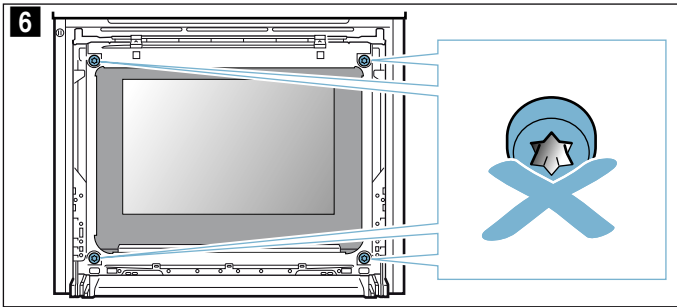


Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

⚠ Предупреждение – Опасност от по-тежки увреждания на здравето!

Чрез отваряне на винтовете вече не се гарантира сигурността на уреда. Може да излезе микровълнова енергия. Никога не завивайте винтовете.

Четириите черни винта да не се развиват (фиг. 6).



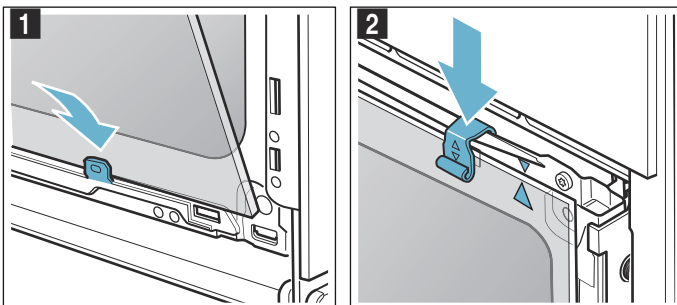
**⚠ Предупреждение
Опасност от нараняване!**

- 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.

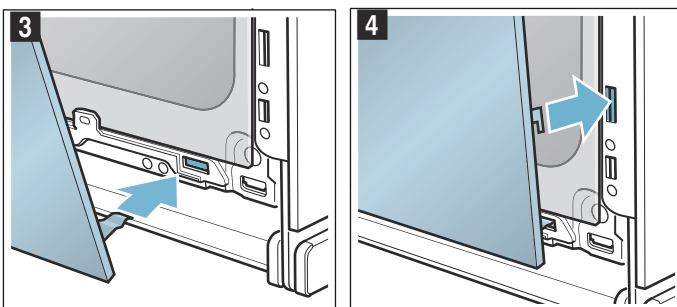
Вграждане на уреда

Внимавайте при монтажа на вътрешното стъкло за това, стрелката да е вдясно горе на стъклото и да съответства на стрелката върху скарата.

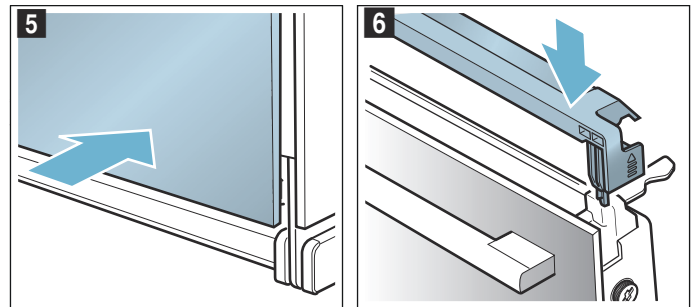
1. Поставете междинното стъкло долу в държача (фиг. 1) и притиснете отгоре.
2. Притиснете двата държача надолу (фиг. 2).



3. Вкарайте предното стъкло долу в държачите (фиг. 3).
4. Затворете предното стъкло докато двете горни куки не застанат срещу отвора (фиг. 4).



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



9. 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 37


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.

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
Вратата на уреда не се отваря, на дисплея се показва символа 	Вратата на уреда е заключена докато камерата не се охлади	Изчакайте докато символът  угасне
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея се показва символа 	Активирана е защитата за деца	Натиснете бутон  докато символът  не угасне.
E8010	Вратата на уреда е отворена веднага след натискането на бутона 	Затворете вратата на уреда и натиснете бутон on/off
Осветлението в камерата е повредено	LED крушката е дефектна	Обадете се в служба обслужване на клиенти
Работата с пара или почистването на котлен камък не стартират или не продължават	Резервоарът за вода е празен	Пълнене на резервоара за вода
	Блендата е отворена	Затворете блендата
	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 настроенния 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
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".
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 21
	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

Блендата не се отваря 	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителът за уреда е в изправност
	Сензорът 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
Уредът не стартира и на дисплея се появява "Камерата е твърде гореща"	За избрано ястие или вид нагряване камерата е твърде гореща	Оставете камерата да се охлади и стартирайте отново

Максималното време на работа е превишено

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

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

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

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

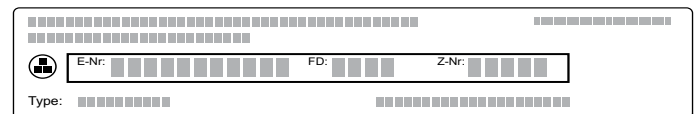
Специализиран сервис

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.



За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да пишете 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.

