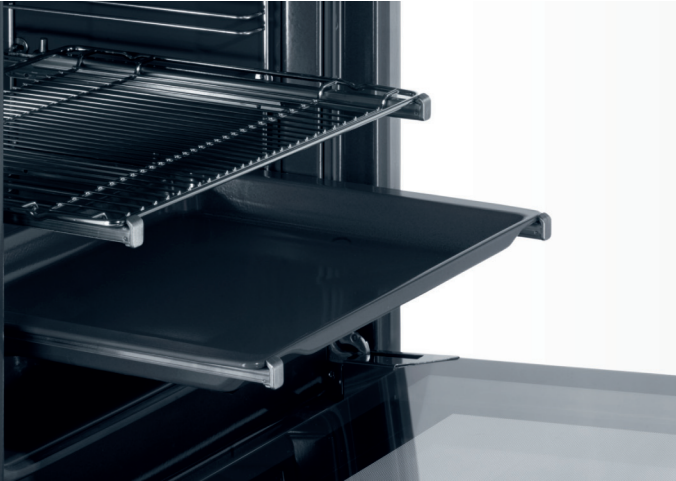
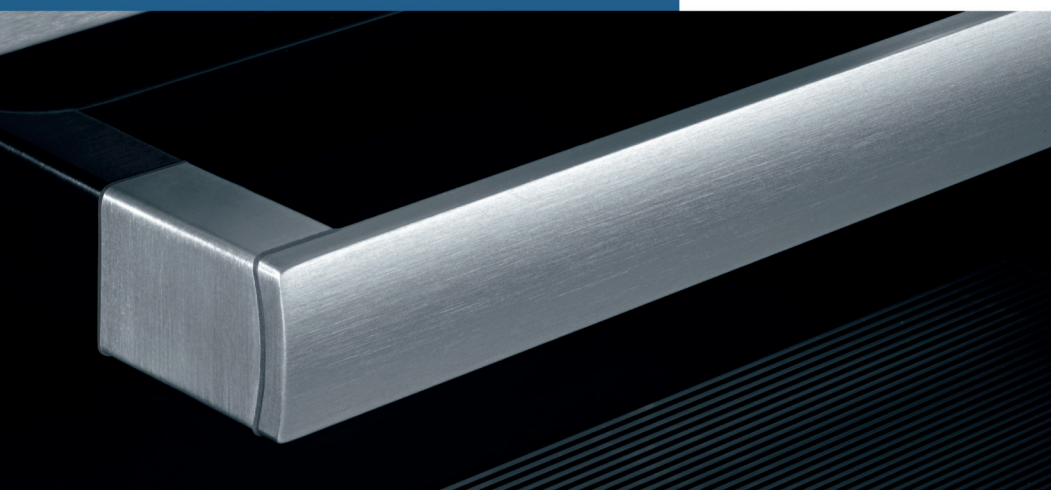




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Фурна за вграждане
HBG636E.1**



BOSCH

[bg] Ръководство

Съдържание

	Използване по предназначение	5
	Важни указания за безопасност	5
	Обща информация	5
	Халогенна крушка	6
	Термометър за печене	6
	Причини за повредите	7
	Обща информация	7
	Опазване на околната среда	7
	Пестене на енергия	7
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	7
	Запознаване с уреда	8
	Обслужващ панел	8
	Обслужващи елементи	8
	Дисплей	8
	Режими на работа	9
	Видове нагряване	9
	Допълнителна информация	10
	Функции на камерата	10
	Допълнителни принадлежности	11
	Доставени принадлежности	11
	Вкарване на допълнителни принадлежности	11
	Специални принадлежности	12
	Преди да започнете работа за първи път	13
	Първо пускане в експлоатация	13
	Почистване на камерата и принадлежностите	13
	Обслужване на уреда	14
	Включване и изключване на уреда	14
	Стартиране на работата	14
	Настройка на режим на работа	14
	Настройване на вида нагряване и температурата	14
	Бързо загреване	15
	Времени функции	15
	Настр. времетр	15
	Настройка на края	16
	Настройка на таймера	17
	Термометър за печене	17
	Видове нагряване	17
	Пъхане на термометъра за печене в продукта	18
	Настройване на температурата на вътрешността	18
	Температури на вътрешността за различни хранителни продукти	19
	Защита от деца	19
	Активиране и деактивиране	19
	Основни настройки	20
	Промяна на основните настройки	20
	Списък на основните настройки	20
	Прекъсване на електрозахранването	20
	Промяна на часа	20
	Съботна настройка	21
	Стартиране на съботна настройка	21
	Препарат за миене	21
	Подходящи препарати за почистване	21
	Повърхности в камерата	22
	Поддържане на уреда чист	23
	Поставка	23
	Откачване и закачване на поставките	23
	Врата на уреда	24
	Откачване и закачване на вратата на уреда	24
	Сваляне на покритието на вратата	25
	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	25
	Повреда – какво да направим?	26
	Отстраняване самостоятелно на повреди	26
	Максимално време на работа	26
	Смяна на лампичката в камерата отгоре	27
	Стъклен капак	27
	Специализиран сервиз	27
	Продуктов № и производствен №	27
	Ястия	28
	Указания за настройките	28
	Термометър за печене	28
	Сензор за печене	28
	Настройване на ястие с Assist	28



Изпробвано е в нашето готварско студио 29

Не използвайте силиконови форми	29
Сладкиши и дребни сладки	29
Хляб и хлебчета	32
Пица, киш и пикантен сладкиш	33
Пудинг и суфле	35
Птици	36
Месо	37
Риба	40
Зеленчуци и плънки	41
Кисело мляко	42
Пестене на енергия с Есо видове нагряване	42
Акриламид в хранителните продукти	44
Изпичане до омекване	44
Сушене	45
Завиране	46
Втасване на тестото	47
Размразяване	48
Запазване на топло	48
Тестови ястия	49

По-нататъшна информация за продуктите,
принадлежностите, резервните части и обслужването
ще намерите на адрес: **www.bosch-home.com** и
интернет 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 транспортна щета не свързвайте към мрежата.

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

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

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

Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел. Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности"
на страница 11



Важни указания за безопасност

Обща информация



Предупреждение Опасност от пожар!

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



Предупреждение Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение

Опасност от попарване!

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

Предупреждение

Опасност от нараняване!

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

Предупреждение

Опасност от токов удар!

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

Предупреждение

Опасност от магнетизиране!

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

Халогенна крушка

Предупреждение

Опасност от токов удар!

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

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 емайлът 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 силиконови форми или съдържащи силикон фолио, капаци или допълнителни принадлежности. Снезорът за печене може да се повреди.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Опазване на околната среда

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

Пестене на енергия

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

Запознаване с уреда

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

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

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.



