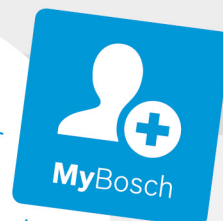




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Фурна за вграждане

HNG6764.1

[bg]

Ръководство

Фурна за вграждане

Съдържание

	Използване по предназначение	4		Пара	22
	Важни указания за безопасност	5		Шумове.	22
	Обща информация	5		Готвене с пара - готвене с подпомагане с пара	22
	Микровълнов режим	6		Регенериране	23
	Пара	7		Степен на готвене	23
	Термометър за печене.	7		Пълнене на резервоара за вода	23
	Функция за почистване	8		След всяка работа с пара	24
	Причини за повредите	8		Микровълновата фурна	26
	Обща информация	8		Съдове	26
	Микровълнов режим	9		Степени на микровълновата печка	26
	Пара	9		Настройка на микровълновия режим.	26
	Опазване на околната среда	10		Настройка на комбиниран микровълнов режим	27
	Пестене на енергия	10		Сушене.	27
	Изхвърлете като пазите околната среда	10		Термометър за печене	28
	Запознаване с уреда	11		Видове загряване	28
	Обслужващ панел.	11		Пъхане на термометъра за печене в продукта	28
	Обслужващи елементи.	11		Настройване на температурата на вътрешността	29
	Дисплей	12		Температури на вътрешността за различни хранителни продукти.	29
	Режими на работа	12		Защита от деца	30
	Видове нагряване	13		Активиране и деактивиране	30
	Пара	14		Основни настройки	30
	Микровълнова фурна.	14		Промяна на основните настройки	30
	Допълнителна информация	14		Списък на основните настройки	30
	Функции на камерата.	14		Прекъсване на електрозахранването	31
	Резервоар за вода.	15		Промяна на часа	31
	Допълнителни принадлежности	15		Съботна настройка	32
	Доставени принадлежности.	15		Стартиране на съботна настройка.	32
	Вкарване на допълнителни принадлежности	16		Препарат за миене	32
	Специални принадлежности	16		Подходящи препарати за почистване	32
	Преди да започнете работа за първи път	17		Поддържане на уреда чист	33
	Преди първото въвеждане в експлоатация	17		Функция за почистване	34
	Първо пускане в експлоатация	18		Пиролиза	34
	Почистване на камерата и принадлежностите.	18		Почистване от котлен камък.	35
	Обслужване на уреда	19		Сушене.	36
	Включване и изключване на уреда.	19		Поставка	36
	Стартиране на работата	19		Откачване и закачване на поставките.	36
	Настройка на режим на работа	19		Врата на уреда	37
	Настройване на вида нагряване и температурата.	19		Сваляне на покритието на вратата	37
	Бързо загряване.	20		Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	37
	Времени функции	20			
	Настр. времетр.	20			
	Настройка на края.	21			
	Настройка на таймера.	22			

	Повреда, какво да направим?	39
	Отстраняване самостоятелно на повреди	39
	Максимално време на работа.	40
	Крушки в камерата	40
	Служба обслужване на клиенти.	41
	Номер на изделието и дата на производство	41
	Ястия.	41
	Указания за настройките.	41
	Избор на ястие.	42
	Сензор за печене.	42
	Настройване на ястие	43
	Изпробвано е в нашето готварско студио	43
	Не използвайте силиконови форми	43
	Сладкиши и дребни сладки.	43
	Хляб и хлебчета	48
	Пица, киш и пикантен сладкиш	50
	Пудинг и суфле.	52
	Птици	53
	Месо	56
	Риба	60
	Зеленчуци и плънки.	62
	Десерт.	64
	Видове нагрявания Есо	65
	Акриламид в хранителните продукти	67
	Изпичане до омекване.	67
	Сушене	68
	Завиране	69
	Втасване на тесто със степен на готвене	70
	Размразяване.	71
	Загряване и притопляне на ястия.	72
	Запазване на топло	74
	Тестови ястия	75

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: www.bosch-home.com и онлайн магазина: www.bosch-eshop.com

Използване по предназначение

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

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

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

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

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

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

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

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

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

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 15

Важни указания за безопасност

Обща информация

Предупреждение – Опасност от пожар!

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

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение – Опасност от попарване!

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

Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервиз.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Опасност от магнетизиране!

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

Микровълнов режим

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от експлозия!

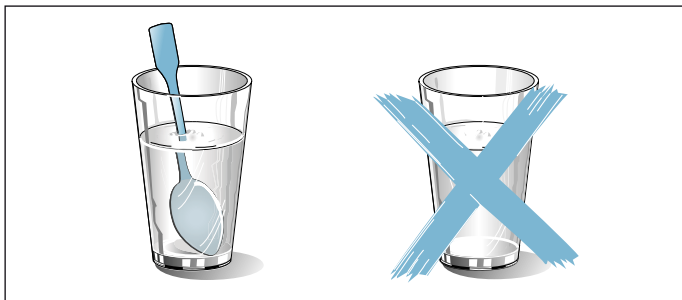
Течности или други храни в добре затворени съдове могат да експлодират. Никога не загрявайте течности или други храни в добре затворени съдове.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Хранителните продукти с твърда черупка или обелка могат да се разпукат експлозивно по време, а и след загряването. Никога не гответе яйца с черупките и не загрявайте твърдосварени яйца. Никога не гответе ракообразни. При яйца на очи или яйца в стъкло предварително пробийте жълтъка. При хранителни продукти с твърда черупка или обелка, като на пр. ябълки, домати, картофи или наденички обелката може да се пръсне. Преди загряване пробивайте обелката.
- Горещината в бебешката храна не се разпределя равномерно. Никога не загрявайте бебешка храна в затворени съдове. Винаги сваляйте капака или биберона. След загряването разбъркайте или разклатете добре. Проверявайте температурата преди да дадете храната на детето.
- Загрятите храни отделят топлина. Кухненският съд може да се нагорещи. Винаги изваждайте горещите съдове или принадлежности с топлозащитна ръкавица от камерата.
- При вакуумирани хранителни продукти опаковката може да се спуска. Винаги спазвайте указанията върху опаковката. Винаги изваждайте ястията от камерата с ръкохватка.
- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.
- Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна.
Не се допуска сушенето на ястия или дрехи, загряването на пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, мокри парцали и подобни.
Например прегрятите пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, мокри парцали и подобни да доведат до изгаряне.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

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

**⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

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

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

Уредът работи с високо напрежение. Никога не сваляйте корпуса.

⚠ Предупреждение – Опасност от потезки увреждания на здравето!

- При недобро почистване повърхността на уреда може да бъде повредена. Може да излезе микровълнова енергия. Редовно почиствайте уреда и незабавно отстранявайте остатъците от хранителни продукти. Винаги поддържайте чисти камерата, уплътнението на вратата, вратата и ограничителя на вратата.

- Повредените врата на камерата или уплътнението на вратата може да доведат до излизане на микровълнова енергия. Никога не използвайте уреда, ако вратата на уреда, уплътнението на вратата или пластмасовата рамка на вратата са повредени. Свържете се със сервизната служба.
- При уреди без покритие на корпуса излиза микровълнова енергия. Никога не отстранявайте покритието на корпуса. При дейности по поддръжка или ремонт се обадете на центъра за обслужване на клиенти.

Пара**⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!**

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

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване и от пожар!

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

Термометър за печене**⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!**

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

Функция за почистване

Предупреждение – Опасност от пожар!

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


Предупреждение – Опасност от тежки увреждания на здравето!

Уредът става много горещ по време на функцията за почистване. Покритието против слепване на тавите и формите се разрушава и се образуват отровни газове. Никога не почиствайте тави и форми с покритие против слепване с функцията за почистване. Като цяло не почиствайте принадлежности.

Предупреждение – Опасност от увреждания на здравето!

Функцията за почистване нагрява камерата до много висока температура, така че остатъците от пържене, печене на грил и печене да изгорят. При това се освобождават пари, които могат да доведат до дразнения на лигавиците. По време на функцията за почистване проветрявайте достатъчно добре кухнята. Не оставайте дълго време в помещението. Пазете децата и домашните животни надалеч. И при отложен старт с изместено време на край спазвайте указанията.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Причини за повредите

Обща информация

Внимание!

