



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Фурна за вграждане

HSG636E.1

[bg] Ръководство

Фурна за вграждане

Съдържание

	Използване по предназначение	4		Термометър за печене	23
	Важни указания за безопасност	5	Видове нагряване	23	
	Обща информация	5	Пъхане на термометъра за печене в продукта	23	
	Пара	6	Настройване на температурата на вътрешността	24	
	Термометър за печене	6	Температури на вътрешността за различни хранителни продукти	24	
	Причини за повредите	6		Времени функции	25
	Обща информация	6	Настр. времетр	25	
	Пара	7	Настройка на края	26	
	Опазване на околната среда	7	Настройка на таймера	26	
	Пестене на енергия	7		Защита от деца	27
	Изхвърлете като пазите околната среда	8	Активиране и деактивиране	27	
	Запознаване с уреда	9		Основни настройки	28
	Обслужващ панел	9	Промяна на основните настройки	28	
	Обслужващи елементи	9	Списък на основните настройки	28	
	Дисплей	10	Прекъсване на електрозахранването	28	
	Режими на работа	10	Промяна на часа	28	
	Видове загреване	11		Съботна настройка	29
	Пара	12	Стартиране на съботна настройка	29	
	Допълнителна информация	12		Препарат за миене	29
	Функции на камерата	12	Подходящи препарати за почистване	29	
	Резервоар за вода	12	Повърхности в камерата	30	
	Допълнителни принадлежности	13	Поддържане на уреда чист	31	
	Доставени принадлежности	13		Функция за почистване	31
	Вкарване на допълнителни принадлежности	13	Почистване от котлен камък	31	
	Специални принадлежности	14		Поставка	32
	Преди да започнете работа за първи път	15	Откачване и закачване на поставките	32	
	Преди първото въвеждане в експлоатация	15		Врата на уреда	33
	Първо пускане в експлоатация	15	Откачване и закачване на вратата на уреда	33	
	Калибриране на уреда и почистване на камерата	15	Сваляне на покритието на вратата	34	
	Почистване на принадлежностите	16	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	34	
	Обслужване на уреда	16		Повреда, какво да направим?	35
	Включване и изключване на уреда	16	Отстраняване самостоятелно на повреди	35	
	Стартиране на работата	16	Максимално време на работа	37	
	Настройка на режим на работа	17	Крушки в камерата	37	
	Настройване на вида нагряване и температурата	17		Служба обслужване на клиенти	37
	Бързо загреване	17	Номер на изделието и дата на производство	37	
	Пара	18		Ястия	38
	Шумове	18	Указания за настройките	38	
	Готвене на пара	18	Избор на ястие	38	
	Готвене с пара - готвене с подпомагане с пара	19	Сензор за печене	39	
	Регенериране	19	Настройване на ястие	39	
	Степен на готвене	19			
	Размразяване	20			
	Пълнене на резервоара за вода	20			
	След всяка работа с пара	21			

	Изпробвано е в нашето готварско студио	40
Не използвайте силиконови форми		40
Сладкиши и дребни сладки		40
Хляб и хлебчета		44
Пица, киш и пикантен сладкиш		46
Пудинг и суфле		47
Птици		48
Месо		51
Риба		54
Зеленчуци, гарнитур и яйца		56
Десерт		58
Готвене на меню		59
Видове нагрявания Есо		59
Акриламид в хранителните продукти		61
Изпичане до омекване		61
Сушене		62
Консервиране и извличане на сокове		63
Дезинфекциране на бебешки шишета и хигиена		64
Втасване на тесто със степен на готвене		64
Размразяване		65
Регенериране		66
Запазване на топло		67
Тестови ястия		67

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: **www.bosch-home.com** и онлайн магазина: **www.bosch-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 транспортни повреди не включвайте.

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.

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 13

Важни указания за безопасност

Обща информация

Предупреждение – Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- 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.
- Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервиз.
- 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 влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата 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.
- Силиконови форми: Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон фолиа за трайно печене, капаци или принадлежности. Сензорът за печене може да се повреди. Хартия за печене, която е покрита със силикон, може да се използва.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Почистващи препарати за фурна: Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.
- 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. Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.
- 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.

- Вкарвайте 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!

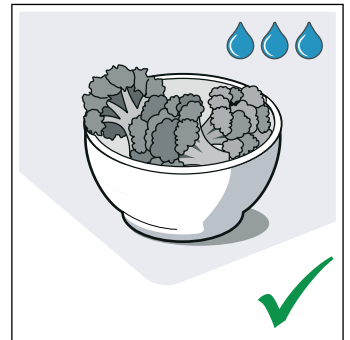
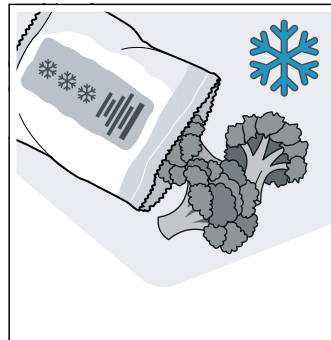
- **Форми за печене:** съдът трябва да е топло- и пароустойчив. Силиконовите форми за печене не са подходящи за комбинирана работа с пара.
- **Съдове с петна от ръжда:** Не използвайте съдове с петна от ръжда. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия в камерата.
- **Оттичаща се влага:** При 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 системата за пара. 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

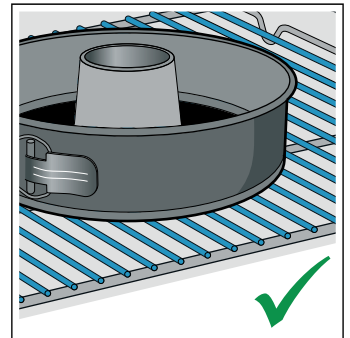
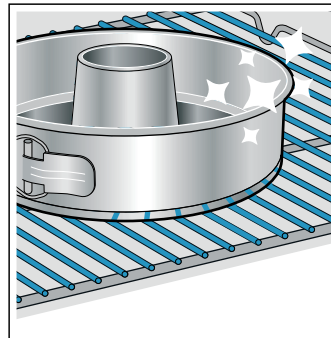
Вашият нов уред е особено енергийно ефективен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

Пестене на енергия

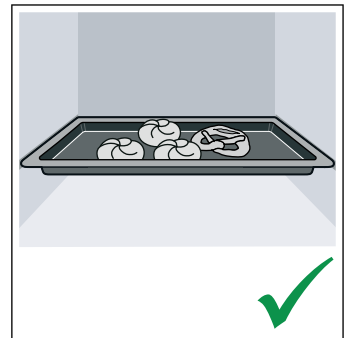
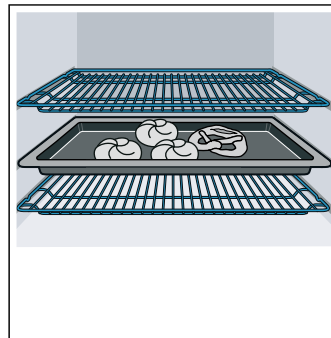
- Подгрявайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставяте в камерата.



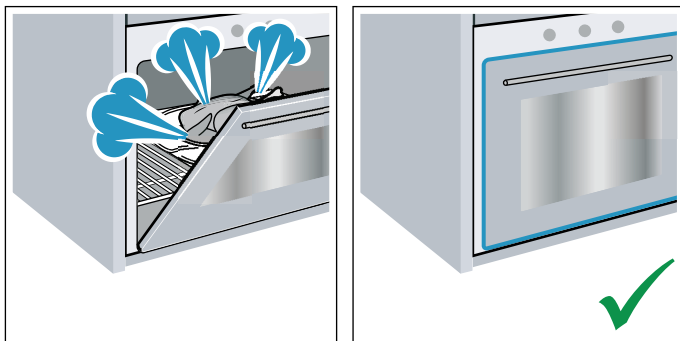
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



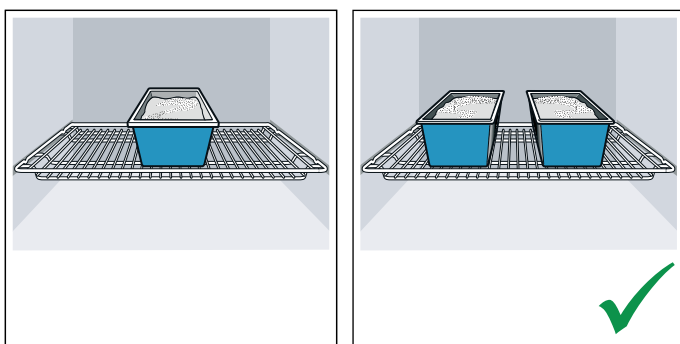
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



- 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.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



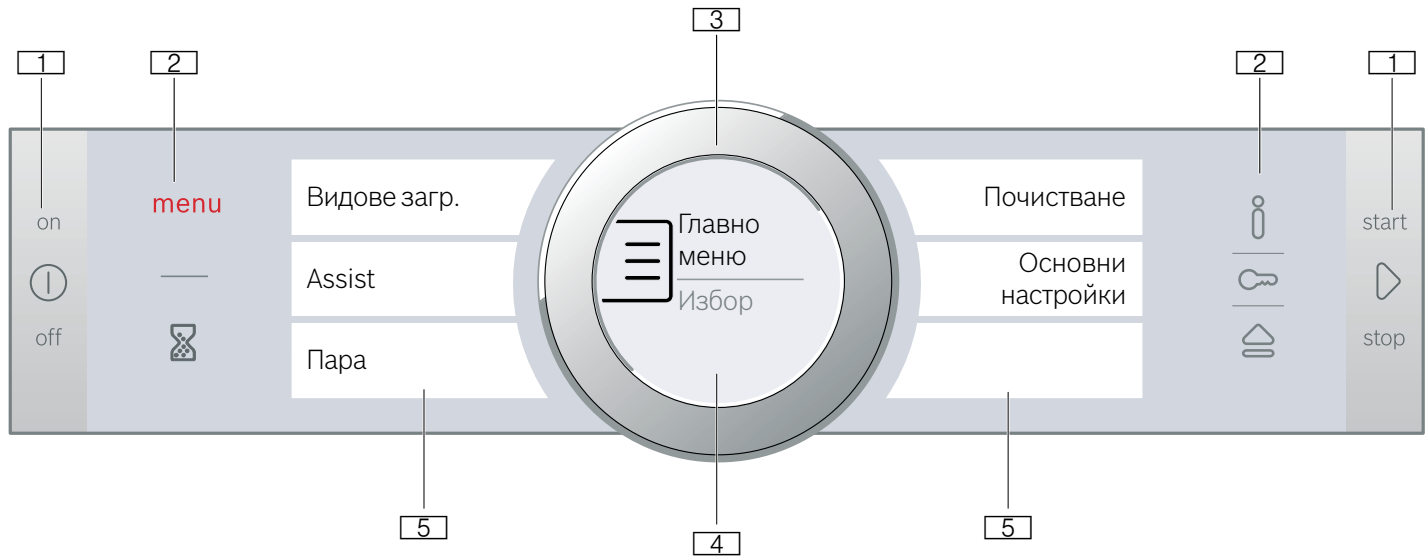
Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

Запознаване с уреда

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

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



1 Бутони

Бутоните отляво и отдясно на обслужващия панел имат точка за натискане. Натиснете бутона за задействане.

При уреди, които нямат предна част от благородна стомана, също и тези двата бутона сензорни полета без точка за натискане.

2 Сензорни полета

Под сензорните полета са разположени сензори. Само докоснете съответния символ, за да изберете функцията.

3 Обслужващ пръстен

Обслужващият пръстен е разположен така, че да можете да го въртите неограничено наляво или надясно. Натиснете леко върху него и го придвижете с пръст в желаната посока.

4 Дисплей

На дисплея виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или текстове с указания.

5 Сензорни дисплеи

На сензорните дисплеи виждате актуалните възможности за избор. Там ги избирате директно като натиснете върху съответното текстово поле. В зависимост от избора текстовите полета се променят.

Обслужващ панел

Чрез обслужващия панел настройвате с помощта на бутоните, сензорните полета, сензорните дисплеи и един обслужващ пръстен различните функции на вашия уред. Дисплеят ви показва актуалните настройки.

Прегледът показва обслужващия панел при включен уред с индикация на менюто.

Обслужващи елементи

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

Бутони и сензорни полета

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

Символ	Значение	
Бутони		
	on/off	Включване и изключване на уреда
	start/stop	Стартиране и спиране на работа или прекъсване чрез дълго натискане (ок. 3 сек.)
Сензорни полета		
	Меню	Отваряне на менюто за режими на работа
	Таймер	Избиране на таймер
	Информация	Показване на указания
	Защита за деца	Активиране и деактивиране на защитата от деца чрез дълго натискане (ок. 4 сек.)
	Отворете блендата	Напълване и изпразване на резервоара за вода

Обслужващ пръстен

С обслужващия пръстен променят стойностите за настройка, които се показват на дисплея.

За прелистване на списъците за избор в сензорните дисплеи използвайте обслужващия пръстен.