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 37

Микровълнов режим

При някои ястия автоматично се активира микровълновия режим. Чрез микровълновия режим се съкращава времето за готвене значително и почти се намалява наполовина. Уредът Ви посочва да използвате съд, който е подходящ за микровълнов режим. В глава "Микровълнов режим" ще откриете указания за подходящия съд. → "Микровълновата фурна" на страница 19

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 21

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 пхнали 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
Сладкиш, хляб	Сладкиши
	Дребни сладки
	Сладки
	Хляб
	Хлебчета
Запеканки, суфлета	Пикантни пайове, пица, киш
	Запеканка, пикантна, прясна, варени продукти
	Лазаня, прясна
	Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 cm
Замразени продукти	Запеканка, сладка, прясна
	Суфле в порционни форми
	Пица
	Запеканки
Птиче месо	Картофени продукти
	Птици, месо
	Зеленчуци
Месо	Пиле
	Патица, гъска
	Пуешко месо
	Свинско месо
	Говеждо месо
	Телешко месо
	Агнешко месо
Дивеч	
Риба	Ястия с месо
	Риба
Зеленчуци	Филета от риба
	Яхния със зеленчуци
	Настъргване зеленчуци
	Печени картофи, разполовени
	Печ. картофи на фурна, цели

Категории	Ястия
Регенериране, изпичане	Зеленчуци
	Меню
	Сладки
	Гарнитури
Размразяване на ястия	Хляб, хлебчета
	Сладкиши
	Месо, птици
	Риба

Сензор за печене

Вашият уред разполага със сензор за печене. Той се активира автоматично, ако изберете подходящо печиво от следните категории на списъка за избор.

Категория	Ястия	Ястия
Сладкиш, хляб, пица	Сладкиши	Сладк.форми
		Сладкиш на тава
		Плодова пита/тарта
	Дребни сладки	Печива от многолистно тесто
		Мъфини
		Сладки от тесто с мая
		Пикантни пайове, киш
	Пикантни пайове, пица, киш	Пица
		Тарт фламбе

Тук уредът поема контрола. Уредът регулира процеса на печене напълно автоматично, не са нужни допълнителни настройки от Ваша страна. Когато печивото е готово, уредът се изключва самостоятелно. Прозвучава сигнал. Продължителността отговаря приблизително на рецептата на Вашето печиво и не се показва. Режимът със сензор за печене може да се стартира само от охладена фурна.

Всички останали категории сладки не се следят от сензора за печене. Тук Ви се предлага изпробвана настройка с възможности за настройка.

Подходящи са тъмни форми за печене от метал. Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон допълнителни принадлежности. Сензорът за печене се поврежда.

Докато на дисплея се показва "Не отваряйте вратата", сензорът за печене е активен. Не отваряйте вратата на уреда, тъй като в противен случай настройките се прекъсват. Уредът Ви предлага допичане. Уредът нагрява още и можете да напаснете предварително предложеното време. Трябва сами да следите процедурата.

Настройване на ястие

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

1. Натиснете бутона **меню**.
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**.

Ако сте извършили всички настройки, стартирайте с бутон **start/stop**.

При настройка с пара уредът стартира едва след нагряване.

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 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 17

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

Не използвайте силиконови форми

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

Внимание!

Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон допълнителни принадлежности или фолия. Сензорът за печене може да се повреди. Дори и ако сензорът за печене не се използва, може да се стигне до щети. Изключение: Ако е доставен термометър за печене, той може да се използва.

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 в комбинация с микровълнов режим

Ако печете в комбинация с микровълнов режим, можете да намалите времето на готвене значително.

Използвайте винаги подходящи за микровълнова фурна, топлоустойчиви съдове. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове.

→ "Микровълновата фурна" на страница 19

В комбиниран режим можете да използвате обичайни форми за печене от метал. Ако между формата за печене и скарата се образуват искри, проверете дали формата отвън е чиста. Променете позицията на формата върху скарата. Ако това не помогне, продължете печенето без микровълнов режим. Това удължава продължителността на печене.

Ако използвате форми от пластмаса, керамика или стъкло, посоченото в таблиците за настройка време на печене се скъсява. Сладкишът се запича по-слабо отдолу.

Печенето в комбинация с микровълнов режим е възможно само на едно ниво.

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

Скарата се пъха с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и 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.

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
-  Интензивно нагряване

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	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Сладкиши във форма							
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	-	50-70
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		160-180	90	-	30-40
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-160	-	1	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-150	-	-	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	-	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс	2		160-180	-	-	40-60
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс	2		160-180	90	-	35-45
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 борд Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		190-210	-	-	50-60

* предварително загреване

** 5 min предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	1	☐	220-240	-	-	25-35
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3	☉	200-220	-	1	30-40
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2	☐	150-170	-	-	50-70
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2	☉	150-160	-	1	60-70
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	-	20-30
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2	☉	150-160	-	2	25-35
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2	☐	150-170*	-	-	20-30
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2	☉	150-160	-	1	20-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2	☉	160-170*	-	-	25-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	20-30
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2	☉	150-170*	-	-	30-50
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2	☉	150-160	-	1	10
						-	25-35
Сладкиши в 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	☐	180-200	-	-	25-30
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	-	-	55-75
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3	☐	200-210	-	-	50-60
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3	☐	160-180*	-	-	15-25
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	-	3	30-40
Пандишпанено руло	Тава за печене	3	☐	180-190*	-	-	15-20
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
* предварително загряване							
** 5 min предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване							

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
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
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	90	-	20-25
Дребни сладки							
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	Тава 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	Тава за мъфини	3+1		160-180*	-	-	15-30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	-	-	25-40
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	Тава 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	Тава 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

* предварително загряване

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Сладки, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1	☉	140-160	-	-	15-30
Целувки	Тава за печене	3	☉	80-90*	-	-	120-150
Целувки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☉	80-90*	-	-	120-180
Макрони	Тава за печене	3	☉	90-110	-	-	20-40
Макрони, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	☉	90-110	-	-	25-45
Макрони, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1	☉	90-110	-	-	30-45

* предварително загряване

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

Съвети за сладкиши и дребни сладки

Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Средата на сладкиша е набухнала 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 покафеняят 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. 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

Скарата се пъха с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и извивката надолу. Винаги поставяйте съд и форми върху скарата.

