



Фурна за вграждане

[bg] РЪКОВОДСТВО

C18FT48.1



Съдържание

	Използване по предназначение	4		Времеви функции	22
	Важни указания за безопасност	5	Показване и скриване на функциите за време	22	
	Обща информация	5	Настройка на таймера	22	
	Пара	6	Настройка на продължителността	22	
	Термометър за печене	6	Отложен старт - "Свършва в"	22	
			Проверка, промяна или изтриване на настройките	22	
	Причини за повредите	6		Защита от деца	23
	Обща информация	6	Автоматично предпазно устройство за деца	23	
	Пара	7	Еднократна защита от деца	23	
	Опазване на околната среда	7		Основни настройки	24
	Пестене на енергия	7	Промяна MyProfile	24	
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	8	Списък на основните настройки	24	
			Установяване на фаворити	24	
	Запознаване с уреда	9		Асистент за печене и пържене	25
	Обслужващ панел	9	Указания за настройките	25	
	Обслужващи елементи	9	Избор на ястие	25	
	Основно меню	10	Избиране и настройка на ястия	25	
	Меню Видове загряване	10			
	Функции на камерата	11		Програми	26
	Резервоар за вода	11	Указания за настройките	26	
	Допълнителни принадлежности	12	Избор на ястие	26	
	Доставени принадлежности	12	Настройка на програмата	27	
	Вкарване на допълнителни принадлежности	12		Термометър за печене	27
	Комбиниране на допълнителни принадлежности	13	Подходящи видове нагряване	27	
	Специални принадлежности	13	Пъхане на термометъра за печене в продукта	27	
	Преди да започнете работа за първи път	14	Температури на вътрешността за различни хранителни продукти	28	
	Преди първото въвеждане в експлоатация	14	Настройване и стартиране на работата на уреда	28	
	Първо пускане в експлоатация	14	Промяна или прекъсване на работата на уреда	29	
	Калибриране на уреда и почистване на камерата	14		Съботна настройка	29
	Почистване на принадлежностите	15	Стартиране на съботна функция	29	
	Обслужване на уреда	15	Прекъсване на съботната функция	29	
	Включване и изключване на уреда	15		Препарат за миене	30
	Настройване и стартиране на работата на уреда	15	Подходящи препарати за почистване	30	
	Промяна или прекъсване на работата на уреда	16	Повърхности в камерата	31	
	Бързо нагряване на уреда	16	Поддържане на уреда чист	31	
	Пара	17		Функция за почистване	32
	Шумове	17	EasyClean	32	
	FullSteam - готвене на пара	17	Почистване от котлен камък	32	
	VarioSteam - готвене с подпомагане с пара	17		Поставка	34
	Степен на готвене	18	Промяна на височината на вкарване за телескопичния водач	34	
	Вакуумно готвене	18	Откачване и закачване на поставките	34	
	Степен размразяване	19		Врата на уреда	35
	Регенериране	19	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	35	
	Пълнене на резервоара за вода	19			
	След всяка работа с пара	20			

	Повреда – какво да направим?	36
	Таблица с повредите	36
	Максималното време на работа е превишено	37
	Крушки в камерата	37
	Специализиран сервис	38
	Номер на изделието и дата на производство	38
	Изпробвано е в нашето готварско студио	38
	Силиконови форми	38
	Сладкиши и дребни сладки	38
	Хляб и хлебчета	42
	Пица, киш и пикантен сладкиш	44
	Пудинг и суфле	46
	Птици	47
	Месо	49
	Риба	52
	Зеленчуци, гарнитурни и яйца	54
	Десерт	57
	Готвене на меню	57
	Видове нагрявания Есо	58
	Акриламид в хранителните продукти	60
	Изпичане до омекване	60
	Изпичане	61
	Консервиране и извличане на сокове	62
	Дезинфекциране на бебешки шишета и хигиена	63
	Втасване на тесто със степен на готвене	63
	Вакуумно готвене	64
	Размразяване	67
	Регенериране	68
	Запазване на топло	69
	Тестови ястия	69

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и сервиси ще намерите в интернет: www.neff-international.com и онлайн-магазина: www.neff-eshop.com

Използване по предназначение

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

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

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

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

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

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 15 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 12

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.
- Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят. Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.
- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагриват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от магнетизиране!

В обслужващия панел или в обслужващите елементи се използват постоянни магнити. Те могат да повлияят на електронни импланти като напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Ако имате електронни импланти не надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел.

Пара

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване и от пожар!

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

Термометър за печене

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

➔ Причини за повредите

Обща информация

Внимание!

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

Пара

Внимание!

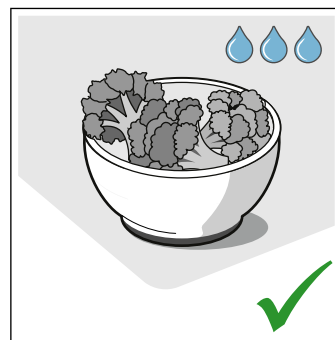
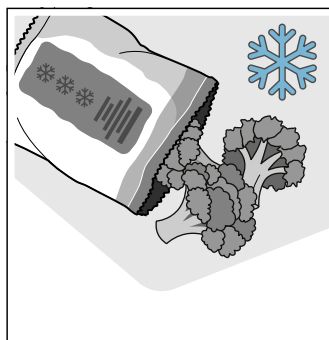
- Форми за печене: съдът трябва да е топло- и пароустойчив. Силиконовите форми за печене не са подходящи за комбинирана работа с пара.
- Съдове с петна от ръжда: Не използвайте съдове с петна от ръжда. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия в камерата.
- Оттичаща се влага: При готвенето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

Опазване на околната среда

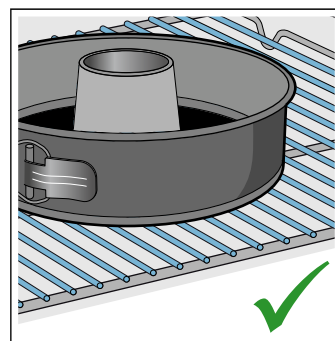
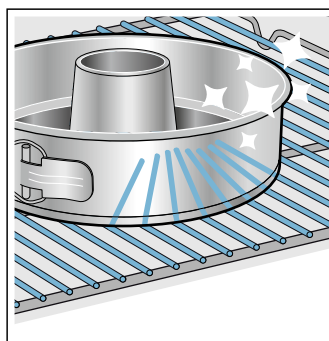
Вашият нов уред е особено енергийноефективен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

Пестене на енергия

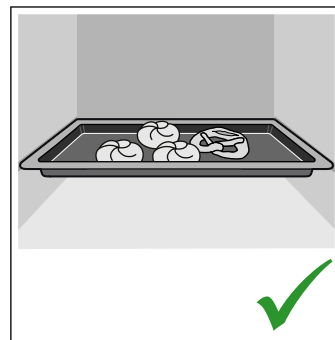
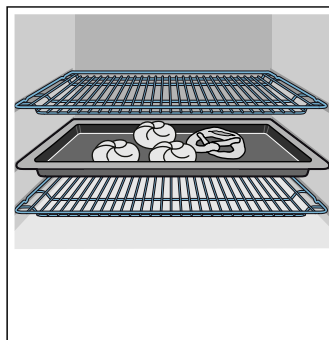
- Подгръвайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставяте в камерата.



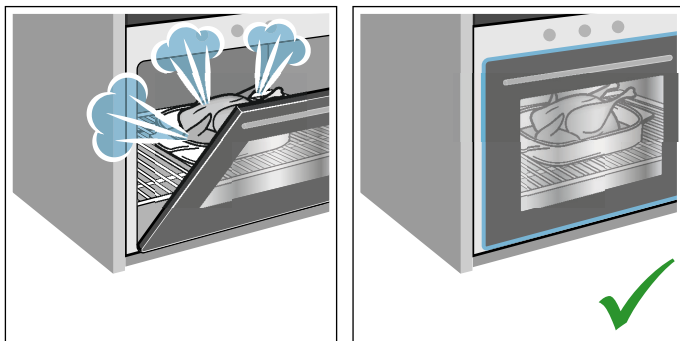
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



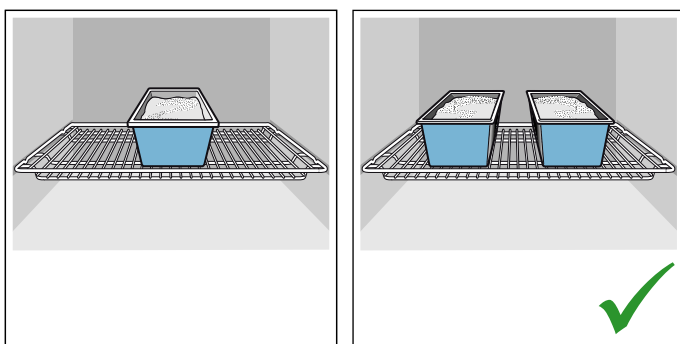
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.



- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Камерата е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга в камерата.



- При по-дълги времена на готвене можете да изключите уреда 10 минути преди края на времето за готвене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

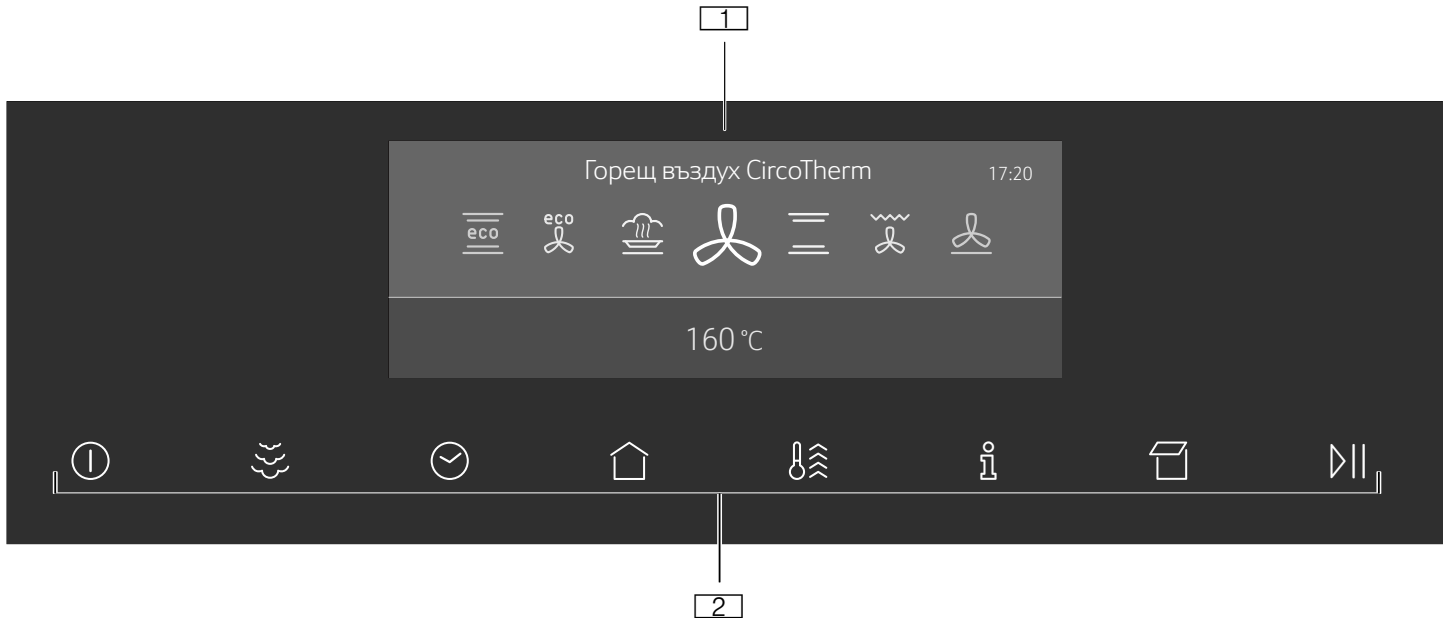
Запознаване с уреда

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

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

Обслужващ панел

Чрез обслужващия панел настройвате с FullTouch-TFT дисплея различните функции на вашия уред. FullTouch-TFT дисплеят ви показва текущите настройки.








- 1** FullTouch-TFT дисплей
2 Сензорни бутони






Обслужващи елементи

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

Сензорни бутони

Под сензорните бутони има сензори. За да изберете функция, докоснете съответния сензорен бутон.

Сензорен бутон	Употреба
 вкл/изкл	Включване и изключване на уреда → "Включване и изключване на уреда" на страница 15
 Подпомагане с пара	Включване на подпомагане с пара → "VarioSteam - готвене с подпомагане с пара" на страница 17
 Времеви функции	Настройване на таймера, времетраенето или отложеният старт "Свършва в" → "Времеви функции" на страница 22
 Функция за обезопасяване спрямо деца	Активиране или деактивиране на защитата от деца → "Защита от деца" на страница 23
 Основно меню	Избиране на работни режими и настройки → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 15

 Бързо загряване	Активиране или деактивиране на бързо загряване → "Бързо нагряване на уреда" на страница 16
 Активиране или деактивиране на PowerBoost	Активиране или деактивиране на PowerBoost → "Бързо нагряване на уреда" на страница 16
 Информация	Скриване на допълнителна информация Показване на актуална температура → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 15
 Отворете блендата	Напълнете или изпразнете резервоара за вода → "Пълнене на резервоара за вода" на страница 19
 Старт/Стоп	Стартиране или спиране на работа → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 15


FullTouch-TFT дисплей




С дисплея FullTouch-TFT навигирате през редовете на дисплея и избирате настройки.






За да адаптирате дадена настройка, натиснете върху съответното място на дисплея с пръст. Зоната се показва по-ярка. В тази зона направете с пръста си по дисплея плъзгащо движение наляво или дясно, докато желаната настройка не се покаже увеличена.

Посока	Употреба
Преминете наляво	Прекарайте пръст надясно по дисплея
Преминете надясно	Прекарайте пръст наляво по дисплея
Преминете нагоре	Натиснете върху горния ред на дисплея
Преминете надолу	Натиснете върху долния ред на дисплея

Основно меню














За да попаднете в главното меню, натиснете сензорния бутон .





Меню	Употреба
	Видове загряване Изберете желаните вид на нагряване и температура за Вашето ястие → "Включване и изключване на уреда" на страница 15
	Готвене на пара Готвене с пара → "FullSteam - готвене на пара" на страница 17
	Асистент за печене и пържене Препоръки за настройка за печене и пържене → "Асистент за печене и пържене" на страница 25

	Програми за пара Приготвяне на ястия с пара → "Програми" на страница 26
	MyProfile Адаптиране индивидуално на настройките на уреда → "Основни настройки" на страница 24
	Почистване от котлен камък
	Сушене Сушене на камерата след използване на пара → "След всяка работа с пара" на страница 20
	EasyClean Почистване на леки замърсявания в камерата → "Функция за почистване" на страница 32

Меню Видове загряване

Вашият уред има различни видове на нагряване. След включване на уреда попадате директно в меню Видове загряване.