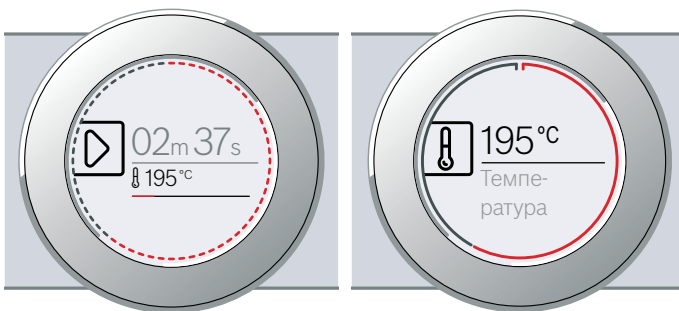
При повечето списъци за избор трябва да върнете назад, когато се достигне първата или последната точка.

Дисплей

Дисплеят е структуриран така, че да можете да прочетете показанията от един поглед, което е подходящо за всяка ситуация.

Стойността, която в момента можете да настроите, е фокусирана и е представена с бял шрифт. Стойността на заден план е показана в сиво.

Фокус	Стойността на фокус може да се променя директно, без да трябва да се избира преди това. След стартиране на режим на работа винаги на фокус е температурата или степента. Бялата линия е равна на линията на нагряване и става червена.
Увеличаване	Докато промените стойността на фокус с обслужващия пръстен, увеличена се показва само тази стойност.



Пръстеновидна линия

Отвън в дисплея се намира пръстеновидната линия. Когато промените стойност, пръстеновидната линия ви показва къде се намирате в списъка за избор. Според областта за настройка пръстеновидната линия е непрекъсната или разделена на сегменти, в зависимост от дължината на списъка за избор.

По време на работа кръглата линия става червена с всяка изминала секунда. След всяка пълна минута сегментите отново започват да се пълнят отпред. При изтичаща продължителност всяка секунда изгасва по един сегмент.

Температурна индикация

След стартиране на работен режим на дисплея Ви се показва графично актуалната температурата на камерата.

Линия на нагряване	Бялата линия под температурата се пълни отляво надясно в червено колкото повече се нагрява камерата. Ако нагрявате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато линията е напълнена докрай в червено. При степени на настройка, напр. степени на гри, линията на нагряване веднага се пълни в червено.
Индикация за остатъчна топлина	Когато уредът е изключен, кръглата линия показва остатъчната топлина в камерата. Колкото по-малка е остатъчната топлина, толкова по-тъмна става кръглата линия и в един момент изчезва напълно.

Указание: Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

Сензорни дисплеи

Сензорните дисплеи са едновременно индикация и елемент за обслужване. Те Ви показват какво можете да изберете към дадена функция и какво вече е настроено. За избор на функция натиснете директно върху текстовото поле.

Коя функция е избрана ще разпознаете по червената отвесна лента отстрани. Стойността към нея е във фокус в бяло на дисплея.

С малка червена стрелка отстрани на текстовото поле е обозначено към коя функция можете да прелистите напред или назад.

Температура

< Вид загр.
4D горещ възд

Режими на работа

Вашият уред разполага с различни режими на работа, които облекчават ползването на уреда.

Точните описания за това ще намерите в съответните глави.

С полето **menu** отваряте менюто за режими на работа.




Режим на работа	Употреба
Видове нагряване → "Обслужване на уреда" на страница 16	За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване.
Асистент → "Ястия" на страница 38	Тук за много ястия вече са програмирани подходящите стойности за настройка.
Пара → "Пара" на страница 18	За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване с пара.
Почистване → "Функция за почистване" на страница 31	За почистване има различни функции по почистване: Почистване на котлен камък и Сушене.
Основни настройки → "Основни настройки" на страница 28	Основните настройки на Вашия уред могат да се напасват по Ваше желание.

Видове загряване

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

Символите за отделните видове нагряване помагат при повторното разпознаване.

При температурни настройки над 275 °C и степен за грил 3 уредът сваля температурата след ок. 40 минути до ок. 275 °C, респ. преминава на степен за грил 1.

Вид на нагряването	Температура	Употреба
 4D горещ въздух *	30-250 °C	За печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
 Горно/долно нагряване*	30-250 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
 Горещ въздух есо	30-250 °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. Най-ефективен е видът загряване между 125-250 °C. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
 Горно/долно нагряване Есо	30-250 °C	За щадящо готвене на избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу. Най-ефективен е видът загряване между 150-250 °C. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.
 Вентилаторно печене *	30-250 °C	За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
 Грил, голяма повърх.	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Грил, малка повърхност	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Степен за печене на пица	30-250 °C	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
 Изпичане до омекване	70-120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
 Долно нагряване	30-250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
 Запазване на топло *	60-100 °C	За запазване топли на пригответените ястия.
 Предварително подгряване на съда	30-70 °C	За затопляне на съда.





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

Предложени стойности

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


Пара

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

Вид на нагряването	Температура	Употреба
 Задушаване на пара	30-100 °C	За зеленчуци, риба, гарнитюри, за премахване на соковете на плодове и за бланширане
 Регенериране	80-180 °C	За ястия в чиния и печива Готвеното се затопля щадящо. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават.
 Степен на готвене	30-50 °C	За тесто с мая и подквасено тесто Тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
 Размразяване	30-60 °C	За зеленчуци, месо, риба и плодове Чрез влагата топлината се предава щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират.

Допълнителна информация

В повечето случаи уредът ви предлага указания и допълнителни информации за току-що изпълненото действие.

Натиснете полето . Указанието се показва за няколко секунди на дисплея. При по-дълги указания можете да разлиствате с обслужващия пръстен до края.

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

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.

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 28

Охлаждащ вентилатор

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

Внимание!

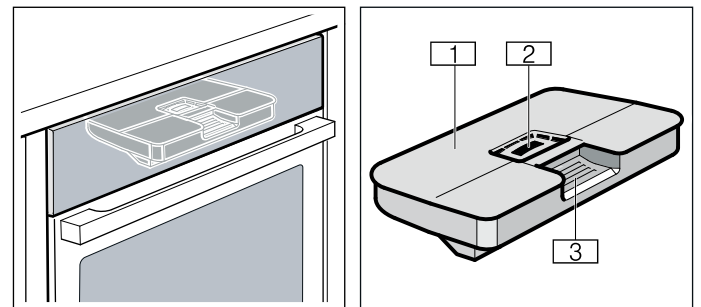
Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.




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 28

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 18



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

Допълнителни принадлежности

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

Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

	Скара За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
	Тава за печене За сладкиши на тава и дребни сладки.
	Универсална тава За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. В режим на работа с пара тя може да се използва и като съд за улавяне на изтичащата вода.
	Съд за готвене на пара, перф., разм. S За готвене на пара на зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и за размразяване.
	Съд за готвене на пара, неперф., разм. S За готвене на ориз, шушулкови плодове и зърнени храни.
	Съд за готвене на пара, перф., разм. XL За готвене на пара на големи количества.
	Термометър за печене Прави възможно точното печене. В съответната глава ще откриете описание на използването. → "Термометър за печене" на страница 23

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.

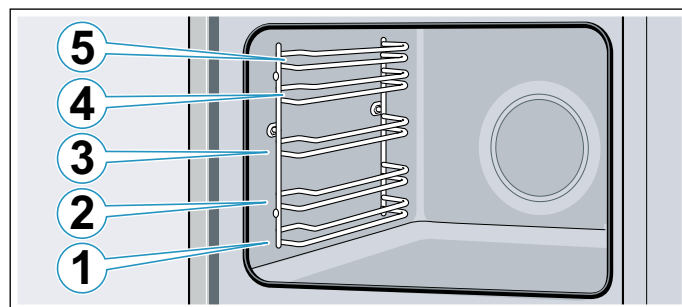
Указание: Когато принадлежностите се нагреят, те могат да се деформират. Това няма отражение върху функционалността. Когато се охлади, деформацията изчезва.

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

Вкарване на допълнителни принадлежности

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

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



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


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

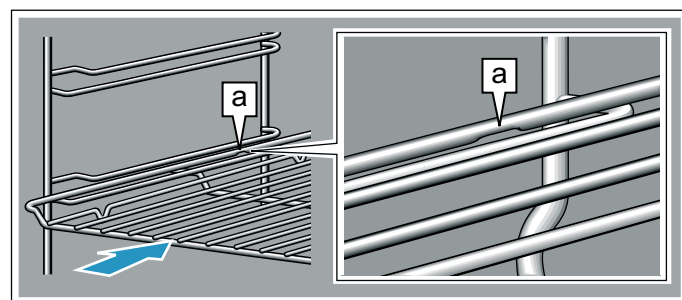
Указание

- Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.
- Избутвайте допълнителните принадлежности винаги докрай в камерата, така че те да не се допират до вратата на уреда.
- Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

Функция за фиксиране

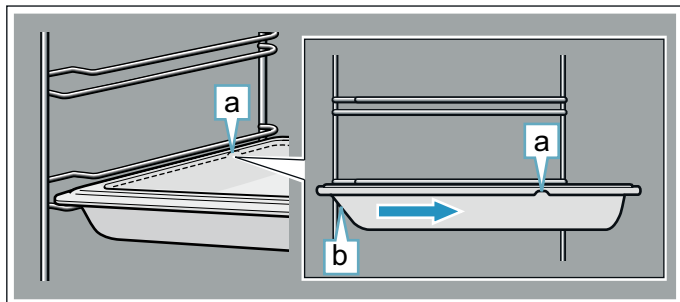
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

Внимавайте при вкарване на скарата удебелението **a** да е отзад и да сочи надолу. Отворената страна трябва да сочи към вратата на уреда, а извитата част да сочи надолу .



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

Пример на фигурата: универсална тава

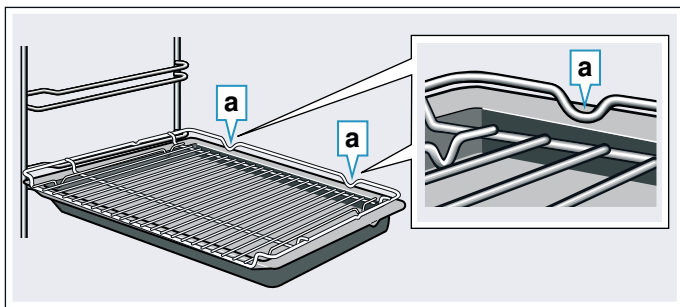


Комбиниране на допълнителни принадлежности

Можете да пхнете скарата едновременно с универсална тава, за да уловите капещите течности.

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

Пример на фигурата: универсална тава



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

Специални принадлежности

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

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

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

→ "Специализиран сервис" на страница 37

Специални принадлежности

Скара

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

Универсална тава

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

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

Тава за печене

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Скара за поставяне в тава

За месо, птици и риба.

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

Универсална тава, незалепащо покритие

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

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

Тава за печене, с незалепащо покритие

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.

Професионална тава със скара за поставяне

За приготвяне на големи количества.

Капак за професионална тава

Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.

Тава за пица

За пица и големи кръгли сладкиши.

Тава за грил

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

Каменна плоча за печене

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

Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.

Дълбок стъклен съд с капак (5,1 литра)

За задушени ястия и пудинги.

Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".

Стъклена купа

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

Съд за готвене на пара, перфориран, размер XL

За готвене на пара на големи количества.

Съд за готвене на пара, перфориран, размер S

За готвене на пара на зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и за размразяване.

Съд за готвене на пара, неперфориран, размер S

За готвене на ориз, шушулкови плодове и зърнени храни.

Порцеланов съд, неперфориран, размер S

За готвене на пара и сервиране на месо, риба и зеленчуци.

Порцеланов съд, неперфориран, размер L

За готвене на пара и сервиране на месо, риба и зеленчуци.

Телескопична система 1 ниво

С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

Телескопична система 3 нива

С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

Декоративни лайстни

За покриване на пода на шкафа и основата на уреда.

Преди да започнете работа за първи път

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

Преди първото въвеждане в експлоатация

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

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

Внимание!

- Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.
Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.
Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.
- Функционални повреди при използване на филтрирана или деминерализирана вода са възможни.
Уредът въпреки евентуално напълнения съд за вода подканва за допълване или режимът с пара се прекъсва след около 2 минути.
Смесете при нужда филтрирана или деминерализирана вода с бутилирана минерална вода без въглероден диоксид в съотношение 1 към 1.

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	00 омекотена
1 (до 1,3 mmol/l)	01 мека
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 средна
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 твърда
4 (над 3,8 mmol/l)	04 много твърда

Първо пускане в експлоатация

След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация. Може да отнеме няколко секунди, докато се появи подканата.

Указание: Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки.
→ "Основни настройки" на страница 28

Настройка на езика

Първо се появява езика. Предварително настроен е език "немски".

1. С обслужващия пръстен настройте желанния език.
2. За потвърждаване натиснете върху следващото текстово поле.
Показва се следващата настройка.

Настройка на часа

Часът започва от "12:00".


1. Натиснете върху текстовото поле "Час".
2. С обслужващия пръстен настройте часа.
3. За потвърждаване натиснете върху следващото текстово поле.
Показва се следващата настройка.

Настройване на твърдостта на водата

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

1. С обслужващия пръстен настройте диапазона на твърдост на водата.
2. За потвърждаване натиснете върху текстовото поле "Прекратяване на настройките".

На дисплея се показва указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено.

Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с бутона on/off .

