

SIEMENS



# Фурна за вграждане

CM633GB.1

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

bg Ръководство

Register  
your  
product  
online



# Съдържание

|  |   |           |   |   |           |
|--|---|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Използване по предназначение</b> . . . . .                       | <b>4</b>  |    | <b>Микровълновата фурна</b> . . . . .                                     | <b>17</b> |
|    | <b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .                      | <b>5</b>  |   | Съдове . . . . .  | 17        |
|  | Обща информация . . . . .   | 5         |   | Степени на микровълновата печка . . . . .                                 | 18        |
|  | Микровълнов режим . . . . .   | 6         |   | Настройване на микров. режим в комбинация с<br>вид на загряване . . . . . | 18        |
|    | <b>Причини за повредите</b> . . . . .                               | <b>7</b>  |    | <b>Препарат за миене</b> . . . . .  | <b>19</b> |
|  | Обща информация . . . . .   | 7         |   | Подходящи препарати за почистване . . . . .                               | 19        |
|  | Микровълнов режим . . . . .   | 8         |   | Поддържане на уреда чист . . . . .  | 20        |
|    | <b>Опазване на околната среда</b> . . . . .                         | <b>8</b>  |    | <b>Поставка</b> . . . . .   | <b>20</b> |
|  | Пестене на енергия . . . . .  | 8         |   | Откачване и закачване на поставките . . . . .                             | 20        |
|  | Изхвърляне на определените места на отпадъчни<br>продукти . . . . . | 8         |    | <b>Врата на уреда</b> . . . . .   | <b>21</b> |
|    | <b>Запознаване с уреда</b> . . . . .                                | <b>9</b>  |   | Сваляне на покритието на вратата . . . . .                                | 21        |
|  | Обслужващ панел . . . . .   | 9         |   | Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата . . . . .                     | 22        |
|  | Обслужващи елементи . . . . .                                       | 9         |    | <b>Повреда – какво да направим?</b> . . . . .                             | <b>23</b> |
|  | Дисплей . . . . .   | 9         |   | Таблица с повредите . . . . .   | 23        |
|  | Меню с режими на работа . . . . .                                   | 10        |   | Максималното време на работа е превишено . . . . .                        | 23        |
|  | Видове нагряване . . . . .  | 10        |   | Крушки в камерата . . . . .   | 23        |
|  | Допълнителна информация . . . . .                                   | 11        |   | <b>Специализиран сервис</b> . . . . .                                     | <b>24</b> |
|  | Функции на камерата . . . . .                                       | 11        |   | Номер на изделието и дата на производство . . . . .                       | 24        |
|  | <b>Допълнителни принадлежности</b> . . . . .                        | <b>11</b> |  | <b>Ястия</b> . . . . .  | <b>24</b> |
|  | Доставени принадлежности . . . . .                                  | 11        |   | Указания за настройките . . . . .   | 24        |
|  | Вкарване на допълнителни принадлежности . . . . .                   | 12        |   | Избор на ястие . . . . .  | 24        |
|  | Специални принадлежности . . . . .                                  | 12        |   | Настройване на ястие . . . . .  | 25        |
|  | <b>Преди да започнете работа за първи път</b> . . . . .             | <b>13</b> |  | <b>Изпробвано е в нашето готварско студио.</b> . . . .                    | <b>25</b> |
|  | Първо пускане в експлоатация . . . . .                              | 13        |   | Силиконови форми . . . . .  | 25        |
|  | Почистване на камерата и принадлежностите . . . . .                 | 13        |   | Сладкиши и дребни сладки . . . . .  | 25        |
|  | <b>Обслужване на уреда</b> . . . . .                                | <b>13</b> |   | Хляб и хлебчета . . . . .   | 29        |
|  | Включване и изключване на уреда . . . . .                           | 13        |   | Пица, киш и пикантен сладкиш . . . . .                                    | 30        |
|  | Стартиране или прекъсване на работата . . . . .                     | 14        |   | Пудинг и суфле . . . . .  | 32        |
|  | Настройка на режим на работа . . . . .                              | 14        |   | Птици . . . . .   | 33        |
|  | Настройване на вида нагряване и температурата . . . . .             | 14        |   | Месо . . . . .  | 35        |
|  | Бързо загряване . . . . .   | 14        |   | Риба . . . . .  | 38        |
|  | <b>Времеви функции</b> . . . . .                                    | <b>15</b> |   | Зеленчуци и плънки . . . . .  | 39        |
|  | Таймер . . . . .  | 15        |   | Десерт . . . . .  | 41        |
|  | Продължителност . . . . .   | 15        |   | Есо вид нагряване . . . . .   | 42        |
|  | Време за край . . . . .   | 15        |   | Акриламид в хранителните продукти . . . . .                               | 43        |
|  | <b>Защита от деца</b> . . . . .                                     | <b>16</b> |   | Сушене . . . . .  | 43        |
|  | Активиране и деактивиране . . . . .                                 | 16        |   | Завиране . . . . .  | 44        |
|  | <b>Основни настройки</b> . . . . .                                  | <b>16</b> |   | Размразяване . . . . .  | 45        |
|  | Промяна на настройките . . . . .                                    | 16        |   | Загряване на ястия с микровълнов режим . . . . .                          | 46        |
|  | Списък на настройките . . . . .                                     | 16        |   | Запазване на топло . . . . .  | 48        |
|  | Промяна на часа . . . . .   | 17        |   | Тестови ястия . . . . .   | 48        |

По-нататъшна информация за продуктите,  
принадлежностите, резервните части и обслужването

ще намерите на адрес: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и интернет магазина: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)



## Използване по предназначение

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

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

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

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

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

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

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

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 11

## **Важни указания за безопасност**

### Обща информация

#### **Предупреждение – Опасност от пожар!**

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

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

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

#### **Предупреждение – Опасност от попарване!**

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

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

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

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

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

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Никога не излагайте уреда на голяма горещина и влага. Използвайте уреда само в затворени помещения.
- 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 загревайте хранителни продукти в опаковки за задържане на топлина.  
Никога не загревайте 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 загревайте 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 загревайте само хранителна мазнина в микровълновата фурна.

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

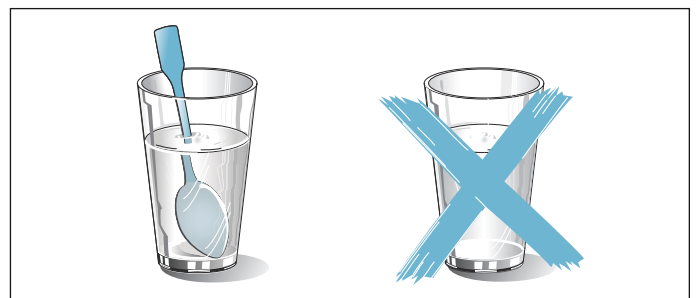
Течности или други храни в добре затворени съдове могат да експлодират. Никога не загревайте течности или други храни в добре затворени съдове.

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

- Хранителните продукти с твърда черупка или обелка могат да се разпукат експлозивно по време, а и след загреването. Никога не гответе яйца с черупките и не загревайте 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 загреване пробивайте обелката.
- Горещината в бебешката храна не се разпределя равномерно. Никога не загревайте бебешка храна в затворени съдове. Винаги сваляйте капака или биберона. След загреването 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 загреване 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 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.

## **Причини за повредите**

### **Обща информация**

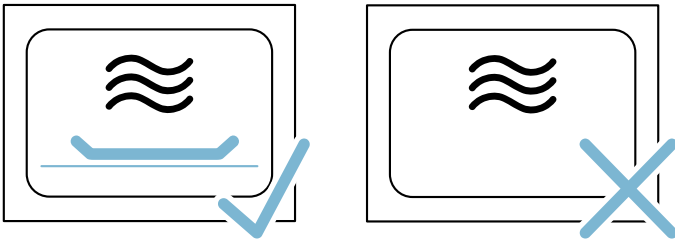
#### **Внимание!**

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

## 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.
- Алуминиеви 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 17



- 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.

## Опазване на околната среда

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

### Пестене на енергия

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

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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



## Запознаване с уреда

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

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



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

### Обслужващи елементи

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



#### Бутони и сензорни полета

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

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

### Обслужващ панел

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

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

#### Въртящ се превключвател

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

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

#### Дисплей

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

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

## Статусен ред

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

## Линия за напредъка

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

## Протичане на времето

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







## Температурен контрол


Лентата на температурния контрол показва фазите на нагряване в камерата.


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

## 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.                                     |
|  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.                       |
|  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:<br>1 = слабо<br>2 = средно<br>3 = силно | За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност на нагревателното тяло на грила става гореща.                                       |
|  Грил, малка повърхност           | Степени на грила:<br>1 = слабо<br>2 = средно<br>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.   |
|  Предварително подгряване на съда | 30-70 °C  | За затопляне на съда.  |




| Видове загряване с микров. режим   | Температура | Употреба   |
|--|-------------|--|
|  4D горещ въздух + 90 W | 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. |

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

## Меню с режими на работа

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

| Режим на работа  | Употреба  |
|--|---|
| Видове нагряване   | За приготвяне на Вашето ястие има множество фино съгласувани видове нагряване.                |
| Ястия → "Ястия" на страница 24                                   | Тук ще откриете вече програмирани подходящите стойности за настройка за много ястия.          |
| Микров. режим → "Микровълновата фурна" на страница 17            | С микровълновия режим Вие можете по-бързо да печете, затопляте или размразявате вашите ястия. |
| Комбиниран микров. режим → "Микровълновата фурна" на страница 17 | Така можете допълнително към микровълновия режим да включите вид на нагряване.                |
| Настройки → "Основни настройки" на страница 16                   | Можете да промените основните настройки на вашия уред съгласно предпочитанията ви.            |

|  |                                      |  |
|--|--------------------------------------|--|
|  | Вентилаторно печене + 90W 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. |
|  | Вентилаторно печене + 180W 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. |
|  | Вентилаторно печене + 360W 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. |

### 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 **i**. 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.


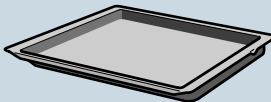
**Указание:** Колко дълго продължава работа вентилаторът може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 16

## 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><b>Скара</b><br/>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><b>Универсална тава</b><br/>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> |

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

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

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

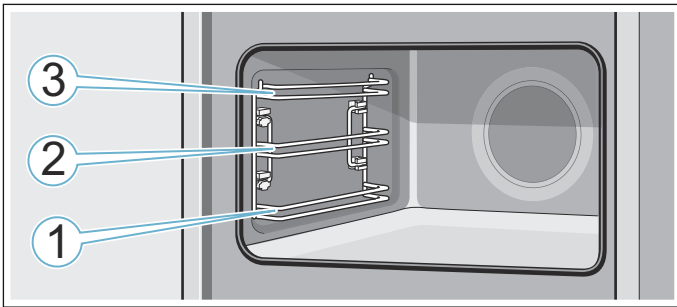
### Микровълнова фурна

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 3 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.