Вид загряване	Температура	Употреба
 Горещ въздух CircoTherm *	40 - 200 °C	За печене и готвене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
 Горно/долно нагряване *	50 - 250 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
 Термогрил *	50 - 250 °C	За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
 Степен пица	50 - 250 °C	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
 Степен за печене на хляб *	180 - 240 °C	За печене на хляб, хлебчета и печива, които изискват високи температури.
 Грил на голяма повърхност	50 - 275 °C	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Грил, малка повърх.	50 - 275 °C	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Долно загряване	30 - 250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
 Печ. слабо	70 - 120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
 Втасване на тесто **	2 степени	За втасване на тесто с мая и подквасено тесто и за правене на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
 Вакуумно готвене **	50 - 95 °C	Готвене "под вакуум" при ниски температури между 50 - 95 °C и 100% пара: Подходящо за месо, риба, зеленчуци и десерти. Ястията се запечатват херметически в специални топлоустойчиви готварски пликове с вакуумиращо устройство. Чрез предпазващата обвивка хранителните вещества и ароматите се запазват.
 Степен размразяване **	30 - 60 °C	За щадящо размразяване на замразени ястия.
 Предв. зат. кухн. съд.	30 - 70 °C	За затопляне на съда.

	Запазване на топло *	60 - 100 °C	За запазване топли на пригответните ястия.
	Горно/долно нагряване Eco	50 - 250 °C	За щадящо готвене на избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °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.
	Претопляне **	80 - 180 °C	За щадящо повторно загряване на ястия или за изпичане на сладки.
* Подпомагане с пара е възможно при този вид на нагряване (работа само с напълнен резервоар за вода)			
** Режим на загряване с пара (работа само с напълнен резервоар за вода)			

Функции на камерата

Функциите в камерата 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.

Указание: При някои видове загряване работата продължава и при отворена врата на уреда.

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. → "Основни настройки" на страница 24

Охлаждащ вентилатор

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

Внимание!

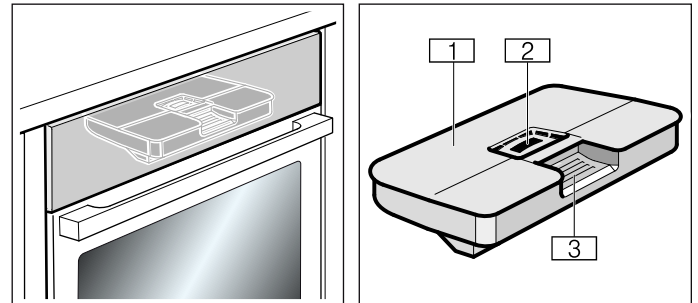
Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.

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 24

Резервоар за вода

Уредът е снабден с резервоар за вода. Резервоарът за вода се намира зад блендата. За работа с пара напълвайте резервоара за вода с вода. → "Пара" на страница 17



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

Допълнителни принадлежности

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

Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

	<p>Скара За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.</p>
	<p>Универсална тава За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. В режим на работа с пара тя може да се използва и като съд за улавяне на изтичащата вода.</p>
	<p>Съд за готвене на пара, перф., разм. S За готвене на пара на зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и за размразяване.</p>
	<p>Съд за готвене на пара, неперф., разм. S За готвене на ориз, шушулкови плодове и зърнени храни.</p>
	<p>Съд за готвене на пара, перф., разм. XL За готвене на пара на големи количества.</p>
	<p>Термометър за печене Прави възможно точното печене. В съответната глава ще откриете описание на използването. → "Термометър за печене" на страница 27</p>

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

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

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

Указание: Можете да използвате съдовете за готвене на пара неограничено с всички видове нагриване с пара. Ако настройвате други видове нагриване с високи температури, изваждайте съдовете за готвене на пара от камерата. Високите температури водят до

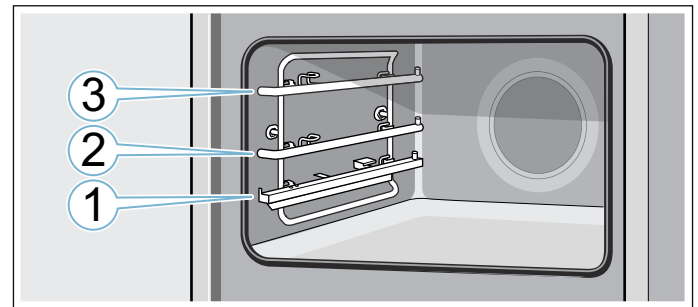
трайни оцветявания и деформации по съдовете за готвене на пара.

Вкарване на допълнителни принадлежности

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

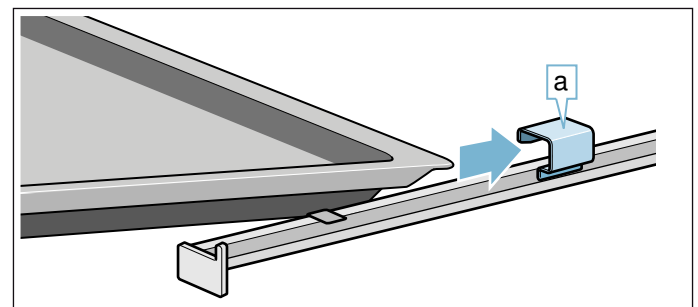
Телескопичните водачи при работа на уреда се нагорещават. Специално внимание за изгаряния в изтеглено състояние.



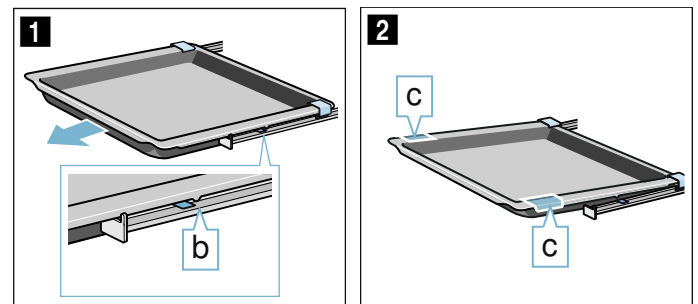
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до около половината, без да се наклонят. С телескопичните шини можете допълнително да извадите принадлежностите.

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

Пример на фигурата: универсална тава



Принадлестите върху телескопичния водач се изтеглят до точката на фиксиране **b** (фиг. 1). Хванете и свалете принадлежностите от двете страни в зоната **c** (фиг. 2).



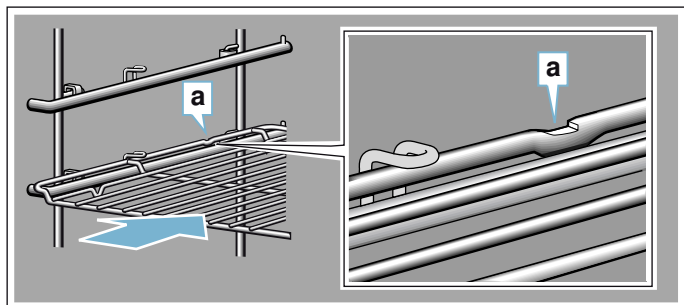
Указание

- 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.

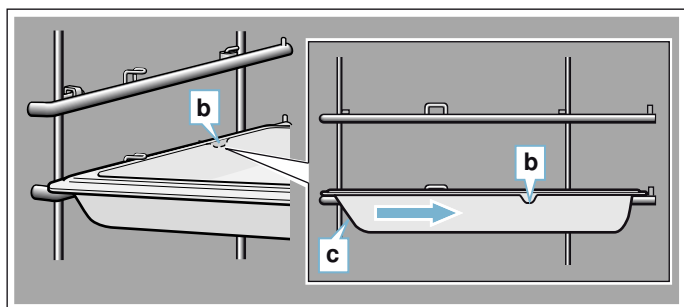
Функция за фиксиране

Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлещностите 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.



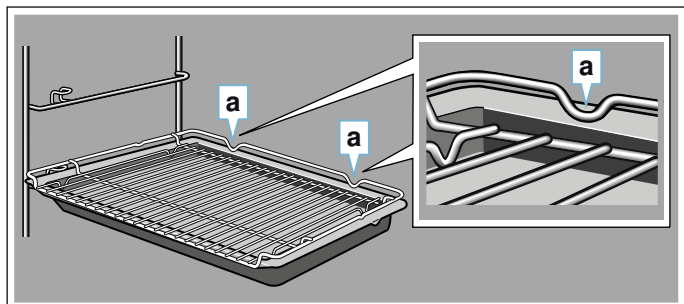
Внимавайте при вкарване на тапи удебелението **b** да е отзад и да сочи надолу. Скосяването на допълнителната принадлежност **c** трябва да сочи напред към вратата на уреда.



Комбиниране на допълнителни принадлежности

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

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



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

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по Интернет. 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 38

Специални принадлежности

Скара за печене и пържене, подходяща за пара

Тава за печене

Универсална тава

Тава за печене, с незалепващо покритие

Универсална тава, с незалепващо покритие

Тава за суфлета

Съд за готвене на пара, перфориран, размер XL

Съд за готвене на пара, перфориран, размер S

Съд за готвене на пара, неперфориран, размер S

Порцеланов съд, неперфориран, размер S

Порцеланов съд, неперфориран, размер L

Професионална тава

Капак за професионална тава

Тава за пица

Тава за грил

Керамичен камък за печене

Съклен съд за печене, 5,1 литра

Съклена тава

Декоративна лайстна

ComfortFlex удължение (1 ниво) + рамка*

ComfortFlex удължение (1 ниво), подходящо за пара*

* Принадлещността не пасва във всеки уред, при поръчка посочвайте E-номера



Преди да започнете работа за първи път

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

Преди първото въвеждане в експлоатация

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

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

Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

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

Указание

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

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

Първо пускане в експлоатация

Когато уредът е свързан към електрическата мрежа, на дисплея се показва първата настройка "Език".

Настройка на езика

1. Натиснете върху долния ред.
2. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желанния език.
3. Натиснете върху горния ред.

Настройка на часа

1. Натиснете върху текстовото поле "Час".
2. Натиснете върху долния ред.
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалния час.

4. Натиснете върху "Минути".
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалната минута.
6. Натиснете символа , за да приемете настройката.

Настройка на датата

1. Натиснете върху "Дата".
2. Натиснете върху долния ред.
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалния ден.
4. Натиснете "Месец".
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалния месец.
6. Натиснете "Година".
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалната година.
8. Натиснете символа , за да приемете настройката.

Настройване на твърдостта на водата

1. Натиснете върху "Твърдост на водата".
2. Натиснете върху долния ред.
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете подходящата твърдост на водата.
4. Натиснете символа , за да прекратите първото въвеждане в експлоатация. Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

Указание

- Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 24
- След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация.

Калибриране на уреда и почистване на камерата

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


Подготовка на калибрирането

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

Калибриране на уреда и почистване на камерата

Указание

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


1. Включете уреда със сензорния бутон .
2. Напълнете резервоара за вода. → "Пълнене на резервоара за вода" на страница 19

3. Настройте посочените вид на нагряване, температура и продължителност за калибриране и стартирайте работата на уреда. → "FullSteam - готвене на пара" на страница 17

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

4. След калибрирането извършете нагряване.
Внимание!
Щети по емайла
 Не започвайте работа, ако върху пода на камерата има вода. Преди работа избършете водата от пода на камерата.
5. Изсушете пода на камерата.
6. Настройте посочените вид на нагряване и температура за нагряване и стартирайте работата на уреда. → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 15

Загреване	
Вид загреване	Горно/долно нагряване 
Температура	240 °C
Продължителност	30 минути

7. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.
8. След посочената продължителност прекратете работата на уреда. Изключете уреда със сензорния бутон .
9. Изчакайте докато фурната се охлади.
10. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
11. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата. → "След всяка работа с пара" на страница 20

Указание

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


Почистване на принадлежностите

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

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на уреда

За да включите или изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

На дисплея ще видите след изключване на уреда дали остатъчната топлина в камерата е висока или ниска.



Дисплей	Температура
Остат. топлина висока	на 120°C
Остат. топлина ниска	между 60°C и 120°C

Указание

- Определени индикации и указания на дисплея, напр. за остатъчна топлина в камерата, остават видими и при изключен уред.
- След работа на уреда охлаждащият вентилатор продължава да работи още малко осезаемо, докато камерата не се охлади напълно.
- Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако по-продължително време нищо не е настроено, уредът се изключва автоматично.

Настройване и стартиране на работата на уреда


Пример: CircoTherm горещ въздух  със 170°C


1. Натиснете сензорния бутон , за да включите уреда.
Ще попаднете директно в меню Видове загреване .



2. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете вид на загреването.
3. Натиснете върху долния ред.
4. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете температура.



5. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате работата на уреда.
Лентата за нагриване и продължителността се появяват на дисплея.

Указание: Ако желаете след включването директно да попаднете в главното меню , можете да изберете в глава Основни настройки в "Работа след включване" главното меню.

Предложени стойности

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


Лента за нагриване

Когато се стартира вид на загриване, на дисплея се показва лента за нагриване. Лентата за нагриване показва покачването на температурата в камерата.

Продължителност



Ако е стартиран вид на загриване, продължителността се показва. Продължителността нараства при работа. Така можете да проверявате колко дълго работи уреда.

Показване на актуална температура

За да се покаже на дисплея актуалната температура, докоснете сензорния бутон .



Актуалната температура се показва за кратко и само по време на нагриване.

Допълнителна информация

Ако сензорният бутон  свети, можете да покажете информацията. За тази цел натиснете сензорния бутон . Информацията се показва за няколко секунди.

Промяна или прекъсване на работата на уреда


Промяна на работата на уреда

1. Спрете режима на работа със сензорния бутон .
2. В реда натиснете върху настройката, която трябва да се гарантира.
3. Прекарайте пръст надясно или наляво, за да промените настройката.
4. Стартирайте променения режим на работа със сензорния бутон .

Указание

- По време на прекъсване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.
- След промяна в температурата продължителността, която е била спряна, продължава. След смяна на видовете загриване продължителността започва отново от нула.




Прекъсване на работата на уреда

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Указание: Режимите на работа като функция за почистване не могат да се прекъсват.



Бързо нагриване на уреда

С двете функции Бързо загриване и PowerBoost можете да съкратите времетраенето на загриване. Дали уредът ще се загрива с Бързо загриване или PowerBoost, зависи от настроените вид загриване. При PowerBoost можете да поставите ястието си за разлика от Бързо загриване още преди нагриването в студената камера. Гответе с PowerBoost само на едно ниво.






Функция	Вид загриване	Не поставяйте ястието в камерата
Бързо загриване	 Горно/долно нагриване	след нагриването
PowerBoost*	CircoTherm горещ въздух  Степен за печене на хляб 	преди нагриването

* не гответе на няколко нива







Указание

- Ако сензорният бутон  свети, то бързото загриване или PowerBoost могат да се активират.
- За да деактивирате предсрочно бързото загриване или PowerBoost, докоснете сензорния бутон .

Активиране на бързо загриване

1. Настройка на горно/долно загриване  и температура.
- Указание:** Настройте температура над 100 °C, за да може уредът да се загрее предварително бързо.
2. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате работата на уреда.
3. Докоснете сензорния бутон , за да активирате бързото загриване.
На дисплея се показва символът .
4. След достигането на настроената температура бързото загриване се изключва автоматично. На дисплея се появява символът . Поставете храната в камерата.

PowerBoost активиране

1. Настройте CircoTherm горещ въздух  или степен за печене на хляб  и температура.
- Указание:** Настройте температура над 100 °C, за да може уредът да се загрее предварително бързо.
2. Поставяйте ястието на едно ниво в камерата.
3. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате работата на уреда.
4. Докоснете сензорния бутон , за да активирате PowerBoost.
На дисплея се показва символът .
След достигането на настроената температура PowerBoost се изключва автоматично. На дисплея се появява символът .