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.

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		
menu	Меню	Отваряне на менюто за режими на работа
⌚	Таймер	Избиране на таймер
ℹ	Информация	Показване на указания
🛡	Защита за деца	Активиране и деактивиране на защитата от деца чрез дълго натискане (ок. 4 сек.)

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.

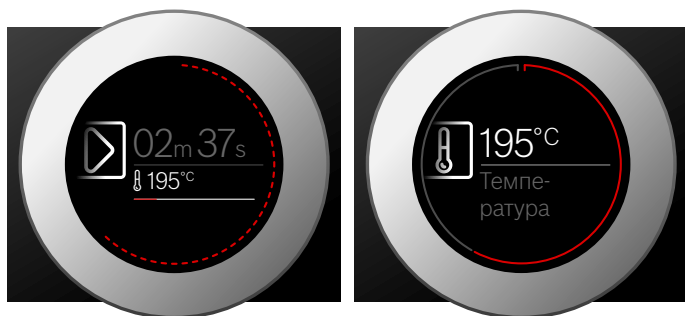
При повечето списъци за избор трябва да върнете назад, когато се достигне първата или последната точка.

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.

Видове нагряване

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

Вид на нагряването	Температура	Употреба
 4D горещ въздух	30-275 °C	За печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
 Горно/долно нагряване	30-300 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна пълнка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.

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.



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** отворят менюто за режими на работа.

Режим на работа	Употреба
Видове нагряване → "Обслужване на уреда" на страница 14	За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване.
Асистент → "Ястия" на страница 28	Тук за много ястия вече са програмирани подходящите стойности за настройка.
Основни настройки → "Основни настройки" на страница 20	Основните настройки на Вашия уред могат да се напасват по Ваше желание.

Символите за отделните видове нагряване помагат при повторното разпознаване.

	Загряване горещ въздух Eco	30-275 °C	За енергийно оптимизирано готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загряване. Вентилаторът разпределя енергийнооптимизираната топлина на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно в камерата.
	Горно/долно нагряване Eco	30-300 °C	За енергийно оптимизирано готвене на избрани ястия. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
	Вентилаторно печене	30-300 °C	За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Грил, голяма 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	30-275 °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.
	Размразяване	30-60 °C	За щадящо размразяване на замразени ястия.
	Запазване на топло	60-100 °C	За запазване топли на приготвените ястия.
	Предварително подгряване на съда	30-70 °C	За затопляне на съда.

Предложени стойности

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

Допълнителна информация

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

Натиснете полето **i**. 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 20

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 20

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 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.
	Термометър за печене Прави възможно точното печене. В съответната глава ще откриете описание на използването. → "Термометър за печене" на страница 17

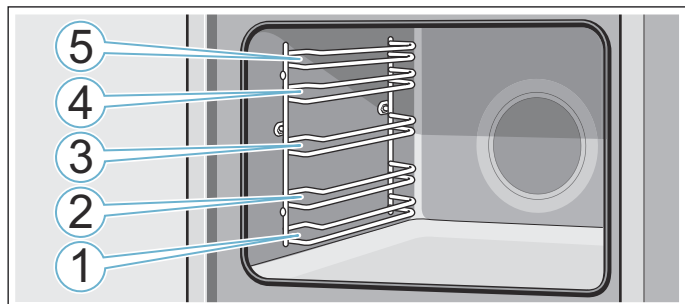
Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

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.

Вкарване на допълнителни принадлежности

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



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

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

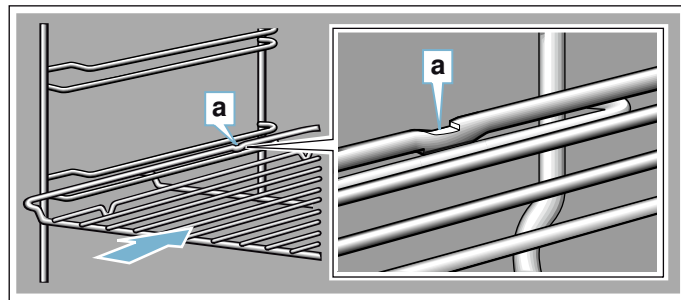
Указание

- 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.

Функция за фиксиране

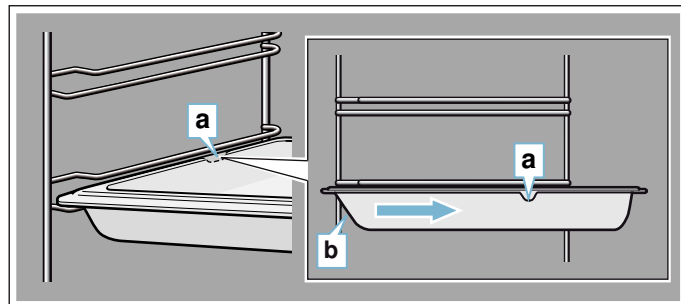
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарат правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

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

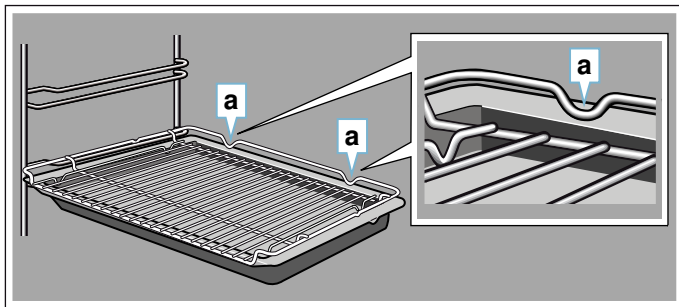


Комбиниране на допълнителни принадлежности

Можете да пхнете скарата едновременно с универсалната тава, за да улавяте 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



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.

При покупката давайете точния номер на поръчка на допълнителната принадлежност.