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или 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 парустойчиви.

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

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

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

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

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






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

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

Внимание!
























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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	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
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Пита	Универсална тава	3		250-270	-	20-25
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*	-	10-20
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
* предварително загреване						
** Спазвайте указанията на опаковката						

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на- грвяване	Температура в °C/Степен на гри- ла	Интензив- ност на парата	Продъл- жител- ност в мин.
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 предвари- телно загряване)	Скара	5		3	-	3-5
* предварително загряване						
** Спазвайте указанията на опаковката						

Пица, киш и пикантен сладкиш

Вашият уред Ви предлага множество видове нагрвяване 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 в комбинация с микровълнов режим

Ако печете в комбинация с микровълнов режим, можете да намалите времето на готвене значително.

В комбиниран режим можете да използвате обичайни форми за печене от метал. Ако между формата за печене и скарата се образуват искри, проверете дали формата отвън е чиста. Променете позицията на формата върху скарата. Ако това не помогне, продължете печенето без микровълнов режим. Това удължава продължителността на печене.

Ако използвате форми от пластмаса, керамика или стъкло, посоченото в таблиците за настройка време на печене се скъсява. Пикантният сладкиш се запича по-слабо отдолу.

Печенето в комбинация с микровълнов режим е възможно само на едно ниво.

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 нагрвяване 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

Скарата се пъха с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и 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.

При пица с много плънка използвайте универсалната тава.

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагрвяване, 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 загряване за различни ястия. Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

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

Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така ще спестите до 20






процента енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.

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

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
-  Интензивно нагряване
-  CoolStart функция

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	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица							
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	-	-	25-35
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	-	-	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Тава за пица	2		250-270	-	-	20-25
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, 1 бр.	Универсална тава	2		210-230	90	-	10-20
Пица, тънък блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	-	-	20-25
Пица, дебел блат, 1 бр.**	Скара	3		-	-	-	-
Пица, дебел блат, 1 бр.	Универсална тава	2		180-200	90	-	15-25
Пица, дебел блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	-	-	20-30
Багета-пица**	Скара	3		-	-	-	-
Багета-пица, 2 бр.	Универсална тава	2		180-200	90	-	10-20
Мини пици**	Универсална тава	3		-	-	-	-
Мини пици, 9 бр.	Универсална тава	2		210-230	90	-	10-20
Мини пици, Ø 7 см, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
* предварително загряване							
** Спазвайте указанията на опаковката							

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пикантни пайове и киш							
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	2	☐	180-200	-	-	60-70
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	2	☉	170-190	-	1	60-70
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	1	☐	180-200	90	-	35-40
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	1	☐	190-210	-	-	40-50
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	3	☉	190-210	-	-	30-40
Тарт фламбе	Универсална тава	3	☐	280-300*	-	-	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	3	☐	200-210	-	-	30-40
* 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.

Приготвяне с микровълнов режим

Когато приготвяте само с микровълнов режим или в комбинация с микровълнов режим, можете значително да скъсите времето на готвене.

Използвайте винаги подходящи за микровълнова фурна, топлоустойчиви съдове. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове.

→ "Микровълновата фурна" на страница 19

Извадете готовите ястия от опаковката. В подходящи за микровълнов режим съдове те се загряват по-бързо и по-равномерно.

Височини на вкарване

Винаги използвайте посочените височини на вкарване.

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

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

За суфлета използвайте подпомагането с пара. Не ви е нужна водна баня.

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Скарата се пъха с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и 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

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	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Запеканка, пикантна, от готови продукти	Форма за запеканка	2		200-220	-	-	30-50
Запеканка, пикантна, от готови продукти	Форма за запеканка	2		150-170	-	2	40-45
Запеканка, пикантна, от готови продукти	Форма за запеканка	2		150-170	360	-	20-30
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	2		170-190	-	-	40-60
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	2		150-170	360	-	20-30
Лазаня, прясна, 1 kg	Форма за запеканка	2		160-180	-	-	50-60
Лазаня, прясна, 1 kg	Форма за запеканка	2		170-180	-	2	35-45
Лазаня, прясна, 1 kg	Форма за запеканка	2		180-200	360	-	20-30
Лазаня, замразена, 400 g**	Скара	2		-	-	-	-
Лазаня, замразена, 400 g	Отворен съд	2		180-190	-	2	40-50
Лазаня, замразена, 400 g	Отворен съд	2		200-210	180	-	20-25
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	2		160-190	-	-	50-70
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	2		170-190	-	3	60-70
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	2		170-190	360	-	20-25
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm, 2 нива	Форма за запеканка	3+1		150-170	-	-	60-80
Суфле	Форма за запеканка	2		160-180*	-	-	35-45
Суфле	Форма за запеканка	2		170-180	-	2	30-40
Суфле	Порционни форми	2		170-190	-	-	65-75

* предварително загряване

** Спазвайте указанията 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.

Избутайте скарата с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и извивката надолу в посочената височина на вкарване. Допълнително вкарайте

универсалния тиган със скосяването към вратата на уреда на височината на вкарване отдолу.

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

Печене в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

Печене в комбинация с микровълнов режим

Птиците можете да пригответе особено добре в комбинация с микровълнов режим. Времето на готвене се скъсява значително.