Пара

Можете да готвите особено щадящо ястията си с помощта на пара. При някои видове нагряване можете да пригответе ястията с подпомагане с пара. Освен това на Ваше разположение са видовете нагряване Степен на готвене, Степен на размразяване и Регенериране.

Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

Шумове

Помпа

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

Бленда





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


FullSteam - готвене на пара

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


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

Стартиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Пълнене на резервоара за вода.
Указание: Включвайте програмата за готвене на пара само при напълно охладена камера (стайна температура).
3. Натиснете сензорния бутон .
4. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Задушаване .
5. Натиснете върху долния ред.
6. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура.
7. Натиснете върху долния ред.
8. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната продължителност.
9. Натиснете сензорния бутон .
Уредът започва работа.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Прекратяване

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без предаване на вкуса. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 38

VarioSteam - готвене с подпомагане с пара

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

Вашият продукт

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

Желаната комбинация от режим на нагряване и интензивност на пара настройвате сами. Използвайте за избор на подходящ режим на нагряване и интензивност на пара данните в таблиците или изберете програма. Или изберете програма от програмите за готвене на пара. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 38 → "Програми" на страница 26






Интензивност на парата

За подаването на пара на Ваше разположение са различни интензивности:





- ниска
- средна
- силно

Подходящи видове нагряване

При тези видове нагряване можете да включите пара:



- CircoTherm горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Термогрил 
- Степен за печене на хляб 
- Запазване на топло 

Стартиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Пълнене на резервоара за вода.
3. Настройте вида нагряване и температурата.
4. Натиснете сензорния бутон , за да включите подпомагането с пара.
5. На дисплея прекарайте пръст наляво или надясно, за да изберете интензивност на парата.
6. Натиснете символа , за да приемете настройката.
7. Натиснете сензорния бутон .
Уредът започва работа.


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

Прекъсване на подаването на пара

1. За да прекъснете предсрочно подаването на пара, натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете върху настроеното подаване на пара в долния ред.
3. На дисплея прекарайте пръст наляво или надясно, за да изберете "Изкл".
4. Натиснете символа , за да приемете настройката.

Указание: Работата продължава без подаване на пара.


Прекъсване на работата на уреда

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Прекратяване

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .





Степен на готвене


С вида на нагриване "Втасване на тесто  тестото с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва.

За втасване на тесто на разположение са две степени. Използвайте за избор на подходяща степен данните в таблиците. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 38

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

Стартиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Пълнене на резервоара за вода.
Указание: Включвайте втасване на тесто само при напълно охладена камера (стайна температура).
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Втасване на тесто".
4. Натиснете върху "1" в долния ред.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната степен.
6. Натиснете символа , за да приемете настройката.
7. Натиснете върху "1→" в долния ред.
8. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната продължителност.
9. Натиснете символа , за да приемете настройката.
10. Натиснете сензорния бутон .
Уредът започва работа.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Прекратяване

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Вакуумно готвене

Вакуумното готвене е вариант на готвенето с ниска температура при вакуумирани хранителни продукти с ниски температури между 50 - 95°C и 100% пара. Вакуумното готвене е подходящо за месо, риба, зеленчуци и десерти.

Ястията се запечатват херметически в специални топлоустойчиви готварски пликосе с вакуумиращо устройство. Чрез предпазващата обвивка хранителните вещества и ароматите се запазват.

Указание




- Ако резервоарът за вода по време на работа с вакуумно готвене се изпразни, работата се прекъсва.
- По време на вакуумното готвене се получава повече кондензат върху дъното на камерата за готвене, отколкото при другите видове нагриване.

Стартиране

Внимание!


Опасност от щети по мебелите

За вакуумно готвене използвайте само едно пълнене на резервоара за вода. Не използвайте второ пълнене на резервоара за вода, тъй като в противен случай върху дъното на камерата за готвене ще се събере много вода. Водата може да изтече от камерата за готвене.


1. Натиснете сензорния бутон .
2. Пълнене на резервоара за вода.
Указание: Включвайте Вакуумно готвене само при напълно охладена камера (стайна температура).
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Вакуумно готвене .
4. Натиснете върху долния ред на температурата.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура.
6. Натиснете върху "1→" в долния ред.
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната продължителност.
8. Натиснете сензорния бутон .
Уредът започва работа.

Предупреждение – Опасност от попарване!

Горещата вода се събира по време на готвенето върху вакуумираната торбичка. Внимателно повдигнете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери, така че горещата вода да изтече в универсалната тава или в съда за готвене. След това внимателно свалете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .


Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Прекратяване







За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .


Степен размразяване

Използвайте режим на нагриване "Степен размразяване " за размразяване на замразени и дълбокозамразени продукти.


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

Стартиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Пълнене на резервоара за вода.
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Степен размразяване .
4. Натиснете върху "Температура" в долния ред.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура.
6. Натиснете символа , за да приемете настройката.
7. Натиснете върху "" в долния ред.
8. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната продължителност.
9. Натиснете символа , за да приемете настройката.
10. Натиснете сензорния бутон . Уредът започва работа.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .


Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Прекратяване







За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Регенериране


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

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


Стартиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Пълнене на резервоара за вода.
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Претопляне .
4. Натиснете върху "Температура" в долния ред.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура.
6. Натиснете символа , за да приемете настройката.
7. Натиснете върху "" в долния ред.
8. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната продължителност.
9. Натиснете символа , за да приемете настройката.
10. Натиснете сензорния бутон . Уредът започва работа.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За

прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Прекратяване

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Пълнене на резервоара за вода

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

Уверете се, че диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → "Основни настройки" на страница 24

Предупреждение – Опасност от нараняване и от пожар!

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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


Внимание!

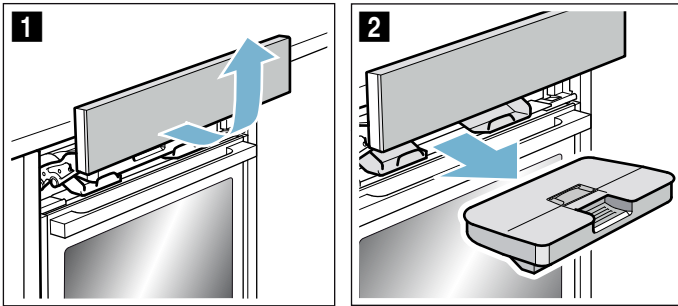
Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

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

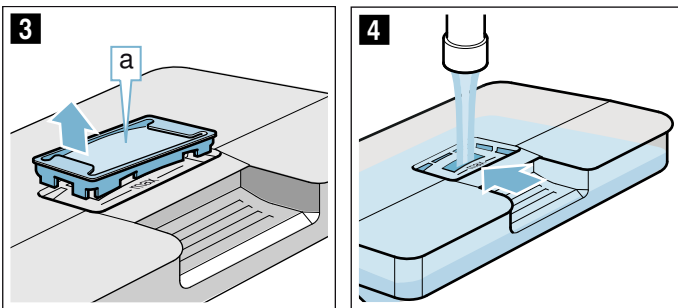
Указание

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

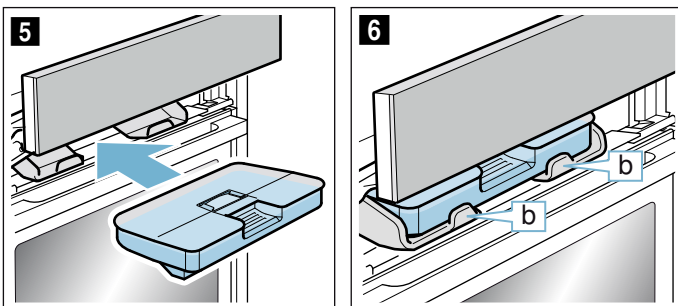
1. Натиснете сензорния бутон . Блендата се избутва автоматично напред.
2. Изтеглете блендата с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака (фиг. 1).
3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара (фиг. 2).



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



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



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

Допълване на резервоара за вода

Указание

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

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

След всяка работа с пара

Предупреждение – Опасност от попарване!


При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!


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

Внимание!

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

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

Указание

- След изключване на уреда сензорният бутон  свети малко по-дълго, за да ви напомни да изпразните резервоара за вода.
- Петната от котлен камък се отстраняват с напоена в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.

Изпразване на резервоара за вода

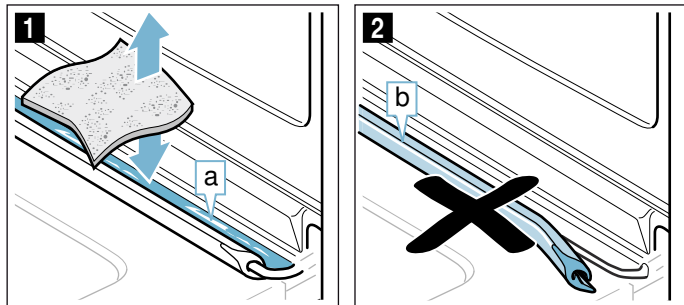
Внимание!

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

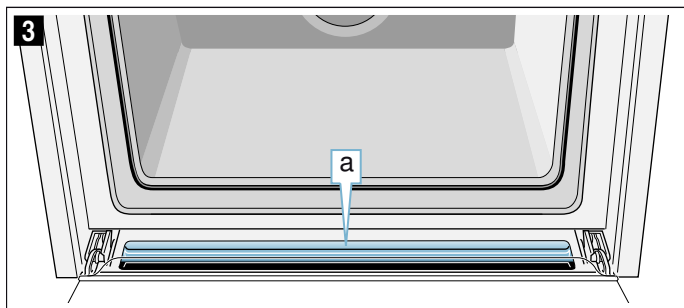
1. Отворете блендата.
2. Свалете резервоара за вода.
3. Свалете внимателно капака на резервоара за вода.
4. Изпразнете водния резервоар, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.
6. Избършете до сухо уплътнението върху капака.
7. Изсушете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

Сушене на улея за капки

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



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



Указание: Ако уплътнението се е отделило, демонтирайте вратата на уреда и отново пъхнете уплътнението в улея за капки. → "Врата на уреда" на страница 35

Стартиране на сушене

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

Внимание!

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




1. Оставете уреда да се охлади.
2. Грубите замърсявания в камерата да се отстраняват веднага и да се избърсва влагата от пода на камерата с гъба.
3. При нужда натиснете сензорния бутон **Ⓢ**, за да включите уреда.
4. Натиснете полето **⏏**, за да покажете режимите на работа.
5. На сензорния дисплей прекарайте пръст наляво или надясно, за да изберете "Сушене **☺☺☺**".
6. Натиснете върху долния ред.
Продължителността се показва. Тя не може да се променя.
7. Натиснете върху долния ред.
8. Натиснете полето **⏏**.
Сушенето стартира и след 10 минути се прекратява автоматично.
9. Отворете вратата на уреда и я оставете за 1 до 2 минути, за да може да излезе влагата от камерата.

Сушене на камерата на ръка

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


Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

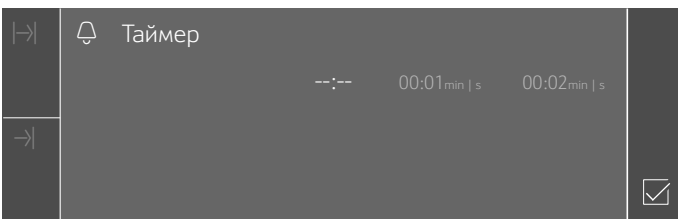
Функция за време	Употреба
 Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Уредът не се включва или изключва автоматично.
 Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично се изключва.
 Свършва в	Уредът се включва автоматично и след изтичане на настроената продължителност и времето на край се изключва автоматично.

Указание: Ако настройвате функция време, времевият интервал се увеличава при настройка на по-високи стойности. Пример: Продължителност до 1 час можете да настройвате до минутата, над един час можете да настройвате през 5 минути.

Показване и скриване на функциите за време


За да показвате и скривате отделните функции за време, натиснете сензорния бутон .


Указание: След определено време показаните времеви функции се скриват автоматично. Ако вече сте настроили времетраене, то се приема.




Настройка на таймера


Таймерът може да се настройва както при включен, така и при изключен уред.

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете продължителност.

Указание: При включен уред първо натиснете  таймер" и след това прекарайте пръст наляво или надясно, за да изберете продължителността.




3. Натиснете сензорния бутон .


Символът  се показва на дисплея.

Указание: Ако настроеното време е изтекло, прозвучава сигнал. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

Настройка на продължителността

След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично се изключва. Функцията може да се използва само в комбинация с вид загреване.

1. Натиснете сензорния бутон .
 2. Настройте вида нагряване и температурата.
 3. Натиснете сензорния бутон .
- На дисплея се показват функциите за време.
4. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете продължителност.
 5. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате настроената продължителност.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .





Отложен старт - "Свършва в"


Уредът се включва автоматично и в предварителното избраното време на край се изключва. За тази цел настройте времетраене и установете края на работата.

Отложеният старт може да се използва само в комбинация с вид загреване.


Указание

- Внимавайте хранителните продукти да не остават твърде дълго в камерата и да не се развалят.
- Не всеки вид загреване може да се стартира с отложен старт.

1. Вкарайте ястията в подходящата принадлежност в камерата и затворете вратата на уреда.
 2. Натиснете сензорния бутон .
 3. Настройте вида нагряване и температурата.
 4. Натиснете сензорния бутон .
- На дисплея се показват функциите за време.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете продължителност.
 6. Натиснете върху  готово в".
 7. Преместете пръст наляво, за да изберете час на край.
 8. Натиснете сензорния бутон . Уредът изчаква до подходящия момент, за да стартира работа.

Когато края се достигне, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .


Проверка, промяна или изтриване на настройките



1. Натиснете полето .
2. Натиснете функцията за време.
3. При нуда прекарайте пръст наляво или надясно върху сензорния дисплей, за да промените настройките. За изтриване на функция за време настройте "-- : --".
Настройката се приема автоматично.

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.

Вашият уред има две различни блокирания.





Блокиране	Активирани / деактивирани
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	През менюто MyProfile → "Основни настройки" на страница 24
Еднократна защита от деца	През сензорния бутон 

Указание: Ако защита от деца е активирана, панелът за обслужване е блокиран. Изключени са сензорните бутони  и . Можете по всяко време да деактивирате защитата от деца.



Автоматично предпазно устройство за деца

Панелът за обслужване се блокира, за да не може да се включи уреда. За да включите, трябва да се прекъсне автоматичната защита от деца. След работа на уреда панелът за обслужване автоматично се блокира.






Активирани

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "MyProfile".
4. Натиснете върху долния ред.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Автоматична защита от деца".
6. Натиснете върху долния ред.
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Активирано".
8. Натиснете сензорния бутон .
9. Натиснете върху "Запамятаване".
Настройките се запамятават. Автоматичната защита от деца е активна. След изключване на дисплея се появява символът .

Прекъсване

1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Включете желанния режим на уреда.



Деактивирани

1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Натиснете сензорния бутон .
4. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "MyProfile".
5. Натиснете върху долния ред.
6. Натиснете върху горния ред.
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Автоматична защита от деца".
8. Натиснете върху долния ред.
9. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Деактивирано".
10. Натиснете сензорния бутон .
11. Натиснете върху "Запамятаване".
"Автоматична защита от деца" е деактивирана.
12. Натиснете сензорния бутон .


Еднократна защита от деца

Панелът за обслужване се блокира, за да не може да се включи уреда. За да включите, трябва да се деактивира еднократната защита от деца. След изключване панелът за обслужване вече не се блокира.