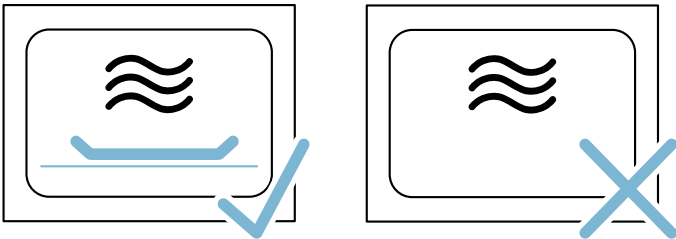
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.
- Алуминиево фолио: алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Силиконови форми: Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон фолиа за трайно печене, капаци или принадлежности. Сензорът за печене може да се повреди. Хартия за печене, която е покрита със силикон, може да се използва.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок остава петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Почистващи препарати за фурна: Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставайте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.

- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Микровълнов режим

Внимание!

- Образуване на искри: металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата. Искрите могат да разрушат вътрешното стъкло на вратата.
- Комбиниране на допълнителни принадлежности: Скарата не се комбинира с универсалната тава. Директното вкарване едно върху друго може да доведе до образуване на искри. Вкарвайте само на собствената височина.
- Само микровълнов режим: При работа само с микровълнова фурна универсалният тиган или тавата за печене не са подходящи. Може да се стигне до образуване на искри и камерата да се повреди. Използвайте като опорна повърхност доставената скара или микровълновата фурна в комбинация с вид на нагряване.
- Алуминиеви тави: не използвайте алуминиеви тави в уреда. Уредът се поврежда в резултат на образуваните искри.
- Микровълнов режим без ястия: Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване. Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете. → "Микровълновата фурна" на страница 26



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

Пара

Внимание!

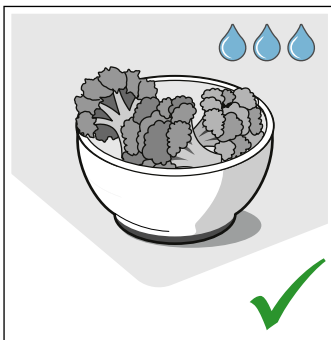
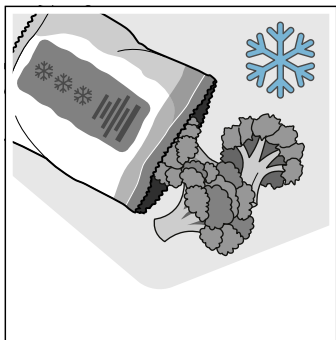
- Форми за печене: съдът трябва да е топло- и пароустойчив. Силиконовите форми за печене не са подходящи за комбинирана работа с пара.
- Съдове с петна от ръжда: Не използвайте съдове с петна от ръжда. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия в камерата.
- Оттичаща се влага: При готвенето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

Опазване на околната среда

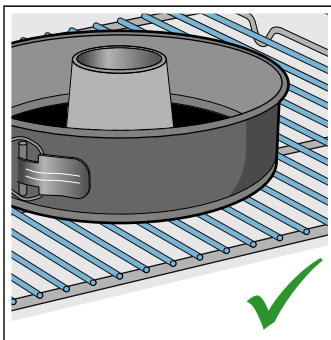
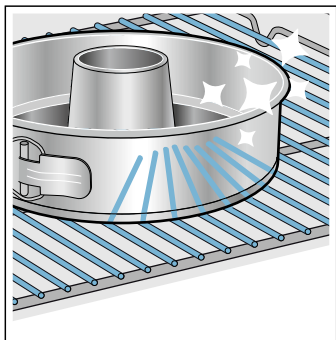
Вашият нов уред е особено енергийноефекасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

Пестене на енергия

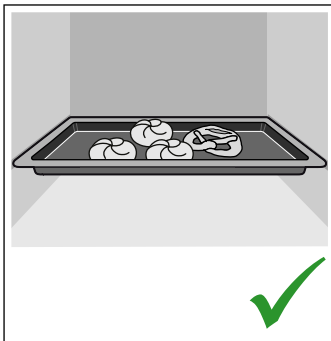
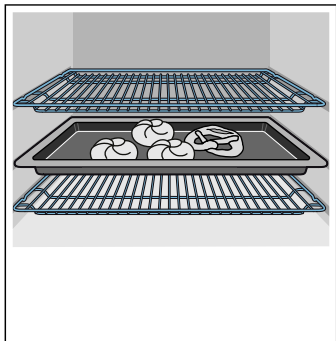
- Подгръвайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставяте в камерата.



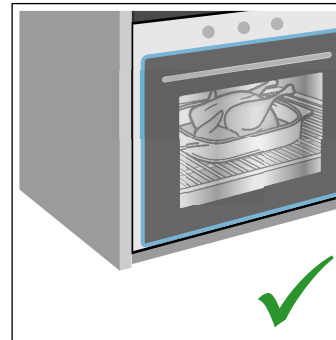
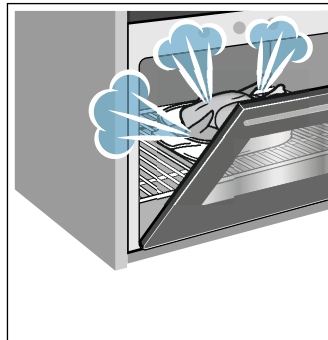
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



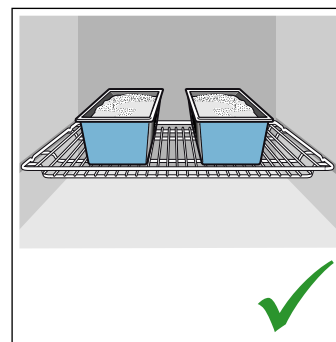
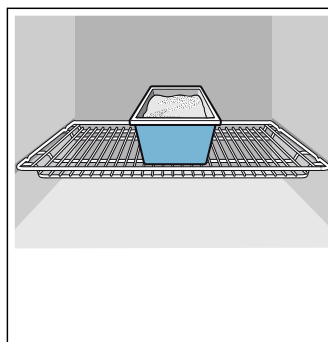
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



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



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



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

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

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

Запознаване с уреда

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

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



1 Бутони

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

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

2 Сензорни полета

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

3 Обслужващ пръстен

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

4 Дисплей

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

5 Сензорни дисплеи

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

Обслужващи елементи

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



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.

Бутони и сензорни полета

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

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

Обслужващ пръстен

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

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

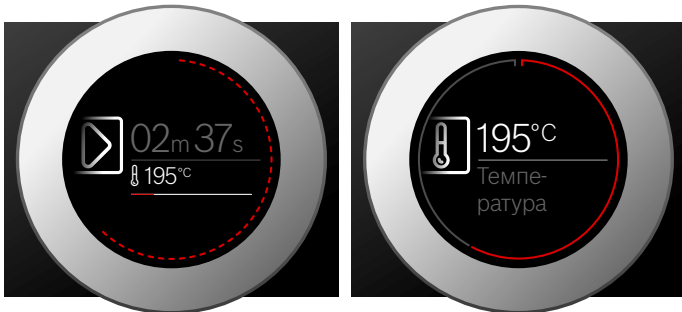
При повечето списъци за избор трябва да върнете назад, когато се достигне първата или последната точка.

Дисплей

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

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

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



Пръстеновидна линия

Отвън в дисплея се намира пръстеновидната линия.

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

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

Температурна индикация

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

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

Указание: Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактичката 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.

Режим на работа	Употреба
Видове нагряване → "Обслужване на уреда" на страница 19	За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване.
Асистент → "Ястия" на страница 41	Тук за много ястия вече са програмирани подходящите стойности за настройка.
Пара → "Пара" на страница 22	За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване с пара.
Микровълнов режим → "Микровълновата фурна" на страница 26	С микровълновия режим Вие можете по-бързо да печете, затопляте или размразявате вашите ястия.
Комбиниран микровълнов режим → "Микровълновата фурна" на страница 26	Така можете допълнително към микровълновия режим да включите вид на нагряване.
Почистване → "Функция за почистване" на страница 34	За почистване има различни функции по почистване: Пиролиза, Почистване на котлен камък и Сушене.
Основни настройки → "Основни настройки" на страница 30	Основните настройки на Вашия уред могат да се напасват по Ваше желание.

Видове нагряване

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

Символите за отделните видове нагряване помагат при повторното разпознаване.

При много високи температури след по-дълго време уредът намалява леко температурата.