За разлика от конвенционалния режим, времето на печене при печене в комбинация с микровълнов режим се ориентира според общото тегло.

Съвет: Ако имате други количества, различни от посоченото в таблиците за настройка, ще Ви помогне основно правило: Двойното количество отговаря на почти двойно времетраене.

Използвайте винаги подходящи за микровълнова фурна, топлоустойчиви съдове. Формите за печене от метал или римските тенджери са подходящи само за печене без микровълнов режим. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове.
→ "Микровълновата фурна" на страница 19

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 пароустойчив.

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.

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 скарата на посоченото ниво на вкарване с надписа „Microwave“ към вратата на уреда и извивката надолу. 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 пълане 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. $\frac{1}{2}$ до $\frac{2}{3}$ 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

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 грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пиле							
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	-	60-70
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	2	60-70
Пиле, 1 kg	Скара	2		190-210	-	2	50-60
Пиле, 1 kg	Затворен съд	2		230-250	360	-	25-35
Филе от пилешки гърди, по 150 g (на грил)	Скара	4		3*	-	-	15-20
Филе от пилешки гърди, 2 бр. по 150 g (на грил)	Отворен съд	2		190-210	180	-	25-30
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		220-230	-	-	30-35
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		200-220	-	2	30-45
Пилешки дреболии, 4 бр. по 250 g	Отворен съд	2		190-210	360	-	20-30
Пилешки пръчици, нъгети, замразени**	Универсална тава	3		-	-	-	-
Пилешки пръчици, нъгети, замразени, 250 g	Универсална тава	2		190-210	360	-	10-15
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		200-220	-	-	70-90
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		180-190	-	2	65-75
Угоена кокошка, 1,5 kg	Затворен съд	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Патица и гъска							
Патица, 2 kg	Скара	2		180-200	-	-	90-110
Патица, 2 kg	Скара	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Патица, 2 kg	Скара	2		170-190	180	-	60-80
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
Гъска, 3 kg	Скара	2		170-190	180	-	80-90
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		210-230	-	-	40-50
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	3		190-200	-	2	45-55
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		170-190	180	-	30-40

* 5 min предварително загряване

** Спазвайте указанията на опаковката

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температура в °C/Степен на гри- ла	Микровълно- ва мощност във ватове	Интензив- ност на парата	Продъл- жител- ност в мин.
Пуешко месо							
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
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		170-190	180	-	60-80
Пуешки гърди, без кост, 1 kg	Затворен съд	2		240-260	-	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		180-200	-	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		170-180	-	2	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Затворен съд	2		210-230	360	-	45-50
* 5 min предварително загряване							
** 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.

Избутайте скарата с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и извивката надолу в посочената височина на вкарване. Допълнително вкарайте универсалния тиган със скосяването към вратата на уреда на височината на вкарване отдолу.

Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

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

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

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

Печене в комбинация с микровълнов режим

Определени ястия могат да се приготвят в комбинация с микровълнов режим. Времето на готвене се скъсява значително.

За разлика от конвенционалния режим, времето на печене при печене в комбинация с микровълнов режим се ориентира според общото тегло.

Съвет: Ако имате други количества, различни от посоченото в таблиците за настройка, ще Ви помогне основно правило: Двойното количество отговаря на почти двойно времетраене.

Използвайте винаги подходящи за микровълнова фурна, топлоустойчиви съдове. Формите за печене от метал или римските тенджери са подходящи само за печене без микровълнов режим. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове.
→ "Микровълновата фурна" на страница 19

Внимание!

Ако използвате ръкав за запичане, не го затваряйте с метални скоби. Използвайте кухненски конец. За рулади не използвайте метален шиш. Може да се стигне до образуване на искри.

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 паростойчив.

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.

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 скарата на посоченото ниво на вкарване с надписа „Microwave“ към вратата на уреда и извивката надолу. 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 пъхане 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 вид на нагряване 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 нагрявате 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.
-  Микровълнов режим

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	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
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 без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Затворен съд	2		220-240	360	-	55-65
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	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				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
Печено свинско филе, 1,5 kg	Затворен съд	2		230-240	90	-	50-60
Свинско филе, 400 g	Скара	3		220-230	-	-	20-25
Свинско филе, 400 g	Отворен съд	3		210-220*	-	1	25-30
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
Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg	Отворен съд	2		-	360	-	40-50
Свински пържоли, дебелина 2 cm	Скара	5		2	-	-	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm (5 min 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 филе, средно изпечено, 1 kg	Затворен съд	2		240-260	90	-	30-40
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
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		190-200	-	1	65-80

* 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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гриване	Температура в °C/ Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		240-260	180	-	30-40
Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена (без предварително загряване)	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
Телешко печено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-210	90	-	70-80
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
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
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 бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Затворен съд	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Агнешки гръб, с кост***	Скара	2		180-190	-	-	40-50
Агнешки гръб, с кост***	Отворен съд	3		200-210*	-	1	25-30
Агнешки гръб, с кост, 1 kg***	Отворен съд	2		190-210	90	-	30-40
Агнешки котлет	Скара	3		3	-	-	12-16
Наденици							
Наденици на грил	Скара	4		3	-	-	10-15
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
Руло от кайма, 1 kg + 20 ml вода	Отворен съд	2		170-190	360	-	30-40
* предварително загряване							
** 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.
Печеното не е изпечено добре.	Нарежете печеното. Пригответе соса в съда за печене и поставете резените от печеното в соса. Доизпечете месото само с микровълни.
Продуктът на грил е твърде сух.	Посолете месото едва след печенето на грил. Солта взима от водата на месото. При обръщане не прободайте 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 скарата на посоченото ниво на вкарване с надписа „Microwave“ към вратата на уреда и извивката надолу. 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.