Активирани и деактивирани

1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца активирана".
Активирана е защитата за деца.
2. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана".
Деактивирана е защитата от деца.


Основни настройки

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

Промяна MyProfile

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "MyProfile .
4. Натиснете върху долния ред.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалната настройка.
6. Натиснете върху долния ред.
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете актуалната настройка.
8. Натиснете сензорния бутон .
9. Натиснете върху "Запамяване".

Списък на основните настройки

Настройка	Избор
Език	Избор на език
Точно време	Настройка на текущия час
Дата	Настройка на актуалната дата
Твърдост на водата	0 (омекотена)
	1 (мека)
	2 (средно)
	3 (твърда)
	4 (много твърда)
Любими	Установете видовете замяване, които трябва да се показват в меню Видове замяване
Сигнален тон	Късо времетрае.
	Средно времетрае.
	Дълго времетрае.
Сила на звука	Регулируемо на 5 степени
Сигнал на бутоните	Изключен (изключение: сигнал на бутоните при сензорен бутон  остава)
	Включено
Яркост на дисплея	Регулируемо на 5 степени
Индикация на часа	Изкл.
	Дигитално
	Аналогово
Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Защита от деца*	Само блокаж бутони
	Заклучване на вратата и блокаж на бутоните
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	Деактивирано
	Активирано





Работа след включването	Основно меню
	Видове замяване
	Готвене на пара
	Асистент за печене и пържене
	Програми за пара
Нощно затъмняване	Изключено
	Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого	Индикации
	Не се показва
Вентилатордопълнителен ход	Препоръчано
	Минимално
Телескопична система*	Не е дооборудвано (рамка)
	Дооборудвано (при 1-кратно изкарване)
Фабр. настройки	Връщане в начално положение

*) Тази основна настройка не може да се избира според типа на уреда

Установяване на фаворити

Можете да установите какви видове замяване да се показват в меню Видове замяване.

Указание: Видовете замяване "CircoTherm горещ въздух", "Термо грил" и "Грил на голяма повърхност" винаги се показват в меню Видове замяване. Не могат да се деактивират.

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "MyProfile .
4. Натиснете върху долния ред.
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Любими".
6. Натиснете върху долния ред.
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желанния вид на замяване.
8. Натиснете върху "Активирано" или "Деактивирано".
9. Натиснете сензорния бутон .
10. Натиснете върху "Запамяване".

Асистент за печене и пържене

С асистента за печене и пържене можете съвсем лесно да пригответе ястия. Оптималната настройка се приема от уреда.

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.
- Асистентът за печене и пържене Ви помага при настройването на класически сладкиш, хляб и печено. Уредът избира вместо Вас оптималния вид на загряване. Предлагат се подходяща температура и време за готвене, които по Ваше желание можете да промените.
- 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.

Избор на ястие




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


Ястия
Бъркано тесто в пружинна/прав. форма
Пандишпан (6 яйца)
Пандишпанено руло
Сладкиш на тава с тесто с мая със суха плънка
Козуначен венец/козуначена питка
Дребни сладки листово тесто
Мъфини, 1 ниво
Бял хляб в прав. форма
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени
Пица дълб. замр., с тънък блат, 1 бр.
Пърж. картофи, дълб. замр., 1 ниво
Огретен с картофи, от сурови картофи
Картофи на фурна
Лазаня, прясна
Свинско печено, прошарено, без кожа
Руло от кайма (1 кг)
Ростбиф, медиум (1,5 кг)
Телешко задушено месо

Ястия
Агнешки бут без кост
Пилета, цели
Пилешки гръкляни
Гъска, цяла (3-4 кг)

Избиране и настройка на ястия

Чрез процедурата по настройка на избраните от Вас ястия получавате цялостни насоки.

1. Натиснете сензорния бутон , за да включите уреда.
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Асистент за печене и пържене".
4. Натиснете върху долния ред.
5. Натиснете върху желаната категория.
6. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното ястие.
7. Натиснете върху желаното ястие.
На дисплея се появяват препоръките за настройка.
Указание: При някои ястия можете да показвате допълнителни указания, напр. за височината на вкарване и съда. За тази цел преместете пръст наляво докато всички указания не се покажат.
8. При нужда можете да адаптирате препоръките за настройка. Натиснете за тази цел върху долния ред "Напасване".
Натиснете върху съответната настройка и я адаптирайте.
9. Стартирайте със сензорния бутон  работата на уреда.


Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

При някои препоръки за настройка уредът Ви предлага възможност за допълнително готвене на вашето ястие.


Ако сте доволни от резултата от готвенето, натиснете върху "Прекратяване".

Ако не сте доволни от резултата от готвенето, можете да догответе вашето ястие.

Допичане

1. Натиснете върху "Допичане".
2. Адаптирайте при нужда предложената настройка.
3. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате "Допълнително готвене".

Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Изключване на уреда

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Програми

С програмите можете особено лесно да пригответе ястия. Изберете програма и въведете теглото на вашето ястие. Програмата приема оптималната настройка.

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

Указания за настройките

- Резултатът от готвенето зависи от качеството на хранителния продукт и вида на готварския съд. За оптимален резултат от готвенето използвайте само храни и месо без забележки и с температура от хладилник. При дълбокозамразени ястия използвайте само хранителни продукти директно от фризера.
- При някои ястия Вие бивате подканяни да зададете теглото. Тук уредът поема вместо Вас настройките за време и температура. Настройването на тегла извън предвидения диапазон на тегло не е възможно.
- При програмите за печене, при които уредът поема вместо Вас избора на температура, температурите могат да достигнат до 300 °C. Ето защо внимавайте и използвайте 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.

Пара

Уредът Ви предлага програми за функцията за пара, с които можете лесно и бързо да пригответе ястията си.

Указания за функциите на пара ще откриете в съответната глава. → "Пара" на страница 17

Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.



Избор на ястие

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

Ястия
Бял хляб, свободно вкаран
Пшен. хляб, пшен. смес. хляб, свободно вкаран
Пшен. хляб, пшен. смес. хляб в прав. форма
Ръжен смесен хляб с мая във форма
Пита
Козунак, непълнен / козуначен венец
Бисквитена торта
Свинско печено с коричка
Свински печен врат без кост
Пушени котлети без кост / месно рулце
Говеждо филе, прясно, средно
Ростбиф, пресен, средно
Ростбиф, пресен, по английски
Пиле, цяло, прясно
Пилешки разфасовки, пресни
Пилешки гърди, на пара
Патица, гъска, непълнена, прясна
Филе от риба, препечено
Филе от риба, задушаване
Филе от риба, цяло
Филе от риба, цяло, на пара
Готвене на пара на розички от цветно зеле
Готвене на пара на розички от броколи
Готвене на пара на зелен фасул
Готвене на пара на моркови на шайби
Зеленчуци замразени
Варени картофи, средни
Ориз басмати
Натурален ориз
Кускус
Леща яхния
Регенериране на готвени гарнитурни
Пилешки гърди
Рибно филе, прясно
Кисело мляко в буркани
Мляко с ориз
Плодов компот
Яйца, рохко сварени
Яйца, твърдо сварени
Дезинфекциране на шишета

Настройка на програма


Чрез процедурата по настройка на избраните от Вас ястия получавате цялостни насоки.

1. Натиснете сензорния бутон , за да включите уреда.
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Програми за пара".
4. Натиснете върху долния ред.
5. Натиснете върху желаната категория.
6. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната програма за пара.
7. Натиснете върху желаната програма с пара. На дисплея се появяват настройките.

Указание: При някои ястия можете да показвате допълнителни указания, напр. за височината на вкарване и съда. За тази цел преместете пръст наляво докато всички указания не се покажат.


8. При нужда можете да адаптирате теглото на някои ястия. Натиснете за тази цел върху долния ред "Напасване".

Натиснете върху съответната настройка и я адаптирайте.

9. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате работата на уреда.

Предвижданата продължителност се показва.

Указание: През първите минути показаната продължителност при някои програми може да се промени, тъй като времето на загряване зависи напр. от температурата, продукта и водата.


Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

При някои програми уредът Ви предлага възможност за допълнително готвене на вашето ястие.


Ако сте доволни от резултата от готвенето, натиснете върху "Прекратяване".

Ако не сте доволни от резултата от готвенето, можете да догответе вашето ястие.

Допичане

1. Натиснете върху "Допичане".
2. Адаптирайте при нужда предложената настройка.
3. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате "Допълнително готвене".

Прекъсване

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.


Изключване на уреда

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Термометър за печене

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

Подходящи видове нагряване

	Готвене на пара
	Горещ въздух CircoTherm
	Горно/Долно нагряване
	Термогрил
	Степен пица
	Степен за печене на хляб
	Горно/долно нагряване Eco
	CircoTherm Eco
	Притопяване

Указание

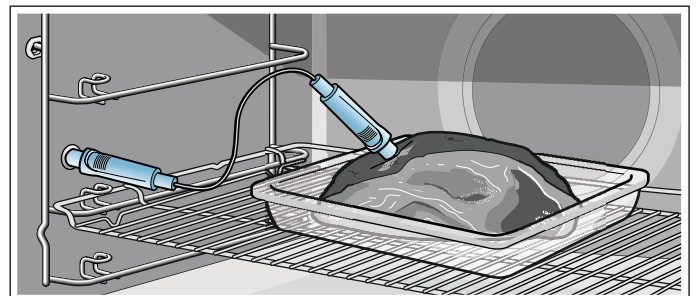
- Термометърът за печене измерва температурата във вътрешността на храната между 30 °C и 99 °C.
- Използвайте само приложения термометър за печене. Можете да го закупите като резервна част от служба обслужване на клиенти.
- След употреба винаги изваждайте термометъра за печене от камерата. Никога не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

Пъхане на термометъра за печене в продукта

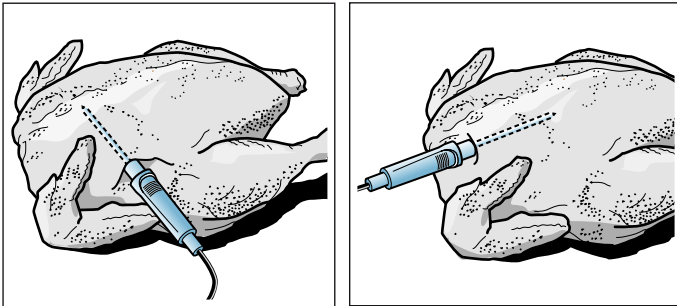
Преди да сложите ястието си в камерата, пъхнете термометъра за печене в продукта.

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

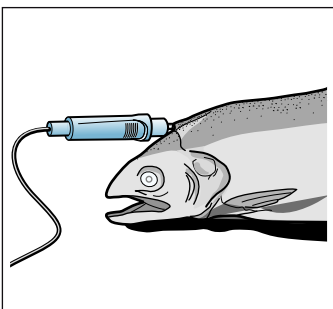
Месо: При големи парчета пъхайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото. При по-тънки парчета пъхайте странично на най-дебелото място.



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



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



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

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

Внимание!

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

Температури на вътрешността за различни хранителни продукти

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

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

→ "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 38

Хранителен продукт	Температура във вътрешността в °C
Птици	
Пиле	80-85
Пилешки гърди	75-80
Патица	80-85

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

Настройване и стартиране на работата на уреда

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

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



Указание

- Настроената температура на камерата трябва да е най-малко с 10 °C по-висока от температурата на вътрешността.
- За да не се повреди термометъра за печене, не настройвайте температурата на камерата на повече от 250 °C.

1. Пъхнете термометъра за печене в буксата вляво в камерата.
2. Затворете вратата на уреда.

Внимание!

Внимавайте кабелът на термометъра за печене да не се захване във вратата на уреда. Може да се повреди.

3. Натиснете сензорния бутон ①.
4. Настройте вида на нагриване.
Указание: Ако термометърът за печене е пъхнат в буксата, се предлагат само видове загревяване, при които термометърът за печене може да се използва.
5. Натиснете върху "Температура на камерата" в долния ред вляво.
6. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура на камерата.
7. Натиснете символа , за да приемете настройката.
8. Натиснете върху "Температура в средата"  в долния ред вдясно.
9. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура във вътрешността.
10. Натиснете сензорния бутон .
Уредът започва работа.


Промяна или прекъсване на работата на уреда**Промяна на работата на уреда**

По време на работа на уреда можете да променят температурата в камерата и температурата във вътрешността.

1. Натиснете два пъти върху температурата в камера или температурата във вътрешността.
2. Преместете пръст наляво или надясно, за да промените температурата.
3. Натиснете символа , за да приемете настройката.

Прекратяване на работата на уреда

Когато настроената температура във вътрешността се достигне, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа.

1. Натиснете сензорния бутон , за да прекратите сигналния тон.
2. Със сензорния бутон ① изключете уреда.
3. Изтеглете термометъра за печене от буксата с топлозащитна ръкавица.

**Съботна настройка**



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

Стартиране на съботна функция


Преди да можете да използвате съботната настройка, трябва да я активирате в основните настройки през "Фаворити".

Ако съботната функция е активирана, можете да я изберете в меню "Видове загревяване".

Уредът нагрява с горно/долно загревяване. Може да се настрои температура между 85 °C и 140 °C.

1. Натиснете сензорния бутон ①.
2. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Съботна функция".
3. Натиснете върху "Температура" в долния ред.
4. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната температура.
5. Натиснете символа , за да приемете настройката.
6. Натиснете върху Продължителност  в долния ред.
7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете желаната продължителност.
8. Натиснете символа , за да приемете настройката.
9. Натиснете сензорния бутон .
Уредът започва работа.

Указание

- Когато съботната функция се стартира, не можете да променят повече настройките или да прекъсват работата със сензорния бутон .
- Ако отворите вратата на уреда, работата не се прекъсва.

Ако продължителността на съботната функция е изтекла, прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява. Изключете уреда със сензорния бутон ①.

Прекъсване на съботната функция

За да прекъснете съботната функция, натиснете сензорния бутон ①.

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

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

Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Ако върху панела за обслужване попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.
Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирали от неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Ако върху дръжката на вратата попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.
Уредът отвътре	
Емайлирани и самопочистващи се повърхности	Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.
Стъкло покритие на осветлението на камерата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Покритие на вратата	от неръждаема стомана: Използвайте почистващ препарат за неръждаема стомана. Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. от пластмаса: Почистете с горещ сапунен разтвор и с кърпа. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За почистване свалете покритието на вратата.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. Замърсяванията върху съдовете от неръждаема стомана, причинени от съдържащи скорбяла хранителни продукти (напр. ориз) да се почистват с вода с оцет.

Резервоар за вода	Горещ сапунен разтвор: С гъба за плакнене почистете и изплакнете добре с чиста вода, за да отстраните остатъците от препаратата. Подсушете с мека кърпа. Изсушете с отворен капак. Избършете до сухо уплътнението върху капака. Не почиствайте в съдомиялна.
Термометър за печене	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не почиствайте в съдомиялна.

Указание

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

Повърхности в камерата

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

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

Почистване на емайлени повърхности

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

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

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

Съвет: Най-добре използвайте помощен препарат за почистване. → "Функция за почистване" на страница 32

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

Почистване на самопочистващите се повърхности

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

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

Настройка

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

1. Настройте вид на загряване степен за печене на хляб.
2. Настройка на максимална температура.
3. Стартирайте работата и оставете да работи минимум 1 час.

Керамичният слой се регенерира.

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

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

Внимание!