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

→ "Специализиран сервиз" на страница 27

Специални принадлежности	Номер за поръчка
Скара За съдове, форми за сладкиш и пудинг и за печене и грил.	HEZ634070
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.	HEZ632070
Тава за печене За сладкиши на тава и дребни сладки.	HEZ631070
Скара за полагане За месо, птици и риба. За поставяне в универсалната тава, за да се улавят мазнината и сока от месото.	HEZ324000
Универсална тава, незалепващо покритие За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Печивата и печеното се отделят по-лесно от универсалната тава.	HEZ632010
Тава за печене, незалепващо покритие За сладкиши на тава и дребни сладки. Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.	HEZ631010
Професионална тава За приготвяне на големи количества.	HEZ633070
Капак за професионална тава Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.	HEZ633001

Тава за пица За пица и големи кръгли сладкиши.	HEZ617000
Тава за грил За печене на грил се използва на мястото на скарата или като защита от пръски. Използвайте само в универсалната тава.	HEZ625071
Каменна плоча за хляб За домашен хляб, хлебчета и пица, които трябва да имат хрупкава коричка. Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.	HEZ327000
Дълбок стъклен съд с капак (5,1 литра) За задушени ястия и пудинги. Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".	HEZ915001
Стъклена купа За големи порции месо за печене, сиропирани сладкиши и пудинги.	HEZ864000
Стъклена тава За пудинги, ястия със зеленчуци и печива.	HEZ636000
Телескопична система 1 ниво С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.	HEZ638100
Телескопична система 2 нива С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.	HEZ638200
Телескопична система 3 нива С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.	HEZ638300



Преди да започнете работа за първи път

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

Първо пускане в експлоатация

След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация. 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 20

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 текстовото поле "Прекратяване на настройките".

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

Почистване на камерата и принадлежностите

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

Почистване на камерата

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

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

Извършете посочените настройки. Как настройвате вида на нагряването и температурата, ще разберете в следващата глава. → "Обслужване на уреда" на страница 14

Настройки	
Вид на нагряването	Горно/долно нагряване
Температура	240 °C
Продължителност	1 час

След посочената продължителност изключете уреда с бутона on/off

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

Почистване на принадлежностите

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

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на уреда

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

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 20

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 20

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 Eco  при 195 °C.

1. Натиснете на текстовото поле с желаните 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 уредът.



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 15

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 списъка за избор. Натиснете върху желанния вид на нагряване. На дисплея се появява съответната предлагана температура.

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

Бързо загреване

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

Подходящите видове нагряване за бързо загреване са:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

За да получите равномерен резултат от готвенето, вкарайте ястието си 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 на 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".

Времеви функции

Вашият уред има различни времеви 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 желанния 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 20

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 настройят 23 часа и 59 минути.

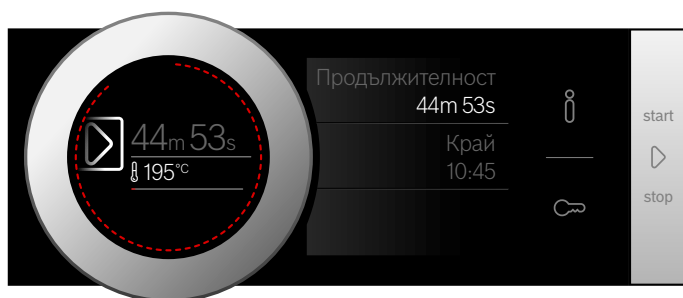
Пример на фигурата: Часът е 10:00, продължителност 45 минути.

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.

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



- 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 край

Можете да изместите 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

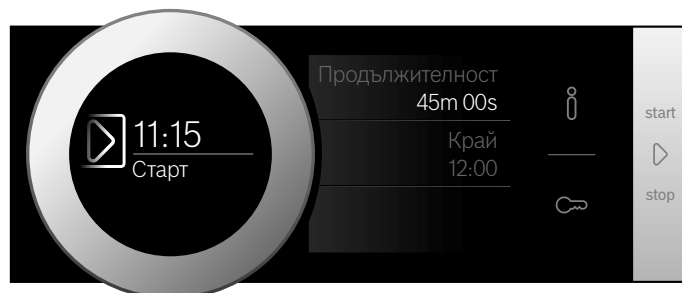
Краят на продължителността може да се измества максимум с 23 часа и 59 минути назад.

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

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



- 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.



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 пхнали 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

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 предназначения за този уред термометри за печене.

Температура в камерата

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

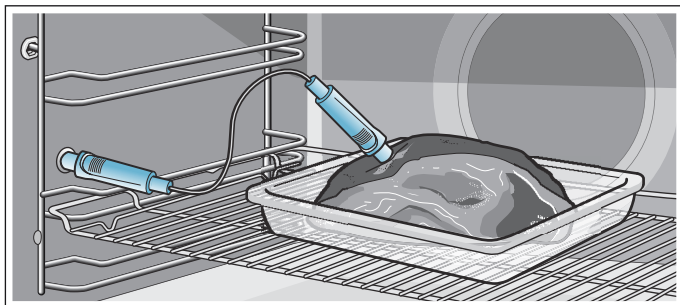
Настроената температура на камерата трябва да е най-малко с 10 °C по-висока от настроената температура на вътрешността.

Пъхане на термометъра за печене в продукта

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

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

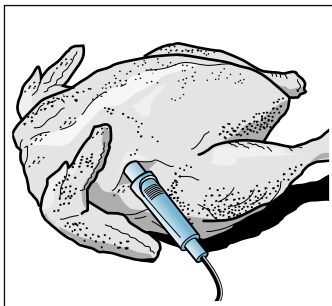
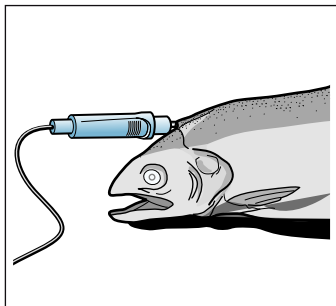
Месо: При големи парчета пъхайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото. При по-тънки парчета пъхайте странично на най-дебелото място.



Указание: Избулвайте принадлежностите винаги под буксата за термометъра за печене.

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

Птица: Поставете птицата с гърдите нагоре върху скарата. Пъхайте термометъра за печене в началото на крилото към другото крило до упор в гръдното филе.



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 пъхне в буксата вляво в камерата.

1. Натиснете на текстовото поле с желанния 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.

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 преставя 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  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 29

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
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	80-90

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 отстрани 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 бутона on/off ①.

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
Фабрични настройки	Нулиране Без нулиране*
Звуков сигнал	Кратка продължителност (30 сек.) Средна продължителност (1 мин.)* Дълга продължителност (5 мин.)
Сила на звука	Скала с 5 степени
Сигнал на бутоните	Включено Изключен* (звукът при on/off ① остава)
Яркост на дисплея	Скала с 5 степени

Показание на часа	Изкл. Дигитално* Аналогово
Осветление	При работа изкл При работа вкл*
Защита за деца	Само блокаж на бутоните* Заклучване на вратата и блокаж на бутоните
Работа след включването	Основно меню Видове нагряване* 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 назовете 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 20

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.
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	Почистващ препарат за неръждаема стомана: Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. 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. При силно замърсяване използвайте изстърговаща спирали от неръждаема стомана.
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 различия. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

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 изстърговаща спирали от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

Почистване на самопочистващите се повърхности

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

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

Настройка

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

1. Настройте вид на нагриване 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 попейте 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.