Варене на пара с микровълнов режим

Можете да варите на пара риба и с микровълнов режим.

За тази цел използвайте затворен и подходящ за микровълнов режим съд или вземете за покриване чиния или специално фолио за микровълнова фурна. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 19

Собственият вкус се запазва и вие можете да подхотите пестеливо със солта и подправките. При цели риби добавете една до три супени лъжици вода или лимонов сок.

След печенето оставете рибата още 2-3 минути да постоят за изравняване на температурата.

Извадете готовите ястия от опаковката. В подходящи за микровълнов режим съдове те се загреват по-бързо и по-равномерно.

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 паростойчив.

Рибата 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.

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 пълно нагриване 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 нагряване. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството, свойствата и температурата на продукта. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

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

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






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

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

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














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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C / степен на грила	Микровълно-ва мощност във ватове	Интензив-ност на парата	Продъл-жител-ност 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 грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	3		2	90	-	15-20
Риба, задушена на пара, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съдът е затворен	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. съомга	Скара	2		170-190	-	-	30-40
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. съомга	Съдът е отворен	2		230-250	360	-	30-40
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 кг, напр. съомга	Съдът е затворен	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Филета от риба							
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		1*	-	-	15-25
Филе от риба, натюр, задушено на пара, 400 г	Съдът е затворен	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Котлети от риба							
Котлет от риба, 3 см дебел**	Скара	4		3	-	-	10-20
Риба, замразена							
Риба, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съдът е затворен	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Филе от риба, натюр	Съдът е затворен	2		210-230	-	-	20-30
Филе от риба, натюр, 400 г	Съдът е затворен	2		-	600	-	10-15
*предварително загряване							
** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу							

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C / степен на грила	Микровълно-ва мощност във ватове	Интензив-ност на парата	Продъл-жител-ност в мин.
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	-	-	45-60
Филе от риба, препечено	Съдът е отворен	2		200-220	-	1	35-45
Филе от риба, препечено, 400 г	Съдът е отворен	2		3	360	-	15-20
Рибени пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	-	-	20-30
Ястия с риба							
Терин от риба, 1000 г	Форма за терини	2		-	360	-	20-25

*предварително загряване
 ** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу

Зеленчуци и пълнки

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

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

Приготвяне в комбинация с микровълнов режим

Ако искате да готвите в комбинация с микровълнов режим, използвайте винаги затворен и подходящ за микровълнова фурна съд. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, вземете чиния или специално фолио за микровълнова печка. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове.

Плоските ястия се пекат по-бързо от високите. Поради това разпределяйте ястията по-възможно най-плосък начин в съдовете.

Зърнените храни при готвене силно се разпенват. За всички зърнени продукти като напр. ориз взимайте висок съд с капак.

Собственият вкус на ястията се запазва до голяма степен. Така можете да подходите пестеливо със солта и подправките.

Ако не откривате данни за настройка за Вашето подготвено количество от ястието, удължете или скъсете времето на готвене според следното основно правило: Двойното количество отговаря на почти двойно времетраене.

От време на време разбърквайте или обръщайте хранителните продукти два до три пъти. След загряване оставете ястията още две до три минути да постоят за изравняване на температурата.

Ястията отделят топлина към съда. И при работа само с микровълнов режим съдът може да стане много горещ.

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Приготвяне на едно ниво

Придържайте се към данните в таблицата.

Приготвяне на две нива

Използвайте 4D горещ въздух. Вкарани едновременно

тави не е задължително да станат готови по едно и също време.

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Скарата се пъха с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и 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.

Хартия за печене

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






Препоръчителни стойности за настройките

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

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





















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

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  CoolStart функция
-  Микровълнов режим

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/ Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Зеленчуци, пресни							
Зеленчуци, пресни, 250 g*	Затворен съд	2		-	600	-	6-10
Зеленчуци, пресни, 500 g*	Затворен съд	2		-	600	-	10-15
Зеленчуци, замразени							
Спанак, 450 g*	Затворен съд	2		-	600	-	11-16
Смесени зеленчуци, 250 g + 25 ml вода*	Затворен съд	2		-	600	-	8-12
Смесени зеленчуци, 500 g + 25 ml вода*	Затворен съд	2		-	600	-	13-18
Ястия от зеленчуци							
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	-	-	10-15
Картофи							
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		160-180	-	-	45-60
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		180-190	-	1	40-50
Печени картофи, разполовени, 1 kg	Универсална тава	3		200-220	360	-	15-20
Варени картофи (с обелките), цели, 250 g*	Затворен съд	2		-	600	-	8-11
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки, 500 g*	Затворен съд	2		-	600	-	12-15
Картофени продукти, замразени							
Картофени ръсти**	Универсална тава	3		-	-	-	-
Картофени джобчета, пълнени**	Универсална тава	3		-	-	-	-
Крокети**	Универсална тава	3		-	-	-	-
Помфри**	Универсална тава	3		-	-	-	-
Помфри, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	-	30-40
Ориз							
Дългозърнест ориз, 250 g + 500 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Пълнозърнест ориз, 250 g + 650 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Ризото, 250 g + 900 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Зърнени храни							
Кускус, 250 g + 500 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	6-8

* от време на време разбърквайте един до два пъти

** Спазвайте указанията на опаковката

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C/ Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Просо цели зърна, 250 g + 600 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Полента/Царевичен грис, 125 g + 500 ml вода*	Затворен съд	1		-	600	-	6-8
Ечемик, 250 g + 750 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Яйце							
Омлет на пара от 2 яйца за застрояка на супи	Затворен съд	2		-	360	-	6-8

* от време на време разбърквайте един до два пъти
** Спазвайте указанията на опаковката

Десерт

С Вашия уред можете да приготвите кисело мляко и различни десерти.