На височини на вкарване 1, 2 и 3 винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

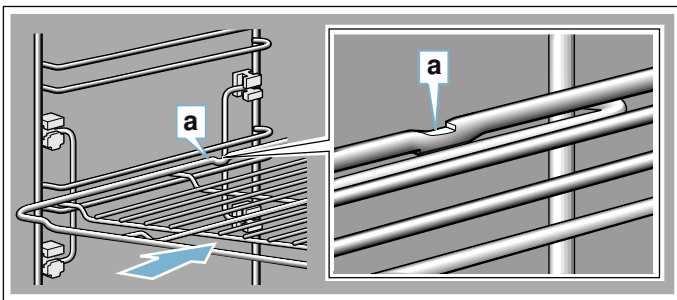
### Указание

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

### Функция за фиксиране

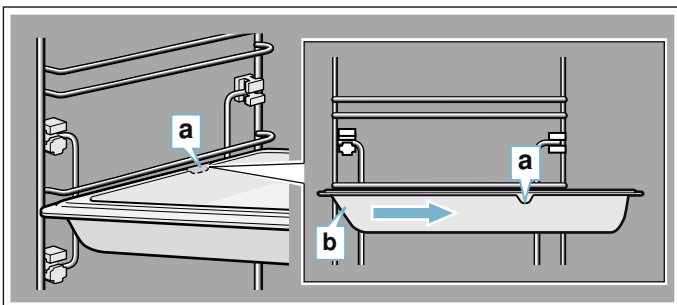
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

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



Внимавайте при вкарване на тапи 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 сервиз" на страница 24

### Специални принадлежности

#### Скара

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

#### Универсална тава

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

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

#### Тава за печене

За сладкиши на тава и дребни сладки.

#### Скара за поставяне в тава

За месо, птици и риба.

За поставяне в универсалната тава с цел събиране на окапващата се мазнина и сок от месото.

#### Универсална тава, незалепащо покритие

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

Печивата и печеното месо се отделят по-лесно от универсалната тава.

#### Тава за печене, с незалепащо покритие

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.

#### Професионална тава със скара за поставяне

За приготвяне на големи количества.

#### Капак за професионална тава

Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.

#### Тава за пица

За пица и големи кръгли сладкиши.

#### Тава за грил

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

#### Каменна плоча за печене

За домашно приготвен хляб, хлебчета и пица с хрупкава долна коричка.

Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.

#### Дълбок стъклен съд с капак (5,1 литра)

За задушени ястия и пудинги.

Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".

#### Стъклена купа

За големи порции месо за печене, сиропирани сладкиши и пудинги.

#### 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.

### 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 16

#### Настройка на езика

Предварително настроен е език "немски".

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

#### Настройка на часа

Часът започва от "12:00".

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

#### Настройка на датата

Предварително настроена е датата "01.01.2014".

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

### Почистване на камерата и принадлежностите

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

#### Почистване на камерата

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

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

Извършете посочените настройки.

#### Настройки

|                    |   |
|--------------------|---|
| Вид на нагряването | 4D горещ въздух  |
| Температура        | 240 °C  |
| Продължителност    | 1 час   |

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

След посочената продължителност изключете уреда с on/off.

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

#### Почистване на принадлежностите

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

## Обслужване на уреда

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

### Включване и изключване на уреда

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

Изключение: Защитата от деца и таймерът могат да се настройват и при изключен уред. Индикациите на дисплея или указанията, напр. за посочване на остатъчна топлина в камерата, остават видими и при изключен уред.

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

#### Включване на уреда

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

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

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

#### Изключване на уреда

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

Настроена функция се прекъсва.

Часът се появява на дисплея.

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

## Стартиране или прекъсване на работата

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

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

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

## Настройка на режим на работа

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

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

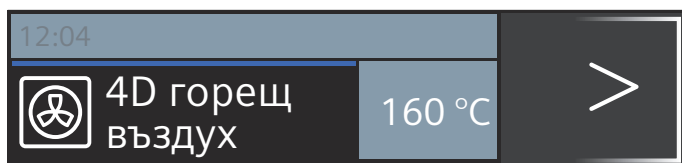
## Настройване на вида нагряване и температурата

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

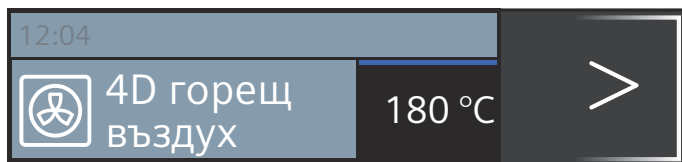
За други настройки променете стойностите както е показано.

Пример: 4D горещ въздух със 180 °C

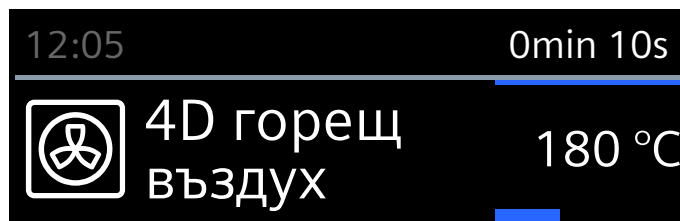
1. С въртящия се превключвател променете вида на загревяване.



2. Със стрелката > сменете на температура.



3. С въртящия се превключвател променете температурата.
4. Натиснете бутона start/stop.



На дисплея се показват настроеният вид на загревяване и температурата.

## Бързо загревяване

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

Бързото загревяване не е възможно при всички видове нагряване.

Подходящ вид на загревяване:

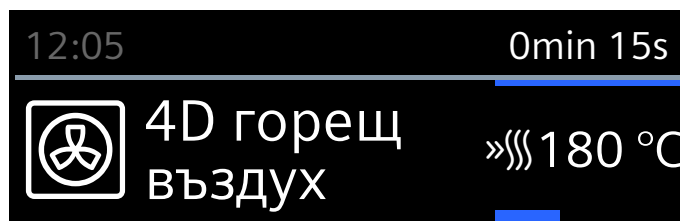


За да получите равномерен резултат от готвенето, вкарайте ястието си и принадлежностите в камерата едва след края на бързото нагряване.

## Настройка

Внимавайте за подходящ вид на загревяване. 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. Линията за напредъка започва да се пълни.

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

## Указание




- Ако промените вида на нагряването, бързото нагряване се пропуска.
- 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.

## Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

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



### Указание

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


### Таймер

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



Можете да настройвате максимум 24 часа.

1. Натиснете бутона . Полето за таймера се отваря.
2. С въртящия се превключвател настройте времето на таймера. След няколко секунди таймерът стартира. Символът  за будилника и изминалото време се показват вляво в статусния ред.



### След изтичане на времето

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

### Прекъсване на времето на таймера

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

### Промяна на времето на таймера


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

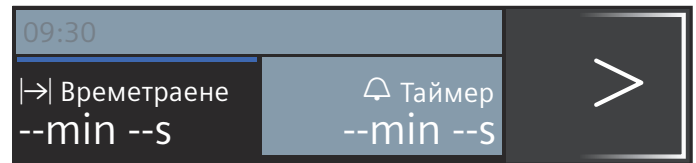
### Продължителност

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

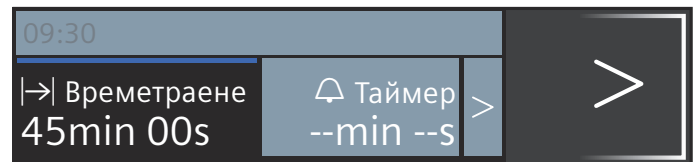
Предпоставка: Вид на нагряване и температура са настроени.


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

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




2. С въртящия се превключвател настройте продължителността.




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


### Продължителността е изтекла

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

### Прекъсване на продължителността


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

### Промяна на времетраенето

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

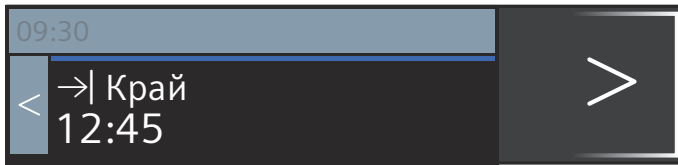
### Време за край

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

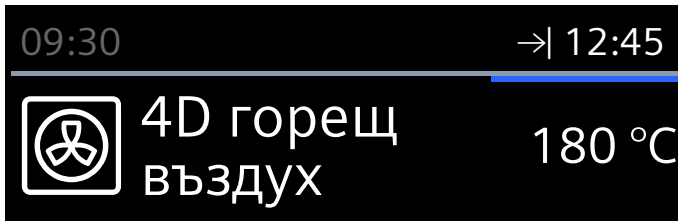
Предпоставка: Настроената работа не е стартирала. Настроена е продължителност. Менюто времеви функции  е отворено.

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

1. Със стрелката > натиснете по-нататък до “→| край”.
2. С въртящия се превключвател настройте времето на край.



3. Потвърдете с бутон start/stop.