Вид нагряване	Температура	Употреба
 4D горещ въздух *	30-275 °C	За печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
 Горно/долно нагряване*	30-300 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
 Горещ въздух есо	30-275 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загряване. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена в камерата. Най-ефективен е видът загряване между 125-275 °C. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
 Горно/долно нагряване Есо	30-300 °C	За щадящо готвене на избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу. Най-ефективен е видът загряване между 150-250 °C. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.
 Вентилаторно печене *	30-300 °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.
 Интензивно нагряване	30-300 °C	За ястия с хрупкава долна част. Топлината идва отгоре и особено силно отдолу.
 Изпичане до омекване	70-120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
 Долно нагряване	30-250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
 Сушене	30-80 °C	За изсушаване на билки, плодове и зеленчуци.
 Запазване на топло *	60-100 °C	За запазване топли на пригответените ястия.
 Предварително подгряване на съда	30-70 °C	За затопляне на съда.



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

Предложени стойности

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

Пара

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

Вид загреване	Температура	Употреба
 Притопляне	80-180 °C	За ястия в чиния и печива Готвеното се затопля щадящо. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават.
 Степен на готвене	30-50 °C	За тесто с мая и подквасено тесто Тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.

Микровълнова фурна

За да използвате винаги правилната микровълнова мощност, тук ще откриете преглед на различните области на приложение.

Микровълновите мощности са степени и не отговарят винаги на точния брой ватове, които използва уреда.

Степени на микровълновата печка	максимално времетраене	Употреба
90 вата	1 час 30 минути	За размразяване на чувствителни ястия.
180 вата	1 час 30 минути	За размразяване и доизпичане.
360 вата	1 час 30 минути	За готвене на месо и загреване на чувствителни ястия.
600 вата	1 час 30 минути	За затопляне и приготвяне на ястия.
Макс. вата	30 минути	За загреване на течности.

Комбиниран микровълнов режим

С микровълновия режим можете да комбинирате набор от видове загреване. Уредът нагрява и същевременно микровълновият режим се включва. Така вашето ястие става по-бързо готово.

За тази цел са подходящи микровълнови мощности между 90 и 360 вата.

Допълнителна информация

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

Натиснете полето \bar{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.

Указание: При режим на работа микровълнов трябва след затваряне на вратата да продължите режима с бутон start/stop \bar{D} . Основната настройка за това можете да промените. → "Основни настройки" на страница 30

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 30

Охлаждащ вентилатор

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

Внимание!

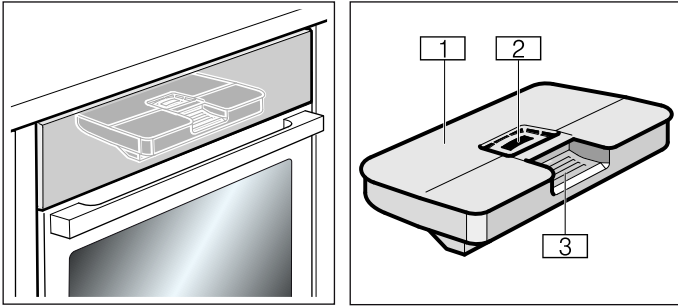
Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.

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 30

Резервоар за вода

Уредът е снабден с резервоар за вода. Резервоарът за вода се намира зад блендата. За работа с пара напълвайте резервоара за вода с вода. → "Пара" на страница 22



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

Допълнителни принадлежности

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

Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:



Скара

За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия. Скарата е подходяща за микровълнов режим.



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 28

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

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

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

Микровълнова фурна

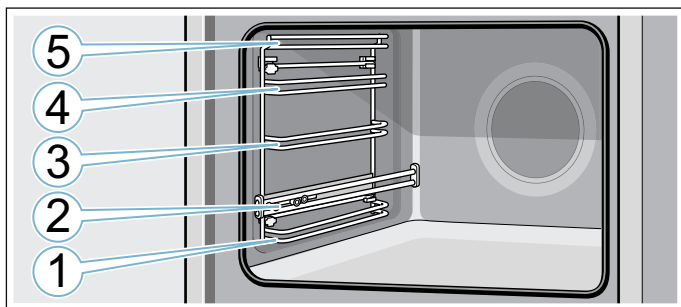
За работа само с микровълнова фурна е подходяща изключително и само доставената скара. Универсалният тиган или тавата за печене могат да доведат до образуване на искри и камерата ще се повреди.

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

Вкарване на допълнителни принадлежности

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

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

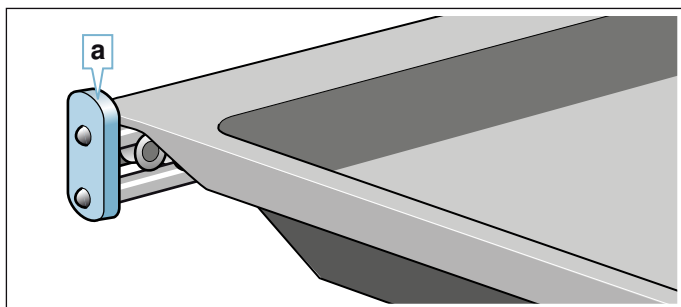


На височини на вкарване 1, 3, 4 и 5 винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

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

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

Пример на фигурата: универсална тава



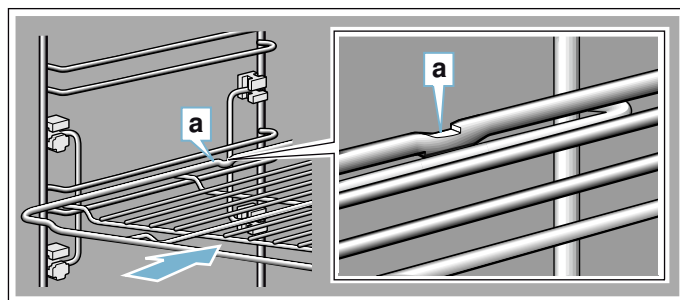
Указание

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

Функция за фиксиране

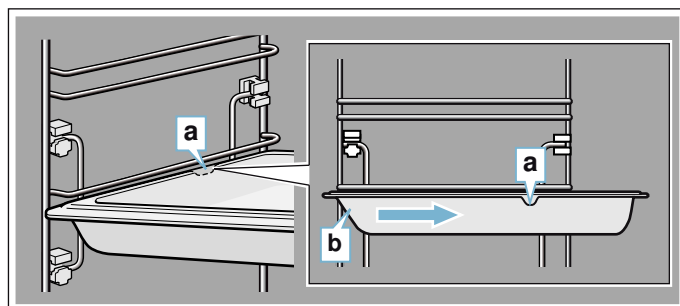
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

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



Внимавайте при вкарване на 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



Специални принадлежности

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

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

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

→ "Специализиран сервиз" на страница 41

Специални принадлежности

Скара

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

Универсална тава

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

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

Тава за печене

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Скара за поставяне в тава

За месо, птици и риба.

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

Универсална тава, незалепващо покритие

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

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

Тава за печене, с незалепващо покритие

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.

Професионална тава със скара за поставяне

За приготвяне на големи количества.

Капак за професионална тава

Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.

Тава за пица

За пица и големи кръгли сладкиши.

Тава за грил

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

Каменна плоча за печене

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

Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.

Дълбок стъклен съд с капак (5,1 литра)

За задушени ястия и пудинги.

Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".

Стъклена купа

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

Стъклена тава

За пудинги, ястия със зеленчуци и печива.

Декоративни лайстни

За покриване на пода на шкафа и основата на уреда.



Преди да започнете работа за първи път

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

Преди първото въвеждане в експлоатация

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

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

Внимание!

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

Указание

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

Диапазон на твърдост на водата	Настройка
0	00 омекотена
1 (до 1,3 mmol/l)	01 мека
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 средна
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 твърда
4 (над 3,8 mmol/l)	04 много твърда

Първо пускане в експлоатация

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

Указание: Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 30

Настройка на езика

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

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

Настройка на часа

Часът започва от "12:00".


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

Настройване на твърдостта на водата

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

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

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


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

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.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. Внимавайте в камерата да няма остатъци от опаковката, като напр. парченца стиропор и отстранете тиксото в или по уреда.
3. Преди загреването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
4. С бутона on/off  включете уреда.
5. Напълнете резервоара за вода.

6. Настройте посочените вид загреване, температура и подаване на пара и стартирайте работата на уреда.

Настройки	
Вид нагряване	Горно/долно загреване  с подаване на пара на степен 01 (ниско)
Температура	240 °C
Продължителност	1 час

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

Почистване на принадлежностите

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

Обслужване на уреда

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

Включване и изключване на уреда

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

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 30

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 30


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, преминайте 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.