Съвети

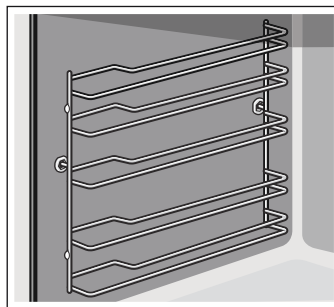
- Почиствайте камерата след всяка употреба. Така замърсяванията не могат да загарят.
- Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно.
- Използвайте универсалната тава за печене на много влажни сладкиши.
- За печене използвайте подходящи съдове, напр.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

Поставка

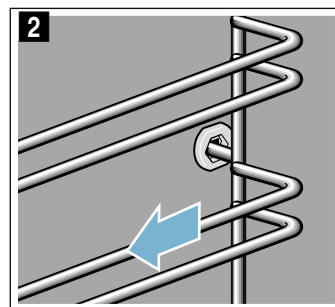
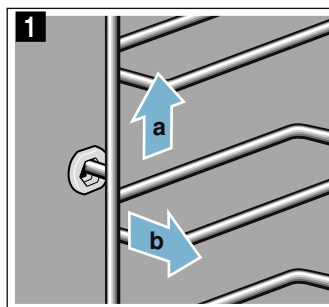
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

Откачване и закачване на поставките**Предупреждение****Опасност от изгаряне!**

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

Откачване на поставките

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



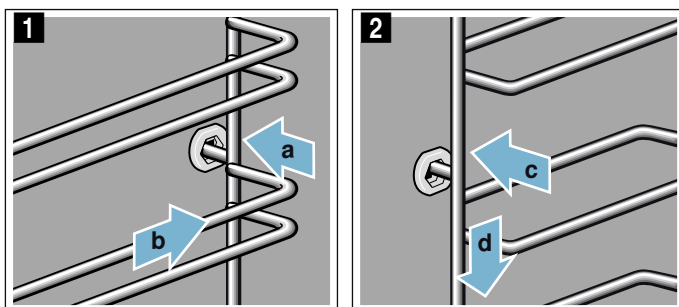
Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките

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

1. Първо пхнете поставката централно в задната букса **a**, докато поставката не достигне до стената на камерата, а след това натиснете назад **b** (фиг. **1**).

- След това пъхнете в предната буква **c**, докато поставката и тук не достигне до стената на камерата, а след това натиснете надолу **d** (фиг. **2**).



Врата на уреда

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

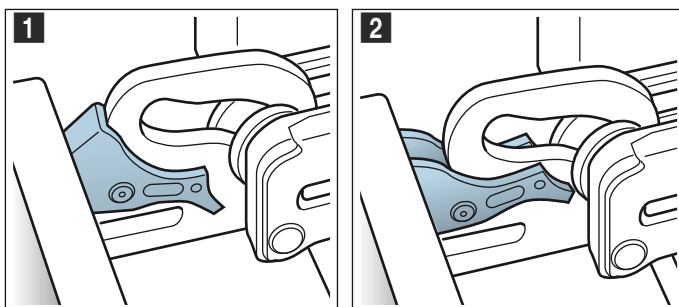
Откачване и закачване на вратата на уреда

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.



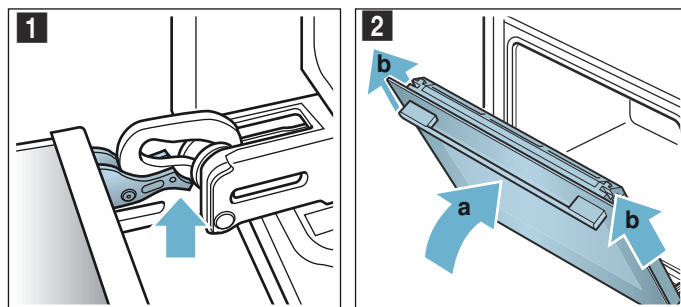
⚠ Предупреждение

Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата на уреда

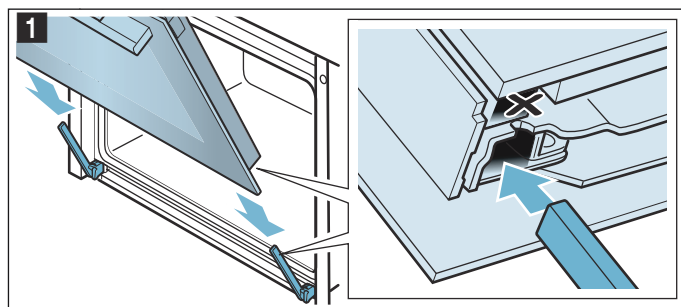
- Отворете докрай вратата на уреда
- Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. **1**).
- Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. **2**).



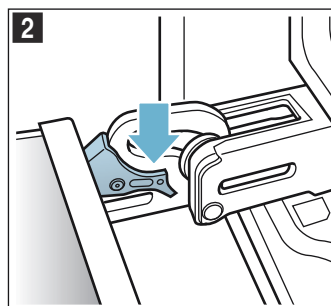
Закачване на вратата на уреда

Закачете отново вратата на уреда по обратен ред.

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



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

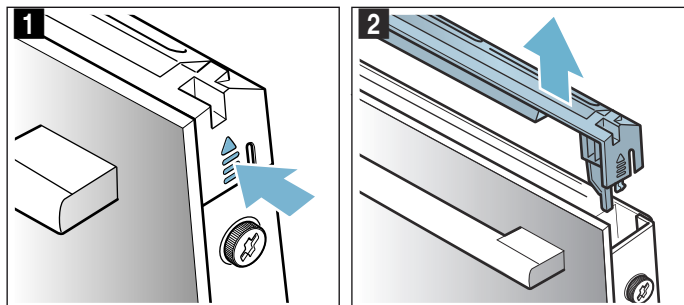


- Затворете вратата на камерата.

Сваляне на покритието на вратата

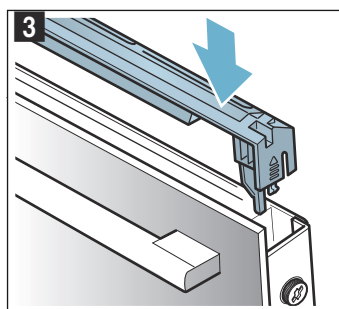
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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).