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

#### Продължителността е изтекла

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

#### Коригиране на времето за край

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

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

#### Прекъсване на времето за край

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

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

## Защита от деца

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

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

### Активиране и деактивиране

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

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

## Основни настройки

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

### Промяна на настройките

1. Натиснете бутона on/off.
2. Натиснете бутона menu.
3. С въртящия се превключвател изберете "Настройки".
4. Натиснете стрелката >.
5. С въртящия се превключвател променете стойностите.
6. Винаги преминавайте със стрелката > към следващите настройки и при нужда ги променяйте.
7. За 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)  |
| Сигнал на бутоните | Изключен (звукът на бутона при включване и изключване с on/off остава) |
|                    | Включено   |
| Яркост на дисплея  | Регулируемо на 5 степени   |



|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Показание на часа                | Дигитално  |
|                                  | Изкл.  |
| Осветление                       | При работа вкл   |
|                                  | При работа изкл  |
| Автоматично продължаване         | При затв. врата  |
|                                  | Неавтоматично продължаване (натискане на бутон start/stop) |
| Работа след включването          | Основно меню   |
|                                  | Видове нагряване   |
|                                  | Микров. режим  |
|                                  | Комбиниран микров. режим                                   |
|                                  | Ястия*   |
| Нощно затъмняване                | Изключено  |
|                                  | Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)   |
| Лого                             | Индикатори   |
|                                  | Не се показва  |
| Вентилатор допълнителен ход      | Препоръчително   |
|                                  | Минимално  |
| Фабрични настройки               | Нулиране   |
| *) 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 on/off.
2. Натиснете бутона melt.
3. С въртящия се превключвател изберете "Настройки".
4. Чрез натискане на стрелката > отидете на "час".
5. С въртящия се превключвател променете часа.
6. Натиснете бутона melt.  
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 1, ако друго не е посочено.

### Степени на микровълновата печка

На Ваше разположение са различни микровълнови мощности, подходящи за различните видове ястия и приготвяне.

Работата с микровълнов режим винаги изисква времетраене. Вие можете да приемете предлаганото времетраене или да го промените в съответния диапазон.

| Степен | 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 загревяне на течности                                 | 30 мин.                |

Максималната настройка е предвидена за загревяне на течности. За защита на уреда след известно време максималната мощност на микровълновата се намалява. Пълната мощност е отново на разположение след кратко време на охлаждане.

### Настройване на микров. режим в комбинация с вид на загревяне

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

1. Натиснете бутона menu. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. С въртящия се превключвател изберете "Комбиниран микров. режим".
3. Натиснете стрелката >. Видът загревяне с микровълнова мощност, температура и продължителност се предлагат.
4. С въртящия се превключвател настройте вида на загревянето. Със стрелката > изберете съответните стойности и променете с въртящия се превключвател.
5. Стартирайте с бутона start/stop. Индикацията показва изтичането на продължителността.

След стартирането видът на загревяне вече не може да се променя. Температурата и продължителността могат да се променят по всяко време. Натиснете бутона start/

stop. Със стрелката > или < натиснете върху съответното поле и променете стойностите с въртящия се превключвател.

Ако искате да промените вида загревяне, настройте го наново.

### Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Камерата вече не се нагрива. На дисплея се показва 0min 00s. 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. След затваряне на вратата натиснете бутон start/stop. Работата 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 1.

1. Натиснете бутона menu. Отваря се менюто с режимите на работа.
2. С въртящия се превключвател настройте "Микров. режим".
3. Натиснете стрелката >. Предлагат се микровълнова мощност и продължителност.
4. С въртящия се превключвател настройте микровълновата мощност.
5. Със стрелката > сменете на продължителност и с въртящия се превключвател настройте продължителността.
6. С бутон start/stop стартирайте микров. режим. Индикацията показва изтичането на продължителността.

След старта можете да промените по всяко време стойностите. Натиснете бутона start/stop. Със стрелката > или < сменете на съответното поле и променете стойностите с въртящия се превключвател.

### Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Микровълновият режим е приключен. На дисплея се показва I→I 0min 00s. 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. След затваряне на вратата натиснете бутон start/stop. Работата продължава.

### Прекъсв. на режима на работа

Натиснете бутона on/off.

### Функция за сушене

Използвайте след всеки микров. режим функцията за сушене [14]. Камерата се загрева и влагата в камерата става на пара.

Функцията за сушене трае 10 минути и продължителността не може да се променя.

1. Отворете менюто с видове загревяване.
2. Изберете функцията за сушене.
3. Стартирайте с бутона start/stop.  
Сушенето стартира и след 10 минути се прекратява автоматично.

Отворете вратата на уреда няколко минути докато камерата не изсъхне напълно.



## Препарат за миене

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

### Подходящи препарати за почистване

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

#### Внимание!

#### Щети по повърхностите

Не използвайте

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

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

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

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

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

| Зона  | Почистване  |
|---|---|
| <b>Уредът отвън</b>                           |   |
| Предна част от неръждаема стомана             | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>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:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.  |
| Лакирани повърхности                          | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.  |
| Обслужващ панел                               | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.  |
| Стъкла на вратата                             | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спиралки от неръждаема стомана.   |
| Дръжка на вратата                             | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>Ако върху дръжката на вратата попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.   |
| <b>Уредът отвътре</b>                         |   |
| Емайлени повърхности                          | Горещ миеш разтвор или разтвор на вода и оцет:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>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.<br>След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.<br><b>Указание:</b> От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията.<br>При нужда отстранете с лимонена киселина. |
| Стъклено покритие на осветлението на камерата | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.  |
| Уплътнение на вратата<br>Не сваляйте!         | Горещ сапунен разтвор:<br>Почистете с кърпа.<br>Не драскайте.   |

|   |   |
|---|---|
| Покритие на вратата от неръждаема стомана       | Почистващ препарат за неръждаема стомана: Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. За почистване свалете покритието на вратата. |
| 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.                                 |

### 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 различия. 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.

## Поставка

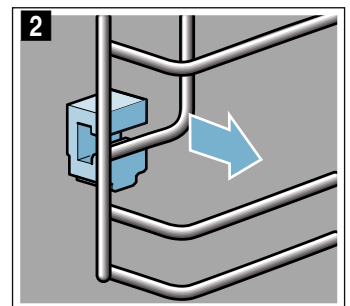
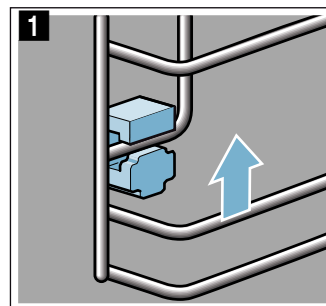
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

### Откачване и закачване на поставките

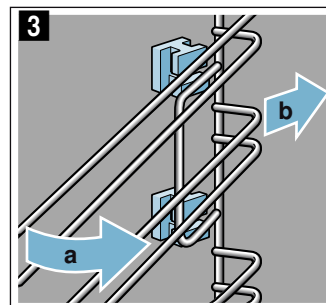
**⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!** Поставките стават много горещи. Никога не докосвайте горещите поставки. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.

#### Откачване на поставките

1. Натиснете отпред поставката нагоре (фиг. 1)
2. и откачете (фиг. 2).



3. След това завъртете цялата рамка навън **a** и откачете отзад **b** (фиг. 3).

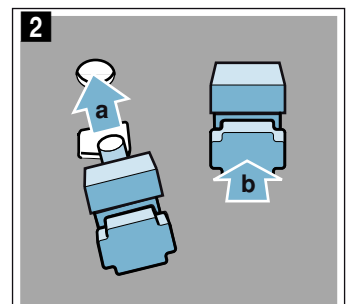
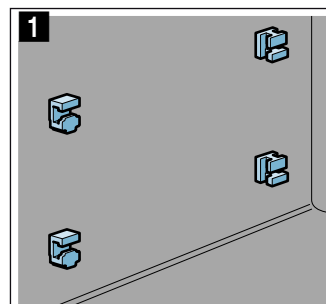


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

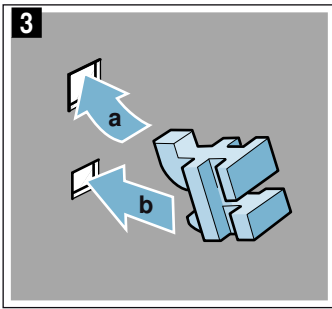
#### Пъхане на държачите

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 кръглият отвор **a**, поставете леко скосено, закачете отдолу и изправете **b** (фиг. 2).

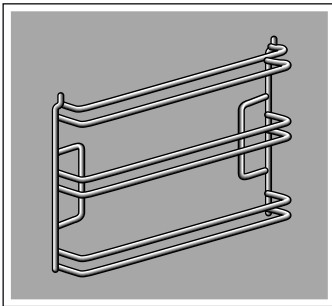


3. Закачете държача отзад с куката в горния отвор **a** и притиснете в долния отвор **b** (фиг. 3).



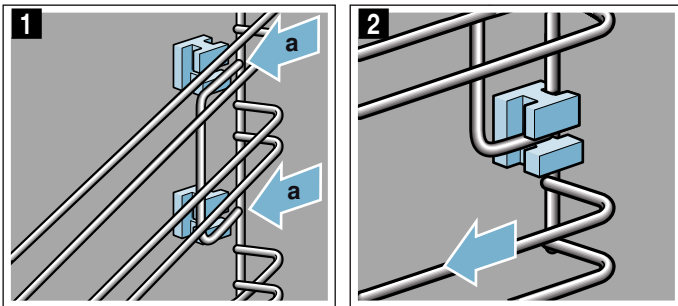
### Закачване на поставките

При окачването внимавайте скосяването на поставката да е отгоре.

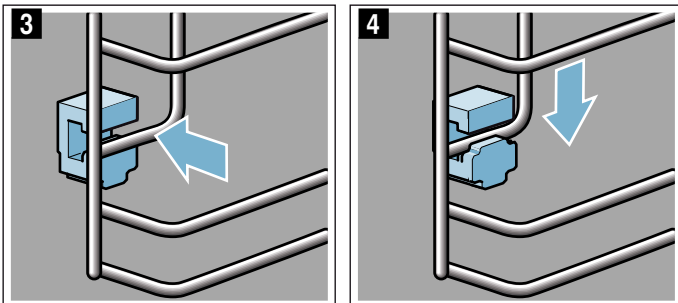


Поставките пасват както отляво, така и отдясно.

1. Поставете поставката отзад скосено и закачете отгоре и отдолу **a** (фиг. 1).
2. Изтеглете поставката напред (фиг. 2).



3. След това закачете отпред и пхнете (фиг. 3)
4. и натиснете надолу (фиг. 4).