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. С бутона on/off  включете уреда.
2. Напълнете резервоара за вода. → "Гълнене на резервоара за вода" на страница 20
3. Настройте посочените вид на нагряване, температура и продължителност за калибриране и стартирайте работата на уреда. → "Готвене на пара" на страница 18

Настройки	
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 извършете 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. → "Обслужване на уреда" на страница 16

Загреване	
Вид загреване	4D горещ въздух 
Температура	максимална
Продължителност	30 минути

7. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.
8. След посочената продължителност прекратете работата на уреда. С бутона on/off  изключете уреда.
9. Изчакайте докато камерата 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 21

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

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

Указание: Защитата от деца и таймерът могат да се настройват и при изключен уред. Определени индикации и указания на дисплея, напр. за остатъчна топлина в камерата, остават видими и при изключен уред.

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

Включване на уреда

С бутона on/off  включете уреда.

На дисплея се появява логото на Bosch и след това списъка за избор на видове нагрявания.

Указание: Кой режим на работа трябва да се появи след включването можете да установите в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 28

Изключване на уреда


С бутона on/off  изключете уреда.

Евентуално работеща функция се прекъсва.

На дисплея се появява часът или евентуално показанието за остатъчната топлина.


Указание: Дали часът трябва да се показват при изключен уред или не можете да определите в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 28


Стартиране на работата

Трябва да стартирате всеки режим с бутона start/stop .

След старта на дисплея допълнително към настройките се появява и индикация за време. Освен това се появяват кръглата линия и линията за нагряване.

Спиране на работата

С бутона start/stop  можете да прекъснете режим на работа и да го стартирате отново.

Ако натиснете бутона start/stop  за ок. 3 секунди, работата се прекъсва напълно и всички настройки се нулират.


Указание: След прекъсване или прекратяване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

Настройка на режим на работа

След включване на уреда се появява настроеният предложен режим на работа.


Ако желаете да настроите друг режим на работа, преминете през менюто. Точни описания за отделните режими на работа ще откриете в съответните глави.

По принцип важи:

1. Натиснете съответното текстово поле. Функцията е във фокус.
2. С обслужващия пръстен променете избора на фокус.
3. Ако е необходимо направете допълнителни настройки. За целта натиснете съответното текстово поле и с обслужващия пръстен променете стойността.
4. Стартирайте с бутона start/stop . Уредът започва работа.

Настройване на вида нагряване и температурата

Ако режим на работа Видове на нагряване не е избран, натиснете в менюто върху текстовото поле "Видове на нагряване". Списъкът за избор на видовете на нагряване се показва в сензорните дисплеи.

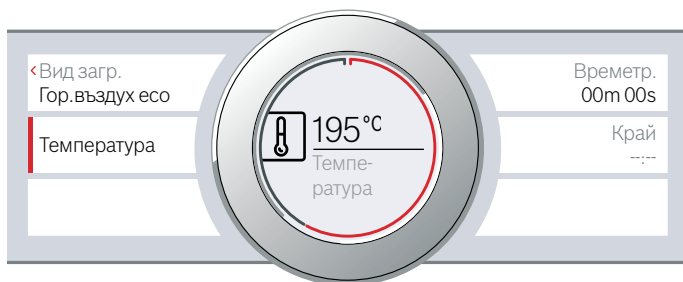
Пример на фигурата: горещ въздух Есо  при 195 °C.


1. Натиснете на текстовото поле с желания вид на нагряване. При нужда прелистете с обслужващия пръстен в списъка за избор.

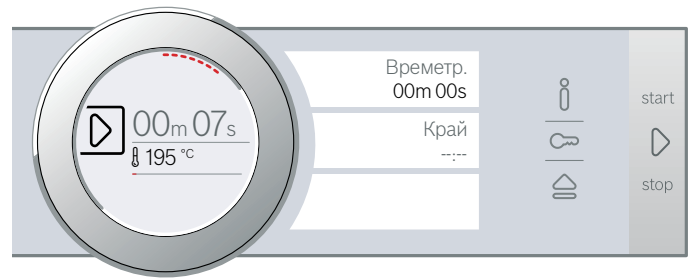


Температурата застава във фокус в бяло.


2. С обслужващия пръстен настройте температурата.



3. Стартирайте с бутона start/stop . Времето на дисплея показва колко дълго работи уреда.




Уредът започва да се нагрява.

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .

Указание: Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа. → "Времеви функции" на страница 25

Промяна

След стартиране температурата винаги остава на фокус. Когато премествате обслужващия пръстен, температурата директно се променя и приема.



За да промените вида на нагряването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop  и натиснете върху текстовото поле на вида на нагряване. Появява се списък за избор. Натиснете върху желания вид на нагряване. На дисплея се появява съответната предлагана температура.

Указание: Ако промените вида на нагряването, се нулират и другите настройки.

Бързо заграване

С бързото заграване можете да съкратите продължителността на нагряване при някои видове нагряване.

Подходящите видове нагряване за бързо заграване са:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

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

Настройка

Внимавайте за подходящ вид на нагряване и настроена температура от най-малко 100 °C. В противен случай бързото нагряване няма да се активира.

1. Настройте вида нагряване и температурата.
2. Натиснете текстовото поле "Бързо нагряване". В текстовото поле е изписано "вкл.". На дисплея се появява указание за потвърждаване.

Ако бързото нагряване се прекрати, прозвучава сигнал и на дисплея се появява указание. В текстовото поле е изписано "изкл.". Поставете ястието си в камерата.

Указание: Функцията за време Продължителност стартира едновременно с бързото нагряване. Настройте продължителност едва тогава, когато бързото нагряване е приключило.

Прекъсване

За прекъсване на бързото нагряване натиснете отново върху текстовото поле "Бързо нагряване". В текстовото поле е изписано "изкл".

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.

Готвене на пара


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

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

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
Указание: Включвайте програмата за готвене на пара само при напълно охладена камера (стайна температура).
2. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
3. Натиснете върху текстово поле "Пара".
4. Натиснете върху текстовото поле "Готвене на пара". Температурата застава във фокус.
5. С обслужващия пръстен настройте температурата.
6. Натиснете върху текстовото поле "Продължителност" и настройте продължителността.
Указание: При видове нагряване на пара винаги е нужна продължителност.
7. Стартирайте с бутона start/stop .
Уредът започва да се нагрява.


Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .

Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

За промяна на температурата или на времетраенето натиснете върху съответното текстово поле и променете с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

За да промените вида на нагриването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop .

Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без подаване на вкуса. → *"Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 40*

Готвене с пара - 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 нагриване и интензивност на пара настройвате сами. Използвайте за избор на подходящ режим на нагриване и интензивност на пара данните в таблиците или изберете програма.





Интензивност на парата

За подаването на пара на Ваше разположение са различни интензивности:


Интензивност	Степен
ниска	01
средна	02
силно	03

Подходящи видове нагриване

При тези видове нагриване можете да включите пара:

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

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
 2. Настройте вида нагриване и температурата.
 3. Натиснете върху текстовото поле "Подаване на пара".
На дисплея степента на пара е във фокус в бяло.
 4. С обслужващия пръстен настройте степента на пара.
 5. Стартирайте с бутона start/stop .
- Уредът започва да се нагрива.

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. Работата продължава без подаване на пара.


Промяна и прекъсване

За да промените степента на пара, натиснете върху текстовото поле "Степен на пара".Степента на парата стои бяло на фокус и може да се променя с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

Ако искате да прекъснете подпомагането с пара, настройте "Подаване на пара" на "0".


Указание: Работата продължава без подаване на пара.

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. Пълнене на резервоара за вода.
 2. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
 3. Натиснете върху текстовото поле "Пара".
 4. Натиснете върху текстовото поле "Регенериране".
Температурата застава във фокус.
 5. С обслужващия пръстен настройте температурата.
 6. Натиснете върху текстовото поле "Продължителност" и настройте продължителността.
Указание: При видове нагриване на пара винаги е нужна продължителност.
 7. Стартирайте с бутона start/stop .
- Уредът започва да се нагрива.


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

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .


Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

За промяна на температурата или на времетраенето натиснете върху съответното текстово поле и променете с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

За да промените вида на нагриването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop .

Степен на готвене

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

Използвайте за избор на подходяща настройка данните в таблиците. → *"Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 40*

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

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
Указание: Включвайте степента на готвене само при напълно охладена камера (стайна температура).
2. Натиснете полето **menu**.
3. Натиснете върху текстовото поле "Пара".
4. Натиснете върху текстовото поле "Степен на готвене".
Температурата застава във фокус.
5. С обслужващия пръстен настройте температурата.
6. Натиснете върху текстовото поле "Продължителност" и настройте продължителността.
Указание: При видове нагряване на пара винаги е нужна продължителност.
7. Стартирайте с бутона start/stop ▷.
Уредът започва да се нагрява.

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

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off Ⓛ.

Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

За промяна на температурата или на времетраенето натиснете върху съответното текстово поле и променете с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

За да промените вида на нагряването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop ▷.

Размразяване

Използвайте режим на нагряване Размразяване [Ⓛ*] за размразяване на замразени и дълбокозамразени продукти.

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

Стартиране

1. Пълнене на резервоара за вода.
2. Натиснете полето **menu**.
3. Натиснете върху текстовото поле "Пара".
4. Натиснете върху текстовото поле "Размразяване".
Температурата застава във фокус.
5. С обслужващия пръстен настройте температурата.
6. Натиснете върху текстовото поле "Продължителност" и настройте продължителността.
Указание: При видове нагряване на пара винаги е нужна продължителност.
7. Стартирайте с бутона start/stop ▷.
Уредът започва да се нагрява.

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

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off Ⓛ.

Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

За промяна на температурата или на времетраенето натиснете върху съответното текстово поле и променете с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

За да промените вида на нагряването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop ▷.

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 28

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.

Внимание!

Функционални повреди при използване на филтрирана или деминерализирана вода са възможни.

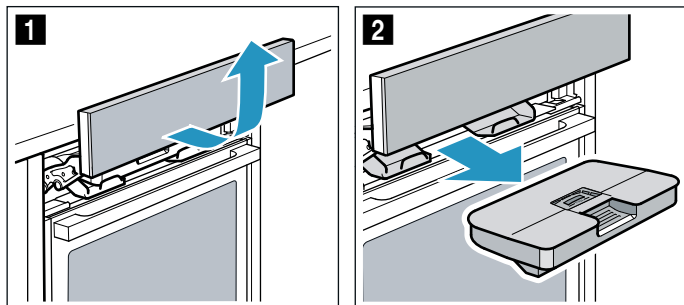
Уредът въпреки евентуално напълнения съд за вода подканва за допълване или режимът с пара се прекъсва след около 2 минути.

Смесете при нужда филтрирана или деминерализирана вода с бутилирана минерална вода без въглероден диоксид в съотношение 1 към 1.

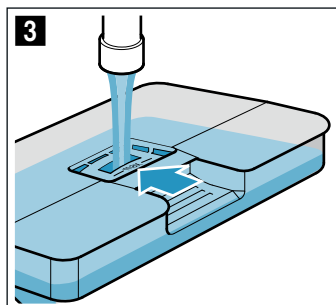
Указание

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

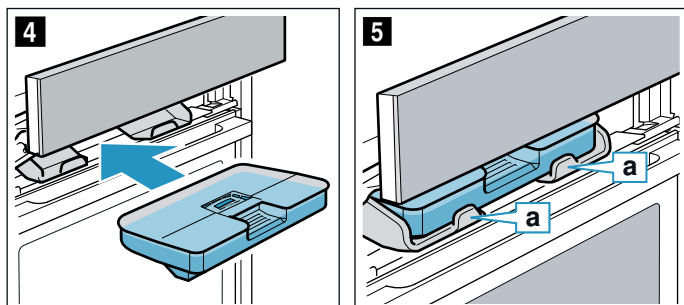
1. Натиснете полето ☰.
Блендата се избутва автоматично напред.
2. Изтеглете блендата с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака (фиг. **1**).
3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара (фиг. **2**).



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



6. Поставете напълнения резервоар за вода (фиг. **4**).
Внимавайте резервоарът за вода да се фиксира зад двата държача **a** (фиг. **5**).



7. 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 оставяйте уреда да се охлади.

Внимание!

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

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

Указание

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

Изпразване на резервоара за вода

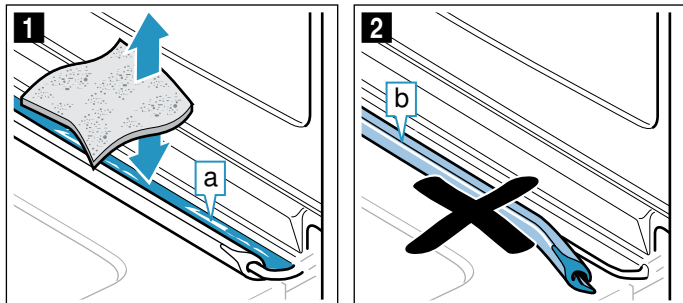
Внимание!

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

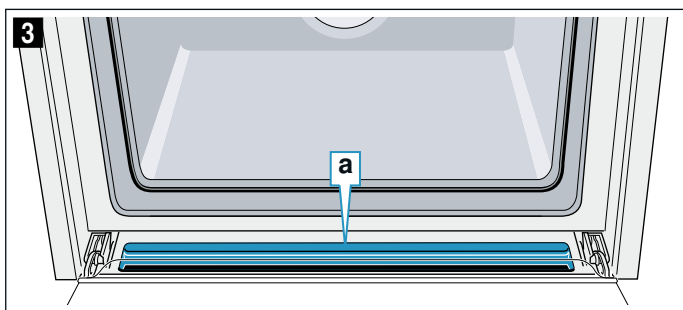
1. Отворете блендата.
2. Свалете резервоара за вода.
3. Свалете внимателно капака на резервоара за вода.
4. Изпразнете водния резервоар, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.
6. Избършете до сухо уплътнението върху капака.
7. Изсушете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

Сушене на улея за капки

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



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





Указание: Ако уплътнението се е отделило, демонтирайте вратата на уреда и отново пхнете уплътнението в улея за капки. → "Врата на уреда" на страница 33

Стартиране на сушене

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

Внимание!