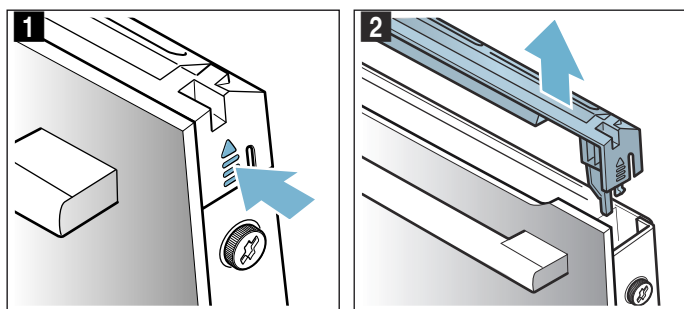
5. Затворете вратата на уреда.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

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

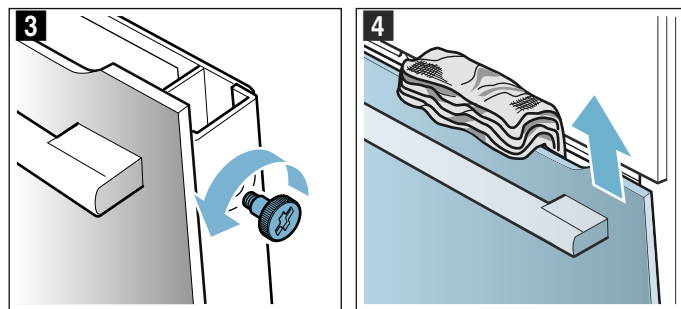
Демонтаж от уреда

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



4. Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда (фиг. 3).

5. Преди отново да затворите вратата, прищипете неколнократно сгъната кухненска кърпа (фиг. 4). Изтеглете предното стъкло нагоре и оставете върху равна повърхност с дръжката надолу.



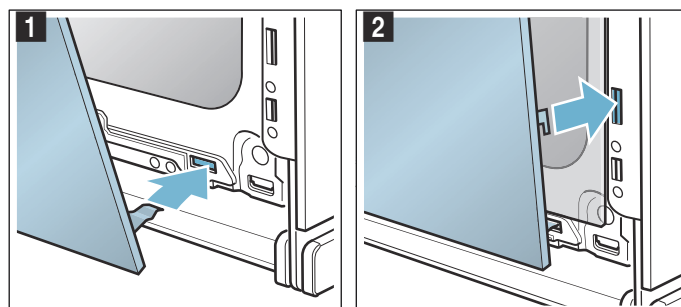
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

⚠ Предупреждение Опасност от нараняване!

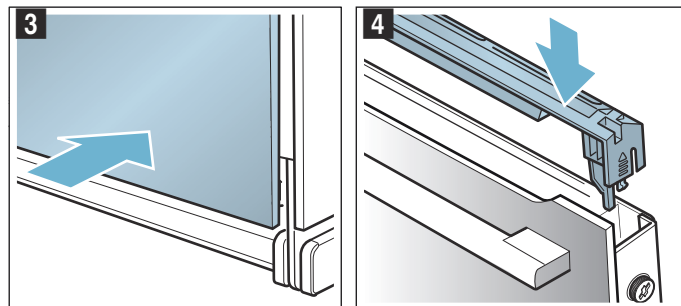
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

Вграждане на уреда

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



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



7. Затворете вратата на уреда.

Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.

❓ Повреда – какво да направим?

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

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електро-захранването	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея се показва "Sprache Deutsch".	Прекъсване на електро-захранването	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.
Обслужващия пръстен при съхранението е паднал в обслужващия панел.	Обслужващия пръстен неволно е бил откачен.	Обслужващия 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.
Обслужващия пръстен вече не може да се върти лесно.	Има мръсотия под обслужващия пръстен.	Обслужващия 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.

⚠ Предупреждение

Опасност от токов удар!

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

Съобщения за грешки на дисплей

Когато на дисплея се появи съобщение за грешка с "D" или "E", напр. D0111 или E0111, изключете уреда с бутон on/off ① 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.

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 29

Максимално време на работа

Ако настройките на Вашия уред не са променени няколко часа, уредът автоматично престава да нагрява. 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 бутона on/off ①.

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

ЯСТИЯ

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

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 Вие бивате 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 подготвяне ще откриете в края на ръководството за употреба. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 29

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 17

Сензор за печене

Вашият уред разполага със сензор за печене. Те се активират автоматично, ако изберете подходящо печиво от списъка за избор. Тук уредът поема контрола. Уредът се изключва когато печивото е готово. Прозвучава сигнал. Продължителността отговаря приблизително на рецептата на Вашето печиво и не се показва.

Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон допълнителни принадлежности. Сензорът за печене се поврежда.

Докато на дисплея се показва "Сензорът за печене е активен", не бива да отваряте вратата на уреда. Иначе настройките ще се прекъснат. Уредът Ви предлага настройка, която Вие сами трябва да следите.

Настройване на ястие с Assist

Прекарайте нивата, за да видите кои ястия са на разположение с Assist и дали трябва да въвеждате тегло за Вашето ястие. Претеглете предварително Вашата храна.

Ястията са подредени съгласно единна структура:

- Категория
- Храна
- Ястие

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.
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 промените. 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.

Не използвайте силиконови форми

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

Внимание!

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

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.

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

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.

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.

Хартия за печене

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

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на нагряване за различни сладкиши и дребни сладки. 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.

Ако искате да печете по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните сладки в таблицата. Допълнителна информация ще откриете в съвети за сладкиши и дребни сладки 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

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Сладкиши във форма					
Кекс, обикновен	Венцевидна/правоъгълна форма	2		150-170	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/правоъгълна форма	3+1		140-160	50-70
Обикновен кекс, фин	Венцевидна/правоъгълна форма	2		150-170	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс с мая	2		160-180	40-60
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	20-30
Торта с плодове или извара с блат от ронливо тесто*	Форма с подвижен пръстен Ø26см	2		170-190	60-80
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		220-240	35-45
Домашна торта	Форма за торта от бял метал	3		190-210	30-45
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс с мая	2		150-170	50-70
Сладкиш с мая	Форма с подвижен пръстен Ø28см	2		160-170	20-30
Бисквитен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	3		150-170*	20-30
Бисквитена торта, 3 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø26см	2		160-170*	25-35
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен пръстен Ø28см	2		150-170*	30-50
Сладкиш на тава					
Обикновен кекс с плънка	Тава за печене	3		160-180	20-40
Обикновен кекс, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		140-160	30-50
Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-190	20-30
Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		160-170	35-45
Сладкиш от многолистово тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	55-65
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3		200-210	40-50
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		160-180	15-20
Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		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	Тава за печене + универсална тава	1+3		150-170	45-60
Козунак, венец с мая	Тава за печене	2		160-170	25-35
Бисквитено роле	Тава за печене	3		180-200*	8-15
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	2		150-170	45-60
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	35-45
Дребни сладки					
Малки сладки	Тава за печене	3		150*	25-35
Малки сладки	Тава за печене	3		150*	25-35
Малки сладки, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		150*	30-40
Малки сладки, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		140*	35-55
*предварително загряване					