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

Поддържане на уреда чист

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

Предупреждение – Опасност от пожар!

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят. Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

Съвети

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



Функция за почистване

Вашият уред разполага с режими на работа "EasyClean" и "Отстраняване на котлен камък". Използвайте помощник за почистване EasyClean за почистване на камерата. С EasyClean замърсяванията първо се размекват. Те след това по-леко се отстраняват. С "Отстраняване на котлен камък" отстраняват котления камък от изпарителя.

EasyClean



Помощникът за почистване EasyClean облекчава почистването на камерата. Чрез изпаряване на сапунения разтвор замърсяванията първо се размекват. Те след това по-леко се отстраняват.





Предупреждение – Опасност от попарване!

При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

Стартиране

Указание

- Помощникът при почистване "EasyClean 
 може да се стартира само ако камерата е студена (стайна температура) и вратата на уреда е затворена.
- По време на работа не отваряйте вратата на уреда. Помощникът за почистване "EasyClean 
 се прекъсва веднага.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. 0,4 литра вода (водата да не е дестилирана) се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.
3. Натиснете сензорния бутон .
4. Натиснете сензорния бутон .
5. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "EasyClean .
6. Натиснете върху долния ред.
7. Натиснете сензорния бутон . Уредът стартира EasyClean. На дисплея се показва остатъчното времетраене.


Прекратяване

Когато помощта за почистване е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа.


Когато отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва, за да можете по-добре да почистите камерата. Остатъчната вода в камерата за готвене трябва да се отстрани навреме. Да не се оставя твърде дълго време (напр. през нощта) в камерата. Уредът не бива да се въвежда в експлоатация, ако камерата е още мокра или влажна.

Допълнително почистване

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.
2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. След това измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа (и под уплътнението на вратата).

4. Със сензорния бутон  изключете уреда.
5. Отворете вратата на уреда на положение на фиксиране (ок. 30°) и я оставете за около 1 час отворена, за да се изсуши емайлираната повърхност в камерата. Можете да извършите и бързо сушене на камерата.

Извършете бързо сушене на камерата

1. Отворете вратата на уреда след изтичане на помощника за почистване на позиция за фиксиране (ок. 30°).
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Стартирайте горещ въздух CircoTherm с 50 °C.
4. След 5 минути изключете уреда и затворете вратата на уреда.

Отстраняване на силни замърсявания

За да отстраните особено упоритите замърсявания, има много възможности.

- Оставете сапунения разтвор да подейства за малко, преди да стартирате помощта за почистване.
- Изтърчайте замърсените места до гладки повърхности с препарат за миене, преди да стартирате помощта за почистване.
- Повторете асистент за почистване след охлаждане на камерата.

Почистване от котлен камък

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

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

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

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





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

Стартиране


Внимание!

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


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

1. Смесете 400 мл вода и 200 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
 2. Натиснете сензорния бутон .
 3. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
 4. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
 5. Затворете блендата.
 6. Натиснете сензорния бутон .
 7. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете "Отстраняване на котлен камък ".
 8. Натиснете върху долния ред.
Показва се продължителността на почистването на котления камък. Тя не може да се променя.
 9. Натиснете върху долния ред.
 10. Натиснете сензорния бутон .
- Уредът се почиства от котления камък. На дисплея остатъчното времетраене започва да тече. Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

Първо изплакване

1. Отворете блендата.
 2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пъхнете отново.
 3. Затворете блендата.
 4. Натиснете сензорния бутон .
- Уредът плакне. Когато изплакването е свършило, прозвучава сигнал.

Второ изплакване

1. Отворете блендата.
 2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пъхнете отново.
 3. Затворете блендата.
 4. Натиснете сензорния бутон .
- Уредът плакне. Когато изплакването е свършило, прозвучава сигнал.

Допълнително почистване

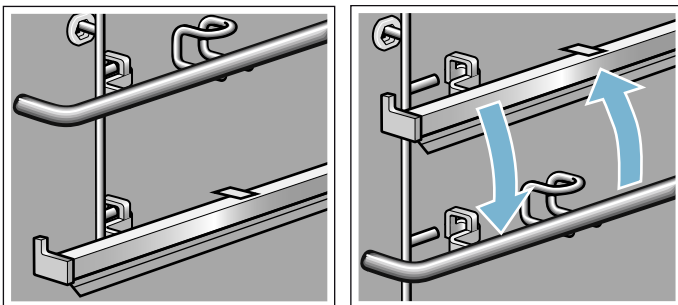
1. Отворете блендата.
2. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
3. Изключете уреда.
Почистването на котления камък е завършено и уредът отново е готов за работа.

Поставка

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

Промяна на височината на вкарване за телескопичния водач

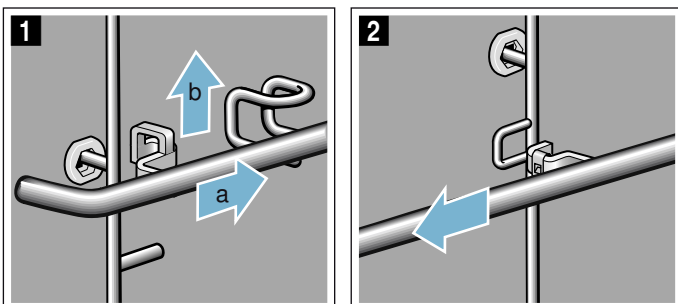
Пръчките и телескопичните водачи могат да се разположат в произволна последователност. Можете например да окачите телескопичния водач на височината на вкарване, която използвате най-често.



Изваждане на пръчката

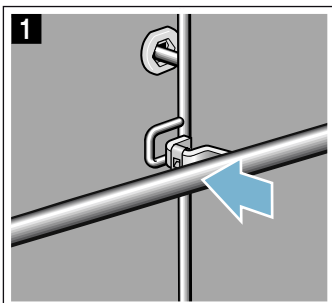
Телескопичните дръжки се свалят и закачват като пръчки.

1. Притиснете пръчката назад **a**, докато не се изтегли нагоре **b** (фиг. **1**).
2. Откачете пръчката отзад и я свалете (фиг. **2**).

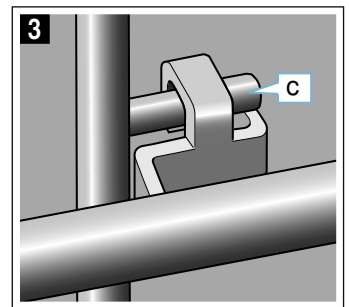
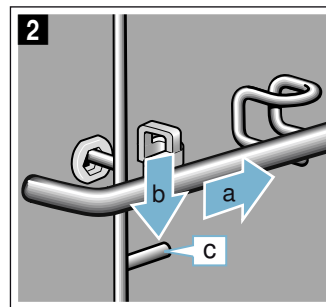


Закачване на пръчка

1. Закачете пръчката отзад (фиг. **1**).



2. Избутайте пръчката назад **a** и я закачете надолу **b** върху щифта **c** (фиг. **2**).
3. Внимавайте куката да е закачена върху щифта **c** (фиг. **3**).



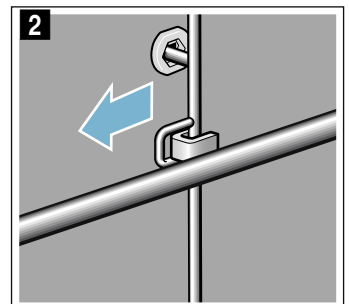
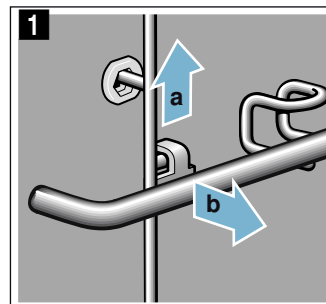
Откачване и закачване на поставките

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Поставките стават много горещи. Никога не докосвайте горещите поставки. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.

Откачване на поставките

1. Повдигнете поставката леко напред (не хващайте носача на принадлежности или телескопичната дръжка) **a** и откачете **b** (фиг. **1**).
2. След това изтеглете цялата поставка напред и извадете (фиг. **2**).



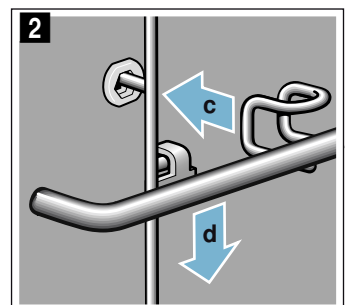
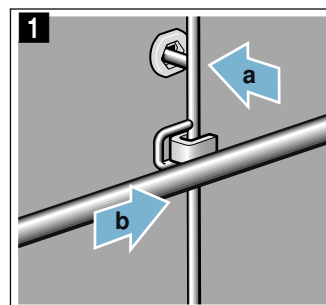
Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките

Поставките пасват само отдясно или отляво.

Телескопичните шини трябва да могат да се изтеглят напред.

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



Врата на уреда

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

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

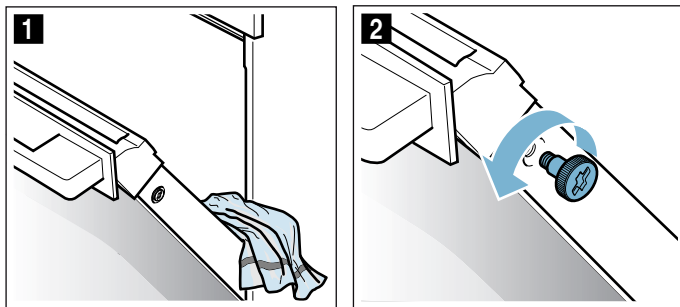
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

Демонтаж

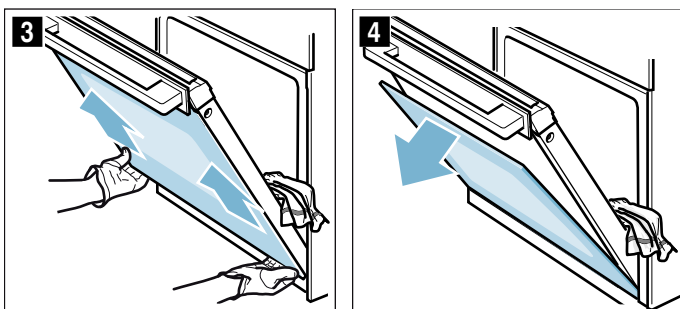
Предупреждение – Опасност от нараняване!

Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

1. Отворете вратата на уреда на ок. 45° и затиснете във вратата кърпа за съдове, за да остане отворена (фиг. 1).
2. Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда (фиг. 2).



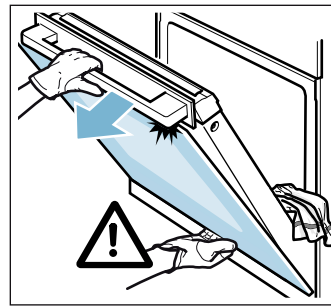
3. Хванете отдолу предното стъкло отляво и отдясно (фиг. 3) и натиснете нагоре докато не се разхлаби (фиг. 4).



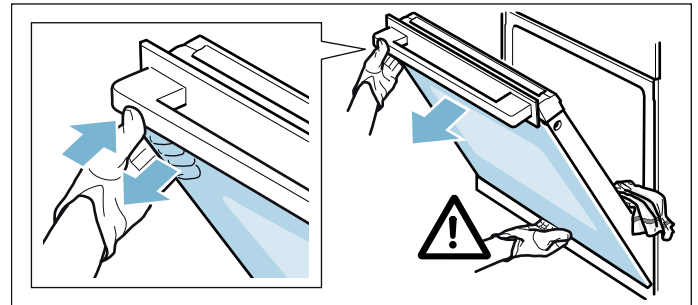
Предупреждение Опасност от нараняване!

Разстоянието между долния ръб на предното стъкло и шкафа се променя при отваряне на вратата и можете да си прищипете пръстите. Отворете внимателно вратата.

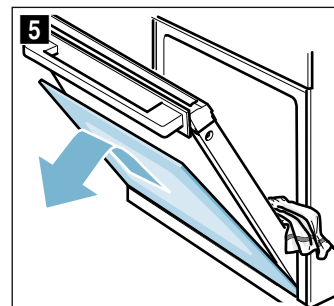
Указание: Ако предното стъкло не се разхлаби, проверете дали предното стъкло не удря дръжката. Ако да, отворете вратата на уреда с една ръка още повече докато предното стъкло не се разхлаби.



Указание: Ако предното стъкло не се разхлаби, хванете отгоре с ръка ръба на предното стъкло и изтеглете по посока на стрелката докато не се разхлаби.



4. Свалете предното стъкло (фиг. 5).



5. Поставете предното стъкло върху мека, равна повърхност.

Предупреждение Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъклена стъргалка, остри или изтъкващи почистващи средства.

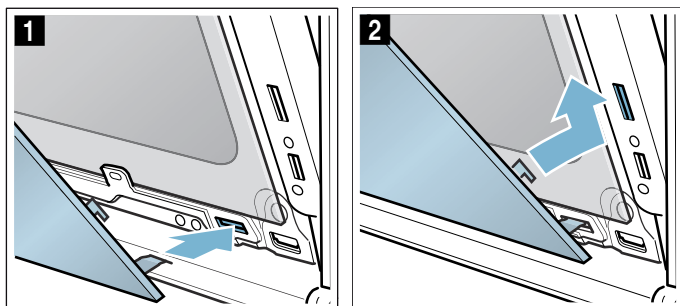
Предупреждение Опасност от нараняване!

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

6. Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

Вграждане

1. Отворете вратата на уреда на ок. 45° и затиснете във вратата кърпа за съдове, за да остане отворена.
2. Закачете отдолу предното стъкло отляво и отдясно (фиг. 1).
3. Притиснете предното стъкло и избутайте нагоре докато не се фиксира.
Внимавайте куките отляво и отдясно да се фиксират (фиг. 2).



Съвет: Ако предното стъкло не се фиксира, проверете дали предното стъкло не удря дръжката. Отворете вратата още докато предното стъкло не се фиксира.

4. Завийте обратно върху вратата на уреда винтовете отляво и отдясно.
5. Извадете кърпата за съдове от вратата на уреда.
6. 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.

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

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Таблица с повредите

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Работите по електрониката на уреда могат да се извършват само от специалист.
- При работи по електрониката на уреда непременно трябва да се изключи тока. Активирайте предпазната автоматика или развъртете предпазителя в кутията с предпазители на вашето жилище.