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

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Веднага отстранявайте грубите замърсявания в камерата и избърсвайте влагата от пода на камерата.
3. При нужда включете уреда с бутон on/off .
4. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
5. Натиснете върху текстовото поле "Почистване".
6. Натиснете върху текстовото поле "Сушене".
Продължителността се показва. Тя не може да се променя.
7. Стартирайте с бутона start/stop .
- Сушенето започва и след 10 минути автоматично се прекратява.
8. Отворете вратата на уреда и я оставете за 1 до 2 минути, за да може да излезе влагата от камерата.

Сушене на камерата на ръка

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








Термометър за печене

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

Видове нагряване

Не всички видове нагряване са подходящи за работа с термометър за печене.

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

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

Указание

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Температура в камерата

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

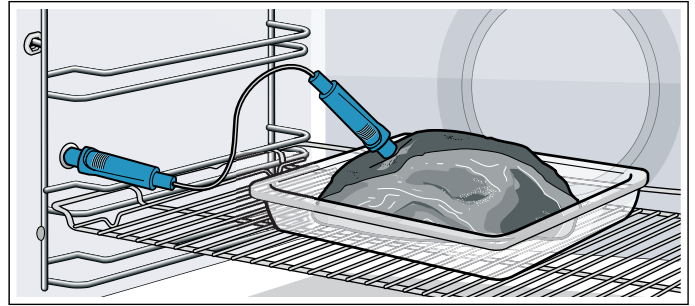
Настроената температура на камерата трябва да е най-малко с 10 °C по-висока от настроената температура на вътрешността.

Пъкане на термометъра за печене в продукта

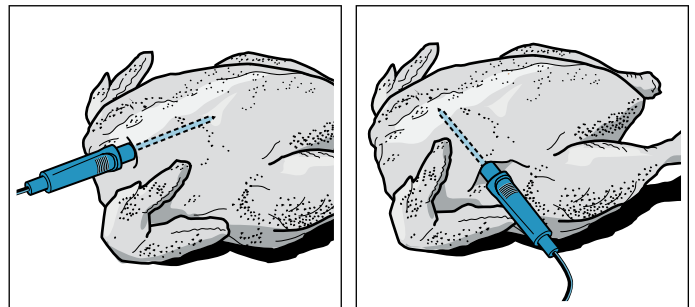
Преди да сложите ястието си в камерата, пъкнете термометъра за печене в продукта.

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

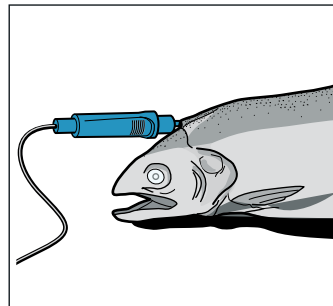
Месо: При големи парчета пъкайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото. При по-тънки парчета пъкайте странично на най-дебелото място.



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



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



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

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

Внимание!

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

Настройване на температурата на вътрешността

Термометърът за печене трябва да се пхне в буксата вляво в камерата.

Видове нагряване

1. Натиснете на текстовото поле с желаната вид на нагряване.
На дисплея се показва предлаганата стойност за температура в камерата във фокус в бяло.
 2. С обслужващия пръстен настройте температурата в камерата.
 3. Натиснете върху текстовото поле "Температура във вътрешността".
На дисплея се показва предлаганата стойност за температура във вътрешността във фокус в бяло.
 4. С обслужващия пръстен настройте температурата във вътрешността.
 5. Стартирайте с бутона start/stop ▷.
Времето на дисплея показва колко дълго работи уреда.
- Уредът започва да се нагрява.

Задушаване на пара

1. Натиснете полето **menu**.
 2. Натиснете върху текстовото поле "Пара".
 3. Натиснете на текстовото поле с желаната вид на нагряване.
На дисплея се показва предлаганата стойност за температура в камерата във фокус в бяло.
 4. С обслужващия пръстен настройте температурата в камерата.
 5. Натиснете върху текстовото поле "Температура във вътрешността".
На дисплея се показва предлаганата стойност за температура във вътрешността във фокус в бяло.
 6. С обслужващия пръстен настройте температурата във вътрешността.
 7. Стартирайте с бутона start/stop ▷.
Времето на дисплея показва колко дълго работи уреда.
- Уредът започва да се нагрява.

Асистент

1. Натиснете полето **menu**.
 2. Натиснете върху текстовото поле "Assist".
 3. Натиснете на текстовото поле с желаната категория.
 4. Натиснете на текстовото поле с желаното ястия.
 5. Натиснете на текстовото поле с желаното ядене.
 6. При нужда натиснете върху текстовото поле "Напасване".
С обслужващия пръстен напаснете температурата в камерата.
или
Натиснете върху текстовото поле "Температура във вътрешността".
С обслужващия пръстен напаснете температурата във вътрешността.
 7. Стартирайте с бутона start/stop ▷.
Времето на дисплея показва колко дълго работи уреда.
- Уредът започва да се нагрява.

На дисплея температурата във вътрешността е във фокус в бяло, вляво е актуалната температура, а вдясно е настроената, напр. "15 | 80°C". Линията за нагряване се отнася и до температурата във вътрешността.

Когато температурата във вътрешността на продукта се достигне, прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява. На дисплея актуалната температура във вътрешността е равна на настроената, напр. "80 | 80°C". Протичането на времето се спира.

Изключете уреда с бутон on/off ⓪ и изтеглете термометъра за печене от буксата.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Камерата, допълнителните принадлежности и термометъра за печене стават много горещи. Изваждайте горещите допълнителни принадлежности и термометъра за печене винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

Промяна

След стартиране температурата вътре е във фокус. Когато премествате обслужващия пръстен, температурата във вътрешността директно се променя и приема.

Ако желаете да промените температурата в камерата, натиснете преди това върху текстовото поле "Температура".

За да промените вида на нагряването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop ▷.

Указание: Ако промените вида на нагряването, се нулират и другите настройки.

Прекъсване

Когато искате да прекъснете, изтеглете термометъра за печене от буксата и месото. С бутона start/stop ▷ можете да продължите работата без термометър за печене.

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 40


Хранителен продукт	Температура във вътрешността в °C
Птици	
Пиле	80-85
Пилешки гърди	75-80
Патица	80-85
Патешки гърди, розови	55-60
Пуйка	80-85
Пуешки гърди	80-85
Гъска	80-90
Свинско месо	
Свински врат	85-90
Свинско филе, розово	62-70
Свински гръб, добре изпечен	72-80

Хранителен продукт	Температура във вътрешността в °C
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

Времени функции

Вашият уред има различни временни функции.

Функция	време	Употреба
	Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично приключва работата.
	Край	Задайте продължителността и желаното време на край. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.
	Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Той работи независимо от режима и другите функции за време. След изтичане на настроеното време уредът не се включва или изключва автоматично.

След настройването на режим на работа можете да извикате продължителността и времето на край през сензорните дисплеи. Таймерът има собствено поле  и може да се настройва по всяко време.

След изтичането на продължителността или времето на таймера прозвучава сигнал. Можете да прекратите сигнала предсрочно като натиснете върху поле или сензорен дисплей.

Указание: Колко дълго продължава даден сигнал може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 28

Настр. времетр.

Можете да настроите продължителността на готвене за вашето ястие на уреда. Така продължителността на готвене не се превишава неволно и Вие не трябва да прекъсвате други дейности, за да приключите работата.

Настройка

Според това в коя посока първо завъртате обслужващия пръстен, продължителността започва с предлагана стойност: наляво 10 минути, надясно 30 минути.

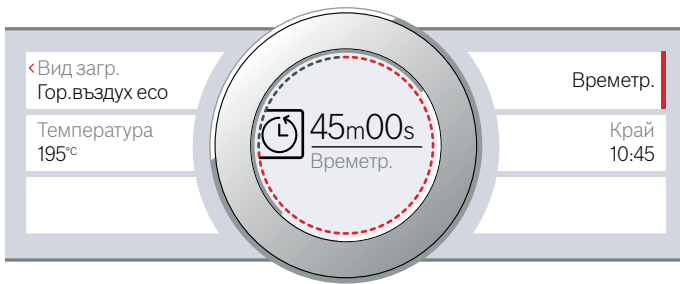
До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.

Максимално могат да се настройат 23 часа и 59 минути.

Пример на фигурата: Часът е 10:00, продължителност 45 минути.

1. Настройте режима на работа и температурата или степента.
2. Преди стартиране натиснете върху текстово поле "Продължителност".
На дисплея продължителността е във фокус в бяло.

3. С обслужващия пръстен настройте продължителността.
Времето на край се пресмята автоматично.



4. Стартирайте с бутона start/stop. Продължителността започва да тече.



Уредът започва да се нагрява.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Можете да настроите продължителността отново през текстовото поле "Продължителност" или да продължите работата без продължителност с бутона start/stop.

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off.

Промяна и прекъсване

За да промените продължителността, натиснете върху текстовото поле "Продължителност". Продължителността стои бяло на фокус и може да се променя с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

Ако искате да прекъснете продължителността, върнете продължителността обратно на нула. След приемане на промяната можете да продължите работата без продължителност.

Настройка на края

Можете да измествате часа, в който свършва продължителността. Можете напр. да оставите сутринта ястието си в камерата и да програмирате фурната така, че то да е готово за обяд.

Указание

- Внимавайте хранителните продукти да не остават твърде дълго в камерата и да не се развалят.
- Не настройвайте край след като работата вече е била започната. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.

Настройка

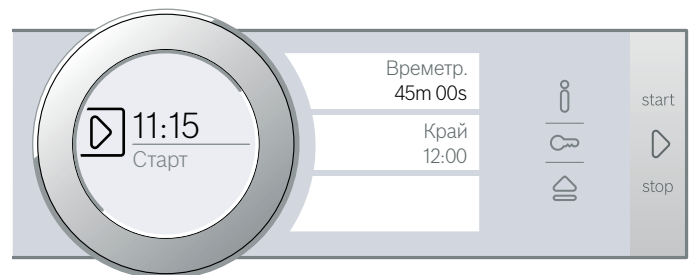
Краят на продължителността може да се измества максимум с 23 часа и 59 минути назад.

Пример на фиг.: Часът е 10:00, настроената продължителност е 45 минути, а ястието трябва да е готово в 12:00.

1. Настройте режима на работа и температурата или степента.
2. Настройте продължителността.
3. Преди стартиране натиснете върху текстово поле "Край".
На дисплея във фокус в бяло е изчисленото време на край.
4. С обслужващия пръстен изместете края за по-късно.



5. Стартирайте с бутона start/stop. На дисплея се показва часът, в който уредът стартира.



Уредът е в позиция на изчакване. Когато уредът стартира, на дисплея започва да тече продължителността.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Можете да настроите продължителността отново през текстовото поле "Продължителност" или да продължите работата без продължителност с бутона start/stop.

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off.

Промяна и прекъсване

След старта времето на край повече не може да се променя.

Ако искате да изтриете продължителността и края, прекъснете работата с бутон start/stop. Можете да продължите работата без продължителност и край.

Настройка на таймера



Таймерът работи паралелно на другите настройки. Вие можете да го настройвате по всяко време, също и когато уредът е изключен. Той има собствен сигнал, така че вие чувате, дали таймерът или дадено времетраене е изтекло.

Настройка

Времето на таймера започва винаги от нула минути.


Колкото по-висока е стойността, толкова по-големи са времевите стъпки при настройка.

Максимално могат да се настроят 24 часа.

1. Натиснете полето .
Символът светва в червено. На дисплея времето на таймера е във фокус в бяло.
2. С обслужващия пръстен настройте времето на таймера.
3. Стартирайте с полето .

Указание: След няколко секунди таймерът също стартира автоматично.


Времето на таймера започва да тече.

Таймерът остава видим на дисплея, когато уредът е изключен. При текущ режим на работа настройките за този режим са на преден план. Ако натиснете полето  се показва времето на таймера за няколко секунди.

Ако времето на таймера се прекрати, прозвучава сигнал и на дисплея се появява указание. Символът вече не свети.

Съвет: Ако настроеното време на таймера се отнася до работата на уреда, използвайте продължителността. Времето се вижда на преден план и уредът автоматично се изключва.


Промяна и прекъсване

За да промените времето на таймера, натиснете полето . Времето на таймера стои бяло на фокус и може да се променя с обслужващия пръстен.

Ако искате да прекъснете таймера, върнете времето на таймера обратно на нула. След приемането на промяната символът вече не свети.


Защита от деца

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



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

Активиране и деактивиране

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

Съответно натиснете за ок. 4 секунди върху полето .

На дисплея се появява указание за потвърждаване.

При включен уред полето  светва в червено. Когато уредът е изключен, полето  не свети.