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Мъфини	Тава за мъфини	3		170-190	15-20
Мъфини, 2 нива	Тави за мъфини	3+1		160-180*	15-40
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35
Дребни сладки с мая, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		150-170	25-40
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		170-190*	20-35
Печива от многолистно тесто, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		170-190*	20-45
Печива от многолистно тесто, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		170-190*	20-45
Печива от многолистно тесто, плоски, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	20-35
Печива от парено тесто	Тава за печене	3		200-220	30-40
Печива от парено тесто, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		190-210	35-45
Сладки от многослойно тесто	Тава за печене	3		160-180	20-30

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	Тава за печене + универсална тава	1+3		140-150*	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	35-55
Сладки	Тава за печене	3		140-160	15-30
Сладки, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		140-160	15-30
Сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		140-160	15-30
Целувки	Тава за печене	3		80-90*	120-150
Целувки, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		80-90*	120-180
Макарони	Тава за печене	3		90-110	20-40
Макарони, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		90-110	25-45
Макарони, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		90-110	30-45

*предварително 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.	Намазете 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 покафенееят равномерно наоколо.
Сладкишът е твърде сух.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и скъсете времето на готвене.
Сладкишът като цяло е твърде светъл.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.
Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Сладкишът като цяло е твърде тъмен.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.

Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Сладкишът изглежда добре, но отвътре не е изпечен.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазните формата и поръсете с панировъчно брашно.

Хляб и хлебчета

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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.

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 стъклени 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.

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 настройките

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

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

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

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

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
Хляб						
Бял хляб, 750 г	Универсална тава или правоъгълна форма	2		180-200*	-	25-40
Смесен хляб, 1,5 кг	Правоъгълна форма	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Смесен хляб, 1,5 кг	Универсална тава	2		200-210*	-	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 кг	Универсална тава	2		200-210*	-	40-50
Плосък хляб	Универсална тава	3		250-270	-	20-25
Хлебчета						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	-	10-15
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190*	-	15-20
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		150-170*	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	-	20-30
Багети, предварително изпечени, охлаждени	Универсална тава	3		180-200	-	20-30
Хлебчета, замразени						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	-	10-15
Тестени изделия със сода, дребни тестени изделия	Универсална тава	3		180-200	-	20-25
Кроасани, дребни тестени изделия	Универсална тава	3		170-190	-	30-35
Препечена филия						
Хляб за препичане, 4 броя	Скара	3		190-210	-	10-15
Хляб за препичане, 12 броя	Скара	3		230-250	-	10-15
Препичане на филия хляб (без предварително загряване)	Скара	5		-	3	4-6

*предварително загряване

Пица, киш и пикантен сладкиш

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

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

Печене на няколко нива

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

Печене на две нива:

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

Печене на четири нива:

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу.

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 стъклени 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.

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 настройките

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

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

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

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

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

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Пица					
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	25-35
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	25-35
Пица, прясна, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		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 с тънък блат 1 бр.	Скара	3		190-210	15-20
Пица с тънък блат 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-25
Пица с дебел блат 1 бр.	Скара	3		180-200	20-25
Пица с дебел блат 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-30
Пица багета	Скара	3		200-220	15-20
Мини пици	Универсална тава	3		180-200	15-20
Мини пици, Ø7 см, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	20-30
*предварително загреване					

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Пикантни сладкиши и киш					
Пикантни сладкиши във форма	Форма с подвижен пръстен Ø28см	2		170-190	65-75
Киш	Форма за торта от бял метал	3		190-210	35-45
Торта фламбе	Универсална тава	3		260-280*	10-15
Пирог	Форма за пудинг	2		170-190	50-70
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	30-45
Бюрек	Универсална тава	2		180-200	35-45
*предварително загряване					

Пудинг и суфле

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

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

Височини на вкарване

Винаги използвайте посочените височини на вкарване.

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

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

Суфлетата можете да приготвяте и във водна баня в универсалната тава. За целта вкарайте универсалната тава за печене на ниво 2.

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу.

Универсална тава

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

Съдове

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

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на нагряване 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
- положение пица

Пудинги и суфлета	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Пудинг, пикантен, печени съставки	Форма за пудинг	2		200-220	30-50
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	40-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за пудинг	2		160-180	50-60
Лазаня, замразена, 400 г	Скара	2		190-210	30-35

Пудинги и суфлета	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок	Форма за пудинг	2		160-190	50-70
Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок, 2 нива	Форма за пудинг	3+1		150-170	60-80
Суфле	Форма за пудинг	2		170-190	35-45
Суфле	Порционни форми	3		190-210	25-30

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 11

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 на грил

Дръжте вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не гответе на грил при отворена врата на уреда.

Пъхнете универсалната тава с поставената скара на посоченото ниво на вкарване. Така оттичащата се мазнина ще се събира. Внимавайте скарата да е правилно легнала върху универсалната тава.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 11

Указание: При много мазни продукти за грил не поставяйте директно под скарата универсалната тава, а на ниво 2.

Взимайте по възможност еднакви продукти за грил с подобна дебелина и тегло. Така те получават равномерно покафеняване и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил направо върху скарата.

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

Указание

- Нагряващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печене на грил може да възникне 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 17

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

Обърнете птицата след ок. $\frac{1}{2}$ до $\frac{2}{3}$ от посоченото време.

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

Съвети

- При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.

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

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

Използвани видове нагряване:

-  Горно/долно нагряване
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърхност
-  положение пица

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
Пиле						
Пиле, 1 кг	Скара	2		200-220	-	60-70
Филе от пилешки гърди, по 150 г (на грил)	Скара	4		-	3*	15-20
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		220-230	-	30-35
Пилешки хапки, нъгети, замразени	Универсална тава	3		190-210	-	20-25
Угоена кокошка, 1,5 кг	Скара	2		200-220	-	70-90
Птица и гъска						
Птица, 2 кг	Скара	1		180-200	-	90-110
Патешки гърди, по 300 г	Скара	3		230-250	-	17-20
Гъска, 3 кг	Скара	2		160-180	-	120-150
Гъши бут, по 350 г	Скара	2		210-230	-	40-50
Пуйка						
Малка пуйка, 2,5 кг	Скара	2		180-200	-	70-90
Пуешки гърди, без кост, 1 кг	Съдът е затворен	2		240-260	-	80-100
Пуешко бутче, с кост, 1 кг	Скара	2		180-200	-	80-100
*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 $\frac{1}{2}$ 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 11

Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

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

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

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

Печене на грил

Дръжте вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не гответе на грил при отворена врата на уреда.