За приготвяне с микровълнов режим използвайте винаги топлоустойчиви, подходящи за микровълнова фурна съдове. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 19

Когато поставяте съда на скарата, вкарайте скарата с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и извивката надолу.

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

Пудинг от прах за пудинг

Разбъркайте праха за пудинг съгласно посоченото на опаковката с мляко и захар във висок, подходящ за микровълнов режим съд. Настройте според посоченото в таблицата.

Силно разбърквайте докато млякото не започне да се надига. Повторете това два до три пъти.

Приготвяне на мляко с ориз

1. Премежете ориза и добавете 4 пъти повече количество мляко.
2. Сипете ориза и млякото във висок, подходящ за микровълнов режим съд.
3. Настройте според посоченото в таблицата.

4. Силно разбърквайте докато млякото не започне да се надига и намалете микровълновата мощност както е указано в таблицата. По време на готвене разбъркайте няколко пъти.

Компот

Премежете плодовете в подходящ за микровълнов режим съд и добавете на 100 г една супена лъжица вода. Добавете захар и подправки на вкус. Покрийте съда и настройте според посоченото в таблицата.

По време на готвенето разбъркайте два до три пъти.

Пуканки за микровълнова фурна

Използвайте топлоустойчив, плосък стъклен съд, напр. капак на форма за пудинг. Не използвайте порцелан или силно вдлъбната чиния.

Поставете кесията с пуканки с обозначената страна надолу върху съда. Настройте според посоченото в таблицата. Според продукта и количеството може да е необходимо напасване на времето.



За да не изгорят пуканките, извадете кесията с пуканки след 1½ минута и раздрусайте. След приготвянето избършете камерата.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

При вакуумирани хранителни продукти опаковката може да се спуска. Винаги спазвайте указанията върху опаковката. Винаги изваждайте ястията от камерата с ръкохватка.

Препоръчителни стойности за настройките

Използвани видове нагряване:

-  Втасване на тестото
-  Микровълнов режим

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C / степен на готвене	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Пудинг от прах за пудинг*	Съдът е затворен	2		-	600	5-8
Кисело мляко	Форми за порции	Под на камерата		35-40	-	300-360
Мляко с ориз, 125 г + 500 мл мляко*	Съдът е затворен	2		-	600	10
					180	20-25
Плодов компот, 500 г	Съдът е затворен	2		-	600	9-12
Пуканки за микровълнова фурна, 1 кесия по 100 г**	Съдът е отворен	2		-	600	4-6

* от време на време разбърквайте един до два пъти
** затворената кесия да се постави върху съда

Видове нагрявания Есо

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

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

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Скарата се пъха с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и 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 нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Сладк. форми					
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

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
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 пълнка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Сладкиш от многолистово тесто със суха пълнка	Тава за печене	3		170-180	25-35
Пандишпанено руло	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 пълнка	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
Сладки многол.тесто	Тава за печене	3		170-190	20-35
Сладки варено тесто	Тава за печене	3		200-220	35-45
Дребни 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					
Хляб ръжено и пшенич.брашно, 1,5 кг	Правоъгълна форма	2		200-210	35-45
Пита	Универсална тава	3		250-275	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190	15-20
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	20-30
Месо					
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		180-190	120-140
Говеждо задуш. на фурна, 1,5 кг	Съдът е затворен	2		200-220	140-160
Телешко печено, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		170-180	110-130
Риба					
Риба, задушена на пара, цяла 300 г, напр. пъс-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	<p>С горно/долно загряване макс. 200 °C.</p> <p>С горещ въздух макс. 180 °C.</p>

Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Сладки	С горно/долно загряване макс. 190 °С. С горещ въздух макс. 170 °С. 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 загряване	Време на запичане в мин.	Температура в °С	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
*предварително загряване						

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Време на за-пичане в мин.	Температу-ра в °C	Продъл-жител-ност в мин.
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, медиум, 1 кг свързан	Съдът е отворен	2		6-8	80*	180-240
*предварително загряване						

Съвети за изпичане до омекване

Изпечете до омекване патешките гърди.	Поставете патешките гърди в тигана студени и първо изпечете страната с кожата. След изпичането 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

Вашият уред разполага с вид на нагряване Изсушаване, с който отлично можете да изсушавате плодове, зеленчуци и билки. 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
- 3 скари: ниво 5+3+1
- 4 скари: ниво 5+3+2+1

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

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използван вид на нагряването:

- Сушене

Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температу-ра в °C	Време-траене в часове
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари	-		80	3-6
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	3-4 скари	-		80	6-8
Плодове с костилка (сливи)	1-2 скари	-		80	4-8
Плодове с костилка (сливи)	3-4 скари	-		80	8-10

Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Времетраене в часове
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари	-		80	6-8
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	3-4 скари	-		80	6-8
Гъби на филийки	1-2 скари	-		60	4-7
Гъби на филийки	3-4 скари	-		60	7-9
Билки, чистени	1-2 скари	-		60	1-3
Билки, чистени	3-4 скари	-		60	3-6

Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Буркани

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

При завирането използвайте само буркани с еднаква големина и с еднакви продукти. В камерата можете да завирате едновременно съдържанията на шест буркана с 1/2, 1 или 1 1/2 литра. Не използвайте по-големи или по-високи буркани. Капаците могат да се спукат.