Основни настройки

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

Промяна на основните настройки

Уредът трябва да е включен.

1. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
2. Натиснете текстовото поле "Основни настройки".
В сензорните дисплеи се появяват настройките.
3. Натиснете на текстовото поле с желаната настройка.
Коя е избраната настройка се показва от червената лента от страни на текстовото поле.
Стойността към нея е на дисплея.
4. При нужда променете стойността с обслужващия пръстен.
5. Натиснете на текстовото поле на следващата настройка.
Стойността за това се появява на дисплея и може да се променя с обслужващия пръстен.
6. Преминете през всички настройки и при нужда променете с обслужващия пръстен.
За прелистване в настройките натиснете върху текстовото поле "Други настройки".
7. За потвърждение натиснете върху полето **menu**.
Появява се запитване дали трябва да се запаметят промените.
8. Натиснете върху текстовото поле "Запамятаване".
На дисплея се показва указание, че настройките са запаметени.


Прекъсване

Ако не искате да запаметите промените, натиснете върху полето **menu** и след това върху текстовото поле "Не запамятавай". На дисплея се показва указание, че настройките не са запаметени. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с бутон **on/off**.

Списък на основните настройки

Според оформлението на вашия уред не всички основни настройки са налични.

Настройка	Избор
Език	Други езици са възможни
Час	Час в 24 ч формат
Твърдост на водата	00 (омекотена) 01 (мека) 02 (средно) 03 (твърда) 04 (много твърда)*
Фабрични настройки	Нулиране Без нулиране*
Звуков сигнал	Кратка продължителност (30 сек.) Средна продължителност (1 мин.)* Дълга продължителност (5 мин.)
Сила на звука	Степени 01 - 05

Сигнал на бутоните	Включено Изключено* (звукът при on/off  остава)
Яркост на дисплея	Скала с 5 степени
Показание на часа	Изкл. Дигитално*
Осветление	При работа изкл При работа вкл*
Работа след включването	Основно меню Видове нагряване* Пара Асистент
Нощно затъмняване	Изключено* Включено
Лого	Индикатори* Не се показва
Вентилатор допълнителен ход	Препоръчително* Минимално
Телескопична система	Не е дооборудвано* (при поставки и 1-кратно изкарване) Дооборудвано (при 2- и 3-кратно изкарване)
Съботна настройка	Включено Изключено*

* Фабрична настройка (в зависимост от типа на уреда фабричните настройки могат да са различни)

Указание: Промените по настройките за език, за сигнал на бутоните и за яркост на дисплея имат моментален ефект. Всички други настъпват едва след запамятаване на настройките.

Прекъсване на електрозахранването

Направените от вас промени в настройките се запазват също и след прекъсване на електричеството.

Само настройките за първата експлоатация трябва да се правят наново при по-дълго спиране на тока. Късо спиране на тока може да шунтира уреда.

Промяна на часа

Ако искате да настоеите часа, например от лятно на зимно време, променете основните настройки.

Уредът трябва да е включен.

1. Натиснете полето **menu**.
На дисплея се появява избор на режими на работа.
2. Натиснете текстовото поле "Основни настройки".
В сензорните дисплеи се появяват настройките.
3. Натиснете върху текстовото поле "Час".
Часът се появява на дисплея.
4. С обслужващия пръстен променете часа.
5. За потвърждение натиснете върху полето **menu**.
Появява се запитване дали трябва да се запаметят промените.
6. Натиснете върху текстовото поле "Запамятаване".
На дисплея се показва указание, че настройките са запаметени.

Съботна настройка

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

Стартиране на съботна настройка


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

→ "Основни настройки" на страница 28

Ако основната настройка съответно се промени, съботната настройка при видовете нагряване се показва на последно място.

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

Режимът на работа Видове на нагряване трябва да е избран. Списъкът за избор на видовете на нагряване се показва в сензорните дисплеи.

1. Натиснете върху текстовото поле "Съботна настройка".
На дисплея се показва предлаганата стойност за температура във фокус в бяло.
2. С обслужващия пръстен настройте желаната температура.
3. Преди стартиране натиснете върху текстово поле "Продължителност".
На дисплея се показва предлаганата стойност за продължителност във фокус в бяло.
4. С обслужващия пръстен настройте желаната продължителност.
Указание: Времето на край се пресмята автоматично, но не може да се премества.
5. Стартирайте с бутона start/stop .
На дисплея времетраенето започва да тече. Уредът започва да се нагрява.



Ако продължителността на съботната настройка се прекрати, прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

С бутона on/off  изключете уреда.

Указание: Ако отворите вратата на уреда, работата не се прекъсва.

Промяна и прекъсване

След старта настройките вече не могат да се променят.

Ако желаете да прекъснете съботната настройка, изключете уреда с бутона on/off . С бутона start/stop  не можете повече да спирате работата.

Препарат за миене

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

Подходящи препарати за почистване

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

Внимание! Щети по повърхностите

Не използвайте

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

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

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

Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. 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 отвърре

Емайлирани и самопочистващи се повърхности	Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.
Стъклено покритие на осветлението на камерата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Покритие на вратата	от неръждаема стомана: 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 емайлирани. 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 емайлирани и имат гладка повърхност.

Почистване на емайлирани повърхности

Почиствайте гладките емайлирани 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 спирали от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.

Внимание!

Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

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

Почистване на самопочистващите се повърхности

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

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

Настройка

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

1. Настройте вид на нагряване 4D горещ въздух.
2. Настройка на максимална температура.
3. Стартирайте работата и оставете да работи минимум 1 час.

Керамичният слой се регенерира.

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

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

Внимание!

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

Поддържане на уреда чист

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

⚠ 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 режим на работа "Почистване на котлен камък". С режим на работа "Почистване на котлен камък" отстранявате котления камък от изпарителя.

Почистване от котлен камък

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

Почистването на котления камък се състои от няколко стъпки. От съображения за хигиена отстраняването на котления камък трябва да е завършило докрай, за да може уредът отново да е готов за работа. Общо процедурата по отстраняване на котления камък трае ок. 70 - 95 минути.

- Отстранете котления камък (ок. 55 - 70 минути), изпразнете след това резервоара за вода и го напълнете отново
- Първа процедура по изплакване (ок. 9 - 12 минути), изпразнете след това резервоара за вода и го напълнете отново
- Втора процедура по изплакване (ок. 9 - 12 минути), изпразнете след това резервоара за вода и го изсушете



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

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


Стартиране**Внимание!**

- Повреди по уреда: Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък. Времената на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани със средството за отстраняване. Другите почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат повреди по уреда.
Средство за отстраняване на котлен камък каталожен ном. 311 680
- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък или средство за отстраняване на котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности 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. За старт натиснете бутон on/off .
 3. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
 4. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
 5. Затворете блендата.
 6. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
 7. Натиснете върху текстовото поле "Почистване".
 8. Натиснете върху текстовото поле "Почистване на котлен камък".
Показва се продължителността на почистването на котления камък. Тя не може да се променя.
 9. Стартирайте с бутона start/stop .
- Уредът се почиства от котления камък. На дисплея времетраенето започва да тече.
Когато продължителността изтече прозвучава сигнал.


Първо изплакване

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

Второ изплакване

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


Допълнително почистване

1. Отворете блендата.
 2. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
 3. С бутон on/off  изключете уреда.
- Почистването на котления камък е завършено и уредът отново е готов за работа.

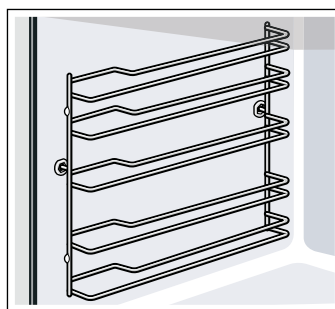
Поставка

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

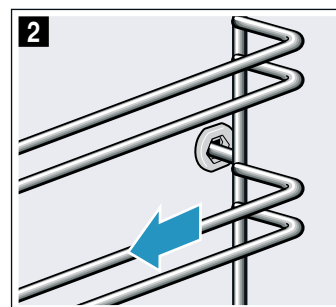
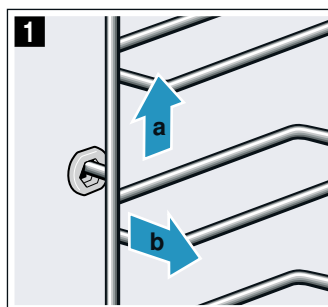
Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките



1. Повдигнете поставката малко напред **a** и откачете **b** (фиг. **1**).
2. След това изтеглете цялата поставка напред и извадете (фиг. **2**).

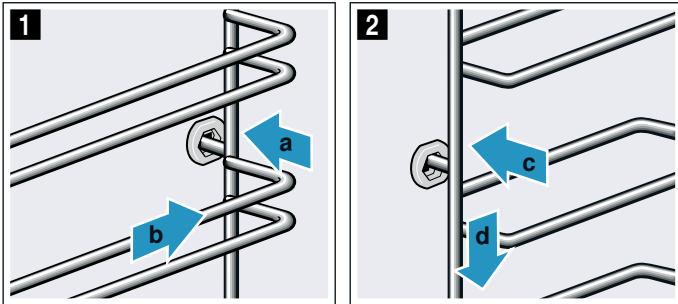


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките

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

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

**Врата на уреда**

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

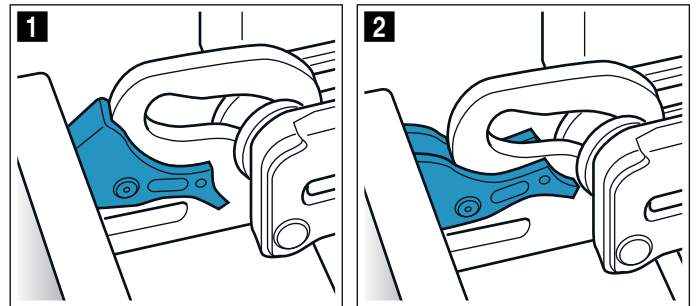
Откачване и закачване на вратата на уреда

При почистване и за демонтиране на стъклата на вратата на уреда можете да откачите вратата.

Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост.

Когато осигурителните лостове са затворени (фиг. **1**), вратата на уреда е обезопасена. Тя не може да бъде откачена.

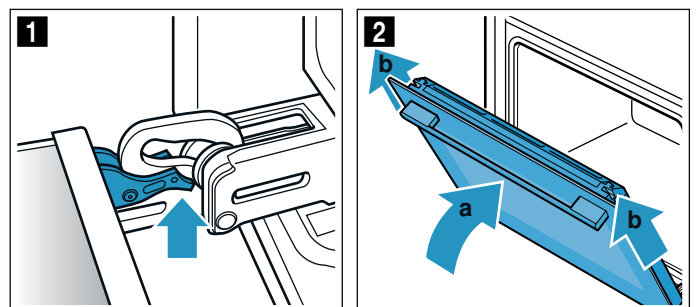
Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата на уреда (фиг. **2**), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

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

- Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съответно при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

Откачване на вратата на уреда

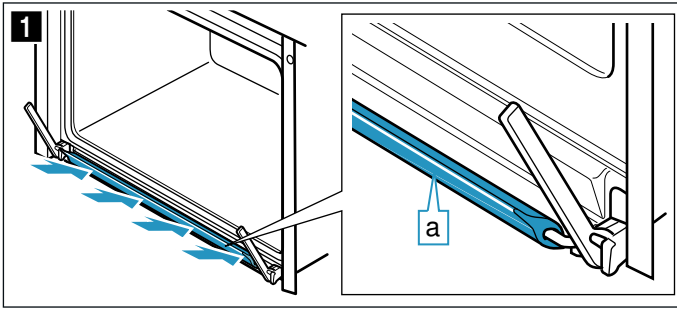
1. Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отляво (фиг. **1**).
3. Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. **2**).

**⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

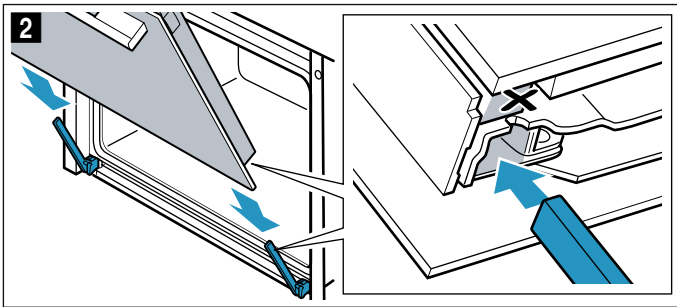
Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Закачване на вратата на уреда

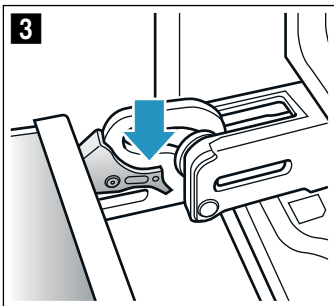
1. Притиснете уплътнението **a** по дължината на улея за капки (фиг. **1**), тъй като уплътнението **a** може да се освободи при чистене.



2. Закачете отново вратата на уреда по обратен ред. При закачване на вратата на уреда внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите на право (фиг. **2**). Поставете двете панти отдолу на външното стъкло и ги използвайте като водач. Внимавайте да вкарате пантите в правилния отвор. Вкарването трябва да премине леко и без съпротивление. Ако усетите съпротивление, проверете дали пантите са вкарани в правилния отвор.