Пъхнете универсалната тава с поставената скара на посоченото ниво на вкарване. Така оттичащата се мазнина ще се събира. Внимавайте скарата да е правилно легнала върху универсалната тава.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 11

Указание: При много мазни продукти за грил не поставяйте директно под скарата универсалната тава, а на ниво 2.

Взимайте по възможност еднакви продукти за грил с подобна дебелина и тегло. Така те получават равномерно покафеняване и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил направо върху скарата.

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

Указание

- Нагриващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печене на грил може да възникне 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 нагриване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 17

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на нагриване 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 нагривате 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. ½ до ¾ 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:

■ Горно/долно нагряване

■ Конвективно печене на грил

■ Грил, голяма повърхност

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
Свинско месо						
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		180-190	-	110-130
Свинско печено с кожа напр. плешка, 2 кг	Скара	2		190-200	-	130-140
Свинска рибица, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		220-230	-	70-80
Свинско филе, 400 г	Скара	3		220-230	-	20-25
Свинско пушено с кост, 1 kg (с малко добавяне на вода)	Съдът е затворен	2		210-230	-	70-90
Свински пържоли, 2 см дебели	Скара	5		-	2	16-20
Свински медальони, 3 см дебели	Скара	5		-	3*	8-12
Говеждо месо						
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Скара	2		210-220	-	40-50
Говеждо задушено, 1,5 кг	Съдът е затворен	2		200-220	-	130-160
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Скара	2		220-230	-	60-70
Пържола, 3 см дебела, медиум	Скара	5		-	3	15-20
Бургер, 3-4 см висок	Скара	4		-	3	25-30
Телешко месо						
Телешко печено, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		160-170	-	100-120
Телешки джолан, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		200-210	-	100-120
Агнешко месо						
Агнешки бут без кост, средно	Съдът е отворен	2		170-190	-	50-80
Агнешки гръб с кост (прекъснете сухожилията, надлъжно по костта разрежете, без обръщане)	Скара	2		180-190	-	40-50
Агнешки котлет**	Скара	5		-	3	12-16
Наденици						
Наденички на грил	Скара	4		-	3	10-15
Ястия с месо						
Руло от кайма, 1 кг	Съдът е отворен	2		170-180	-	60-70

*предварително замяване

** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу

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 и грил на скара

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 11

Указание: При много мазни продукти за грил не поставяйте директно под скарата универсалната тава, а на ниво 2.

Добавете според размера и вида на рибата до ½ литра вода в универсалната тава. Изтичащата течност се улавя. Така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Дръжте вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не гответе на грил при отворена врата на уреда.

Вземайте по възможност еднакви продукти за грил с подобна дебелина и тегло. Така те получават равномерно покафеняване и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил направо върху скарата.

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

Указание

- Нагряващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печене на грил може да възникне 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.

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 17

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. ½ до ⅔ от посоченото време.

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

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

Използвани видове нагряване:

■ Горно/долно нагряване

■ Конвективно печене на грил

■ Грил, голяма повърхност

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
Риба						
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170-190	-	20-30
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сомга	Скара	2		170-190	-	30-40
Филета от риба						
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		-	1*	15-25
Котлети от риба						
Котлет от риба, 3 см дебел**	Скара	4		-	3	10-20
Риба, замразена						
Филе от риба, натюр	Съдът е затворен	2		210-230	-	20-30
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	-	45-60
Рибни пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	-	20-30
*предварително загряване						
** Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 2 отдолу						

Зеленчуци и плънки

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Приготвяне на едно ниво

Придържайте се към данните в таблицата.

Приготвяне на две нива

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу.

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 настройките

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

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

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

Използвани видове нагряване:

- 4D горещ въздух
- Грил, голяма повърхност
- положение пица

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
Ястия от зеленчуци						
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		-	3	10-15

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Степен за грил	Продължителност в мин.
-------	-----------------------------	----------------------	--------------------	------------------	----------------	------------------------

Картофи

Печени картофи, на половина	Универсална тава	3		160-180	-	45-60
-----------------------------	------------------	---	---	---------	---	-------

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	Тава за печене + универсална тава	1+3		190-210	-	30-40

Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

Приготвяне на кисело мляко

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

1. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрява на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C.

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

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Времетраене в часове
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		40-45	7-8

Пестене на енергия с Есо видове нагряване

С енергийно ефикасните видове на нагряване горещ въздух Есо и горно/долно нагряване Есо можете да пестите енергия при готвенето на ястия.

Пъхнете ястията в студената празна камера. Само тогава действа енергийното оптимизиране. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето.

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката надолу.

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 Eсо
-  Горно/долно нагряване Eсо

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина 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
Малки сладки, 2 нива	Тава за печене + универсална тава	1+3		150-160	30-40
Печива от многолистно 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	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35
Хляб и хлебчета					
Смесен хляб, 1,5 кг	Правоъгълна форма	2		200-210	35-45
Плосък хляб	Универсална тава	3		250-275	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190	15-20
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	20-30
Месо					
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		180-190	120-140
Говеждо 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. пс-търва	Съдът е затворен	2		190-210	25-35
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Съдът е затворен	2		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Съдът е затворен	2		190-210	15-25

Акриламид в хранителните продукти

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

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

Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	- 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 нагряването:

- □ Изпичане до омекване

Ястие	Съдове	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Време на запичане в мин.	Температура в °C	Продължителност в мин.
Птици						
Патешки гърди, 400 г	Съдът е отворен	2	□	6-8	80*	60-120
Филе от пилешки гърди, по 200 г	Съдът е отворен	2	□	5-7	90*	60-90
Пуешки гърди, без кост, 1 кг	Съдът е отворен	2	□	8-10	90*	150-210
Свинско месо						
Свинска рибица, 5-6 см дебела, 1,5 кг	Съдът е отворен	2	□	8-10	80*	180-210
Свинско филе, цяло	Съдът е отворен	2	□	6-8	80*	60-120
Свински медальони, 4 см дебели	Съдът е отворен	2	□	5-7	80*	90-120

*предварително загряване

Ястие	Съдове	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Време на запичане в мин.	Температура в °C	Продължителност в мин.
-------	--------	----------------------	--------------------	--------------------------	------------------	------------------------

Говеждо месо

Говеждо печено (бут), 6-7 см дебел, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	180-240
Говеждо филе, цяло, 1 кг	Съдът е отворен	2		4-6	80*	180-240
Ростбиф, 5-6 см дебел	Съдът е отворен	2		6-8	80*	210-270
Говежди медальони/ръмп стек, 4 см дебели	Съдът е отворен	2		5-7	80*	30-60

Телешко месо

Телешко печено, 4-5 см дебело, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	180-240
Телешко печено, 10-15 см дебело, 1,5 кг	Съдът е отворен	2		8-10	80*	210-240
Телешко филе, цяло, 800 г	Съдът е отворен	2		5-7	80*	120-150
Телешки медальони, 4 см дебели	Съдът е отворен	2		5-7	80*	30-45

Агнешко месо

Агнешка плешка, разрязана, по 200 г	Съдът е отворен	2		5-7	80*	120-180
Агнешки бут без кост, средно, 1 кг свързан	Съдът е отворен	2		6-8	80*	150-210

*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

Плодове, зеленчуци и билки	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

Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

Предупреждение

Опасност от нараняване!