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване
Уредът не функционира	Щепселът не е вкран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазитель	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителят за уреда е в изправност
Работата с пара или почистването на котлен камък не стартират или не продължават	Резервоарът за вода е празен	Пълнене на резервоара за вода
	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Почистването на котлен камък блокира работата с пара	Извършване на почистване от котлен камък
Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти	
След включване на режима на работа на дисплея се появява съобщение, че температурата е твърде висока	Уредът не е достатъчно добре охладен	Оставете уреда да се охлади и отново включете режима на работа
Уредът Ви подканя за изплакване	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен	След повторно включване на уреда изплакнете два пъти
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък	Извършване на почистване от котлен камък Проверете и при нужда напаснете настройения диапазон на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензатна вода зад блендата за обслужване	Когато кондензатната вода се изпари, бутоните вече не мигат
Резултатът от готвене при приложени с подпомагане с пара е твърде сух или твърде влажен.	Интензивността на парата е избрана погрешно	Изберете по-висока или по-ниска интензивност на парата

Съобщението "Резервоарът за вода напълване" се появява, въпреки че резервоарът за вода е напълнен	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Резервоарът за вода не е фиксиран	Фиксирайте резервоара за вода → "Пара" на страница 17
	Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти
	Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на резервоара за вода са се разхлабили, резервоарът за вода не е уплътнен.	поръчайте нов резервоар за вода
Блендата за изкарване на резервоара не се отваря	Щепселът не е вкаран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителът за уреда е в изправност
	Сензорът на сензорния бутон  е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти При нужда изпразнете резервоара за вода: отворете вратата на уреда, вдясно и вляво хванете с пръсти под блендата и я изтеглете
При готвене парата излиза от отворите за проветрение	Нормална процедура	Не е възможно
При готвене на пара се генерира изключително много пара	Уредът се калибрира автоматично	Нормална процедура
При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара	Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене	Нулирайте уреда до фабрична настройка и повторете калибрирането
Включеният уред не може да се включи, на дисплея се показва символа 	Автоматичната защита от деца е активирана	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът  не угасне.
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея се показва символа 	Активирана е защитата за деца	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът  не угасне
Уредът не нагрява, на дисплея се показва 	Демо режимът е активиран в основните настройки	Разкачете за кратко уреда от мрежата за ок. 10 секунди (изключете предпазителя в кутията с предпазители) и деактивирайте след това демо режима в рамките на ок. 3 минути в основните настройки → "Основни настройки" на страница 24
При готвене се чува "пльокащ" звук	Ефектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара	Не е възможно
На дисплея се показва "EXXXX" напр. "E0111"	Технически проблем	Изключете и отново включете уреда Ако съобщението се появи отново, се обадете в специализирания сервиз

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.

Действителното времетраене до автоматичното спиране на работата варира с избраните настройки.

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

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

Крушки в камерата

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

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



Специализиран сервиз

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

Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите вдясно, когато отворите блендата. За тази цел натиснете сензорния бутон . → "Пара" на страница 17

The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A box highlights three specific areas: 'E-Nr.' (Serial Number), 'FD' (Product Number), and 'Z-Nr.' (Control Panel Number). Below the grid, there is a 'Type:' label followed by a series of small squares representing different button types.

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 сервизен техник в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

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

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.



Изпробвано е в нашето готварско студио

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

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

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

Силиконови форми

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

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

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

Сладкиши и дребни сладки

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто. Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

Печене с подпомагане с пара

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

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

Печене на две нива

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

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

Хартия за печене

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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





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

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

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








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

Използвани видове нагряване:



























-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Сладкиши във форма						
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	1		150-170	-	55-70
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	1		150-160	1	50-70
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	1		150-170	-	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	1		160-180	-	45-60
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	1		150-170	-	45-60
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	1		150-170	-	20-40
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		160-170	1	25-35
* предварително загреване						
** 5 min предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване.						

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	1	≡	170-180	-	60-80
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	1	≡	190-210	-	40-55
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	1	⌘	180-200	-	40-50
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	1	⌘	190-210	-	25-40
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	1	≡	210-220	1	30-40
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	1	⌘	150-160	-	65-75
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	1	⌘	150-160	1	60-70
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	1	⌘	150-160	-	25-35
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	1	⌘	160-170	2	25-35
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	1	≡	170-180	-	20-30
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	1	⌘	150-160	1	25-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	1	≡	160-170*	-	25-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	20-30
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	1	⌘	150-170*	-	30-50
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	1	⌘	150-160	1	10
					-	25-35
Сладкиши в тава						
Кекс с пълнка	Тава за печене	1	≡	160-180	-	20-40
Кекс с пълнка	Тава за печене	1	⌘	160-170	1	30-40
Кекс, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	⌘	150-170	-	35-50
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка	Тава за печене	1	≡	170-190	-	25-40
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	⌘	150-170	-	40-55
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	1	≡	160-180	-	60-80
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	1	⌘	180-200	-	40-50
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	1	≡	190-210	-	40-50
Сладкиш с мая със суха пълнка	Тава за печене	1	≡	160-180	-	15-25
Сладкиш с мая със суха пълнка	Тава за печене	1	⌘	150-160	1	25-35
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	1	≡	180-200	-	30-45
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	1	⌘	160-180	-	50-70
Сладкиш с мая със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	⌘	160-170	-	25-35
Сладкиш с мая със сочна пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1	⌘	150-160	-	45-60
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	1	⌘	150-160	-	35-45
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	1	⌘	150-170	2	30-40
Пандишпанено руло	Тава за печене	1	≡	190-210*	-	10-15
Пандишпанено руло	Тава за печене	1	⌘	190-210*	1	10-15
Щолен с 500 g брашно	Универсална тава	1	⌘	150-160	-	50-60
Щолен с 500 g брашно	Универсална тава	1	⌘	140-150	2	80-90
Щрудел, сладък	Универсална тава	1	⌘	170-180	-	40-60
Щрудел, сладък	Универсална тава	1	⌘	180-190	2	50-60
* предварително загряване						
** 5 min предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване.						

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Щрудел, замразен	Универсална тава	1		190-210	-	35-50
Щрудел, замразен	Универсална тава	1		180-190	1	35-45
Дребни сладки						
Мини сладкиши	Тава за печене	1		160**	-	25-35
Мини сладкиши	Тава за печене	1		150**	-	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150**	-	25-35
Мъфини	Тава за мъфини	1		170-190	-	15-30
Мъфини	Тава за мъфини	1		150-160	1	25-30
Мъфини, 2 нива	Тава за мъфини	3+1		150-170*	-	20-30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	1		160-170	-	30-40
Дребни сладки с мая	Тава за печене	1		160-180	2	25-35
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	2		170-190*	-	20-45
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	1		200-220*	1	15-25
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		200-220	-	30-45
Печива от парено тесто	Тава за печене	1		200-220*	1	25-35
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	1		160-180	-	20-30
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	1		160-180	2	25-35
Сладки						
Шприцовани сладки	Тава за печене	1		150-160**	-	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	1		140-150**	-	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150**	-	30-40
Сладки	Тава за печене	2		140-160	-	15-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		130-150	-	20-35
Целувки	Тава за печене	2		90-100*	-	100-130
Целувки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-100*	-	100-150
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 печене

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 съкъсете времето на готвене.
Сладкишът като цяло е твърде светъл.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.

Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Сладкишът като цяло е твърде тъмен.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.
Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги CircoTherm горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Сладкишът изглежда добре, но отвътре не е изпечен.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.

Хляб и хлебчета

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

Печене на две нива

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

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

Хартия за печене

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

Дълб. замр. прод.

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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

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

Стойностите на настройка за хлябни 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:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагриване
-  Термогрил
-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб
-  Грил, голяма повърх.
-  Грил, малка повърхност

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагриване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Хляб						
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Пита	Универсална тава	1		220-240	-	25-35
Пита	Универсална тава	2		220-230	3	20-30
Хлебчета						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	2		200-220	-	10-20
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	2		200-220	2	10-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	1		170-180*	-	15-25
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	1		160-170	3	25-35
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-160*	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	1		180-200	-	25-35
Хлебчета, пресни	Тава за печене	1		200-220	2	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени	Универсална тава	2		200-220	-	10-20
Багети, предварително изпечени, охладени	Тава за печене	2		200-220	2	10-20
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	1		150-160*	-	10-20

* предварително загряване

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Хлебчета, замразени						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	2	≡	200-220	-	15-25
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	2	≡	180-200	1	15-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Скара	1	≡	220-240	-	15-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Тава за печене	2	≡	210-230	1	18-25
Кроасани, късове за печене	Тава за печене	1	⌘	150-170*	-	20-35
Кроасани, късове за печене	Тава за печене	1	⌘	180-200	1	20-30
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	1	⌘	160-170*	-	10-20
Хляб за препичане						
Препичане на филии, 4 броя	Скара	2	⋯	275	-	5-15
Препичане на филии, 12 броя	Скара	2	⋯	250	-	5-15
Препичане на филии	Скара	3	⋯	275	-	3-6
* предварително загряване						

Пица, киш и пикантен сладкиш

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

Печене на две нива

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

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

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите до 45 процента енергия. Поставете формите

една до друга или разместени една над друга в камерата.

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се 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.

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

Хартия за печене

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

Дълб. замр. прод.

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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





За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата. Поставете в

камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загряване.

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

























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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица						
Пица, прясна	Тава за печене	1		200-220	-	20-30
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		210-230	-	20-30
Пица, охладена	Скара	1		210-230	-	10-20
Пица, замразена						
Пица, тънък блат, 1 бр.	Скара	1		210-230	-	10-20
Пица, тънък блат, 2 бр.	Скара + тава за печене	3+1		200-220	-	15-25
Пица, дебел блат, 1 бр.	Скара	1		190-210	-	20-35
Пица, дебел блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		160-180	-	25-35
Багета-пица	Скара	1		200-220	-	20-30
Мини пица	Тава за печене	1		210-230	-	10-20
Мини пица	Скара	1		210-230	-	10-20
Пикантни пайове и киш						
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	1		190-210	-	35-55
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	1		190-210	-	30-45
Тарт фламбе	Универсална тава	1		260-280*	-	10-20
Тарт фламбе	Универсална тава	1		200-220*	2	15-25
Пирог	Форма за запеканка	1		190-200	-	40-50
Пирог	Форма за запеканка	1		170-190	-	50-70
Емпанада	Универсална тава	1		180-190	-	35-45
Емпанада	Универсална тава	1		180-190	2	30-40
Бюрек	Универсална тава	1		180-200	-	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.

Нива на вкарване

Винаги използвайте посочените нива на вкарване.

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

- Форми върху скарата: ниво 1

- Универсална тава: ниво 1

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

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава

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

Съдове

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на заграване 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 съксяват 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:



-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил
-  Степен за пица
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид заграване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Запеканка, пикантна, от готови продукти	Форма за запеканка	1		200-220	-	35-55
Запеканка, пикантна, от готови продукти	Форма за запеканка	1		160-170	2	40-50
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	1		170-190	-	45-60
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	1		160-180	-	40-50
Лазаня, прясна, 1 kg	Форма за запеканка	1		160-180	-	50-60
Лазаня, прясна, 1 kg	Форма за запеканка	1		170-180	2	35-45
Лазаня, замразена, 400 g	Универсална тава	1		190-210	-	30-40
Лазаня, замразена, 400 g	Отворен съд	1		180-190	2	40-50
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	1		170-180	-	50-60
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	1		170-190	2	60-70
Суфле	Форма за запеканка	1		160-170*	-	40-50

* предварително заграване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Суфле	Форма за запеканка	1		170-180	2	30-40
Суфле	Порционни форми	1		100	-	40-45
* предварително загряване						

Птици

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

Печено на скара

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

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

Печене в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

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

Задущаване на пара

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

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

Парчетата птиче месо не трябва да се обръщат.

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

Печене на грил

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

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

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

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

Указание

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пъхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 27

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

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








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

Съвети

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




















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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил
-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб
-  Грил, голяма повърх.
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пиле						
Пиле, 1 kg	Скара	1		200-220	-	60-70
Пиле, 1 kg	Скара	1		200-220	2	50-60
Филе от пилешки гърди, по 150 g (на грил)	Скара	2		275*	-	15-20
Филе от пилешки гърди (на пара)	Съд за готвене на пара	2+1		100	-	15-25
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	2		220-230	-	30-35
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	2		200-220	2	30-45
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	2		200-220	-	10-20
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	2		200-220	-	15-25
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	1		200-220	-	70-90
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	1		180-200	2	65-75
Патица и гъска						
Патица, 2 kg	Скара	1		180-200	-	90-110
Патица, 2 kg	Скара	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Патешки гърди, по 300 g	Скара	2		230-250	-	25-30
Патешки гърди, по 300 g	Скара	2		220-240	2	25-30
Гъска, 3 kg	Скара	1		160-180	-	120-150
Гъска, 3 kg	Скара	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40

* 5 min предварително загреване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2	☞	210-230	-	40-50
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2	☞	190-200	2	45-55
Пуйка						
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	1	☞	180-190	-	70-90
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	1	☞	140-150	2	70-80
			☞	170-180	-	20-30
Пуешки гърди, без кост, 1 kg	Затворен съд	1	☞	240-250	-	80-110
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	1	☞	180-200	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	1	☞	170-180	2	80-100
* 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.

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

Печене и задушаване в съд

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

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

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

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 и задушаване с подпомагане с пара

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

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

Печеното не трябва да се обръща.

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

Задушаване на пара

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

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

Парчетата месо не трябва да се обръщат.

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

Печене на грил

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

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

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

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

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

Указание

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще

получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 27

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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






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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил
-  Грил, голяма повърх.
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Свинско месо						
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Скара	1		180-200	-	120-130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	1		180-190	1	110-130
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Скара	1		190-200	-	130-140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Отворен съд	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	1		220-230	-	70-80
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	1		170-180	1	80-90
Свинско филе, 400 g	Скара	2		220-230	-	20-25
Свинско филе, 400 g	Отворен съд	1		210-220*	1	25-30
Свинско филе, 400 g	Съд за готвене на пара	2		100	-	18-20
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		160-170	1	70-80
Свински пържоли, дебелина 2 cm	Скара	3		250	-	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm (5 мин. предварително загряване)	Скара	3		275*	-	8-12
Говеждо месо						
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Скара	1		210-220	-	40-50
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Отворен съд	1		190-200	1	50-60
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	1		200-220	-	130-140
Говеждо задушено, 1,5 kg**	Отворен съд	1		150	3	30
				130	2	120-150
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	1		220-230	-	60-70
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	1		190-200	1	65-80
Тафелшпиц, 1,5 kg	Отворен съд	1		95	-	120-150
Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена	Скара	2		275	-	15-20
Бургер, дебелина 3 – 4 cm****	Скара	2		275	-	25-35
Телешко месо						
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	1		160-170	-	100-120
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	1		170-180	1	90-110
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	1		200-210	-	100-110
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	1		170-180	1	100-120
Агнешко месо						
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	1		170-190	-	50-70
*предварително загряване						
** В началото добавете пригл. 100 ml течност в съда; резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа						
*** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1						
**** обърнете след 2/3 от общото време						
***** без обръщане						

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	1		170-180	1	80-90
Агнешки гръб, с кост*****	Скара	1		180-190	-	40-50
Агнешки гръб, с кост*****	Отворен съд	1		200-210*	1	25-30
Агнешки котлет***	Скара	2		275	-	12-18
Наденици						
Наденици на грил	Скара	2		275	-	10-20
Винервурстчета	Съд за готвене на пара	2		80	-	14-18
Вайсвурст	Съд за готвене на пара	2		80	-	12-20
Ястия с месо						
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	1		170-180	-	70-80
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	1		190-200	1	70-80
*предварително загряване						
** В началото добавете припл. 100 ml течност в съда; резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа						
*** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1						
**** обърнете след 2/3 от общото време						
***** без обръщане						

Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

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

Риба

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

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

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

Печене на фурна и грил върху скарата

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

Добавете според размера и вида на рибата до ½ литра вода в универсалната тава. Капещата течност се събира. Образува се по-малко дим и камерата остава по-чиста.

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

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

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

Указание

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

Печене и задушаване в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Рибата не трябва да се обръща.

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

Готвене на пара

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

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

Рибата не трябва да се обръща.