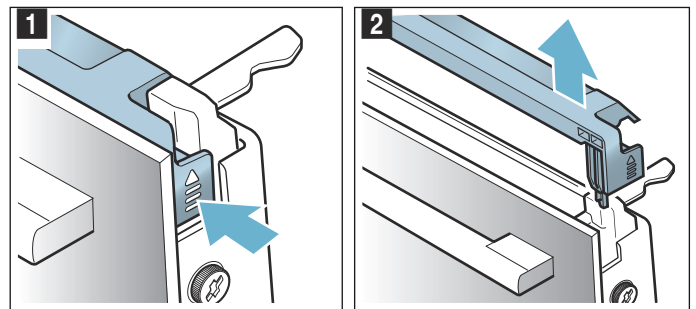
## Врата на уреда

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

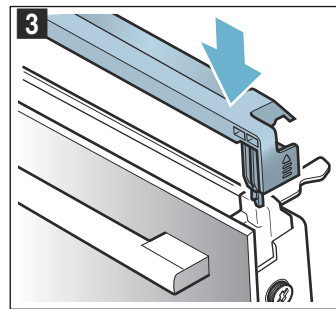
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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).



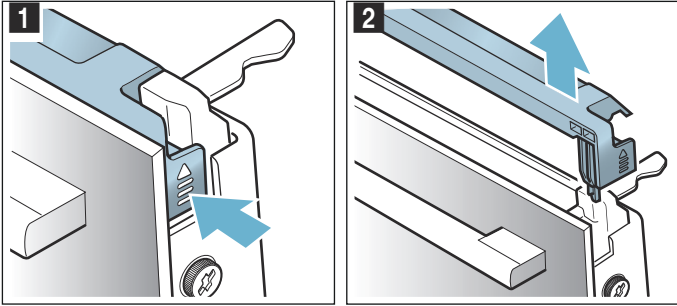
5. Затворете вратата на уреда.

## Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

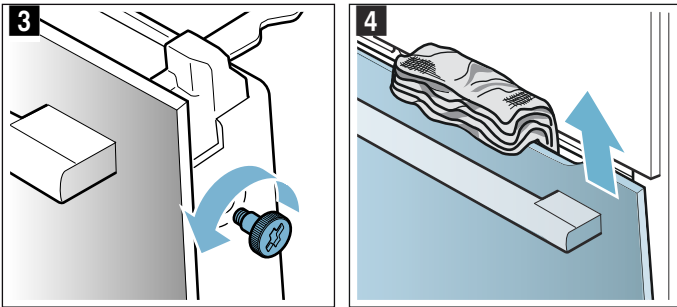
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

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

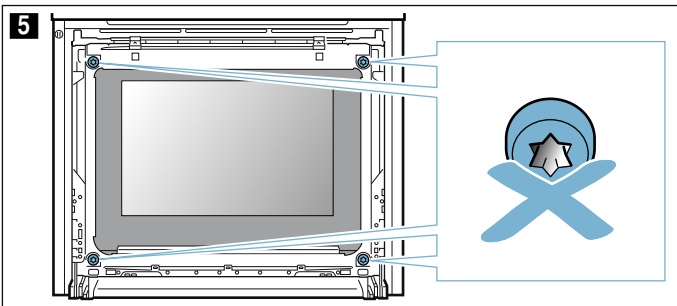


Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

### **⚠ Предупреждение – Опасност от 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.

Четири черни винта върху рамката да не се развиват (фиг. 5).



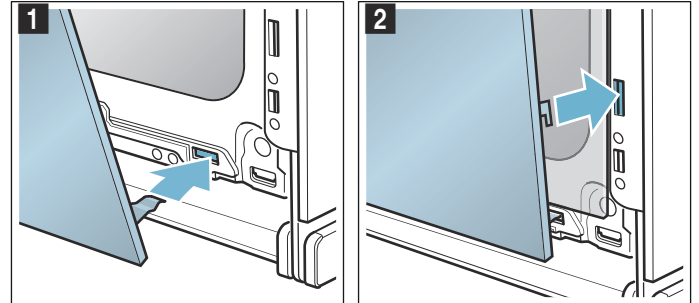
### **⚠ Предупреждение Опасност от нараняване!**

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

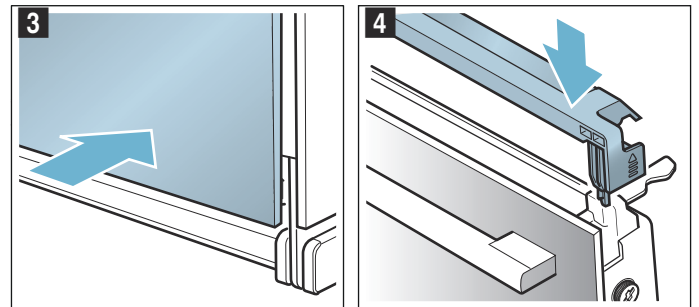
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

### Вграждане на уреда

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



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



7. Затворете вратата на уреда.

### **Внимание!**

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.




## Повреда – какво да направим?

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

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

### Таблица с повредите

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

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

### Максималното време на работа е превишено

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

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

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

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

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

употреба в частта с таблиците. Там ще откриете много съвети и указания. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 25

### 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.

### 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.



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

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

| E-ном. | FD-ном. |
|--------|---------|
|--------|---------|

Служба обслужване на клиенти 

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

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

## ЯСТИЯ

С режим на работа "Ястия" можете да приготвяте различни ястия. Уредът избира сам вместо Вас повечето настройки.

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 вида на готварския съд. За оптимален резултат от готвенето използвайте само храни и месо без забележки и с температура от хладилник.
- Уредът избира оптималните за Вас режим на загряване и настройка за време и температура. Накрая ще бъдете подканени да посочите теглото. 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 подготвяне ще откриете в края на ръководството за употреба.

### Микровълнов режим

Уредът Ви предлага програми за микровълнов режим, с които можете лесно и бързо да приготвяте ястията си. 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 17

### Избор на ястие

В долната таблица ще откриете подходящите стойности за настройка за изброените ястия.

| Ястия                    |
|--------------------------|
| Пица с тънък блат, 1 бр. |
| Лазаня                   |
| Пиле, непълнено          |
| Пилешки разфасовки       |
| Говеждо задуш. на фурна  |
| Руло от прясна кайма     |
| Гулаш                    |
| Телешки рула             |
| Задушаване филе от риба  |



| Ястия                         |
|-------------------------------|
| Зеленчуци, свежи              |
| Зеленчуци замразени           |
| Печ. картофи на фурна, цели   |
| Варени картофи (без обелките) |
| Дългозърнест ориз             |
| Размр. части птици            |
| Размраз. на месо              |
| Размр. на рибно филе          |

## Настройване на ястие

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

1. Натиснете бутона **тепи**.
2. С въртящия се превключвател изберете "Ястия".
3. Натиснете стрелката >. Първото ястие се появява с предлагано тегло.
4. С въртящия се превключвател изберете желаното ястие.
5. Натиснете стрелката >.
6. С въртящия се превключвател настройте теглото.
7. Натиснете стрелката >.
 

**Указание:** Ще получите информация за височината на вкарване, съда и др.
8. Стартирайте с бутона **start/stop**.

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

## Настройката е прекратена

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

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

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

## Прекъсване на настройката

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

## Изместване на времето на край

При някои ястия можете да изместите времето на край. Как можете да изместите времето на край, можете да видите във времевите функции. → "Времеви функции" на страница 15

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.

## Силиконови форми

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

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

## Сладкиши и дребни сладки

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

## 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 17

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.

## Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

### 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.

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.

## Хартия за печене

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

## Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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

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

Ако искате да 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.

Използван вид на нагриването:

-  4D горещ въздух

| Ястие  | Принадлежности/Съдове                  | Ниво на вкарване | Вид на-гряване   | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин. |
|--|--|------------------|--|------------------|---------------------------------|------------------------|
| <b>Сладкиши във форма</b>                          |  |                  |  |                  |                                 |                        |
| Кекс, обикновен                                    | Венцевидна/Правоъгълна форма за печене | 1                |  | 140-160          | -                               | 55-70                  |
| Кекс, обикновен                                    | Венцевидна/Правоъгълна форма за печене | 1                |  | 160-180          | 90                              | 30-40                  |
| Плодов сладкиш от кексово тесто, фин               | Форма за кекс                          | 1                |  | 150-170          | -                               | 45-60                  |
| Плодов сладкиш от кексово тесто, фин               | Форма за кекс                          | 1                |  | 170-190          | 90                              | 35-45                  |
| Блат за торта от кексово тесто                     | Форма за блат за торта                 | 1                |  | 140-160          | -                               | 20-40                  |
| Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто | Форма с подвижен борд Ø 26 cm          | 1                |  | 160-170          | -                               | 65-85                  |
| Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто | Форма с подвижен борд Ø 26 cm          | 1                |  | 160-180          | 90                              | 45-55                  |