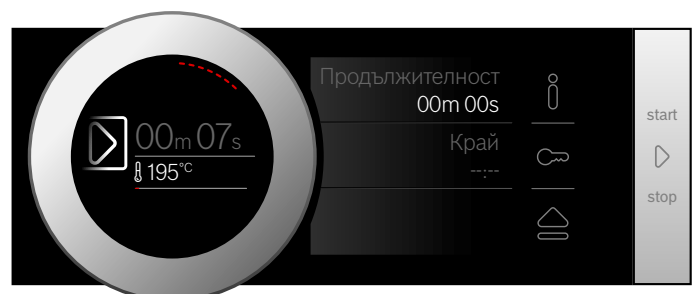
1. Натиснете на текстовото поле с желаните вид на нагряване. При нужда прелистете с обслужващия пръстен в списъка за избор.




2. Температурата застава във фокус в бяло.
2. С обслужващия пръстен настройте температурата.



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




Уредът започва да се нагрява.

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

Указание: Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа. → "Времени функции" на страница 20

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 загаряване

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

Подходящите видове нагряване за бързо загаряване са:

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

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

Настройка

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

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

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




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


Прекъсване

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

Времени функции

Вашият уред има различни временни функции.

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

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

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

Указание: Колко дълго продължава даден сигнал може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 30

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

Указание

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

Настройка

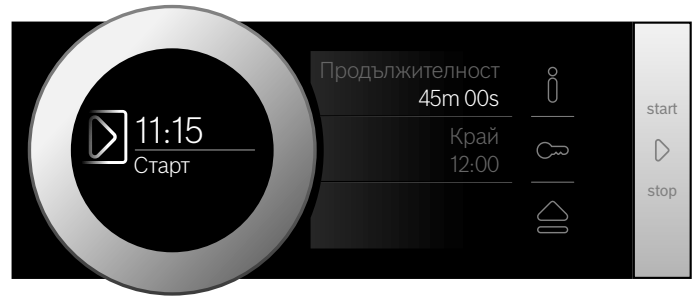
Край на продължителността може да се измества максимум с 23 часа и 59 минути назад.

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.

Пара

При някои видове загряване можете да пригответе ястията с подпомагане с пара. Освен това на Ваше разположение са видовете нагряване Степен на готвене и Притопляне.

Предупреждение – Опасност от попарване!

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

Шумове

Помпа

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

Бленда

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

Готвене с пара - готвене с подпомагане с пара

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

Вашият продукт

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

Желаната комбинация от режим на нагряване и интензивност на пара настройвате сами. Използвайте за избор на подходящ режим на нагряване и интензивност на пара данните в таблиците или изберете програма.





Интензивност на парата

За подаването на пара на Ваше разположение са различни интензивности:


Интензивност	Степен
ниска	01
средна	02
силно	03

Подходящи видове нагряване

При тези видове нагряване можете да включите пара:

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

Стартиране

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

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


Промяна и прекъсване

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

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


Указание: Работата продължава без подаване на пара.

Регенериране


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

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

Стартиране

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


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

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


Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

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

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


Степен на готвене

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


Използвайте за избор на подходяща настройка данните в таблиците. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 43

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

Стартиране

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


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

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

Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

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

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

Пълнене на резервоара за вода

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

Уверете се, че диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → "Основни настройки" на страница 30

Предупреждение – Опасност от нараняване и от пожар!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Внимание!


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

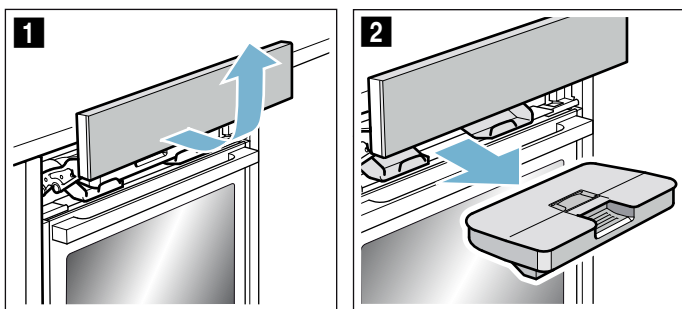
Внимание!

Функционални повреди при използване на филтрирана или деминерализирана вода са възможни. Уредът въпреки евентуално напълнения съд за вода подканва за допълване или режимът с пара се прекъсва след около 2 минути. Смесете при нужда филтрирана или деминерализирана вода с бутилирана минерална вода без въглероден диоксид в съотношение 1 към 1.

Указание

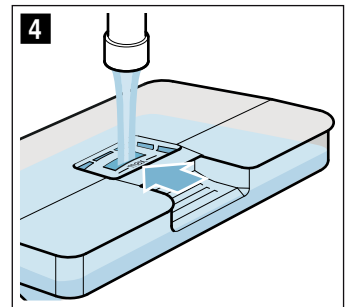
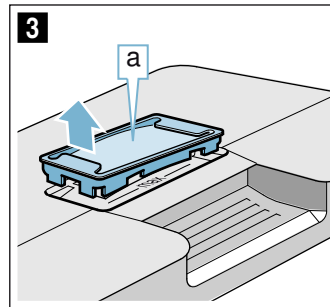
- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.
- Ако използвате изключително и само омекотена вода, в такъв случай можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "омекотена".
- Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона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

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

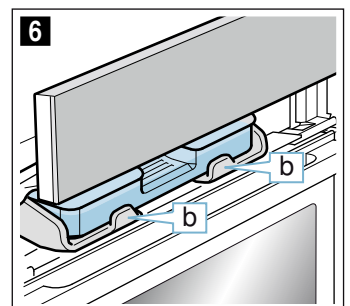
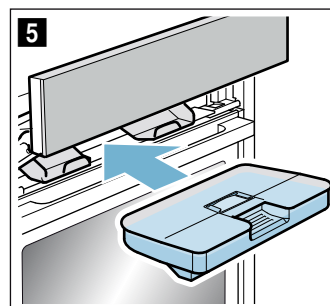


4. Притиснете капака по уплътнението, за да не може да изтече вода от водния резервоар.

5. Свалете **a** капака (фиг. 3).
6. Напълнете резервоара за вода до маркировката "max" със студена вода (фиг. 4).



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



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

Допълване на резервоара за вода

Указание

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

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

След всяка работа с пара

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

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

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!


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

Внимание!

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

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

Указание

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

Изпразване на резервоара за вода

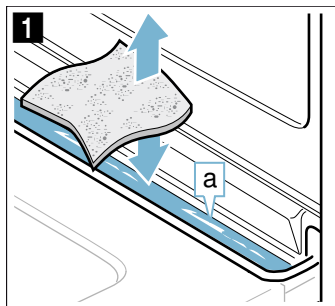
Внимание!

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

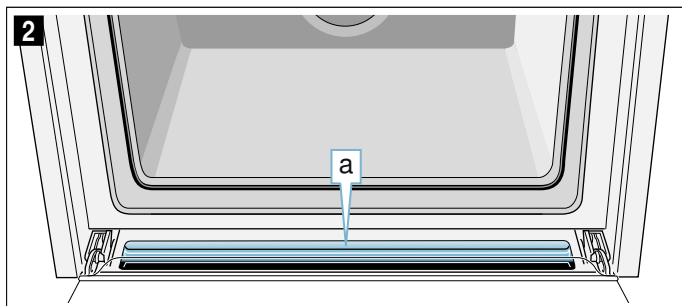
1. Отворете блендата.
2. Свалете резервоара за вода.
3. Свалете внимателно капака на резервоара за вода.
4. Изпразнете водния резервоар, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.
6. Избършете до сухо уплътнението върху капака.
7. Изсушете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

Сушене на улея за капки

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Отворете вратата на уреда.
3. Попийте водата в улей за капки **a** с гъба и внимателно избършете (фиг. **1**).



Улей за капки **a** се намира под камерата (фиг. **2**).





Стартиране на сушене

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

Внимание!

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

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

Сушене на камерата на ръка

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

Микровълновата фурна

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

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

Съдове

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

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

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

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

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

Внимание!

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

Тестване на съдове

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

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

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

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

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

Прекъснете теста.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Доставени принадлежности

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

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

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

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

Степени на микровълновата печка

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


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

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

Максималната настройка е предвидена за загреване на течности. За защита на уреда максималната мощност на микровълновата фурна се редуцира през първите минути постепенно до 600 W. Пълната мощност е отново на разположение след кратко време на охлаждане.


Настройка на микровълновия режим


Спазвайте данните за подходящ съд преди да настройвате микровълнов режим.

1. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
2. Натиснете текстовото поле "Микровълнов режим".
3. Натиснете върху текстовото поле на желаната микровълнова мощност.
На дисплея продължителността е във фокус в бяло.
4. С обслужващия пръстен настройте продължителността.
5. Стартирайте с бутона start/stop .
На дисплея времетраенето започва да тече. Линията на нагряване не се появява при микровълновия режим.

Уредът стартира.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът прекратява работата. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

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

Указание: Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. След затваряне на вратата да продължите режима с бутон start/stop .

Ако сте променили основната настройка, внимавайте за това, микровълновата да не продължи да работи без ястие. → "Основни настройки" на страница 30

За да избегнете конденз при чист микровълнов режим, уредът при степени от 600 W и макс. включва автоматично горното нагряване. Резултатът от готвене не се влияе от това.

Указание: Тази функция можете да изключите в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 30

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.

Промяна и прекъсване

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






За промяна на микровълновата мощност спрете с бутон start/stop ▷ работата. Върху текстовото поле изберете желаната мощност и с бутон start/stop ▷ продължете работата. Продължителността се запазва.

Ако желаете да прекъснете микровълновия режим, спрете работата с бутон start/stop ▷ и изберете друг режим на работа.

Настройка на комбиниран микровълнов режим

При някои видове нагряване можете да включите микровълновия режим.

Подходящите видове нагряване са:

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

На ваше разположение при комбиниран микровълнов режим са микровълнови мощности от 90, 180 и 360 вата.

Спазвайте данните за подходящ съд преди да настройвате комбиниран микровълнов режим.

1. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
2. Натиснете върху текстово поле "Комбиниран микровълнов режим".
3. Натиснете на текстовото поле с желания вид на нагряване.
4. Натиснете върху текстовото поле на желаната микровълнова мощност.
На дисплея температурата или степента са във фокус в бяло.
5. С обслужващия пръстен настройте температурата или степента.
6. Натиснете върху текстово поле "Продължителност".
На дисплея продължителността е във фокус в бяло.
7. С обслужващия пръстен настройте продължителността.
8. Стартирайте с бутон start/stop ▷.
На дисплея времетраенето започва да тече.
Уредът стартира.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът прекратява работата. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутон on/off ⓪.

Промяна и прекъсване

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

За промяна на продължителността натиснете върху текстовото поле "Продължителност" и променете с обслужващия пръстен. Промяната се приема директно.

За промяна на вида на загряване или микровълновата мощност преди това спрете работа с бутон start/stop ▷. Натиснете върху текстовото поле за вида на загряване или микровълновата мощност и променете.

Указание: Ако промените вида на нагряване или микровълновата мощност, се нулират и другите настройки.

Ако желаете да прекъснете комбиниран микровълнов режим, спрете работата с бутон start/stop ▷ и изберете друг режим на работа.

Сушене

Сушете камерата след работа, за да не остава влажност.

Стартиране на сушене

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

Внимание!

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

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Веднага отстранявайте грубите замърсявания в камерата и избърсвайте влагата от пода на камерата.
3. При нужда включете уреда с бутон on/off ⓪.
4. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
5. Натиснете върху текстовото поле "Почистване".
6. Натиснете върху текстовото поле "Сушене".
Продължителността се показва. Тя не може да се променя.
7. Стартирайте с бутон start/stop ▷.
Сушенето започва и след 10 минути автоматично се прекратява.
8. Отворете вратата на уреда и я оставете за 1 до 2 минути, за да може да излезе влагата от камерата.

Сушене на камерата на ръка

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








Термометър за печене

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

Видове загряване

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

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

	4D горещ въздух
	Горно/дол. загр.
	Горещ въздух есо
	Горно/долно нагряване Есо
	Вентилаторно печене на грил
	Пол. пица
	Притопяне

Указание

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

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

Температура в камерата

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

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

Пъкане на термометъра за печене в продукта

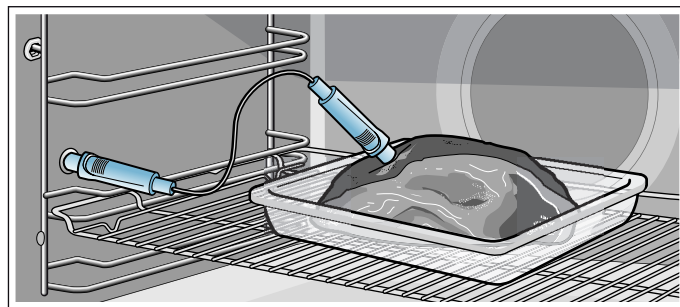
Преди да сложите ястието си в камерата, пъкнете термометъра за печене в продукта.

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

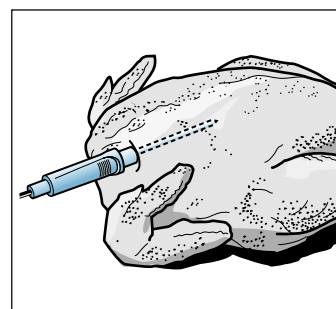
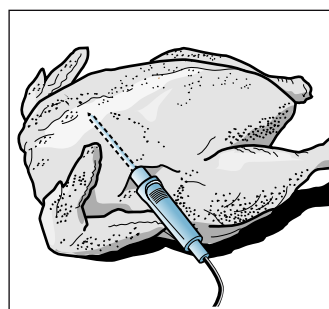
Внимание!

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

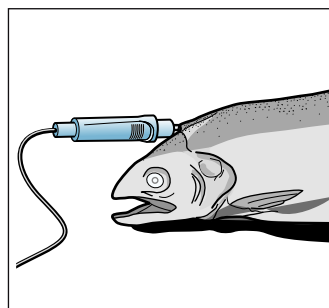
Месо: При големи парчета пъкайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото. При по-тънки парчета пъкайте странично на най-дебелото място.



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



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



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

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

Внимание!

Не захващайте кабела на термометъра за печене. Не използвайте затворен съд.

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

Настройване на температурата на вътрешността

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

1. Натиснете на текстовото поле с желания 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 престава да нагрява. На дисплея актуалната температура във вътрешността е равна на настроената, напр. "80 | 80°C". Протичането на времето се спира.

Изключете уреда с бутон on/off Ⓢ 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 43

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 месо	80-90
Загряване на ястията, регенериране	65-75


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 деактивирате 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 "Запамятване".
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 запамятвай". На дисплея се показва указание, че настройките не са запаметени. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с бутона on/off .

Списък на основните настройки

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

Настройка	Избор
Език	Други езици са възможни
Час	Час в 24 ч формат
Твърдост на водата	00 (омекотена) 01 (мека) 02 (средно) 03 (твърда) 04 (много твърда)*
Фабрични настройки	Нулиране Без нулиране*
Звуков сигнал	Кратка продължителност (30 сек.) Средна продължителност (1 мин.)* Дълга продължителност (5 мин.)
Сила на звука	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*
Автоматично продължаване	Не продължавайте автоматично* При затв. врата (Само за работен режим Микровълнов)
Защита за деца	Само блокаж на бутоните* Заклучване на вратата и блокаж на бутоните
Работа след включването	Основно меню Видове загряване* Микровълнова фурна Комбиниран микровълнов режим Асистент Пара
Предупреждение MW тава за печене	Индикатори* Не се показва
Нощно затъмняване	Изключено* Включено
Лого	Индикатори* Не се показва
Сушене на микровълнова	Включено* Изключено
Вентилатордопълнителен ход	Препоръчително* Минимално
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 запамяване 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 настроите 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 запамятат промените.
6. Натиснете върху текстовото поле "Запаметяване".
На дисплея се показва указание, че настройките са запамятени.