Бурканите не бива да се докосват в камерата при завирането.

Приготвяне на плодове и зеленчуци

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измийте ги основно.

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

Плодове

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

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

Зеленчуци

Зеленчуците се пълнят в бурканите с гореща, завряла вода.

Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак. Затворете бурканите със скоби.

Пъхнете бурканите в универсалната тава така, че да не се докосват. Налейте 500 мл гореща вода (ок. 80 °C) в универсалната тава. Настройте както е посочено в таблицата.

Приключване на завирането

Плодове

След известно време на кратки интервали започват да се надигат мехурчета. Изключете уреда когато всички

буркани образуват герданчета. След посоченото време на допълнително затопляне извадете бурканите от камерата.

Зеленчуци

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





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

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

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

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 избършете 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 за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая, сладко					
Напр. дребни сладки	Купа	2		35-40	30-45
	Универсална тава	2		35-40	10-20
маслено тесто, напр. панетоне	Купа	2		40-45	40-90
	Форма върху скарата	2		40-45	30-60
Тесто с мая, пикантно					
Напр. пица	Купа	2		35-40	20-30
	Универсална тава	2		35-40	10-15
Тесто за хляб					
Бял хляб	Купа	2		35-40	30-40
	Универсална тава	2		35-40	15-25
Хляб ръжено и пшенич. брашно	Купа	2		35-40	25-40
	Универсална тава	2		35-40	10-20

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Хлебчета	Купа	2		35-40	30-40
	Универсална тава	3		35-40	15-25

Размразяване

За размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци, птици, месо, риба и печено използвайте режим на работа микровълнов.

Разопаковайте замразените хранителни продукти и ги поставете в подходящ за микровълнов режим съд върху скарата. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 19

Вкарайте скарата с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и извивката надолу.

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

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. Размразяването често пъти става по-лесно на няколко стъпки. В таблицата те са посочени една под друга.


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










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

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











Съвет: Ако имате други количества, различни от посоченото в таблицата за настройка, ще Ви помогне основно правило: Двойното количество отговаря на почти двойно времетраене.

Използван вид на нагряването:

-  Микровълнов режим

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин
Хляб, хлебчета						
Хляб, 500 g	Отворен съд	2		-	180	3
					90	10-15
Хлебчета	Скара	2		140-160	90	2-4
Сладкиши						
Сладкиш, сочен, 500 g	Отворен съд	2		-	180	2
					90	10-15
Сладкиш, сух, 750 g	Отворен съд	2		-	90	10-15
Месо и птици						
Пиле, цяло, 1,2 kg*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	10-15
Части от птица, 250 g*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	10-15
Патица, 2 kg*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	40-50
Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 800 g*	Отворен съд	2		-	180	15
					90	10-15
Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 1 kg*	Отворен съд	2		-	180	15
					90	20-30

* обърнете след 1/2 от времето

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин
Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 1,5 kg*	Отворен съд	2		-	180	15
					90	25-35
Месо, на парчета или шайби, напр. за гулаш (сурово месо), 500 g*	Отворен съд	2		-	180	8
					90	5-10
Кайма, смесена, 200 g*	Отворен съд	2		-	90	8-15
Кайма, смесена, 500 g*	Отворен съд	2		-	180	5
					90	10-15
Кайма, смесена, 1000 g*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	20-30
Риба						
Риба, цяла, 300 g*	Отворен съд	2		-	180	3
					90	10-15
Филе от риба, 400 g*	Отворен съд	2		-	180	5
					90	10-15
Плодове, зеленчуци						
Меки плодове, 300 g	Отворен съд	2		-	180	5-10
Зеленчуци, 600 g	Отворен съд	2		-	180	10
					90	8-13
Други						
Разтопяване на масло, 125 g	Отворен съд	2		-	90	7-9

* обърнете след 1/2 от времето

Загриване и притопляне на ястия

Вашият уред Ви предлага различни възможности за загреване и притопляне на ястия. С микров. режим напитките и ястията се загреват особено бързо. При притопляне с подпомагане с пара ястията се загреват щадящо и изглеждат като току-що направени.

Загриване на ястия с микровълнов режим

С микровълновия режим можете да загревате ястия или да размразявате и загревате на един етап.

Извадете готовите ястия от опаковката. В подходящ за микровълнов режим съд ястието се загрева по-бързо и по-равномерно. Различните компоненти на ястието могат да се загреят различно бързо.

Плоските ястия се пекат по-бързо от високите. Поради това разпределяйте ястията по-възможно най-плосък начин в съдовете. Хранителните продукти не трябва да се поставят един върху друг.

Покрийте ястията. Така получавате по-добър резултат от готвенето. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, вземете чиния или специално фолио за микровълнова печка.

Разбърквайте от време на време ястията два до три пъти, респ. ги обърнете. След загреване оставете ястията още 1 до 2 минути да постоят за изравняване на температурата.

Ако загревате бебешка храна, поставяйте бутилката без биберон или капак върху скарата. След

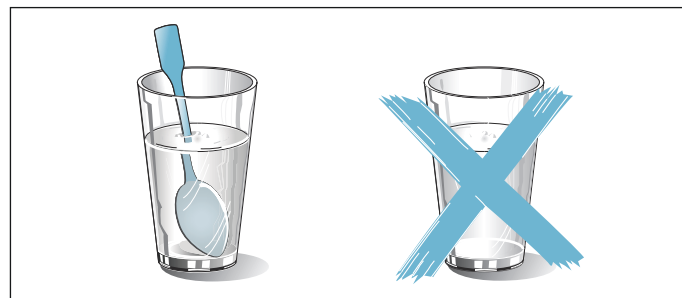
загриването разклатете или разбъркайте добре и непременно проверете температурата.