\* предварително загряване

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

| Ястие   | Принадлежности/Съдове             | Ниво на вкарване | Вид на-<br>гряване | Температу-<br>ра в °С | Микровълно-<br>ва мощност<br>във ватове | Продъл-<br>жител-<br>ност в<br>мин. |
|---|-----------------------------------|------------------|--------------------|-----------------------|---|-------------------------------------|
| Швейцарска плодова пита   | Тава за пица                      | 1                | ☉                  | 180-200               | -                                       | 50-60                               |
| Тарта   | Форма за тарта, черна ламарина    | 1                | ☉                  | 190-200               | -                                       | 25-40                               |
| Кекс във висока форма с мая   | Форма за кекс                     | 1                | ☉                  | 150-160               | -                                       | 65-75                               |
| Сладкиш с мая във форма с подви-<br>жен борд                                  | Форма с подвижен борд Ø 28 cm     | 1                | ☉                  | 150-160               | -                                       | 25-35                               |
| Пандишпанен блат, 2 яйца  | Форма за блат за торта            | 1                | ☉                  | 160-170*              | -                                       | 20-30                               |
| Пандишпанена торта, 3 яйца  | Форма с подвижен борд Ø 26 cm     | 1                | ☉                  | 160-170*              | -                                       | 30-45                               |
| Пандишпанена торта, 6 яйца  | Форма с подвижен борд Ø 28 cm     | 1                | ☉                  | 150-170*              | -                                       | 30-50                               |
| <b>Сладкиши в тава</b>  |                                   |                  |                    |                       |   |                                     |
| Кекс с пълнка   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 150-170               | -                                       | 20-40                               |
| Кекс, 2 нива  | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 150-170               | -                                       | 35-50                               |
| Сладкиш от пясъчно тесто със суха<br>пълнка                                   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 160-180               | -                                       | 30-45                               |
| Сладкиш от пясъчно тесто със суха<br>пълнка, 2 нива                           | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 150-170               | -                                       | 40-55                               |
| Сладкиш от пясъчно тесто със сочна<br>пълнка                                  | Универсална тава                  | 1                | ☉                  | 150-170               | -                                       | 65-85                               |
| Швейцарска плодова пита   | Универсална тава                  | 1                | ☉                  | 180-200               | -                                       | 45-55                               |
| Сладкиш с мая със суха пълнка   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 150-170               | -                                       | 20-35                               |
| Сладкиш с мая със суха пълнка, 2<br>нива                                      | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 160-170               | -                                       | 25-35                               |
| Сладкиш с мая със сочна пълнка  | Универсална тава                  | 1                | ☉                  | 160-180               | -                                       | 50-60                               |
| Сладкиш с мая със сочна пълнка, 2<br>нива                                     | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 150-160               | -                                       | 45-60                               |
| Козуначена плитка, козуначен венец  | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 150-160               | -                                       | 35-45                               |
| Щолен с 500 g брашно  | Универсална тава                  | 1                | ☉                  | 150-160               | -                                       | 50-60                               |
| Щрудел, сладък  | Универсална тава                  | 1                | ☉                  | 170-180               | -                                       | 40-60                               |
| Щрудел, замразен  | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 190-210               | -                                       | 30-45                               |
| Щрудел, замразен  | Универсална тава                  | 1                | ☉                  | 200-220               | 90                                      | 20-25                               |
| <b>Дребни сладки</b>  |                                   |                  |                    |                       |   |                                     |
| Мини сладкиши   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 150**                 | -                                       | 20-30                               |
| Мини сладкиши, 2 нива   | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 140**                 | -                                       | 30-40                               |
| Мъфини  | Тава за мъфини                    | 2                | ☉                  | 160-180*              | -                                       | 15-25                               |
| Мъфини, 2 нива  | Тава за мъфини                    | 3+1              | ☉                  | 150-170*              | -                                       | 20-30                               |
| Дребни сладки с мая   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 150-160               | -                                       | 30-40                               |
| Печива от многолистно тесто   | Тава за печене                    | 2                | ☉                  | 170-190*              | -                                       | 20-45                               |
| Печива от многолистно тесто, 2 нива   | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 170-190*              | -                                       | 20-45                               |
| Печива от парено тесто  | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 190-210               | -                                       | 30-40                               |
| Печива от многолистно тесто с мая   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 160-180               | -                                       | 20-30                               |
| <b>Сладки</b>   |                                   |                  |                    |                       |   |                                     |
| Шприцовани сладки   | Тава за печене                    | 1                | ☉                  | 140-150**             | -                                       | 25-35                               |
| Сладки  | Тава за печене                    | 2                | ☉                  | 140-160               | -                                       | 15-30                               |
| Сладки, 2 нива  | Универсална тава + тава за печене | 3+1              | ☉                  | 130-150               | -                                       | 20-35                               |
| * 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 | Продължителност в мин. |
|-----------------|-----------------------------------|------------------|----------------|------------------|---------------------------------|------------------------|
| Целувки         | Тава за печене                    | 2                |                | 80-90*           | -                               | 120-150                |
| Целувки, 2 нива | Универсална тава + тава за печене | 3+1              |                | 80-90*           | -                               | 120-180                |
| Макрони         | Тава за печене                    | 2                |                | 90-110           | -                               | 20-40                  |
| Макрони, 2 нива | Универсална тава + тава за печене | 3+1              |                | 90-110           | -                               | 20-40                  |

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

### Съвети за сладкиши и дребни сладки

|  |   |
|--|---|
| Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.                                    | Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.  |
| Сладкишът хлътва.  | Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.  |
| Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.                               | Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.   |
| Плодовият сок прелива.   | Следващият път използвайте универсална тава.  |
| Дребните сладки залепват една към друга при печене.                                      | Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафеняят равномерно наоколо.  |
| Сладкишът е твърде сух.  | Настройте температурата с 10 °C по-високо и скъсете времето на готвене.   |
| Сладкишът като цяло е твърде светъл.   | Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.   |
| Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.                                 | Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-високо.   |
| Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.                                 | Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.  |
| Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад.                  | Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.   |
| Сладкишът като цяло е твърде тъмен.  | Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.   |
| Печивото е покафеняло неравномерно.  | Изберете малко по-ниска температура.<br>Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.<br>Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата.<br>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 разделете отгоре плънката.   |
| Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.  | Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете рѣба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.   |

## Хляб и хлебчета

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

#### 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.

#### Хартия за печене

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

### Дълб. замр. прод.

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

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

### Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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

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

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





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


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

### Внимание!






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

Използвани видове нагриване:

-  4D горещ въздух
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  Грил, малка повърхност

| Ястие           | Принадлежности                                   | Ниво на вкарване | Вид нагриване   | Температура в °C/Степен на грила | Продължителност в мин. |
|-----------------|--|------------------|---|----------------------------------|------------------------|
| <b>Хляб</b>     |  |                  |   |                                  |                        |
| Бял хляб, 750 г | Универсална тава или правоъгълна форма за печене | 1                |  | 210-220*<br>180-190              | 10-15<br>25-35         |

\* предварително загреване

| Ястие  | Принадлежности                                   | Ниво на вкарване | Вид на-грвяване   | Температура в °C/Степен на гри-ла | Продължителност в мин. |
|--|--|------------------|---|-----------------------------------|------------------------|
| Смесен хляб, 1,5 кг                                    | Универсална тава или правоъгълна форма за печене | 1                |    | 210-220*                          | 10-15                  |
|  |  |                  |   | 180-190                           | 40-50                  |
| Пълнозърнест хляб, 1 кг                                | Универсална тава                                 | 1                |    | 210-220*                          | 10-15                  |
|  |  |                  |   | 180-190                           | 40-50                  |
| Плосък хляб  | Универсална тава                                 | 1                |    | 220-240                           | 20-30                  |
| <b>Хлебчета</b>  |  |                  |   |                                   |                        |
| Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени | Универсална тава                                 | 2                |    | 200-220                           | 10-20                  |
| Хлебчета, сладки, пресни                               | Тава за печене                                   | 1                |    | 160-170*                          | 15-25                  |
| Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива                       | Универсална тава + тава за печене                | 3+1              |    | 150-160*                          | 20-30                  |
| Хлебчета, пресни                                       | Тава за печене                                   | 1                |    | 170-190                           | 25-35                  |
| Багети, предварително изпечени, охладени               | Универсална тава                                 | 2                |    | 200-220                           | 10-20                  |
| <b>Хлебчета, замразени</b>                             |  |                  |   |                                   |                        |
| Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени | Универсална тава                                 | 2                |    | 200-220                           | 15-25                  |
| Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене | Тава за печене                                   | 1                |    | 200-220                           | 15-25                  |
| Кроасани, късове за печене                             | Тава за печене                                   | 1                |    | 150-170*                          | 20-35                  |
| <b>Хляб за препичане</b>                               |  |                  |   |                                   |                        |
| Препичане на хляб, 4 брояг                             | Скара  | 2                |  | 3                                 | 5-15                   |
| Препичане на хляб, 12 брояг                            | Скара  | 2                |  | 250                               | 5-15                   |
| Запичане до зачервяване на хляб                        | Скара  | 3                |  | 3                                 | 3-6                    |
| * предварително загряване                              |  |                  |   |                                   |                        |

## 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.

## Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

### 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 пхат внимателно докрай със скосяването към вратата на уреда.

При пица с много плънка използвайте универсалната тава.

**Форми за печене**

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

**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 нагривате предварително, зададените времена на печене се съксяват с няколко минути.


















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

Ако искате да 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.

Използван вид на нагриването:

■  4D горещ въздух

| Ястие                        | Принадлежности                    | Ниво на вкарване | Вид на нагриване  | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин. |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------|---|------------------|---------------------------------|------------------------|
| <b>Пица</b>                  |                                   |                  |   |                  |                                 |                        |
| Пица, прясна                 | Тава за печене                    | 1                |  | 220-230          | -                               | 25-30                  |
| Пица, прясна, 2 нива         | Универсална тава + тава за печене | 3+1              |  | 180-200          | -                               | 35-45                  |
| Пица, прясна, тънък блат     | Тава за пица                      | 1                |  | 230-240          | -                               | 20-30                  |
| Пица, охладена               | Скара                             | 1                |  | 210-230          | -                               | 10-20                  |
| <b>Пица, замразена</b>       |                                   |                  |   |                  |                                 |                        |
| Пица, тънък блат, 1 бр.      | Скара                             | 1                |  | 210-230          | -                               | 15-25                  |
| Пица, тънък блат, 2 бр.      | Скара + тава за печене            | 3+1              |  | 200-220          | -                               | 15-25                  |
| Пица, дебел блат, 1 бр.      | Скара                             | 1                |  | 180-200          | -                               | 20-30                  |
| Пица, дебел блат, 2 бр.      | Универсална тава + скара          | 3+1              |  | 160-180          | -                               | 25-35                  |
| Багета-пица                  | Скара                             | 1                |  | 200-220          | -                               | 20-30                  |
| Багета-пица, 2 бр.           | Универсална тава                  | 1                |  | 180-200          | 90                              | 10-20                  |
| Мини пица                    | Скара                             | 1                |  | 210-230          | -                               | 10-20                  |
| <b>Пикантни пайове и киш</b> |                                   |                  |   |                  |                                 |                        |
| Пикантни пайове във форма    | Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm  | 1                |  | 170-190          | -                               | 50-60                  |
| Киш                          | Форма за тарта, черна ламарина    | 1                |  | 190-210          | -                               | 35-50                  |
| Тарт фламбе                  | Универсална тава                  | 1                |  | 190-210*         | -                               | 15-25                  |
| Пирог                        | Форма за запеканка                | 1                |  | 170-190          | -                               | 50-70                  |
| Емпанада                     | Универсална тава                  | 1                |  | 180-190          | -                               | 35-45                  |
| Бюрек                        | Универсална тава                  | 1                |  | 180-200          | -                               | 35-45                  |

\* предварително загряване

## 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 17

Извадете готовите ястия от опаковката. В подходящи за микровълнов режим съдове те се загреват 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 1
- Универсална тава: ниво 2

Суфлетата можете да приготвяте и във водна баня в универсалната тава. За целта вкарайте универсалната тава за печене на ниво 1.