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

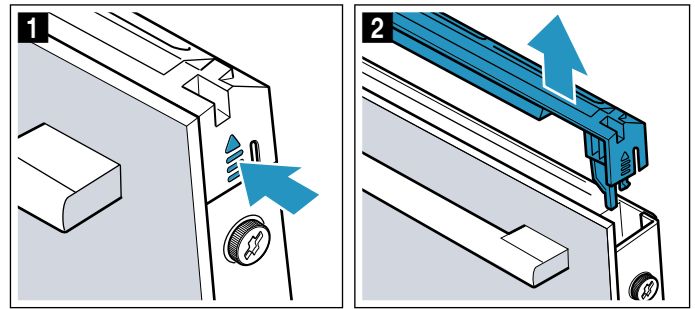


4. Затворете вратата на камерата.

Сваляне на покритието на вратата

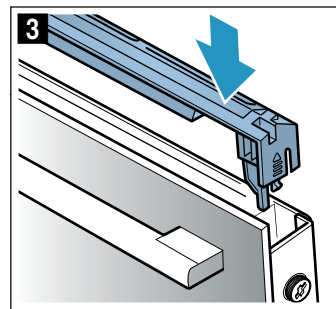
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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



Указание: Почиствайте с препарат за почистване на неръждаема стомана вложката от неръждаема стомана в покритието. Почиствайте останалото покритие на вратата с топъл сапунен разтвор и мека кърпа.

4. Леко отворете вратата на уреда. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. **3**).



5. Затворете вратата на уреда.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

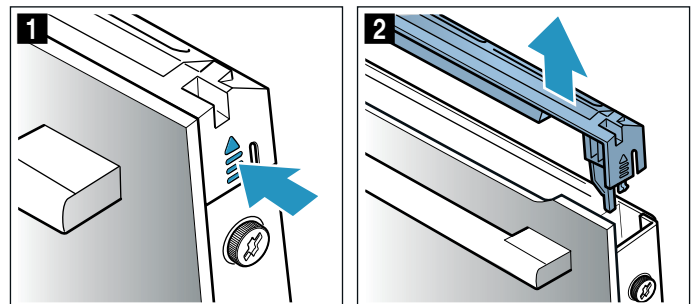
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

⚠ Предупреждение **Опасност от нараняване!**

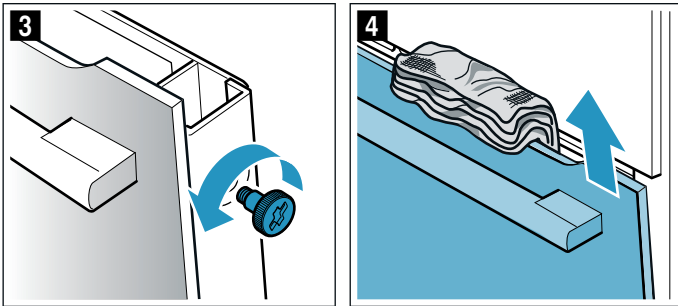
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете. Не бъркайте в областта на шарнирите.
- Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Демонтаж от уреда

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



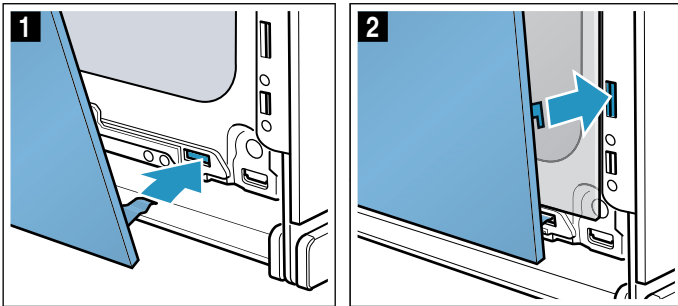
- Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда (фиг. 3).
- Преди отново да затворите вратата, прищипете неколкократно сгъната кухненска кърпа (фиг. 4). Изтеглете предното стъкло нагоре и оставете върху равна повърхност с дръжката надолу.



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

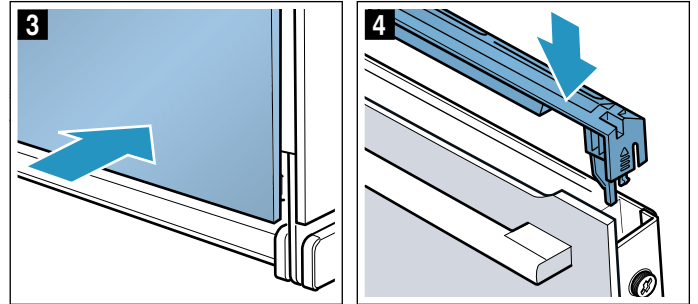
Вграждане на уреда

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



- Притиснете предното стъкло отдолу докато не прищрака (фиг. 3).
- Отново отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.
- Отново завийте двата винта вляво и вдясно.

- Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. 4).



- 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.

Отстраняване самостоятелно на повреди

Техническите повреди по уреда можете често да отстранявате много лесно и сами.

Ако някое ястие не се получи оптимално, в края на ръководството за експлоатация ще откриете много съвети и указания за приготвяне. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 40

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея се показва "Sprache Deutsch".	Прекъсване на електрозахранването	Настройте наново езика и часа.
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	Основната настройка е променена.	Променете основната настройка за часа.
Уредът не се нагрява, на дисплея свети символът [Z].	Демо режимът е активиран в основните настройки.	Разкачете за кратко уреда от мрежата (изключете предпазителя в кутията с предпазители) и деактивирайте след това демо режима в рамките на 3 минути в основните настройки.
Уредът не стартира и на дисплея се появява "Камерата е твърде гореща"	За избрано ястие или вид нагряване камерата е твърде гореща	Оставете камерата да се охлади и стартирайте отново
Обслужващия пръстен при съхранението е паднал в обслужващия панел.	Обслужващият пръстен неволно е бил откачен.	Обслужващият пръстен може да се сваля. Просто поставете обслужващия пръстен отново в неговия държач в обслужващия панел и го натиснете навътре, така че да щракне и да може да се върти по обичайния начин.

Обслужващият пръстен вече не може да се върти лесно.	Има мръсотия под обслужващия пръстен.	Обслужващият пръстен може да се сваля. За освобождаване просто издърпайте обслужващия пръстен от държача. Или натиснете външния ръб на обслужващия пръстен, така че той да се наклони и да може да се хване лесно. Почистете обслужващия пръстен и неговия държач в уреда внимателно със сапунен разтвор и кърпа за миене. Подсушете с мека кърпа. Да не се използват остри или абразивни почистващи средства. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна. Не сваляйте обслужващия пръстен прекалено често, за да остане държача стабилен.
Работата с пара или почистването на котлен камък не стартират или не продължават	Резервоарът за вода е празен	Пълнене на резервоара за вода
	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Почистването на котлен камък блокира работата с пара	Извършване на почистване от котлен камък
	Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти
Уредът Ви подканя за изплакване	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен	След повторно включване на уреда изплакнете два пъти
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък	Извършване на почистване от котлен камък Проверете и при нужда напаснете настройките на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензната вода зад блендата за обслужване	Когато кондензната вода се изпари, бутоните вече не мигат
Резултатът от готвене при приложение с подпомагане с пара е твърде сух или твърде влажен.	Интензивността на парата е избрана погрешно	Изберете по-висока или по-ниска интензивност на парата
Съобщението "Резервоарът за вода напълване" се появява, въпреки че резервоарът за вода е напълнен	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Резервоарът за вода не е фиксиран	Фиксирайте резервоара за вода → "Пара" на страница 18
	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 предпазителят за уреда е в изправност
	Сензорът на полето  е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти При нужда изпразнете резервоара за вода: отворете вратата на уреда, вдясно и вляво хванете с пръсти под блендата и я изтеглете
При готвене на пара се генерира изключително много пара	Уредът се калибрира автоматично	Нормална процедура
При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара	Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене	Нулирайте уреда до фабрична настройка и повторете калибрирането
При готвене се чува "плюкащ" звук	Ефектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара	Не е възможно


⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни. Никога не се опитвайте да ремонтирате сами уреда. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, обадете се на службата за работа с клиенти.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.

Съобщения за грешки на дисплея

Когато на дисплея се появи съобщение за грешка с “D” или “E”, напр. D0111 или E0111, изключете уреда с бутон on/off  и го включете отново.

Ако това е било еднократна повреда, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти и при това посочете точното съобщение за грешка.

Максимално време на работа


Ако настройките на Вашия уред не са променени няколко часа, уредът автоматично престава да нагрива. Така се предотвратява нежелано дълга работа.

Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа.

Максималното време на работа е достигнато

На дисплея се появява указание за това, че е достигната максималната продължителност на работа.

За да продължите работата, натиснете върху произволно поле или завъртете обслужващия пръстен.

Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с бутон on/off .

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

Крушки в камерата

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

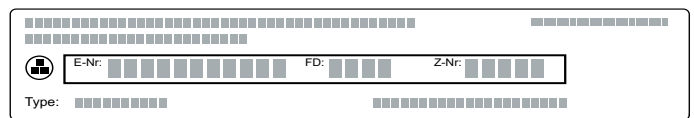
Ако една LED крушка или стъкленото покритие на крушката въпреки това покажат дефект, обадете се на службата обслужване на клиенти. Покритието на крушките не трябва да се сваля.

Служба обслужване на клиенти

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

Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда. При някои уреди, които са оборудвани с пара, ще откриете типовата табелка зад блендата.



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

E-ном.		FD-ном.	
Служба обслужване на клиенти 			

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

Информацията за контакт за всички страни за най-близкия център за обслужване на клиенти ще намерите тук, респ. в приложения указател за центровете за обслужване на клиенти.

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

ЯСТИЯ

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

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

Указания за настройките

- Резултатът от готвенето зависи от качеството на хранителния продукт и големината и вида на готварския съд. За оптимален резултат от готвенето използвайте само храни и месо без забележки и с температура от хладилник. При дълбокозамразени ястия използвайте само хранителни продукти директно от фризера.
- При някои ястия се предлагат температура, вид на загреване и време на готвене. Температурата и времето на готвене можете да променят според Вашите желания
- При други ястия Ви биват подканяни да зададете теглото. Винаги въвеждайте общото тегло, освен ако уредът не Ви подканя за нещо друго. Тук уредът поема вместо Вас настройките за време и температура. Настройването на тегла извън предвидения диапазон на тегло не е възможно.
- При печенето на ястия, при които уредът поема вместо Вас избора на температура, температурите могат да достигнат до 300 °C. Ето защо внимавайте и използвайте достатъчно устойчив на топлина съд.
- Ще Ви се дадат указания напр. за съда, височината на вкарване или прибавяне на течност към месото. При някои ястия по време на готвенето е нужно напр. обръщане или разбъркване. Това Ви се показва на дисплея за кратко след стартирането. Сигнал Ви напомня за правилното време.
- Указания за подходящи съдове и за съвети и трикове за подготовка ще откриете в края на ръководството за употреба. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 40

Пара

При някои ястия функцията за пара се активира автоматично. Общи указания за функцията за пара ще откриете в съответната глава. → "Пара" на страница 18

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

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

Термометър за печене

При някои ястия можете да използвате и термометъра за печене. Докато сте пхнали термометъра за печене в уреда, подходящите за това ястия Ви се показват. Можете да промените температурата в камерата и температурата във вътрешността. → "Термометър за печене" на страница 23

Избор на ястие

Ястията са подредени съгласно единна структура:


- Категория
- Храна
- Ястие

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

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

Категории	Ястия
Десерти, компот	Крем карамел
	Кнедли на пара
	Кисело мляко в буркани
	Мляко с ориз
	Плодов компот
Консервиране, изцеждане на сок, дезинфекциране	Консервиране
	Изстискване на сока
	Дезинфекциране на шишета
Регенериране, изпичане	Меню
	Сладки
	Гарнитури
Размразяване на ястия	Плодове, зеленчуци

Сензор за печене

Вашият уред разполага със сензор за печене. Той се активира автоматично, ако изберете подходящо печиво от следните категории на списъка за избор. Ако сензорът за печене е активиран, на дисплея се показва символа .

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

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

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


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

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


Настройване на ястие

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

За прелистване на отделните нива използвайте обслужващия пръстен.


1. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
2. Натиснете върху текстовото поле "Assist".
Появяват се категории.
3. Натиснете върху желаната категория.
Появяват се храните по категория.
4. Натиснете желаната храна.
Появяват се отделните ястия.
5. Натиснете върху желаното ястие.
На дисплея се появяват настройките. При много ястия можете да напасвате настройките съгласно желанията си.
При някои ястия вместо това трябва да настройвате тегло.
Съвет: Чрез текстовото поле "Съвет" получавате указания за принадлежностите и височината на вкарване.
6. Стартирайте с бутона start/stop 
На дисплея времетраенето започва да тече.
Уредът започва да се нагрява.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява.

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .

Допичане

След като продължителността се прекрати, при някои ястия можете да допичате, ако още не сте доволни от резултата от печенето.

На дисплея се появява запитване дали искате да допичате. Ако искате да допичате, натиснете върху текстовото поле "Допичане". Предлага се продължителност, която можете да променят. Стартирайте с бутона start/stop .

Указание: Можете произволно често да допичате.

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

С бутона on/off  изключете уреда.