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

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 27

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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






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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

-  Термогрил
-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб
-  Грил, голяма повърх.
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Риба						
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	1		170-190	-	20-30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Универсална тава	1		170-180 160-170	2 -	15-20 5-10
Риба, на пара, цяла, 300 г, напр. пъстърва	Съд за готвене на пара	2		80-90	-	15-25
Риба, на грил, цяла 1,5 kg, напр. сьомга	Скара	1		170-190	-	30-40
Риба, на пара, цяла, 1,5 kg, напр. треска	Съд за готвене на пара	2		80-90	-	35-50
Филета от риба						
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	2		220*	-	15-25
Филе от риба, натюр, на пара	Съд за готвене на пара	2		80-100	-	10-16
Котлети от риба						
Котлет от риба, дебелина 3 см**	Скара	2		275	-	18-22
Риба, замразена						
Риба, цяла, 300 г, напр. пъстърва	Съд за готвене на пара	2		80-100	-	20-25
Филе от риба, натюр	Затворен съд	1		210-230	-	25-40
Филе от риба, натюр	Затворен съд	1		210-230	-	30-45
Филе от риба, препечено	Скара	2		220-240	-	35-45
Филе от риба, препечено	Отворен съд	1		200-220	2	35-45
Рибни пръчици (обръщайте периодично)	Тава за печене	1		220-240	-	10-20
Рибни пръчици (обръщайте периодично)	Тава за печене	1		220-240	-	15-25
Ястия с риба						
Рибен терин	Форма за терин	1		70-80	-	45-80

* предварително загряване

** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1

Зеленчуци, гарнитури и яйца

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

Задушаване на пара

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

Готвене на пара на едно ниво

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

Готвене на пара на две нива

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

- Скара и закачени съдове за готвене на пара, размер S, перфорирани и/или без дупки: ниво 3
- Перфорирани съдове за готвене на пара, размер XL: ниво 2

Съдове

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

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

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

Време на готвене и количество

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

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

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

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

Ориз и зърнени храни

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

Печене на фурна и грил

Използвайте само оригинални принадлежности.

Приготвяне на едно ниво

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

Приготвяне на две нива

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Хартия за печене

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

Препоръчителни стойности за настройка







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

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

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

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

Използвани видове нагриване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагриване
-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб
-  Грил, голяма повърх.
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на загряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Зеленчуци, пресни						
Артишок, цял, задушен на пара	Съд за готвене на пара	2		100	-	30-35
Цветно зеле, цяло, на пара	Съд за готвене на пара	2		100	-	25-35
Готвене на пара на розички от броколи	Съд за готвене на пара	2		100	-	6-9
Готвене на пара на зелен фасул	Съд за готвене на пара	2		100	-	18-25
Готвене на пара на моркови на шайби	Съд за готвене на пара	2		100	-	10-20
Готвене на пара на карфиол на шайби	Съд за готвене на пара	2		100	-	20-25
Готвене на пара на лук на кръгчета	Съд за готвене на пара	2		100	-	6-9
Готвене на пара на царевични кочани	Съд за готвене на пара	2		100	-	30-40
Червена ряпа, цяла, готвене на пара	Съд за готвене на пара	2		100	-	43-50
бял аспаргус, готвене на пара цял	Съд за готвене на пара	2		100	-	7-15

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Готвене на пара на спанак	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	2-3
Готвене на пара на тиквички на шайби	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	3-4
Зеленчуци, замразени						
Спанак	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	15-25
Цветно зеле	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	5-8
Зелен фасул	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	6-10
Броколи	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	6-7
Грах	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	3-10
Моркови	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	4-6
Брюкселско зеле	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	5-10
Микс от зеленчуци, 1 кг	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	10-15
Ястия от зеленчуци						
Зеленчуци на грил	Универсална тава	3	☁	275	-	10-15
Готвене на пара на зеленчукова торта	Порционни форми	1	☁	100	-	50-70
Картофи						
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	1	☁	160-180	-	45-60
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	2	☁	180-190	1	40-50
Варени картофи (с обелките), цели	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	35-45
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	20-25
Картофени кюфтенца	Съд за готвене на пара	2	☁	95	-	20-25
Картофени продукти, замразени						
Картофени ръсти (обръщайте от време на време)	Универсална тава	2	☁	200-220	-	20-30
Картофени джобчета, пълнени (обръщайте от време на време)	Универсална тава	2	☁	190-210	-	15-25
Картофени джобчета, пълнени (обръщайте от време на време)	Универсална тава	2	☁	200-220	-	18-28
Крокети	Тава за печене	1	☁	200-220	-	15-25
Крокети (обръщайте от време на време)	Тава за печене	1	☁	210-230	-	15-25
Помфри (обръщайте от време на време)	Тава за печене	1	☁	190-210	-	20-30
Помфри, 2 нива (обръщайте от време на време)	Универсална тава + тава за печене	3+1	☁	200-220	-	30-40
Ориз						
Ориз басмати, 1:1,5	Съдове плоски	1	☁	100	-	20-30
Дългозърнест ориз, 1:1,5	Съдове плоски	1	☁	100	-	20-30
Естествен ориз, 1:1,5	Съдове плоски	1	☁	100	-	35-45
Частично сварен ориз, 1:1,5	Съдове плоски	1	☁	100	-	15-20
Ризото, 1:2	Съдове плоски	1	☁	100	-	25-35
Зърнени храни						
Кускус, 1:1	Съдове плоски	1	☁	100	-	6-10
Просо цяло, 1:2,5	Съдове плоски	1	☁	100	-	25-35
Полента/царевичен грис, 1:5	Съдове плоски	1	☁	100	-	20-45
Ечемик, 1:2,5	Съдове плоски	1	☁	80-100	-	35-45
Леща яхния, 1:2	Съдове плоски	1	☁	100	-	35-50

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Бобени зърна, бели, предварително наkisнати; 1:2	Съдове плоски	1	☁	100	-	65-75
Кюфтета от грис	Съд за готвене на пара	2	☁	95	-	6-10
Яйце						
Омлет на пара от 2 яйца за застройка на супи	Отворен съд	1	☁	80	-	14-16
Яйца, твърдо сварени	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	9-11
Яйца, рохки	Съд за готвене на пара	2	☁	100	-	6-8

Десерт

С Вашия уред можете да пригответе много лесно различни десерти.

Приготвяне на кисело мляко

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

- 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрява на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C.
- Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник).
- Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио.
- Порцелановите чаши или бурканите се поставят на пода на камерата и се извършат настройки според посоченото в таблицата.
- След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Приготвяне на мляко с ориз

- Претеглете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко.
- Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в купа. За големи количества можете да използвате и универсалната тава.

3. Настройте както е посочено в таблицата.
4. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

Компот

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

Крем карамел и крем брюле

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

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

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

Парени хлебчета

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

Препоръчителни стойности за настройките

Използвани видове нагряване:

- ☁ Задушаване на пара
- ☰ Степен на готвене

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температура в °C/ Степен за приготвяне	Продължителност в мин
Крем брюле	Порционни форми	1	☁	85	20-30
Крем карамел	Порционни форми	1	☁	85	25-35
Парени хлебчета	Универсална тава	1	☁	100	25-30
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата	☰	1	300-360
Мляко с ориз, 1:2,5	Универсална тава	1	☁	100	35-45
Плодов компот	Универсална тава	1	☁	100	10-20

Готвене на меню

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

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

Готвене на пара

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

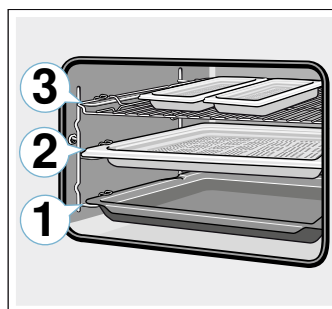
Спазвайте указанията в съответните раздели в тази глава:

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

Нива на вкарване на принадлежностите

Винаги поставяйте принадлежностите в посочената последователност:

- Ниво 3: Скара със съд за готвене на пара, размер S
- Ниво 2: Съд за готвене на пара, размер XL
- Ниво 1: универсална тава



Препоръчителни стойности за настройките

Използван вид на нагриването:

- ☁ Задущаване на пара

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагриване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Замразено филе от сьомга	неперфорирани съд за готвене на пара, размер S	3	☁	100	20
Броколи	перфорирани съд за готвене на пара, размер XL	2	☁	100	9
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	перфорирани съд за готвене на пара, размер S	3	☁	100	25

Видове нагривания Есо

CircoTherm Eсо и горно/долно нагриване Есо са интелигентни видове нагриване 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

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

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене и съдове

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

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

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

Хартия за печене

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




























Препоръчителни стойности за настройка

Тук ще намерите данни за различните ястия с CircoTherm Eсо и горно/долно нагриване Есо. Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm Eco
-  Горно/долно нагряване Eco

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Сладкиши във форма					
Обикновен кекс във форма	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	1		140-160	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	1		140-160	20-40
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	1		150-170	20-30
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	1		150-160	65-75
Сладкиши в тава					
Бъркан сладкиш със суха плънка	Тава за печене	1		160-180	20-40
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Тава за печене	1		170-180	25-35
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	1		150-160	35-45
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	1		150-170	20-35
Дребни сладки					
Мъфини	Тава за мъфини	2		160-180	15-30
Мини сладкиши	Тава за печене	1		150-160	25-35
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	2		170-190	25-50
Сладки варено тесто	Тава за печене	1		190-200	40-50
Сладки	Тава за печене	2		140-160	15-30
Шприцовани сладки	Тава за печене	2		140-150	25-40
Дребни сладки с мая	Тава за печене	1		150-160	30-40
Хляб и хлебчета					
Смесен хляб, 1,5 кг	Правоъгълна форма	1		200-210	35-45
Пита	Универсална тава	1		240-250	20-25
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	1		170-190	15-20
Хлебчета, пресни	Тава за печене	1		180-200	25-35
Месо					
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	1		180-190	120-140
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	1		200-220	140-160
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	1		170-180	110-130
Риба					
Риба, задушена на пара, цяла 300 г, напр. пъс-търва	Затворен съд	1		190-210	25-35
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 kg, напр. сьомга	Затворен съд	1		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Затворен съд	1		190-210	15-35

Акриламид в хранителните продукти

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

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

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

Изпичане до омекване

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

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

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

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

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

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

Съдове

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

Винаги поставяйте отворения съд на ниво 1 върху скарата.

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

Вашият уред разполага с вид на загряване изпичане до омекване. Започвайте работа само при напълно охладена камера. Оставете камерата със съда да се загрее добре за ок. 10 минути.






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

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  Изпичане до омекване

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид на загряване	Време на запичане в мин	Температура в °C	Продължителност в мин
Птиче месо						
Патешки гърди, розови, по 300 г	Отворен съд	1		6-8	95*	45-60
Филе от пилешки гърди, по 200 г, добре изпечени	Отворен съд	1		4	120*	45-60
Пуешки гърди, без кост, 1 кг, добре изпечени	Отворен съд	1		6-8	120*	100-130
Свинско месо						
Печено свинско филе, дебелина 5 – 6 cm, 1,5 kg	Отворен съд	1		6-8	85*	130-180
Свинско филе, цяло	Отворен съд	1		4-6	85*	45-70
* предварително загряване						

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Време на за-пичане в мин	Температу-ра в °C	Продъл-жител-ност в мин
Говеждо месо						
Говеждо печено (бут), дебелина 6 – 7 см, 1,5 кг, добре изпечено	Отворен съд	1		6-8	100*	150-190
Говеждо филе, 1 кг	Отворен съд	1		4-6	85*	90-120
Ростбиф, дебелина 5 – 6 см	Отворен съд	1		6-8	85*	120-180
Говежди медальони/Говежди пър-жоли, дебелина 4 см	Отворен съд	1		4	85*	40-60
Телешко месо						
Телешко печено, дебелина 4 – 5 см, 1,5 kg	Отворен съд	1		6-8	85*	100-130
Телешко печено, дебелина 7 – 10 см, 1,5 kg	Отворен съд	1		6-8	85*	150-210
Телешко филе, цяло, 800 g	Отворен съд	1		4-6	85*	70-120
Телешки медальони, дебелина 4 см	Отворен съд	1		4	80*	40-60
Агнешко месо						
Агнешки гръб, обезкостен, по 200 g	Отворен съд	1		4	85*	30-45
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1 kg завързан	Отворен съд	1		6-8	95*	120-180
* предварително загряване						

Съвети за изпичане до омекване

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

Изпичане

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

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

Разрежете ги при нужда на еднакво големи парчета или на тънки шайби. Поставете необелените плодове върху поставката с разрязаните повърхности нагоре.

Внимавайте плодовете или гъбите да не лягат едни върху други върху скарата.

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

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

За сушене използвайте следното ниво 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:

- CircoTherm горещ въздух

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	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

Консервиране и извличане на сокове

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

Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Буркани

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

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

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

Бурканите не бива да се докосват в камерата при завирането.

Приготвяне на плодове и зеленчуци

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измийте ги основно.

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

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

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

Зеленчуци: Зеленчуците се пълнят в бурканите с гореща, завряла вода.

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

Приключване на завирането

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

След това избършете камерата.

Изстискване на сока

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

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

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

След това избършете камерата.

Препоръчителни стойности за настройките

Посочените времена в таблицата за настройка са ориентировъчни стойности за завиране на плодове и зеленчуци и за изкарване на сока от плодовете. Те могат да се влияят от стайната температура, броя на бурканите, количеството, топлината и качеството на съдържанието. Данните се отнасят до 1-литрови кръгли буркани.

Използван вид на нагряването:

- Задушаване на пара

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Консервиране					
Зеленчуци, напр. моркови	1 литър буркани със самозатварящи се капачки + съд за готвене на пара XL	1		100	30-120
Плодове с костилка, напр. череши, сливи	1 литър буркани със самозатварящи се капачки + съд за готвене на пара XL	1		100	25-30

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на загряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Плодове със семки, напр. ябълки, ягоди	1 литър буркани със самозатварящи се капачки + съд за готвене на пара XL	1	☁	100	25-30
Изстискване на сока					
Малини	Съд за готвене на пара	2	☁	100	30-45
Касис	Съд за готвене на пара	2	☁	100	40-50

Дезинфекциране на бебешки шишета и хигиена

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

Дезинфекциране на бебешки шишета

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

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

Хигиена

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

Препоръчителните времена зависят от използваните буркани.

Използван вид на нагриването:

- ☁ Задущаване на пара

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагриване	Температура в °C	Продължителност в min
Хигиена					
Подготовка на буркани за мармалад и консерви	Съд за готвене на пара XL	1	☁	100	10-15
Последваща обработка на буркани с мармалад	Съд за готвене на пара XL	1	☁	100	15-20
Стерилизиране на чисти съдове*	Съд за готвене на пара XL	1	☁	100	15-20

* Този процес съответства на обикновеното изваряване.

Втасване на тесто със степен на готвене

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

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

Втасване на тесто

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

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

Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Преди печенето избършете влагата от камерата.