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 съосъването към вратата на уреда.

#### Съдове

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

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на загреване 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
-  Конвективно печене на грил

| Ястие   | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид на-гряване   | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в min |
|---|-----------------------|------------------|--|------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Запеканка, пикантна, от готови продукти           | Форма за запеканка    | 1                |  | 170-190          | -                               | 40-55                 |
| Запеканка, пикантна, от готови продукти           | Форма за запеканка    | 1                |  | 140-160          | 360                             | 20-30                 |
| Запеканка, сладка                                 | Форма за запеканка    | 1                |  | 160-180          | -                               | 40-50                 |
| Запеканка, сладка                                 | Форма за запеканка    | 1                |  | 140-160          | 360                             | 25-35                 |
| Лазаня, прясна, 1 kg                              | Форма за запеканка    | 1                |  | 160-180          | -                               | 50-60                 |
| Лазаня, прясна, 1 kg                              | Форма за запеканка    | 1                |  | 180-200          | 360                             | 20-30                 |
| Лазаня, замразена, 400 g                          | Универсална тава      | 1                |  | 210-230          | -                               | 30-40                 |
| Огретен с картофи, сурови продукти, височина 4 cm | Форма за запеканка    | 1                |  | 170-180          | -                               | 55-65                 |
| Огретен с картофи, сурови продукти, височина 4 cm | Форма за запеканка    | 1                |  | 170-190          | 360                             | 20-25                 |
| Суфле   | Форма за запеканка    | 1                |  | 160-170*         | -                               | 40-50                 |

\* предварително загреване



## Птици

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

### Печено на скара

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

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 1/2 литра вода в универсалната тава. Така отгичащата 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 17

### 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 скосяването страна към вратата на уреда. Капещата мазнина се събира.

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

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

### Указание

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

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

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

### Съвети




- При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.
- Разрешете кожата при патешките гърди. Не обръщайте патешките гърди.























- Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.
- Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите

оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20 процента енергия.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.

| Ястие   | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид на-гряване  | Температура в °C/Степен на гри-ла | Микровълно-ва мощност във ватове | Продължителност в мин. |
|---|-----------------------|------------------|---|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| <b>Пиле</b>                                     |                       |                  |   |                                   |                                  |                        |
| Пиле, 1 kg                                      | Отворен съд           | 1                |    | 200-220                           | -                                | 60-70                  |
| Пиле, 1 kg                                      | Затворен съд          | 1                |    | 230-250                           | 360                              | 25-35                  |
| Филе от пилешки гърди, по 150 g (на грил)       | Скара                 | 2                |    | 3*                                | -                                | 15-20                  |
| Филе от пилешки гърди, 2 бр. по 150 g (на грил) | Отворен съд           | 1                |    | 190-210                           | 180                              | 25-30                  |
| Пилешки дреболии, по 250 g                      | Скара                 | 2                |    | 220-230                           | -                                | 30-35                  |
| Пилешки дреболии, 4 бр. по 250 g                | Отворен съд           | 1                |    | 190-210                           | 360                              | 20-30                  |
| Пилешки пръчици, нъгети, замразени              | Универсална тава      | 2                |    | 200-220                           | -                                | 15-25                  |
| Пилешки пръчици, нъгети, замразени, 250 g       | Универсална тава      | 1                |    | 190-210                           | 360                              | 15-20                  |
| Угоена кокошка, 1,5 kg                          | Отворен съд           | 1                |  | 200-220                           | -                                | 70-90                  |
| Угоена кокошка, 1,5 kg                          | Затворен съд          | 1                |  | 200-220                           | 360                              | 30                     |
|   |                       |                  |   |                                   | 180                              | 15-25                  |
| <b>Патица и гъска</b>                           |                       |                  |   |                                   |                                  |                        |
| Патица, 2 kg                                    | Отворен съд           | 1                |  | 180-200                           | -                                | 90-110                 |
| Патица, 2 kg                                    | Универсална тава      | 1                |  | 170-190                           | 180                              | 60-80                  |
| Патешки гърди, по 300 g                         | Скара                 | 2                |  | 230-250                           | -                                | 25-30                  |
| Гъска, 3 kg                                     | Отворен съд           | 1                |  | 160-170                           | -                                | 120-150                |
| Гъска, 3 kg                                     | Отворен съд           | 1                |  | 170-190                           | 180                              | 80-90                  |
| Гъши бутчета, по 350 g                          | Скара                 | 2                |  | 210-230                           | -                                | 40-50                  |
| Гъши бутчета, по 350 g                          | Универсална тава      | 1                |  | 170-190                           | 180                              | 30-40                  |
| <b>Пуйка</b>                                    |                       |                  |   |                                   |                                  |                        |
| Млада пуйка, 2,5 kg                             | Отворен съд           | 1                |  | 180-190                           | -                                | 70-90                  |
| Млада пуйка, 2,5 kg                             | Затворен съд          | 1                |  | 210-230                           | 360                              | 45-50                  |
| Пуешки гърди, без кост, 1 kg                    | Затворен съд          | 1                |  | 240-260                           | -                                | 80-100                 |
| Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg                | Отворен съд           | 1                |  | 180-200                           | -                                | 80-100                 |
| Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg                | Затворен съд          | 1                |  | 210-230                           | 360                              | 45-50                  |
| * 5 min предварително загряване                 |                       |                  |   |                                   |                                  |                        |

## 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 17

### 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 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 скошената 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.

### 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-голяма 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
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърх.
-  Микровълнов режим

| Ястие  | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид на нагряване  | Температура в °C/Степен на грила | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин |
|--|-----------------------|------------------|---|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Свинско месо</b>  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg                                      | Отворен съд           | 1                |  | 180-200                          | -                               | 120-130               |
| Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg                                      | Затворен съд          | 1                |  | 180-200                          | 180                             | 40-50                 |
| Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg  | Отворен съд           | 1                |  | 190-200                          | -                               | 130-140               |
| Печено свинско филе, 1,5 kg  | Отворен съд           | 1                |  | 220-230                          | -                               | 70-80                 |
| Печено свинско филе, 1,5 kg  | Затворен съд          | 1                |  | 230-240                          | 90                              | 50-60                 |
| Свинско филе, 400 g  | Скара                 | 2                |  | 220-230                          | -                               | 20-25                 |
| Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода) | Затворен съд          | 1                |  | 210-220                          | -                               | 60-80                 |
| Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg                                      | Отворен съд           | 1                |  | -                                | 360                             | 40-50                 |
| Свински пържоли, дебелина 2 cm   | Скара                 | 3                |  | 2                                | -                               | 16-20                 |
| Свински медальони, дебелина 3 cm (5 min предварително загреване)                 | Скара                 | 3                |  | 3*                               | -                               | 8-12                  |
| <b>Говеждо месо</b>  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg  | Отворен съд           | 1                |  | 210-220                          | -                               | 40-50                 |
| Говеждо задушено, 1,5 kg   | Затворен съд          | 1                |  | 200-220                          | -                               | 130-140               |
| Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg  | Отворен съд           | 1                |  | 220-230                          | -                               | 60-70                 |
| Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена  | Скара                 | 2                |  | 3                                | -                               | 15-20                 |
| * предварително загреване  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| ** без обръщане  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| *** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1                    |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| **** обърнете след 2/3 от общото време   |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |

| Ястие   | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид на-<br>гриване   | Температура в<br>°C/Степен на гри-<br>ла | Микровълно-<br>ва мощност<br>във ватове | Продъл-<br>жител-<br>ност в<br>мин |
|---|-----------------------|------------------|--|--|---|------------------------------------|
| Бургер, дебелина 3 – 4 cm****                                 | Скара                 | 2                |   | 3  | -                                       | 20-30                              |
| <b>Телешко месо</b>   |                       |                  |  |  |   |                                    |
| Телешко печено, 1,5 kg  | Отворен съд           | 1                |   | 160-170                                  | -                                       | 100-120                            |
| Телешко печено, 1,5 kg  | Затворен съд          | 1                |   | 200-210                                  | 90                                      | 70-80                              |
| Телешки джолан, 1,5 kg  | Отворен съд           | 1                |   | 200-220                                  | 180                                     | 30                                 |
|   |                       |                  |  |  | 90                                      | 30-40                              |
| <b>Агнешко месо</b>   |                       |                  |  |  |   |                                    |
| Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg                 | Отворен съд           | 1                |   | 170-190                                  | -                                       | 50-70                              |
| Агнешки гръб, с кост**  | Отворен съд           | 1                |   | 180-190                                  | -                                       | 40-50                              |
| Агнешки гръб, с кост**  | Отворен съд           | 1                |   | 190-210                                  | 90                                      | 30-40                              |
| Агнешки котлет***   | Скара                 | 2                |   | 3  | -                                       | 12-18                              |
| <b>Наденици</b>   |                       |                  |  |  |   |                                    |
| Наденици на грил  | Скара                 | 2                |   | 3  | -                                       | 10-20                              |
| <b>Ястия с месо</b>   |                       |                  |  |  |   |                                    |
| Руло от кайма, 1 kg   | Отворен съд           | 1                |   | 170-180                                  | -                                       | 70-80                              |
| Руло от кайма, 1 kg + 50 ml вода                              | Отворен съд           | 1                |  | 170-190                                  | 360                                     | 30-40                              |
| * предварително загряване                                     |                       |                  |  |  |   |                                    |
| ** без обръщане   |                       |                  |  |  |   |                                    |
| *** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1 |                       |                  |  |  |   |                                    |
| **** обърнете след 2/3 от общото време                        |                       |                  |  |  |   |                                    |

### Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

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

## Риба

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

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

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

### Печене на фурна и грил върху скарата

Поставете 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 17

Собственият вкус се запазва и вие можете да подходите 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 загряват по-бързо и по-равномерно.