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 30

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	<p>Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Ако върху панела за обслужване попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.</p>
Стъкла на вратата	<p>Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирали от неръждаема стомана.</p>
Дръжка на вратата	<p>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.</p>

Уредът отвътре

Емайлирани повърхности	<p>Горещ миеш разтвор или разтвор на вода и оцет: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и сапунен разтвор. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни. Внимание! Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда. След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне. Най-добре използвайте функцията за почистване. → "Функция за почистване" на страница 34 Указание: От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията. При нужда отстранете с лимонена киселина.</p>
------------------------	---

Стъклено покритие на осветлението на камерата	<p>Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.</p>
---	---

Покритие на вратата	<p>от неръждаема стомана: Използвайте почистващ препарат за неръждаема стомана. Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. от пластмаса: Почистете с горещ сапунен разтвор и с кърпа. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За почистване свалете покритието на вратата.</p>
---------------------	---

Вътрешна рамка на вратата от неръждаема стомана	<p>Почистващ препарат за неръждаема стомана: Спазвайте указанията на производителя. Оцветяванията така се отстраняват. Не използвайте препарати за неръждаема стомана.</p>
Поставка	<p>Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.</p>
Телескопична система	<p>Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почистете вкарани. Не почистете в съдомиялна.</p>
Допълнителни принадлежности	<p>Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана.</p>
Резервоар за вода	<p>Горещ сапунен разтвор: С гъба за плакнене почистете и изплакнете добре с чиста вода, за да отстраните остатъците от препаратата. Подсушете с мека кърпа. Изсушете с отворен капак. Избършете до сухо уплътнението върху капака. Не почистете в съдомиялна.</p>
Термометър за печене	<p>Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не почистете в съдомиялна.</p>

Указание

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

Поддържане на уреда чист

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

Предупреждение – Опасност от пожар!

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

Съвети

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



Функция за почистване

Вашият уред разполага с функция за почистване "Пиролиза" и "Отстраняване на котлен камък". С пиролиза почиствате камерата за готвене без усилия. С режим на работа "Отстраняване на котлен камък" отстранявате котления камък от изпарителя.

Пиролиза


Почистете камерата с функцията за почистване "Пиролиза".

Можете да избирате измежду три степени на почистване.


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

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

Указание

- За ваша безопасност от определена температура нагоре вратата на уреда се заключва автоматично. Тя може да се отвори отново когато символът за заключване  на дисплея угасне.
- Осветлението на камерата не свети по време на функцията за почистване.

Предупреждение Опасност от изгаряне!

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

Предупреждение Опасност от увреждания на здравето!

Функцията за почистване нагрява камерата до много висока температура, така че остатъците от пържене, печене на грил и печене да изгорят. При това се освобождават пари, които могат да доведат до дразнения на лигавиците. По време на функцията за почистване проветрявайте достатъчно добре кухнята. Не оставайте дълго време в помещението. Пазете децата и домашните животни надалеч. И при отложен старт с изместено време на край спазвайте указанията.

Преди функцията за почистване

Внимание!

Извадете от уреда резервоара за вода преди началото на почистването. → "Пара" на страница 22

При почистването поставките и удълженията могат също да се почистват. Преди почистването отстранявайте грубите замърсявания.

Извадете от камерата принадлежностите и съда. Само така ще получите добър резултат при почистване в цялата камера.

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

Предупреждение Опасност от пожар!

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


Предупреждение – Опасност от по-тежки увреждания на здравето!

Уредът става много горещ по време на функцията за почистване. Покритието против слепване на тавите и формите се разрушава и се образуват отровни газове. Никога не почиствайте тави и форми с покритие против слепване с функцията за почистване. Като цяло не почиствайте принадлежности.

Настройка на функцията за почистване


Преди да настройвате функцията за почистване, внимавайте всички данни за приготвянето да са следвани.


Продължителността за всяка степен на почистване е предварително настроена и не може да се променя.


1. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
2. Натиснете върху текстовото поле "Почистване".
3. Натиснете върху текстовото поле "Пиролиза".
На дисплея степента на почистване е във фокус в бяло.
4. С обслужващия пръстен настройте степента на почистване.
Времето на край се пресмята автоматично.
5. Стартирайте с бутона start/stop .
На дисплея времетраенето започва да тече. Линията на нагряване не се показва при функцията за почистване.

Функцията за почистване стартира.

Проветрявайте кухнята докато функцията за почистване тече.

Вратата на уреда се заключва малко след стартирането. На дисплея се появява указание и се появява символът .

Когато функцията за почистване изтече прозвучава сигнал. На дисплея се показва продължителността 00m 00s. С бутона on/off  изключете уреда.

Вратата на уреда може да се отвори отново когато символът за заключване  угасне.



Изместете времето на край


Времето на край можете да изместите 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 степента на почистване вече не може да се променя.

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

Вратата на уреда остава заключена докато символът за заключване  на дисплея не угасне.

След функцията за почистване

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

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

Указание

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

Почистване от котлен камък

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

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

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

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


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

Стартиране


Внимание!

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

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

1. Смесете 400 мл вода и 200 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
 2. За старт натиснете бутон on/off .
 3. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
 4. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
 5. Затворете блендата.
 6. Натиснете полето **menu**.
Появява се избор на режими на работа.
 7. Натиснете върху текстовото поле "Почистване".
 8. Натиснете върху текстовото поле "Почистване на котлен камък".
Показва се продължителността на почистването на котления камък. Тя не може да се променя.
 9. Стартирайте с бутона start/stop .
- Уредът се почиства от котления камък. На дисплея времетраенето започва да тече.
Когато продължителността изтече прозвучава сигнал.

Първо изплакване

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

Второ изплакване

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

Допълнително почистване

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

Сушене

Сушете камерата след работа, за да не остава влажност.

Стартиране на сушене

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

Внимание!

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

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

Сушене на камерата на ръка

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

Поставка

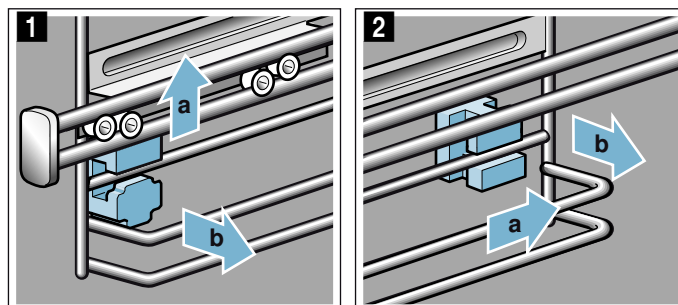
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките

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

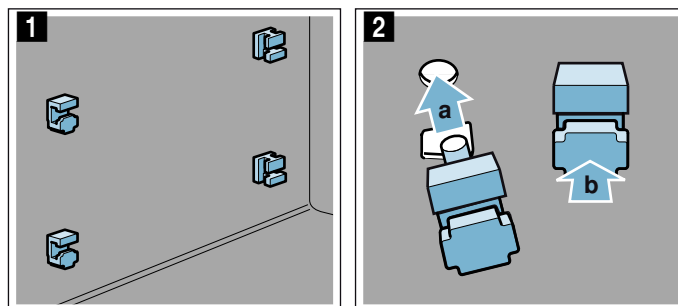


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

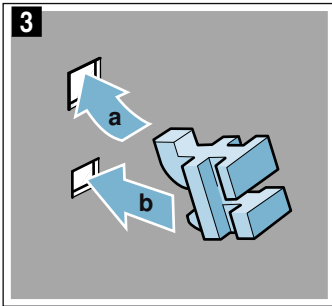
Пъхане на държачите

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

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



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

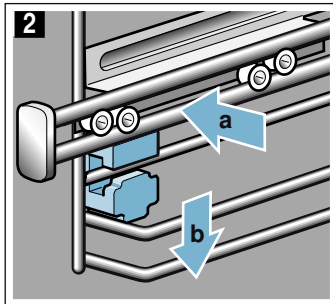
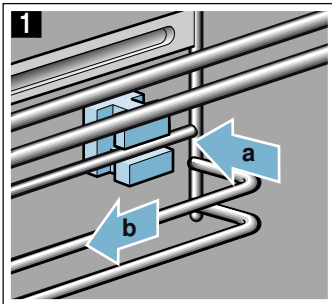


Закачване на поставките

При окачването внимавайте скосяването на поставката да е отгоре.