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагриването:

- ☁ Степен на готвене

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Стъпка	Степен на готвене	Продължителност в мин
Тесто с мая, сладко						
Напр. печива от тесто с мая	Купа	1	☰	Втасване на тесто	1	30-45
	Универсална тава	1	☰	Втасване на тестени заготовки	1	10-20
тесто с високо съдържание на мазнини, напр. панетоне	Купа	1	☰	Втасване на тесто	2	40-90
	Форма върху скарата	1	☰	Втасване на тестени заготовки	2	30-60
Тесто с мая, пикантно						
Напр. пица	Купа	1	☰	Втасване на тесто	1	20-30
	Универсална тава	1	☰	Втасване на тестени заготовки	1	10-15
Тесто за хляб						
Бял хляб	Купа	1	☰	Втасване на тесто	1	30-40
	Универсална тава	1	☰	Втасване на тестени заготовки	1	15-25
Смесен хляб	Купа	1	☰	Втасване на тесто	1	25-40
	Универсална тава	1	☰	Втасване на тестени заготовки	1	10-20
Хлебчета	Купа	1	☰	Втасване на тесто	1	30-40
	Универсална тава	1	☰	Втасване на тестени заготовки	1	15-25

Вакуумно готвене

Вакуумното готвене означава готвене "под вакуум" при ниски температури между 50 - 95°C и при 100% пара.

Вакуумното готвене е щадящ начин за приготвяне на месо, риба, зеленчуци и десерти. Ястията се запечатват херметически в специални топлоустойчиви вакуумирани торбички с вакуумиращо устройство.

Чрез предпазващата обвивка на вакуумираната торбичка хранителните вещества и ароматите се запазват. Ниските температури и директното предаване на топлина позволяват достигане по контролиран начин на произволна точка на готвене. Почти е невъзможно да се прекали с готвенето на ястията.

Порции

Спазвайте посочените в таблицата за настройки количества и размери. При по-големи количества и парчета трябва да се адаптира по съответния начин времето на готвене. С уредът може да се сготвят максимум 2 кг ястия вакуумно.

Посочените количества за риба, месо и птици отговарят на една до две порции. За зеленчуци и десерти е избрано количеството за четирима души.

Нива на вкарване

Може да се готви на до две нива. За тази цел вкарайте универсалната тава за улавяне на изтичащия кондензат винаги на ниво 1. Скарите съответно отгоре.

Хигиена

Предупреждение – Риск за здравето!

Вакуумното готвене става при ниски температури на готвене. Внимавайте непременно за спазване на следните указания за приложение и хигиена:

- Използвайте само пресни хранителни продукти с безупречно и най-добро качество.
- Мийте и дезинфекцирайте ръцете. Използвайте ръкавици за еднократна употреба или щипки за готвене / грил.
- Критичните за хигиената хранителни продукти, като напр. птици, яйца и риба да се приготвят с особено внимание.

- Зеленчуците и плодовете винаги да се измиват добре и / или да се белят.
- Винаги дръжте повърхностите и дъските за рязане чисти. За различни хранителни видове използвайте различни дъски за рязане.
- Спазвайте непрекъснатото охлаждане. Прекъснете охлаждането само за кратко преди приготвянето на храните и съхранявайте вакуумираните храни след това отново в хладилника, преди да започнете с процеса на готвене. Съхранявайте предварително приготвените ястия за максимум 24 часа.
- Ястията са подходящи само за незабавна консумация. След процеса на готвене ястията веднага да се консумират и да не се съхраняват повече, дори и в хладилник. Те не са подходящи за повторно затопляне.

Съвет: Тъй като върху почти всички хранителни продукти има микроби, можете най-добре да ги избие, като задържите за максимум 3 секунди вакуумираните и все още неготовени ястия във вряща вода. Така Вашите съставки са бедни на микроорганизми и хигиенично най-добре подготвени за готвене с вакуум. След това вкарайте вакуумираната торбичка в камерата за готвене, за да готвите ястията вакуумно.

Вакуумирана торбичка

За вакуумно готвене използвайте само предвидената за тази цел топлоустойчива вакуумирана торбичка.

Вакуумираната торбичка може да се използва само веднъж. Не я използвайте многократно.

Не гответе ястията в пликите, в които сте ги купили (напр. риба на порции). Тези пликове не са подходящи за вакуумно готвене.

Вакуумиране

Използвайте за вакуумиране на ястия вакуумиращо устройство, което може да генерира 99% вакуум. Само така може да се постигне равномерно предаване на топлина и по този начин и перфектен резултат от готвенето.

Указание: За пълнене на вакуумираната торбичка огънете ръба на торбичката на 3 - 4 см и я поставете в съд, напр. в измервателна чаша.

Проверявайте преди готвене дали във вакуумираната торбичка има вакуум. Внимавайте за следното:

- Няма или почти няма въздух във вакуумираната торбичка.
- Затварянето е безупречно.
- Няма отвори във вакуумираната торбичка. Не използвайте сензор за температура във вътрешността.
- Не поставяйте едно върху друго парчета месо или риба.
- Зеленчуците и десертите по възможност се вакуумират легнали.
- За да се извърши правилно затваряне, важно е ръбът на вакуумираната торбичка в зоната на затварянето да не е покрит с остатъци от храна.

В случай на съмнение поставете продукта за готвене в нова вакуумирана торбичка и вакуумирайте отново.

Хранителните продукти трябва да се вакуумират максимум един ден преди процеса на готвене. Само така може да се предотврати излизането на газове от хранителните продукти (напр. при зеленчуци), които да

намалят преноса на топлина или ястията чрез вакуумното налягане да променят структурата си и по този начин поведението си при готвене.

Качество на хранителните продукти

Качеството на резултатите от готвенето се влияе на 100% от свойствата на изходната стока. Използвайте само пресни продукти от най-добър клас. Само така може да се гарантира сигурно и безупречно постигане на вкусен резултат при готвене.

Приготвяне

Чрез готвенето с вакуум не могат да избягат ароматите. При това трябва да се внимава за това, че обичайните количества аромати, като напр. подправки, билки и чесън оказват значително по-голямо влияние върху вкуса, респ. могат да го усилят. Започнете с половината от известните Ви количества.

При изходните стоки с високо качество е достатъчно да се добави само малко масло и малко сол във вакуумираната торбичка. Най-често интензифицирането на естествените аромати на храната е достатъчно за вкусово изживяване.

Тези съставки влияят на приготвянето на ястието

- Солта и захарта скъсяват времето на готвене
- Киселите храни, като напр. лимон или оцет, правят храните по-плътни
- Алкохолът и чесънът придават на ястията неприятен страничен вкус

Не поставяйте вакуумираните ястия едно върху друго или твърде плътно върху скарата. За равномерно разпределение на топлината хранителните продукти не трябва да се докосват. Винаги вкарвайте универсалната тава на ниво 1, за да улавяте изтичащия кондензат.

Внимание!

Опасност от щети по мебелите

За вакуумно готвене използвайте само едно пълнене на резервоара за вода. Не използвайте второ пълнене на резервоара за вода, тъй като в противен случай върху дъното на камерата за готвене ще се събере много вода. Водата може да изтече от камерата за готвене.

Приготвянето на хранителните продукти от таблицата с настройки е съобразено с пълненето на резервоара за вода.

Като цяло при изцяло напълнен резервоар за вода според температурата важи следното максимално време на готвене:

Температура в °C	макс. продължителност в мин.
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

Горещата вода се събира по време на готвенето върху вакуумираната торбичка. Внимателно повдигнете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери, така че горещата вода да изтече в универсалната тава или в съда за готвене. След това внимателно свалете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери.

След процеса на готвене първо оставете камерата за готвене да се охлади, след което избършете с гъба водата от дъното.

Изсушете отвън вакумираната торбичка, поставете го в чист съд и го разрежете с ножица. Поставете в съда целия продукт и съдържащата се течност. От бульона или маринатата можете да пригответе сос.

Готвеният продукт може да се завърши след вакуумно готвене както следва:

Месо: за кратко и при много горещ котлон запечете за няколко секунди от всяка страна в тиган. Така то получава хубава коричка и обичайните аромати на печено, без да прегаря.

Важно: Оберете течността от месото с кухненска кърпа, преди да го потопите в горещото олио, за да избегнете пръски мазнина.

Зеленчуци: запечете за кратко в тиган, за да получат аромати на печено. При това може да се опитва без проблеми или да се смесва с други продукти.

Риба: подправете и полейте с горещо масло.

Удължете времето на запичане, ако хранителният продукт все още не е достигнал желаната степен на приготвяне с вакуумното готвене.

Сервирайте ястията в предварително загряти чинии и по възможност с горещ сос или масло, тъй като вакуумното готвене се извършва при относително ниски температури.

Хранителен продукт	Принадлежности	Вид за- гряване	Температу- ра в °C	Време на готвене в мин.	Съвет/указание
Месо					
Телешки пържоли, средни, 2 см дебели	Скара + универсална тава		60	80	Вакуумирайте с масло и розмарин.
Говежди пържоли (плешка, гръб и др.), алангле, 2 - 3 см дебели	Скара + универсална тава		58	90	
Говежди пържоли (плешка, гръб и др.), средно изпечени, 2 - 3 см дебели	Скара + универсална тава		62	80	
Говеждо филе, парче, алангле, 3 - 4 см дебело	Скара + универсална тава		58	100	
Говеждо филе, парче, средно изпечено, 3 - 4 см дебело	Скара + универсална тава		62	90	
Свински медальони (по 80 г)	Скара + универсална тава		63	75	Вакуумирайте с масло и пресен босилек.
Агнешки гръб, без кост	Скара + универсална тава		58	50	Вакуумирайте с малко сол, масло и мащерка.
Птиче месо					
Патешки гърди (по 350 г)	Скара + универсална тава		62	70	Нарежете слоя мазнина, поръсете месото с малко пипер и сол и вакуумирайте с малко парче портокалова кора.
Пилешки гърди (по 250 г)	Скара + универсална тава		65	60	Вакуумирайте с масло, малко сол и мащерка.
Риба					
Треска (по 140 г)	Скара + универсална тава		58	25	Вакуумирайте с масло и малко сол.
Камбала / калкан (по 150 г)	Скара + универсална тава		58	30	
Бяла риба (по 140 г)	Скара + универсална тава		60	20	
Зеленчуци					
Цветно зеле (500 г)	Скара + универсална тава		85	40 - 50	Вакуумирайте с малко вода, масло, сол и индийско орехче.
Гъби, четвъртинки (500 г)	Скара + универсална тава		85	20 - 25	Вакуумирайте с масло, розмарин, малко чесън и сол.
Цикория, наполовина (4 - 6 броя)	Скара + универсална тава		85	40 - 45	Вакуумирайте с портокалов сок, захар, сол, масло и мащерка.
Зелени аспержи, цели (600 г)	Скара + универсална тава		85	20 - 30	Остава красиво зелено, ако преди вакуумирането се бланшира. Вакуумирайте с масло, сол, малко захар и пипер.

Хранителен продукт	Принадлежности	Вид за- гряване	Температу- ра в °C	Време на готвене в мин.	Съвет/указание
Моркови, на шайби 0,5 см (600 г)	Скара + универсална тава		90	70 - 80	Вакуумирайте с портокалов сок, кърп и масло.
Картофи, белени, на четвъртини (800 г)	Скара + универсална тава		95	35 - 45	Вакуумирайте с масло и сол. Добро за по-нататъшна обработка, напр. за салата.
Чери домати, цели или наполовина (500 г)	Скара + универсална тава		58	25 - 35	Смесете червени и жълти чери домати. Вакуумирайте със зехтин, сол и захар.
Тиква, на 2 x 2 см големи кубчета (600 г)	Скара + универсална тава		90	25 - 35	Времето на готвене може да варира според вида на тиквата.
Тиквички, на шайби 1 см (600 г)	Скара + универсална тава		85	25 - 30	Вакуумирайте със зехтин, сол и мащерка.
Захарен грах, цял (500 г)	Скара + универсална тава		85	5 - 10	Вакуумирайте с масло и сол.
Десерт					
Ананас, на шайби 1,5 см (400 г)	Скара + универсална тава		85	70 - 80	Вакуумирайте с масло, мед и ванилия.
Ябълки, белени, на шайби 0,5 см (2 - 4 бр.)	Скара + универсална тава		85	15 - 25	Вакуумирайте с карамелен сос. Времето на готвене може да варира според сорта на ябълките.
Банани, цели (2 - 4 броя)	Скара + универсална тава		65	20 - 25	Вакуумирайте с масло, мед и ванилен прах.
Круша, белена, на дълго (2 - 4 броя)	Скара + универсална тава		85	25 - 35	Подсладете с мед или захар.
Кумкуат, наполовина (12 - 16 броя)	Скара + универсална тава		85	75 - 80	Измийте с гореща вода, разполовете и махнете костилката. Вакуумирайте с масло, ванилен прах, мед и мармалад от кайсии.
Ванилов сос (0,5 л)	Скара + универсална тава		80	15 - 25	0,5 л мляко, 1 яйце, 3 жълтък, 80 г захар, сърцевината на стръкче ванилия се разбъркват и вакуумират.

Размразяване

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

Разопаковайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.

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

Сложете сладките върху скарата.

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използвани видове нагряване:

- CircoTherm горещ въздух
- Степен размразяване

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Хляб, хлебчета					
обща	Тава за печене	1		50	40-70
Сладкиши					
Сладкиш, сочен	Тава за печене	1		50	70-90
Сладкиш, сух	Тава за печене	1		60	60-75
Плодове, зеленчуци					
Сок от горски плодове	Съд за готвене на пара	2		30-40	10-15
Зеленчуци	Съд за готвене на пара	2		40-50	15-50

Регенериране

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

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

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

Не покривайте ястията по време на регенерирането.

Поставете ястието в съд върху скарата или го поставете директно върху скарата на ниво 1.

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

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

Използван вид на нагряването:

- Регенериране

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Зеленчуци, охладени					
1 кг	Отворен съд	1		120-130	15-25
250 г	Отворен съд	1		120-130	5-15
Ястия, охладени					
Ястие в чиния, 1 порция	Отворен съд	1		120-130	15-25
Супа, яхния, 400 ml	Отворен съд	1		120-130	10-25
Гарнитурни, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Отворен съд	1		120-130	8-25
Ястия със заливка, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	1		120-140	10-25
Пица, изпечена	Скара	1		170-180*	5-15
Печива					
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	1		150-160*	10-20
Пастети (воловани)	Скара	1		180*	4-10
Печива, замразени					
Пица, изпечена	Скара	1		170-180*	5-15
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	1		160-170*	10-20

* предварително загряване

Запазване на топло

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

Не покривайте ястията.

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

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

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

Тестови ястия

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

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

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.

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

Указание












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

Използвани видове нагриване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагриване
-  Степен за пица

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гриване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Печене						
Шприцовани сладки	Тава за печене	1		150-160*	-	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	1		140-150*	-	25-35
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	-	30-40
Мини сладкиши	Тава за печене	1		160*	-	25-35
Мини сладкиши	Тава за печене	1		150*	-	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150*	-	25-35
Бисквитено тесто с вода	Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Бисквитено тесто с вода	Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Бисквитено тесто с вода	Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* 5 мин. предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване						
** предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване						

Готвене на пара

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


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




- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 2

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

- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 3
- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 2

Използван вид на нагряването:

-  Задушаване на пара



Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Готвене на пара					
Грах, замразен, два съда, по 1,8 kg	2 x съд за готвене на пара XL + универсална тава	3+2+1		100	3-15**
Броколи, пресни, 300 g	Съд за готвене на пара XL	2		100*	6-7***
Броколи, пресни, един съд	Съд за готвене на пара XL	2		100*	6-7***
* предварително загряване					
** Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1)					
*** Съпоставима степен на приготвяне между референтната и главната проба се постига, когато референтната проба се готви в продължение на 5 минути (съгласно описанието в IEC 60350-1).					

Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Печене на грил					
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	3		275	3-6
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя*	Скара	2		275	25-35
* след 2/3 от общото време обърнете					



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001326753
970601
bg