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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



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



Обръщайте рибата, която не е в положение на плуване, след ок. ½ до ⅔ 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
-  Конвективно печене на грил

-  Грил, голяма повърх.
-  Микровълнов режим

| Ястие  | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид на нагряване  | Температура в °C/Степен на грила | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в min |
|--|-----------------------|------------------|---|----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Риба</b>  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Риба, печена на грил, цяла 300 g, напр. пъстърва             | Отворен съд           | 1                |    | 170-190                          | -                               | 20-30                 |
| Риба, печена на грил, цяла 300 g, напр. пъстърва             | Скара                 | 2                |    | 230-250                          | 90                              | 15-20                 |
| Риба, задушена на пара, цяла 300 g, напр. пъстърва           | Затворен съд          | 1                |    | -                                | 600                             | 3                     |
|  |                       |                  |   |                                  | 360                             | 2-7                   |
| Риба, печена на грил, цяла 1,5 kg, напр. сьомга              | Отворен съд           | 1                |    | 170-190                          | -                               | 30-40                 |
| Риба, задушена на пара, цяла 1,5 kg, напр. сьомга            | Затворен съд          | 1                |    | -                                | 600                             | 10                    |
|  |                       |                  |   |                                  | 360                             | 10-15                 |
| <b>Филета от риба</b>  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Филе от риба, натюр, печено на грил                          | Скара                 | 2                |    | 1*                               | -                               | 15-25                 |
| Филе от риба, натюр, задушено на пара, 400 g                 | Затворен съд          | 1                |    | -                                | 600                             | 4                     |
|  |                       |                  |   |                                  | 360                             | 5-15                  |
| <b>Котлети от риба</b>                                       |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Котлет от риба, дебелина 3 cm**                              | Скара                 | 2                |  | 3                                | -                               | 18-22                 |
| <b>Риба, замразена</b>                                       |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Риба, цяла 300 g, напр. пъстърва                             | Затворен съд          | 1                |  | -                                | 600                             | 5                     |
|  |                       |                  |   |                                  | 360                             | 7-12                  |
| Филе от риба, натюр  | Затворен съд          | 1                |  | 210-230                          | -                               | 30-45                 |
| Филе от риба, натюр, 400 g                                   | Затворен съд          | 1                |  | -                                | 600                             | 10-15                 |
| Филе от риба, препечено                                      | Скара                 | 2                |  | 220-240                          | -                               | 35-45                 |
| Филе от риба, препечено, 400 g                               | Отворен съд           | 1                |  | 200-220                          | 360                             | 15-20                 |
| Рибени пръчици***  | Тава за печене        | 1                |  | 220-240                          | -                               | 15-25                 |
| <b>Ястия с риба</b>  |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| Терин от риба, 1000 g  | Форма за терин        | 1                |  | -                                | 360                             | 20-25                 |
| * предварително загряване                                    |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| ** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1 |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |
| *** обръщайте периодично                                     |                       |                  |   |                                  |                                 |                       |

## Зеленчуци и плънки

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

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

### 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 загреване 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 загреване 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 нагриване:

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

| Ястие   | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид нагриване   | Температура в °C/ Степен на грила | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин |
|---|-----------------------|------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Зеленчуци, пресни</b>                              |                       |                  |   |                                   |                                 |                       |
| Зеленчуци, пресни, 250 g*                             | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 8-12                  |
| Зеленчуци, пресни, 500 g*                             | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 12-17                 |
| <b>Зеленчуци, замразени</b>                           |                       |                  |   |                                   |                                 |                       |
| Спанак, 450 g*  | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 13-18                 |
| Смесени зеленчуци, 250 g + 25 ml вода*                | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 10-14                 |
| Смесени зеленчуци, 500 g + 25 ml вода*                | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 15-20                 |
| <b>Ястия от зеленчуци</b>                             |                       |                  |   |                                   |                                 |                       |
| Зеленчуци на грил                                     | Универсална тава      | 3                |  | 3                                 | -                               | 10-15                 |
| <b>Картофи</b>  |                       |                  |   |                                   |                                 |                       |
| Печени картофи, разполовени                           | Универсална тава      | 1                |  | 160-180                           | -                               | 45-60                 |
| Печени картофи, разполовени, 1 kg                     | Универсална тава      | 2                |  | 200-220                           | 360                             | 15-20                 |
| Варени картофи (с обелките), цели, 250 g*             | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 10-13                 |
| Варени картофи (без обелките), на четвъртинки, 500 g* | Затворен съд          | 1                |  | -                                 | 600                             | 12-15                 |
| <b>Картофени продукти, замразени</b>                  |                       |                  |   |                                   |                                 |                       |
| Картофени ръсти                                       | Универсална тава      | 2                |  | 180-200                           | -                               | 20-30                 |
| Картофени джобчета, пълнени                           | Универсална тава      | 2                |  | 200-220                           | -                               | 18-28                 |

\* от време на време разбърквайте един до два пъти



| Ястие  | Принадлежности/Съдове             | Ниво на вкарване | Вид на-гряване | Температура в °С/ Степен на гри-ла | Микровълно-ва мощност във ватове | Продъл-жител-ност в мин |
|--|-----------------------------------|------------------|----------------|------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Крокети (обръщайте от време на време)        | Тава за печене                    | 1                |                | 210-230                            | -                                | 15-25                   |
| Помфри (обръщайте от време на време)         | Тава за печене                    | 1                |                | 200-210                            | -                                | 20-30                   |
| Помфри, 500 g                                | Универсална тава                  | 2                |                | 250-270                            | 180                              | 15-20                   |
| Помфри, 2 нива (обръщайте от време на време) | Универсална тава + тава за печене | 3+1              |                | 200-220                            | -                                | 30-40                   |
| <b>Ориз</b>                                  |                                   |                  |                |                                    |                                  |                         |
| Дългозърнест ориз, 250 g + 500 ml вода       | Затворен съд                      | 1                |                | -                                  | 600                              | 7-9                     |
|  |                                   |                  |                |                                    | 180                              | 13-16                   |
| Пълнозърнест ориз, 250 g + 650 ml вода       | Затворен съд                      | 1                |                | -                                  | 600                              | 11-13                   |
|  |                                   |                  |                |                                    | 180                              | 25-30                   |
| Ризото, 250 g + 900 ml вода                  | Затворен съд                      | 1                |                | -                                  | 600                              | 12-14                   |
|  |                                   |                  |                |                                    | 180                              | 22-27                   |
| <b>Зърнени храни</b>                         |                                   |                  |                |                                    |                                  |                         |
| Кускус, 250 g + 500 ml вода                  | Затворен съд                      | 1                |                | -                                  | 600                              | 6-8                     |
| Просо цели зърна, 250 g + 600 ml вода        | Затворен съд                      | 1                |                | -                                  | 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                      | 1                |                | -                                  | 600                              | 11-13                   |
|  |                                   |                  |                |                                    | 180                              | 15-20                   |
| <b>Яйце</b>                                  |                                   |                  |                |                                    |                                  |                         |
| Омлет на пара от 2 яйца за застрояка на супи | Затворен съд                      | 1                |                | -                                  | 360                              | 6-8                     |

\* от време на време разбърквайте един до два пъти

## 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 17

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 °С и се охлажда до 40 °С. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °С.
- Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник).
- Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио.
- Порцелановите чаши или бурканите се поставят на пода на камерата и се извършат настройки според посоченото в таблицата.

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. Премерете 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

Премерете 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:

-  4D горещ въздух
-  Микровълнов режим

| Ястие   | Съдове / принадлежности | Височина на вкарване | Вид на нагряването   | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин. |
|---|-------------------------|----------------------|--|------------------|---------------------------------|------------------------|
| Пудинг от прах за пудинг*                         | Съдът е затворен        | 1                    |  | -                | 600                             | 5-8                    |
| Кисело мляко                                      | Порционни форми         | Под на камерата      |  | 40-45            | -                               | 8-9h                   |
| Мляко с ориз, 125 г + 500 мл мляко*               | Съдът е затворен        | 1                    |  | -                | 600                             | 10                     |
|   |                         |                      |  |                  | 180                             | 20-25                  |
| Плодов компот, 500 г                              | Съдът е затворен        | 1                    |  | -                | 600                             | 9-12                   |
| Пуканки за микровълнова фурна, 1 кесия по 100 г** | Съдът е отворен         | 1                    |  | -                | 600                             | 4-6                    |

\* от време на време разбъркайте един до два пъти

\*\* затворената кесия да се постави върху съда

### Есо вид нагряване

Горещ въздух Есо е интелигентен вид 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.