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

Буркани

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

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

Бурканите не бива да се докосват в камерата при завирането.

Приготвяне на плодове и зеленчуци

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измийте ги основно.

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

Плодове

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

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

Зеленчуци

Зеленчуците се пълнят в бурканите с гореща, завряла вода.

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

Приключване на завирането

Плодове

След известно време на кратки интервали започват да се надигат мехурчета. Изключете уреда когато всички буркани образуват герданчета. След посоченото време на допълнително затопляне извадете бурканите от камерата.

Зеленчуци

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

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

Втасване на тестото

Можете да втасате по-бързо във Вашия уред тесто с мая, отколкото при стайна температура. Използвайте вида на нагряване горно/долно нагряване. 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

Настройте както е посочено в таблицата и загрейте уреда. Поставете тестената купа върху скарата.

По време на втасването не отваряйте вратата и ауредата, тъй като иначе ще излезе влагата. Покрийте тестото.

Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Ако искате предварително загряване, втасването става извън уреда на топло място.

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:

-  Горно/долно нагряване

Ястие	Съдове / принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Стъпка	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая, леко	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	25-30
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	10-20
Тесто с мая, тежко и мазно	Купа	2		Втасване на тесто	35-40	20-40
	Тава за печене	2		Втасване на тестени заготовки	35-40	15-25

Размразяване

Видът на нагряване Размразяване е подходящ за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника.

За размразяване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 2
- 2 скари: ниво 3+1

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.

Разопаковайте замразените хранителни продукти и ги поставете в подходящ съд върху скарата.

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

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

Използван вид на нагряването:

-  Размразяване

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина 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

Запазване на топло

С вид на заграване "Запазване на топло" можете да поддържате топли готовите ястия. Така избягвате образуване на конденз и не трябва да избърсвате камерата.

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

Тестови ястия

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

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

Печене

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

Височини за вкарване при печене на две нива:

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

Височини за вкарване при печене на три нива:

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

Покрит ябълков сладкиш

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

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

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

Бисквитено тесто с вода

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

Указание

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

Използвани видове нагряване:

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

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в мин.
Печене					
Шприцовани сладки (5 мин предварително нагряване)	Тава за печене	3		140-150*	25-40
Шприцовани сладки (5 мин предварително нагряване)	Тава за печене	3		140-150*	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива (5 мин предварително нагряване)	Тава за печене + универсална тава	1+3		140-150*	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива (5 мин предварително нагряване)	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	35-55
Малки сладки (5 мин предварително нагряване)	Тава за печене	3		150*	25-35
Малки сладки (5 мин предварително нагряване)	Тава за печене	3		150*	25-35
Малки сладки, 2 нива (5 мин предварително нагряване)	Тава за печене + универсална тава	1+3		150*	30-40
Малки сладки, 3 нива (5 мин предварително нагряване)	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		140*	35-55
Бисквитено тесто с вода	Форма с подвижен пръстен Ø26см	2		160-170*	20-35
Бисквитено тесто с вода	Форма с подвижен пръстен Ø26см	2		160-170*	25-35
Бисквитено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен пръстен Ø26см	3+1		150-170*	30-50
Покрит ябълков сладкиш	2х черни плоски форми Ø20см	2		170-180	60-80
Покрит ябълков сладкиш	2х черни плоски форми Ø20см	2		180-200	60-80
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2х черни плоски форми Ø20см	3+1		170-190	70-90
*предварително загряване					

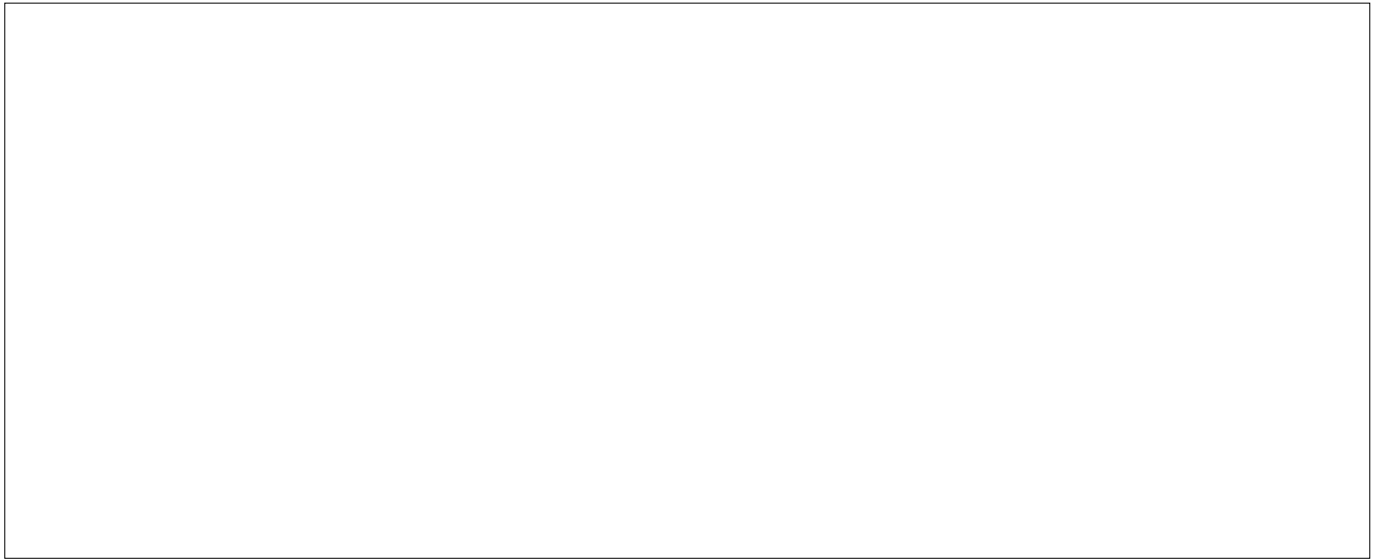
Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

■  Грил, голяма повърхност

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Степен за 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					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001055950

941103