Изместете времето на край

При някои ястия можете да изместите времето на край назад. Преди началото натиснете върху текстовото поле "Край" и изместете края за по-късно с обслужващия пръстен.

След старта уредът преминава в позиция на изчакване. Времето на край не може повече да се променя.

Промяна и прекъсване

След старта настройките вече не могат да се променят.

Ако желаете да прекъснете, изключете уреда с бутона on/off . С бутона start/stop  не можете повече да спирате работата.

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.

Не използвайте силиконови форми

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

Внимание!

Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон фолиа за трайно печене, капаци или принадлежности. Снезорът за печене може да се повреди. Дори и ако сензорът за печене не се използва, може да се стигне до щети.

Исключения:

- Хартия за печене, която е покрита със силикон, може да се използва.
- Ако е доставен термометър за печене, той може да се използва.

Сладкиши и дребни сладки

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

- високи печива: ниво 2
- плоски печива: ниво 3

При използване на вид нагряване 4D горещ въздух можете да избирате между ниво 1, 2, 3 и 4.

Печене на няколко нива

Използвайте 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Печене на две нива:

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

Печене на три нива:

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

Печене на четири нива:

- 4 скари с хартия за печене
първа скара: ниво 5
втора скара: ниво 3
трета скара: ниво 2
четвърта скара: ниво 1

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

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагряване, избутайте формата на ниво 1.

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

Хартия за печене

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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




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

камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загреване.

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






















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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Сладкиши във форма						
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	50-70
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-160	1	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	-	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	2		160-180	-	40-60
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	-	20-30
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-160	1	25-35
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		170-190	-	45-55
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	-	25-40
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3		200-220	1	30-40
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-170	-	50-70
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-160	1	60-70
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	3		150-170*	-	20-30
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-160	1	20-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

* предварително загреване

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температу- ра в °С	Интензив- ност на парата	Продъл- жител- ност в мин
Сладкиши в тава						
Кекс с плънка	Тава за печене	3		160-180	-	20-40
Кекс с плънка	Тава за печене	3		160-170	1	30-40
Кекс, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	-	30-50
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-190	-	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	-	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	-	55-65
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		150-170	-	55-85
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3		170-190	-	45-55
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		160-180*	-	10-15
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	3		150-160	1	20-30
Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	20-30
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		180-200	-	30-40
Сладкиш с мая със сочна плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	45-60
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2		160-170	-	25-35
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2		150-160	2	25-35
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-200*	-	8-15
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-200*	1	10-15
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	2		150-170	-	45-60
Щолен с 500 г брашно	Универсална тава	3		140-150	2	80-90
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		170-180	-	50-60
Щрудел, сладък	Универсална тава	3		180-190	2	50-60
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	-	35-45
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	1	35-45
Дребни сладки						
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160**	-	25-35
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150**	-	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150**	-	25-35
Мини сладкиши, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		140**	-	35-45
Мъфини	Тава за мъфини	3		170-190	-	15-20
Мъфини	Тава за мъфини	3		150-160	1	25-35
Мъфини, 2 нива	Тава за мъфини	3+1		160-180*	-	15-30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	-	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		150-170	-	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	2	25-35
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	25-40
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		170-190*	-	20-35
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		200-220*	1	15-25
Печива от многолистно тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		170-190*	-	20-45
Печива от многолистно тесто, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		170-190*	-	20-45
* предварително загряване						
** 5 мин предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване						

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Печива от многолистно тесто, плоски, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Печива от парено тесто	Тава за печене	3		200-220	-	30-40
Печива от парено тесто	Тава за печене	3		200-220*	1	25-35
Печива от парено тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	35-45
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	3		160-180	-	20-30
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	3		160-180	1	25-35

Сладки

Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150**	-	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150**	-	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150**	-	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		130-140**	-	35-55
Сладки	Тава за печене	3		140-160	-	15-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	-	15-30
Сладки, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		140-160	-	15-30
Целувки	Тава за печене	3		90-100*	-	100-130
Целувки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-100*	-	100-150
Макрони	Тава за печене	3		90-110	-	20-40
Макрони, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-110	-	25-45

* предварително загряване

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

Съвети за сладкиши и дребни сладки

Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафеняват 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 от страни хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги 4D горещ въздух. Едновременно вкарвайте сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Сладкишът изглежда добре, но отвътре не е изпечен.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.

Хляб и хлебчета

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

- високи печива: ниво 2
- плоски печива: ниво 3

При използване на вид нагряване 4D горещ въздух можете да избирате между ниво 1, 2, 3 и 4.

Печене на две нива

Използвайте 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагряване, избутайте формата на ниво 1.

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

Хартия за печене

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

Дълб. замр. прод.

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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

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

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




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



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

Внимание!

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






















Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил

-  Грил, голяма повърхност
-  положение пица

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Хляб						
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Пита	Универсална тава	3		230-250	-	20-30
Пита	Универсална тава	3		220-230	3	20-30
Хлебчета						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	-	10-15
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	3		200-220	2	10-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190*	-	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		150-170	3	25-35
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170*	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		200-220	2	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени	Универсална тава	3		180-200	-	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени	Тава за печене	3		200-220	1	10-20
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	2		150-160*	-	10-20
Хлебчета, замразени						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	-	10-15
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	3		180-200	1	15-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Универсална тава	3		180-200	-	20-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Тава за печене	3		210-230	1	18-25

* предварително загряване

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на- гряване	Температура в °C/Степен на гри- ла	Интензив- ност на парата	Продъл- жител- ност в мин.
Кроасани, късове за печене	Универсална тава	3		170-190	-	30-35
Кроасани, късове за печене	Тава за печене	3		180-200	1	20-25
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	2		160-170	-	10-20

Хляб за препичане

Препичане на филии, 4 броя	Скара	3		190-210	-	10-15
Препичане на филии, 12 броя	Скара	3		230-250	-	10-15
Препичане на филии (без предварително загряване)	Скара	5		3	-	4-6

* предварително загряване

Пица, киш и пикантен сладкиш

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

- високи печива: ниво 2
- плоски печива: ниво 3

При използване на вид нагриване 4D горещ въздух можете да избирате между ниво 1, 2, 3 и 4.

Печене на няколко нива

Използвайте 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Печене на две нива:

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

Печене на четири нива:

- 4 скари с хартия за печене
първа скара: ниво 5
втора скара: ниво 3
трета скара: ниво 2
четвърта скара: ниво 1

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите до 45 процента енергия. Поставайте 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. Ако печете с такива форми и използвате горно/долно нагриване, избутайте формата на ниво 1.

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

Хартия за печене

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

Дълб. замр. прод.

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на 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 съксяват с няколко минути.

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

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





















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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица						
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	-	25-35
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	-	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Тава за пица	2		220-230	-	20-30
Пица, охладена	Скара	3		190-210	-	10-15
Пица, замразена						
Пица, тънък блат, 1 бр.	Скара	3		190-210	-	15-20
Пица, тънък блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	-	20-25
Пица, дебел блат, 1 бр.	Скара	3		180-200	-	20-25
Пица, дебел блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	-	20-30
Багета-пица	Скара	3		200-220	-	15-20
Мини пици	Универсална тава	3		180-200	-	15-20
Мини пици, Ø 7 см, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Пикантни пайове и киш						
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		170-190	-	55-65
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		170-190	1	60-70
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	-	30-40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		240-250*	-	10-18
Тарт фламбе	Универсална тава	2		200-220*	2	15-25
Пирог	Форма за запеканка	2		190-200	-	30-45
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	-	30-45
Емпанада	Универсална тава	2		170-190	2	30-40
Бюрек	Универсална тава	1		200-220*	-	20-30
* предварително загряване						

Пудинг и суфле

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

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

Нива на вкарване

Винаги използвайте посочените нива на вкарване.

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

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

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

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава

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

Съдове

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на загряване за различни пудинги и суфлета. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството и рецептата. Състоянието на изпичане на пудинга зависи от големината на съда и от височината на пудинга. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности.

При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.






Указание: Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Пудингът или суфлето биха се изпекли само отвън, но отвътре биха останали сурови.

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

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



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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пудинг, пикантен, от готови продукти	Форма за пудинг	2		200-220	-	30-50
Пудинг, пикантен, от готови продукти	Форма за пудинг	2		150-170	2	40-50
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	-	40-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за пудинг	2		160-180	-	50-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за пудинг	2		170-180	2	35-45
Лазаня, замразена, 400 г	Скара	2		190-210	-	30-35
Лазаня, замразена, 400 г	Съдът е отворен	2		180-190	2	40-50
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок	Форма за пудинг	2		160-190	-	50-70
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок	Форма за пудинг	2		160-170	3	50-60
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок, 2 нива	Форма за пудинг	3+1		150-170	-	60-80
Суфле	Форма за пудинг	2		160-180*	-	35-45
Суфле	Форма за пудинг	2		170-180	2	30-40
Суфле	Порционни форми	3		100	-	40-45

*предварително 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 13

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.

Задушаване на пара

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

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

Парчетата птиче месо не трябва да се обръщат.

Използвайте перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и избутайте под него универсалната тава.

Можете да използвате стъклена купа и да я поставите върху скарата.

Печене на грил

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

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

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

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

Указание

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 23

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. ½ до ⅔ от посоченото време.







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

Съвети

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



























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

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърхност
-  положение 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 нагряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пиле						
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	60-70
Пиле, 1 kg	Скара	2		190-210	2	50-60
Филе от пилешки гърди, по 150 g	Скара	4		3*	-	15-20
Филе от пилешки гърди (на пара)	Съд за готвене на пара	3		100	-	15-25
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		220-230	-	30-35
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		200-220	2	30-45
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	3		190-210	-	20-25
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		200-220	-	70-90
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		180-200	2	65-75
Патица и гъска						
Патица, без пълнеж, 2 kg	Скара	1		180-200	-	90-110
Патица, без пълнеж, 2 kg	Скара	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		230-250	-	25-30
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		220-240	2	25-30
Гъска, 3 kg	Скара	2		160-180	-	120-150
Гъска, 3 kg	Скара	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		210-230	-	40-50
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	3		190-200	2	45-55
Пуйка						
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		180-200	-	70-90
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Пуешки гърди, без кост, 1 kg	Затворен съд	2		240-250	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		180-200	-	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 kg	Скара	2		170-180	2	80-100

* 5 min предварително загреване

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 13

Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

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

По време на печеното 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 печеното 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 печеното на грил. Никога не печете на грил при отворена врата на уреда.

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

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

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

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

Указание

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пъхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 23

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

В таблицата ще откриете данни за печено с предлагани тегла. Ако искате да пригответе по-тежко парче печено,

използвайте при всички случаи по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на продължителността на готвене. Отделните парчета трябва да са приблизително еднакво големи.






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

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

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













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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в min
Свинско месо						
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	-	110-130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	1	110-130
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Скара	2		190-200	-	130-140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Отворен съд	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		220-230	-	70-80
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	80-90
Свинско филе, 400 g	Скара	3		220-230	-	20-25
Свинско филе, 400 g	Отворен съд	3		210-220*	1	25-30
Свинско филе, 400 g	Съд за готвене на пара	3		100	-	18-20
Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода)	Затворен съд	2		210-230	-	70-90

* предварително загряване

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

*** без обръщане

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в min
Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg	Отворен съд	2		160-170	1	70-80
Свински пържолки, дебелина 2 cm	Скара	5		2	-	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm (5 мин. предварително загряване)	Скара	5		3*	-	8-12

Говеждо месо

Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Скара	2		210-220	-	40-50
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Отворен съд	2		190-200	1	50-60
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	-	130-160
Говеждо задушено, 1,5 kg****	Отворен съд	2		150	3	30
				130	2	120-150
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	2		220-230	-	60-70
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		190-200	1	65-80
Тафелшиц, 1,5 kg**	Отворен съд	2		95	-	120-150
Пържолка, дебелина 3 cm, средно изпечена (без предварително загряване)	Скара	3		3	-	15-20
Бургер, дебелина 3 – 4 cm	Скара	4		3	-	25-30

Телешко месо

Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	-	100-120
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	90-110
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-210	-	100-120
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	100-120

Агнешко месо

Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-190	-	50-80
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	1	80-90
Агнешки гръб, с кост***	Скара	2		180-190	-	40-50
Агнешки гръб, с кост***	Отворен съд	3		200-210*	1	25-30
Агнешки котлет	Скара	3		3	-	12-16

Наденици

Наденици на грил	Скара	4		3	-	10-15
Винервурстчета	Съд за готвене на пара	3		80	-	14-20
Вайсвурст	Съд за готвене на пара	3		80	-	12-20

Ястия с месо

Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		170-180	-	60-70
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		190-200	1	70-80

* предварително загряване

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

*** без обръщане

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

Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

Камерата се замърсява силно.	Пригответе вашия продукт в затворен съд или използвайте тава за грил. Ако използвате тава за грил, ще получите оптимални резултати. Можете да закупите тавата за грил като допълнителна принадлежност.
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла и/или печеното е твърде сухо.	Проверете нивото на печене и температурата. Изберете следващия път по-ниска температура и съкратете при нужда времето на печене.
Коричката е твърде тънка.	Увеличете температурата или включете грила за кратко след края на 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 пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

Риба

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

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

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

Печене на фурна и грил върху скарата

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

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

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

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

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

Указание

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

Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Рибата не трябва да се обръща.