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

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



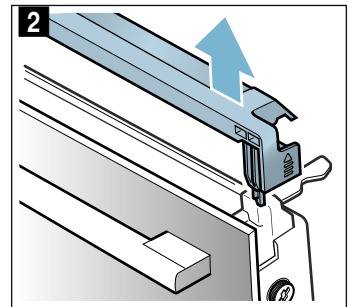
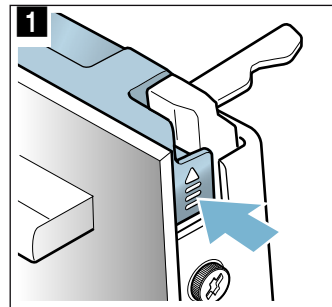
Врата на уреда

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

Сваляне на покритието на вратата

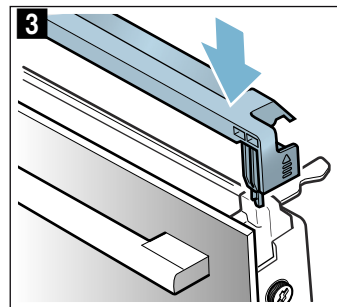
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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



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

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



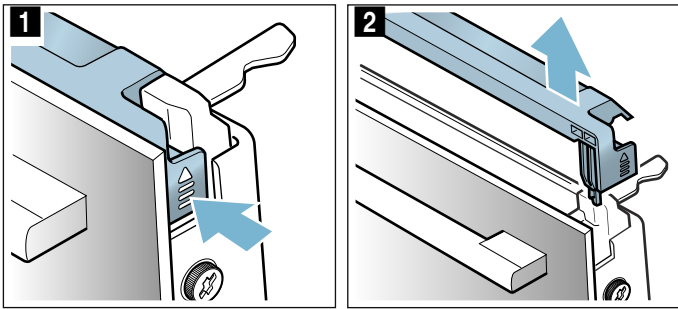
5. Затворете вратата на уреда.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

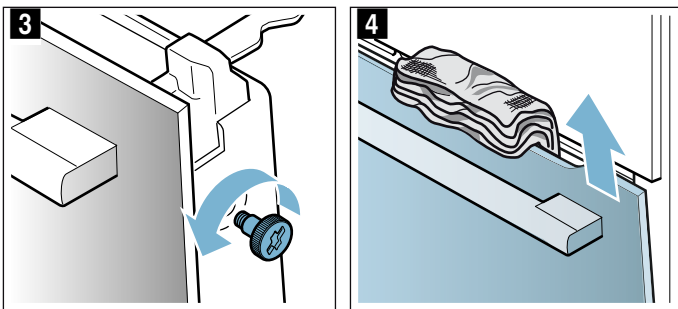
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

Демонтаж от уреда

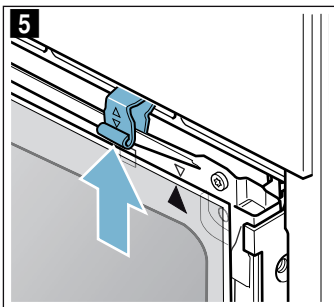
1. Леко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. 1).
3. Свалете покритието (фиг. 2).



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



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

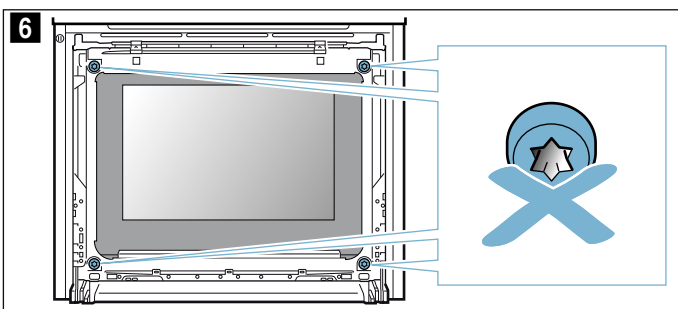


Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

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

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

Четири те черни винта да не се развиват (фиг. 6).



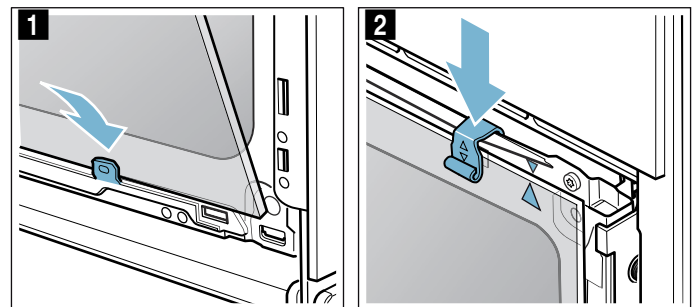
**⚠ Предупреждение
Опасност от нараняване!**

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

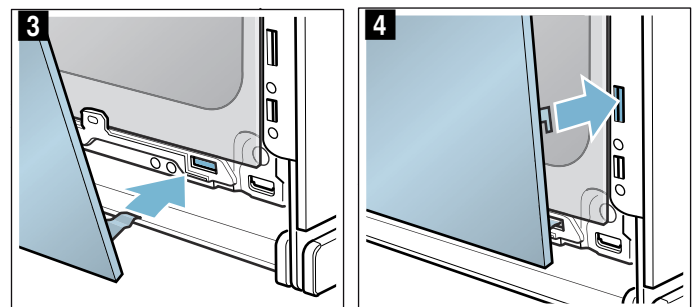
Вграждане на уреда

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

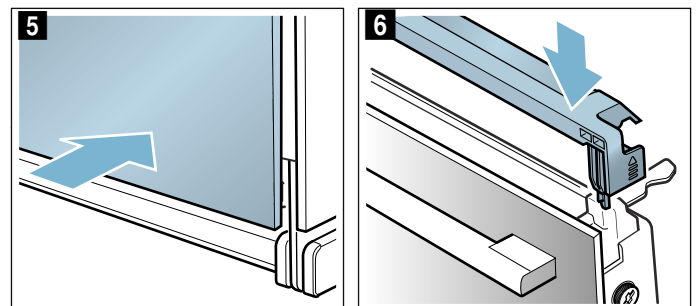
1. Поставете междинното стъкло долу в държача (фиг. 1) и притиснете отгоре.
2. Притиснете двата дръжача надолу (фиг. 2).



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



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



9. Затворете вратата на уреда.

Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.

Повреда, какво да направим?


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

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 43*

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете предпазителя в кутията с предпазител.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея се показва "Sprache Deutsch".	Прекъсване на електрозахранването	Настройте наново езика и часа.
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	Основната настройка е променена.	Променете основната настройка за часа.
Вратата на уреда не се отваря.	Вратата на уреда е заключена със защитата от деца.	Деактивирайте защитата от деца като натиснете върху полето  за ок. 4 секунди. Заключването може да се изключи в основните настройки.
Вратата на уреда не се отваря, на дисплея свети символа 	Вратата на уреда е заключена от функцията за почистване.	Изчакайте докато камерата се охлади и символът  угасне.
Уредът не се нагрива, на дисплея свети символът  .	Демо режимът е активиран в основните настройки.	Разкачете за кратко уреда от мрежата (изключете предпазителя в кутията с предпазител) 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.
При чист микровълнов режим камерата за готвене става гореща.	Функцията за подсушаване е включена.	За да избегнете конденз при чист микровълнов режим, уредът при степени от 600 W и макс. включва автоматично горното нагриване. Резултатът от готвене не се влияе от това. Тази функция можете да изключите в основните настройки. Спазвайте данните за микровълновата фурна. → <i>"Микровълновата фурна" на страница 26</i>
Работата с пара или почистването на котлен камък не стартират или не продължават	Резервоарът за вода е празен	Пълнене на резервоара за вода
	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Почистването на котлен камък блокира работата с пара	Извършване на почистване от котлен камък
	Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти
Уредът Ви подканя за изплакване	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен	След повторно включване на уреда изплакнете два пъти
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък	Извършване на почистване от котлен камък Проверете и при нужда напаснете настроения диапазон на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензатна вода зад блендата за обслужване	Когато кондензатната вода се изпари, бутоните вече не мигат

Резултатът от готвене при приложение с подпомагане с пара е твърде сух или твърде влажен.	Интензивността на парата е избрана погрешно	Изберете по-висока или по-ниска интензивност на парата
Съобщението "Резервоарът за вода напълване" се появява, въпреки че резервоарът за вода е напълнен	Блендата е отворена	Затворете блендата
	Резервоарът за вода не е фиксиран	Фиксирайте резервоара за вода → "Пара" на страница 22
	Сензорът е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти
	Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на резервоара за вода са се разхлабили, резервоарът за вода не е уплътнен.	поръчайте нов резервоар за вода
Блендата за изкарване на резервоара не се отваря	Щепселът не е вкаран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителят за уреда е в изправност
	Сензорът на полето  е дефектен	Обадете се в служба обслужване на клиенти При нужда изпразнете резервоара за вода: отворете вратата на уреда, вдясно и вляво хванете с пръсти под блендата и я изтеглете
При готвене се чува "плюкащ" звук	Ефектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара	Не е възможно
Уредът не стартира и на дисплея се появява "Камерата е твърде гореща"	За избрано ястие или вид нагряване камерата е твърде гореща	Оставете камерата да се охлади и стартирайте отново

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

Съобщения за грешки на дисплея

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

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

Максимално време на работа


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

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

Крушки в камерата

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

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

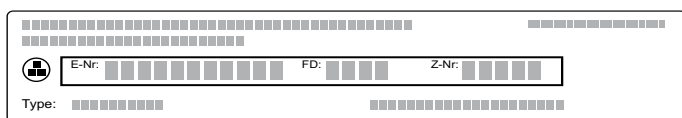
Служба обслужване на клиенти

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

Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда.