Ястията отделят топлина към съда. И при работа само с микровълнов режим съдът може да стане много горещ.

Съвет: Ако имате други количества, различни от посоченото в таблицата за настройка, ще Ви помогне основно правило: Двойното количество отговаря на почти двойно времетраене.

Предупреждение – Опасност от попарване!

При нагриване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига, без да са налице типичните мехурчета. Дори и при слабо разтърсване на съда горещата течност може внезапно да се разлее и разпръска силно. При загреване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



Внимание!

Образуване на искри: металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата. Искрите могат да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

Регенериране

С вида на нагряване Регенериране ястията се загряват щадящо с подпомагане с пара. Те имат вкус и външен вид като на току-що пригответи. 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 стойностите за настройка за различни напитки и ястия за загряването им с микров.режим и за притопянето им с подпомагане с пара. 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.















Ако за Вашето ястие не са посочени стойности, ориентирайте се по подобни ястия в таблицата.

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

След приготвянето избършете камерата.

Използвани видове нагряване:

-  Регенериране
-  Микровълнов режим

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Затопляне на напитки						
200 ml (разбъркайте добре)	Отворен съд	2		-	max	1-3
400 ml (разбъркайте добре)	Отворен съд	2		-	max	2-6
Загряване на бебешка храна						
Бутилка с мляко, 150 ml (разбъркайте добре)	Отворен съд	2		-	360	1-3
Зеленчуци, охладени						
250 g	Отворен съд	2		120-130	-	5-15
250 g	Затворен съд	2		-	600	3-8
1 kg	Отворен съд	2		120-130	-	15-25
Зеленчуци, замразени						
отделни парчета, 250 g	Затворен съд	2		-	600	8-12
Спанак със сметана, замразен на блок, 450 g (от време на време разбъркайте 1 – 2 пъти)	Затворен съд	2		-	600	11-16
Ястия, охладени						
Ястие в чиния, 1 порция	Отворен съд	2		120-130	-	15-25
Ястие в чиния, 1 порция	Затворен съд	2		-	600	4-8
Супа, яхния, 400 ml	Отворен съд	2		120-130	-	10-25
Супа, яхния, 400 ml (разбъркайте добре)	Затворен съд	2		-	600	5-7
Гарнитури, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Отворен съд	2		120-130	-	8-25
Гарнитури, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Затворен съд	2		-	600	5-10
* предварително загряване						

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гриване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Запеканки, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	2		120-140	-	10-25
Запеканки, 400 г, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	2		-	600	5-10
Пица, изпечена	Скара	2		170-180*	-	5-15
Ястия, замразени						
Ястие в чиния, 1 порция	Затворен съд	2		-	600	11-15
Супа, яхния, 200 ml (разбъркайте добре)	Затворен съд	2		-	600	6-8
Гарнитури, 500 г, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Затворен съд	2		-	600	7-10
Запеканки, 400 г, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	2		180-200	180	20-25
Печива						
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	2		150-160*	-	10-20
Пастети (воловани)	Скара	2		180*	-	4-10
Печива, замразени						
Пица, изпечена	Скара	2		170-180*	-	5-15
Хлебчета, багети, 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 гарнитури
- 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 и съгласно стандарт EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Печене

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

Височини за вкарване при печене на две нива:

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

Височини за вкарване при печене на три нива:

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

Покрит ябълков сладкиш

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

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

Сладкиши в откопчаващи се форми от бяла ламарина: Печете на едно ниво с горно/долно загряване. Използвайте универсалната тава вместо скарата и поставяйте отгоре закопчаващата се форма.





Бисквитено тесто с вода

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

Указание

















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

Използвани видове нагряване:

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

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 min
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	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 min предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване						
** предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване						

Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

-  Грил, голяма повърх.




Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Сте-пен на грил	Продъл-жител-ност в мин.
Печене на грил					
Запичане на филийки*	Скара	5		3	3-5
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя**	Скара	4		3	25-30
*без предварително нагряване					
**след 2/3 от общото време обърнете					

Приготвяне с микровълнов режим

За приготвяне с микровълнов режим използвайте винаги топлоустойчиви, подходящи за микровълнова фурна съдове. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 19

Когато поставяте съда на скарата, вкарайте скарата с надписа "Микровълнов режим" към вратата на уреда и извивката надолу.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Конвективно печене на грил
-  Микровълнов режим

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температу-ра в °C	Микровълно-ва мощност във ватове	Продъл-жител-ност в min
Размразяване с микровълнов режим						
Месо	Отворен съд	2		-	180	5
					90	10-15
Готвене с микровълнов режим						
Мляко с яйца	Отворен съд	2		-	360	20
					180	20-25
Пандишпан	Отворен съд	2		-	600	7-9
Руло от кайма	Отворен съд	2		-	600	22-27
Готвене с микровълнов режим комбиниран						
Огретен с картофи	Отворен съд	2		170-190	360	25-30
Сладкиши	Отворен съд	2		180-200	180	18-23
Пиле*	Скара	2		200-220	360	25-35
* обърнете след 2/3 от общото време						

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

siemens-home.com

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001062163
960525