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

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 загряване, 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 23

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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






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

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

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











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

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърхност
-  Задущаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C / степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Риба						
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пьстърва	Скара	2		170-190	-	20-30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пьстърва	Универсална тава	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Риба, на пара, цяла 300 г, напр. пьстърва	Съд за готвене на пара	3		80-90	-	15-25
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Скара	2		170-190	-	30-40
Риба, на пара, цяла 1,5 кг, напр. треска	Съд за готвене на пара	3		80-90	-	35-50
Филета от риба						
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		1*	-	15-25
Филе от риба, натюр, на пара	Съд за готвене на пара	3		80-100	-	10-16
Котлети от риба						
Котлет от риба, 3 см дебел**	Скара	4		3	-	10-20
Риба, замразена						
Риба, цяла 300 г, напр. пьстърва	Съд за готвене на пара	3+1		80-100	-	20-25
Филе от риба, натюр	Съдът е затворен	2		210-230	-	20-30

*предварително загряване

** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C / степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	-	45-60
Филе от риба, препечено	Съдът е отворен	2		200-220	1	35-45
Рибни пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	-	20-30

Ястия с риба

Рибен терин	Форма за терини	2		70-80	-	45-80
-------------	-----------------	---	--	-------	---	-------

*предварително загряване

** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу

Зеленчуци, гарнитур и яйца

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

Задушаване на пара

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

Готвене на пара на едно ниво

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

Готвене на пара на две нива

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

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

Съдове

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

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

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

Време на готвене и количество

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

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

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

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

Ориз и зърнени храни

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

Печене на фурна и грил

Използвайте само оригинални принадлежности.

Приготвяне на едно ниво

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

Приготвяне на две нива

Използвайте 4D горещ въздух. Вкарани едновременно тави не е задължително да станат готови по едно и също време.

- Универсална тава: ниво 3
- Пример: ниво 1

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Хартия за печене

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

Препоръчителни стойности за настройка





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

Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Когато нагрявате предварително, зададените времена 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 готвите по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните ястия в таблицата.

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Грил, голяма повърхност
-  положение пица
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

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

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C / степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	Съд за готвене на пара	3		100	-	20-25
Картофени кюфтенца	Съд за готвене на пара	3		95	-	20-25
Картофени продукти, замразени						
Картофи ръсти	Универсална тава	3		200-220	-	25-35
Картофени джобчета, пълнени	Универсална тава	3		190-210	-	20-30
Крокети	Универсална тава	3		200-220	-	25-35
Пържени картофи	Универсална тава	3		190-210	-	25-35
Пържени картофи, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	30-40
Ориз						
Ориз басмати, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	20-30
Дългозърнест ориз, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	20-30
Естествен ориз, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	35-45
Частично сварен ориз, 1:1,5	Съдове плоски	3		100	-	15-20
Ризото, 1:2	Съдове плоски	3		100	-	25-35
Зърнени храни						
Кускус, 1:1	Съдове плоски	3		100	-	6-10
Просо цяло, 1:2,5	Съдове плоски	3		100	-	25-35
Полента/царевичен грис, за FS 1:5	Съдове плоски	3		100	-	7-10
Ечемик, 1:3	Съдове плоски	3		80-100	-	20-45
Леща яхния, 1:2	Съдове плоски	3		100	-	35-50
Бобени зърна, бели, предварително накиснати; 1:2	Съд за готвене на пара	3		100	-	65-75
Кюфтета от грис	Съд за готвене на пара	3		95	-	6-10
Яйце						
Яйчени корички от 2 яйца	Съдът е отворен	2		80	-	14-16
Яйца, твърдо сварени	Съд за готвене на пара	3		100	-	10-12
Яйца, рохки	Съд за готвене на пара	3		100	-	5-8

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. Не отваряйте вратата на уреда по време на работа.

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

Приготвяне на мляко с ориз

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

Компот

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

Крем карамел и крем бръле

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

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

Готвене на меню

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

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

Готвене на пара

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

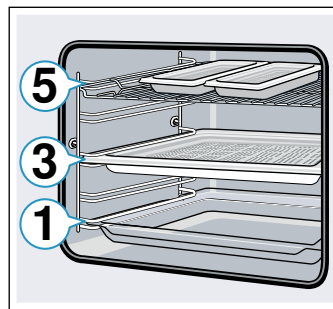
Спазвайте указанията в съответните раздели в тази глава:

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

Нива на вкарване на принадлежностите


Винаги поставяйте принадлежностите в посочената последователност:




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



Препоръчителни стойности за настройките

Използван вид на нагряването:

-  Задушаване на пара

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Замразено филе от сьомга	неперфориран съд за готвене на пара, размер S	5		100	20
Броколи	перфориран съд за готвене на пара, размер XL	3		100	9
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	перфориран съд за готвене на пара, размер S	5		100	25

Видове нагрявания Есо

Горещ въздух Есо и горно/долно нагряване Есо са интелигентни видове нагряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така то

остава по-сочно и хваща по-малко коричка. Според приготвянето и продуктите може да се пести енергия. Ако по време на готвенето предсрочно отворите вратата на уреда или чрез предварително загреване този ефект се губи.

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

Пъхнете ястията в студената празна камера. Изберете температура при горещ въздух Eco между 125-250 °C, а при горно/долно загряване Eco между 150-250°C. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето. Гответе само на едно ниво.

Видът на нагряване Горещ въздух Eco се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност. Видът на нагряване Горно/долно загр. Eco се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене и съдове

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

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

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

Хартия за печене



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



















Препоръчителни стойности за настройките

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

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





Използвани видове нагряване:

-  Загряване горещ въздух Eco
-  Горно/долно нагряване Eco




Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Сладкиши във форма					
Обикновен кекс във форма	Венцевидна/правоъгълна форма	2		140-160	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Бисквитен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Бисквитена торта, 3 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø26см	2		160-170	25-40
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø28см	2		150-160	50-60
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс с мая	2		150-170	50-70
Сладкиш на тава					
Бъркан сладкиш със суха плънка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-180	25-35
Бисквитено роле	Тава за печене	3		180-190	15-20
Козунак, венец с мая	Тава за печене	3		160-170	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	3		160-180	15-20
Дребни сладки					
Мъфини	Тава за мъфини	2		160-180	15-25
Малки сладки	Тава за печене	3		150-160	25-35
Печива от многолистово тесто	Тава за печене	3		170-190	20-35
Печива от парено тесто	Тава за печене	3		200-220	35-45
Сладки	Тава за печене	3		140-160	15-30
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150	30-45
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35

Ястие	Съдове / принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
-------	-------------------------	------------------	--------------------	------------------	------------------------

Хляб и хлебчета

Смесен хляб, 1,5 кг	Правоъгълна форма	2		200-210	35-45
Плосък хляб	Универсална тава	3		240-250	20-25
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190	15-20
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	20-30

Месо

Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		180-190	120-140
Говеждо задушено, 1,5 кг	Съдът е затворен	2		200-220	140-160
Телешко печено, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		170-180	110-130

Риба

Риба, задушена на пара, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съдът е затворен	2		190-210	25-35
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Съдът е затворен	2		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Съдът е затворен	2		190-210	15-25

Акриламид в хранителните продукти

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

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

Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

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

Изпичане до омекване

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

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

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

Използвайте само прясно и хигиенично безупречно месо без кост. Отстранете жилите и мазните краища внимателно. Мазнината ще доведе до силен специфичен

вкус. Можете да използвате и подправено или мариновано месо. Не използвайте размразено месо.

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

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

Съдове

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

Винаги поставяйте отворения съд на ниво 2 върху скарата.

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


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
















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

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагриването:

-  Изпичане до омекване

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Време на за-пичане в мин	Температу-ра в °C	Продъл-жител-ност в мин
Птиче месо						
Патешки гърди, розови, по 300 g	Отворен съд	2		6-8	90*	45-60
Филе от пилешки гърди, 200 g, добре изпечени	Отворен съд	2		4	120*	45-60
Пуешки гърди, без кост, 1 kg, добре изпечени	Отворен съд	2		6-8	120*	110-130
Свинско месо						
Печено свинско филе, дебелина 5 – 6 cm, 1,5 kg	Отворен съд	2		6-8	80*	130-180
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2		4-6	80*	45-70
Говеждо месо						
Говеждо печено (бут), дебелина 6 – 7 cm, 1,5 kg, добре изпечено	Отворен съд	2		6-8	100*	150-180
Говеждо филе, 1 kg	Отворен съд	2		4-6	80*	90-120
Ростбиф, дебелина 5 – 6 cm	Отворен съд	2		6-8	80*	120-180
Говежди медальони/Говежди пър-жолки, дебелина 4 cm	Отворен съд	2		4	80*	30-60
Телешко месо						
Телешко печено, дебелина 4 – 5 cm, 1,5 kg	Отворен съд	2		6-8	80*	80-140
Телешко печено, дебелина 7 – 10 cm, 1,5 kg	Отворен съд	2		6-8	80*	140-200
Телешко филе, цяло, 800 g	Отворен съд	2		4-6	80*	70-120
Телешки медальони, дебелина 4 cm	Отворен съд	2		4	80*	30-50
Агнешко месо						
Агнешки гръб, обезкостен, по 200 g	Отворен съд	2		4	80*	30-45
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1 kg завързан	Отворен съд	2		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.

Сушене

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

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

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

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

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

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 3
- 2 скари: ниво 3+1

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




Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

Ястие	Допълнителни принадлежности	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в часове
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари		80	5-9
Плодове с костилка (сливи)	1-2 скари		80	8-10
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари		80	5-8
Гъби на кръгчета	1-2 скари		60	6-9
Билки, чистени	1-2 скари		60	2-6

Консервиране и извличане на сокове

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

Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Буркани

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

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

При завирането използвайте само буркани с еднаква големина и с еднакви продукти. В камерата можете да завирате едновременно съдържанията на шест буркана с 1/2, 1 или 1 1/2 литра. Не използвайте по-големи или повисоки 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. Настройте както е посочено в таблицата.

Приключване на завирането

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

След това избършете камерата.

Изстискване на сока

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

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

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


След това избършете камерата.

Препоръчителни стойности за настройките

Посочените времена в таблицата за настройка са ориентировъчни стойности за завиране на плодове и зеленчуци и за изкарване на сока от плодовете. Те могат да се влияят от стайната температура, броя на бурканите, количеството, топлината и качеството на

съдържанието. Данните се отнасят до 1-литрови кръгли буркани.

Използван вид на нагриването:

-  Задушаване на пара

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

Дезинфекциране на бебешки шишета и хигиена

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

Дезинфекциране на бебешки шишета

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

Поставете шишетата в съда за готвене на пара (размер XL) така, че да не се допират. Стартирайте програмата „Дезинфекциране“. След дезинфекциране 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:

-  Задушаване на пара

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

* Този процес съответства на обикновеното изваряване.

Втасване на 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 нагряването:

-  Степен на готвене

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

Размразяване

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

Разопакувайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.

Поставете дълбокозамразените плодове и зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL и избутайте под него универсалната тава. Така хранителните продукти не остават във водата от

размразяването и изтеклата течност се улавя. За дълбокозамразени продукти, при които течността трябва да се запази в храната, напр. дълбоко замразен спанак със сметана, използвайте универсалната тава или съд върху скарата.



Сложете сладките върху скарата.

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Размразяване

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

Регенериране

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

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

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

Не покривайте ястията по време на регенерирането.

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

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


Препоръчителни стойности за настройките





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

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

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

Използван вид на нагряването:

-  Регенериране

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

*предварително загреване

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

Запазване на топло

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

Не покривайте ястията.

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

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

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

Тестови ястия

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

Съгласно EN 60350-1.

Печене

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

Височини за вкарване при печене на две нива:

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

Височини за вкарване при печене на три нива:

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

Покрит ябълков сладкиш

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

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

Сладкиши в откопчаващи се форми от бяла ламарина: Печете на едно ниво с горно/долно загряване.

Използвайте универсалната тава вместо скарата и поставяйте отгоре закопчаващата се форма.

Указание

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
-------	----------------	------------------	------------------	------------------	------------------------	------------------------

Печене

Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150*	-	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150*	-	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	-	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	-	35-55
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160*	-	20-30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150*	-	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150*	-	25-35
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		140*	-	35-45

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

** предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

** предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

Готвене на пара

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

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

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

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

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

Използван вид на нагряването:

- Задушаване на пара

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
-------	----------------	------------------	----------------	------------------	------------------------

Готвене на пара

Грах, замразен, два съда	2x съд за готвене на пара XL + универсална тава	5+3+1		100	**
Броколи, пресни, 300 g	Съд за готвене на пара XL	3		100*	7-8***
Броколи, пресни, един съд	Съд за готвене на пара XL	3		100*	7-8***

* предварително загряване

** Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1)

*** Съпоставима степен на приготвяне между референтната и главната проба се постига, когато референтната проба се готви в продължение на 5 минути (съгласно описанието в IEC 60350-1).

Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

- Грил, голяма повърхност

Ястие	Допълнителни принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на на-гряването	Степен на грил	Продължителност в мин.
-------	-----------------------------	------------------	---------------------	----------------	------------------------

Печене на грил

Запичане на филийки*	Скара	5		3	4-6
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя**	Скара	4		3	25-30

* без предварително нагряване

** след 2/3 от общото време обърнете



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001053917

990723