Използван вид на нагряването:

-  Загряване горещ въздух есо

| Ястие   | Съдове / принадлежности        | Ниво на вкарване | Вид на нагряването  | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|---|--------------------------------|------------------|---|------------------|------------------------|
| <b>Сладкиши във форма</b>                     |                                |                  |   |                  |                        |
| Обикновен кекс във форма                      | Венцевидна/правоъгълна форма   | 1                |    | 140-160          | 60-80                  |
| Блат за торта от ронливо тесто                | Форма за блат за торта         | 1                |    | 140-160          | 20-40                  |
| Бисквитен блат, 2 яйца                        | Форма за блат за торта         | 1                |    | 150-170          | 20-30                  |
| Бисквитена торта, 3 яйца                      | Форма с подвижен пръстен Ø26см | 1                |    | 160-170          | 25-35                  |
| Бисквитена торта, 6 яйца                      | Форма с подвижен пръстен Ø28см | 1                |    | 150-160          | 50-60                  |
| <b>Сладкиш на тава</b>                        |                                |                  |   |                  |                        |
| Бъркан сладкиш със суха плънка                | Тава за печене                 | 1                |    | 160-180          | 20-40                  |
| Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка | Тава за печене                 | 1                |    | 170-180          | 25-35                  |
| <b>Дребни сладки</b>                          |                                |                  |   |                  |                        |
| Мъфини  | Тава за мъфини                 | 2                |    | 160-180          | 15-30                  |
| Малки сладки                                  | Тава за печене                 | 1                |    | 150-160          | 25-35                  |
| Печива от многол. тесто                       | Тава за печене                 | 2                |    | 170-190          | 25-50                  |
| Печива от парено тесто                        | Тава за печене                 | 1                |    | 200-220          | 35-45                  |
| Сладки  | Тава за печене                 | 2                |   | 140-160          | 15-30                  |
| Шприцовани сладки                             | Тава за печене                 | 2                |  | 140-150          | 25-40                  |

## Акриламид в хранителните продукти

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

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

## Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

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

## Сушене

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

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

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

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

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

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 2
- 2 скари: ниво 3+1

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

по-ароматни остават продуктите. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

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

Използван вид на нагряването:

- ☼ 4D горещ въздух

| Ястие   | Допълнителни принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C | Времетраене в часове |
|---|-----------------------------|------------------|--------------------|------------------|----------------------|
| Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г) | Скара                       | 2                | ☼                  | 80               | 4-7                  |
| Плодове с костилка (сливи)  | Скара                       | 2                | ☼                  | 80               | 8-10                 |
| Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани                   | Скара                       | 2                | ☼                  | 80               | 4-7                  |
| Гъби на кръгчета  | Скара                       | 2                | ☼                  | 60               | 6-8                  |
| Билки, чистени  | 1-2 скари                   | -                | ☼                  | 60               | 2-6                  |

### Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

#### ⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

#### Буркани

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

При завирането използвайте само буркани с еднаква големина и с еднакви продукти. В камерата можете да завирате едновременно съдържанията на шест буркана с 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 на нагряването  | Температура в °C | Продължителност в мин.           |
|---|------------------------------------|------------------|---|------------------|----------------------------------|
| <b>Консервиране</b>                     |                                    |                  |   |                  |                                  |
| 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. череша, 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       |

## Размразяване

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

Разопакувайте 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 17

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 блокове.





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.

Оставяйте 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 нагряване  | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин |
|-----------------------|-----------------------|------------------|---|------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Хляб, хлебчета</b> |                       |                  |   |                  |                                 |                       |
| Хляб, 500 g           | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 3                     |
|                       |                       |                  |   | -                | 90                              | 10-15                 |
| Хлебчета              | Скара                 | 1                |  | 140-160          | 90                              | 2-4                   |
| <b>Сладкиши</b>       |                       |                  |   |                  |                                 |                       |
| Сладкиш, сочен, 500 g | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 2                     |
|                       |                       |                  |   | -                | 90                              | 10-15                 |
| Сладкиш, сух, 750 g   | Отворен съд           | 1                |  | -                | 90                              | 10-15                 |

\* 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 |
|--|-----------------------|------------------|--|------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Месо и птици</b>  |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Пиле, цяло, 1,2 kg*  | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 10                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 10-15                 |
| Части от птица, 250 g*   | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 10                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 10-15                 |
| Патица, 2 kg*  | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 10                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 40-50                 |
| Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 800 g*          | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 15                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 10-15                 |
| Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 1 kg*           | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 15                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 20-30                 |
| Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 1,5 kg*         | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 15                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 25-35                 |
| Месо, на парчета или шайби, напр. за гулаш (сурово месо), 500 g* | Отворен съд           | 1                |    | -                | 180                             | 8                     |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 5-10                  |
| Кайма, смесена, 200 g*   | Отворен съд           | 1                |    | -                | 90                              | 8-15                  |
|  |                       |                  |  | -                | 180                             | 5                     |
| Кайма, смесена, 500 g*   | Отворен съд           | 1                |    | -                | 90                              | 10-15                 |
|  |                       |                  |  | -                | 180                             | 10                    |
| Кайма, смесена, 1000 g*  | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 10                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 20-30                 |
| <b>Риба</b>  |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Риба, цяла, 300 g*   | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 3                     |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 10-15                 |
| Филе от риба, 400 g*   | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 5                     |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 10-15                 |
| <b>Плодове, зеленчуци</b>  |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Меки плодове, 300 g  | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 5-10                  |
|  |                       |                  |  | -                | 180                             | 10                    |
| Зеленчуци, 600 g   | Отворен съд           | 1                |  | -                | 180                             | 10                    |
|  |                       |                  |  | -                | 90                              | 8-13                  |
| <b>Други</b>   |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Разтопяване на масло, 125 g                                      | Отворен съд           | 1                |  | -                | 90                              | 7-9                   |

\* обърнете след 1/2 от времето

## Загряване 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.

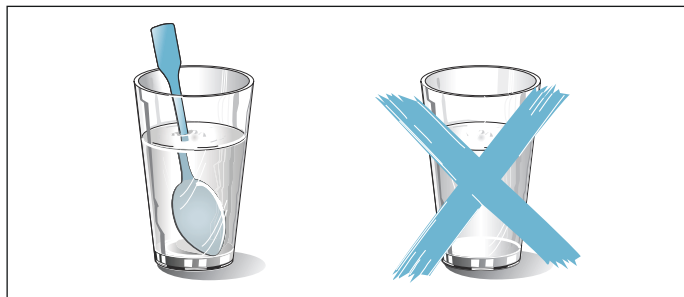
Ако загревате бебешка храна, поставяйте бутилката без биберон или капак върху скарата. След загряването разклатете или разбъркайте добре и непременно проверете температурата.

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 нагряване 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.

**Препоръчителни стойности за настройките**

В таблицата ще откриете стойностите за настройка за различни напитки и ястия за загреването им в микровълнова фурна. 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 от таблиците важат за вкарването на ястие 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.

Използван вид на нагряването:

-  Микровълнов режим

| Ястие   | Съдове       | Ниво на вкарване | Вид на-гряване  | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в мин. |
|---|--------------|------------------|---|------------------|---------------------------------|------------------------|
| <b>Затопляне на напитки</b>   |              |                  |   |                  |                                 |                        |
| 200 мл (разбъркайте добре)  | Отворен съд  | 1                |  | -                | max                             | 1-3                    |
| 400 мл (разбъркайте добре)  | Отворен съд  | 1                |  | -                | max                             | 2-6                    |
| <b>Загреване на бебешка храна</b>                                   |              |                  |   |                  |                                 |                        |
| Бутилка за мляко, 150 мл (разбъркайте добре)                        | Отворен съд  | 1                |  | -                | 360                             | 1-3                    |
| <b>Зеленчуци, охладени</b>  |              |                  |   |                  |                                 |                        |
| 250 г   | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 3-8                    |
| <b>Зеленчуци, замразени</b>   |              |                  |   |                  |                                 |                        |
| свободни, 250 г   | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 8-12                   |
| Спанак със сметана, блоково замразен, 450 г                         | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 11-16                  |
| <b>Ястия, охладени</b>  |              |                  |   |                  |                                 |                        |
| Ястие в чиния, 1 порция   | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 4-8                    |
| Супа, яхния, 400 мл   | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 5-7                    |
| Гарнитурни, напр. макарони, картофени кюфтета, картофи, ориз        | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 5-10                   |
| Запеканки, 400 г, напр. лазаня, огретен с картофи                   | Отворен съд  | 1                |  | -                | 600                             | 5-10                   |
| <b>Ястия, замразени</b>   |              |                  |   |                  |                                 |                        |
| Ястие в чиния, 1 порция   | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 11-15                  |
| Супа, яхния, 200 мл (разбъркайте добре)                             | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 4-6                    |
| Гарнитурни, 500 г, напр. макарони, картофени кюфтета, картофи, ориз | Затворен съд | 1                |  | -                | 600                             | 7-10                   |
| Запеканки, 400 г, напр. лазаня, огретен с картофи                   | Отворен съд  | 1                |  | 180-200          | 180                             | 20-25                  |

## Запазване на топло

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

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

## Тестови ястия

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

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

## Покрит ябълков сладкиш

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


## 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.

Използван вид на нагряването:


-  4D горещ въздух



| Ястие  | Принадлежности/Съдове              | Ниво на вкарване | Вид на-гряване  | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|--|------------------------------------|------------------|---|------------------|------------------------|
| <b>Печене</b>  |                                    |                  |   |                  |                        |
| Шприцовани сладки  | Тава за печене                     | 1                |   | 140-150*         | 25-35                  |
| Мини сладкиши  | Тава за печене                     | 1                |  | 150*             | 20-30                  |
| Мини сладкиши, 2 нива  | Универсална тава + тава за печене  | 3+1              |  | 140*             | 30-40                  |
| Пандишпанено тесто с вода  | Форма с подвижен борд Ø 26 cm      | 1                |  | 160-170**        | 30-45                  |
| Покрит ябълков сладкиш   | 2x форми от черна ламарина Ø 20 cm | 1                |  | 160-170          | 70-80                  |
| * 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 на на-гряването   | Степен на грил | Продължителност в мин. |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------|---|----------------|------------------------|
| <b>Печене на грил</b>               |                             |                  |   |                |                        |
| Запичане на филийки                 | Скара                       | 3                |  | 3              | 3-6                    |
| Бургер с телешко, 12 броя*          | Скара                       | 2                |  | 3              | 20-30                  |
| * 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 17

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 нагряване  | Температура в °C | Микровълнова мощност във ватове | Продължителност в min |
|---|-----------------------|------------------|--|------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Размразяване с микровълнов режим</b>         |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Месо  | Отворен съд           | 1                |   | -                | 180<br>90                       | 5<br>10-15            |
| <b>Готвене с микровълнов режим</b>              |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Мляко с яйца                                    | Отворен съд           | 1                |   | -                | 360<br>180                      | 20<br>20-25           |
| Пандишпан                                       | Отворен съд           | 1                |   | -                | 600                             | 7-9                   |
| Руло от кайма                                   | Отворен съд           | 1                |   | -                | 600                             | 22-27                 |
| <b>Готвене в комбинация с микровълнов режим</b> |                       |                  |  |                  |                                 |                       |
| Огретен с картофи                               | Отворен съд           | 1                |   | 150-170          | 360                             | 25-30                 |
| Сладкиши  | Отворен съд           | 1                |   | 190-210          | 90                              | 18-23                 |
| Пиле*   | Отворен съд           | 1                |  | 180-200          | 360                             | 25-35                 |
| * обърнете след 2/3 от общото време             |                       |                  |  |                  |                                 |                       |





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

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

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001220997  
960630