При някои уреди, които са оборудвани с пара, ще откриете типовата табелка зад блендата.



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

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

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

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

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

ЯСТИЯ

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

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

Указания за настройките

- Резултатът от готвенето зависи от качеството на хранителния продукт и 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 43

Микровълнов режим

При някои ястия автоматично се активира микровълновия режим. Чрез микровълновия режим се съкращава времето за готвене значително и почти се намалява наполовина. Уредът Ви посочва да използвате съд, който е подходящ за микровълнов режим. В глава "Микровълнов режим" ще откриете указания за подходящия съд. → "Микровълновата фурна" на страница 26

Пара

При някои ястия функцията за пара се активира автоматично. Общи указания за функцията за пара ще откриете в съответната глава. → "Пара" на страница 22

Предупреждение – Опасност от попарване!

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

Термометър за печене

При някои ястия можете да използвате и термометъра за печене. Докато сте пъхнали 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 28

Избор на ястие

Ястията са подредени съгласно единна структура:


- Категория
- Храна
- Ястие

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

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

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

Сензор за печене

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

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

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

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


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

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


Настройване на ястие

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

За прелистване на отделните нива използвайте обслужващия пръстен.


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

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява.

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

Допичане

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

На дисплея се появява запитване дали искате да допичате. Ако искате да допичате, натиснете върху текстовото поле "Допичане". Предлага се продължителност, която можете да 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.

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

Не използвайте силиконови форми

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

Внимание!

Не използвайте форми за печене от силикон или съдържащи силикон фолиа за трайно печене, капаци или принадлежности. Сензорът за печене може да се повреди.

Дори и ако сензорът за печене не се използва, може да се стигне до щети.

Изключения:

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

Сладкиши и дребни сладки

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене в комбинация с микровълнов режим

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

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

→ "Микровълновата фурна" на страница 26

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

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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

Печене на няколко нива

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

Печене на две нива:

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

Печене на три нива:

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

Печене на четири нива:

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

Хартия за печене

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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





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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Сладкиши във форма							
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	-	50-70
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		160-180	90	-	30-40
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-160	-	1	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-150	-	-	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	-	-	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	2		160-180	-	-	40-60
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	2		160-180	90	-	35-45
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	-	-	20-30
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-160	-	1	25-35
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		190-210	-	-	50-60
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	1		220-240	-	-	25-35
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3		200-220	-	1	30-40
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-170	-	-	50-70
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-160	-	1	60-70
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-170*	-	-	20-30
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-160	-	1	20-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
				-	-	-	20-30
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Пандишпанена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
				-	-	-	25-35

* предварително загряване

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Сладкиши в тава							
Кекс с пълнка	Тава за печене	3		160-180	-	-	20-40
Кекс с пълнка	Тава за печене	3		160-170	-	1	30-40
Кекс, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	-	-	30-50
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка	Тава за печене	3		180-200	-	-	25-30
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	-	-	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	3		160-180	-	-	55-75
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3		200-210	-	-	50-60
Сладкиш с мая със суха пълнка	Универсална тава	3		160-180*	-	-	15-25
Сладкиш с мая със суха пълнка	Тава за печене	3		150-160	-	1	20-30
Сладкиш с мая със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	-	20-30
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	3		180-200	-	-	30-40
Сладкиш с мая със сочна пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	-	45-60
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2		160-170	-	-	25-35
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2		150-160	-	3	30-40
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-190*	-	-	15-20
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-200*	-	1	10-15
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	2		150-170	-	-	45-60
Щолен с 500 г брашно	Универсална тава	3		140-150	-	2	80-90
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		170-180	-	-	50-60
Щрудел, сладък	Универсална тава	3		180-190	-	2	50-60
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	-	-	35-45
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	-	1	35-45
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	90	-	20-25

Дребни сладки

Мини сладкиши	Тава за печене	3		160**	-	-	20-30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150**	-	-	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150**	-	-	25-35
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		140**	-	-	35-45
Мъфини	Тава за мъфини	3		170-190	-	-	15-20
Мъфини	Тава за мъфини	3		150-160	-	1	25-35
Мъфини, 2 нива	Тава за мъфини	3+1		160-180*	-	-	15-30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	-	-	25-40
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	-	2	25-35
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	-	-	25-40

* предварително загряване

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		170-190*	-	-	20-35
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		200-220*	-	1	15-25
Печива от многолистно тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		170-190*	-	-	20-45
Печива от многолистно тесто, 3 нива	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	Тава за печене	3		200-220*	-	1	25-35
Печива от парено тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	-	35-45
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	3		160-180	-	-	20-30
Печива от многолистно тесто с мая	Тава за печене	3		160-180	-	1	25-35

Сладки

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

* предварително загряване

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

Съвети за сладкиши и дребни сладки

Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенеят 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 от страни хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги 4D горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Сладкишът изглежда добре, но отвътре не е изпечен.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	Оставете след печенето сладкиша още 5 до 10 минути да се охлади. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Обърнете сладкиша отново и покрийте формата няколко пъти с влажна, студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.

Хляб и хлебчета

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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

Печене на две нива

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

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

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

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

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

Хартия за печене

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

Дълб. замр. прод.

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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

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

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






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

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

Внимание!






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

Използвани видове нагряване:








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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C/Степен на грила	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Смесен хляб, 1,5 kg	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Пита	Универсална тава	3		250-270	-	20-25
Пита	Универсална тава	3		220-230	3	20-30

Хлебчета

Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	-	10-15
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	3		200-220	2	10-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190*	-	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		150-170	3	25-35
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170*	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180-200	-	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		200-220	2	20-30

* предварително загряване

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на- грвяване	Температура в °C/Степен на гри- ла	Интензив- ност на парата	Продъл- жител- ност в мин.
Багети, предварително изпечени, охладени	Универсална тава	3		180-200	-	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени	Тава за печене	3		200-220	1	10-20
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	2		150-160*	-	10-20
Хлебчета, замразени						
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	-	10-15
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Тава за печене	3		180-200	1	15-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Универсална тава	3		180-200	-	20-25
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Тава за печене	3		210-230	1	18-25
Кроасани, късове за печене	Универсална тава	3		170-190	-	30-35
Кроасани, късове за печене	Тава за печене	3		180-200	1	20-25
Хлебчета, багети, притопляне	Скара	2		160-170	-	10-20
Хляб за препичане						
Препичане на филии, 4 броя	Скара	3		190-210	-	10-15
Препичане на филии, 12 броя	Скара	3		230-250	-	10-15
Препичане на филии (без предвари- телно загрвяване)	Скара	5		3	-	3-5
* предварително загрвяване						

Пица, киш и пикантен сладкиш

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

Печене в комбинация с микровълнов режим

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

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

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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

Печене на няколко нива

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

Печене на две нива:

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

Печене на четири нива:

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

При пица с много плънка използвайте универсалната тава.

Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

Хартия за печене

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

Дълб. замр. прод.

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

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

Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на 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. Поставете в камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загреване.

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














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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица							
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	-	-	25-35
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	-	-	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Тава за пица	2		250-270	-	-	20-25
Пица, прясна, тънък блат	Тава за пица	2		220-230	-	-	20-30
Пица, охладена	Скара	3		190-210	-	-	10-15
Пица, замразена							
Пица, тънък блат, 1 бр.	Скара	3		190-210	-	-	15-20
Пица, тънък блат, 1 бр.	Универсална тава	2		210-230	90	-	10-20
Пица, тънък блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	-	-	20-25
Пица, дебел блат, 1 бр.	Скара	3		180-200	-	-	20-25
Пица, дебел блат, 1 бр.	Универсална тава	2		180-200	90	-	15-25
Пица, дебел блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	-	-	20-30
Багета-пица	Скара	3		200-220	-	-	15-20
Багета-пица, 2 бр.	Универсална тава	2		180-200	90	-	10-20

* предварително загреване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Мини пици	Универсална тава	3		180-200	-	-	15-20
Мини пици, 9 бр.	Универсална тава	2		210-230	90	-	10-20
Мини пици, Ø 7 см, 4 нива	4 скари	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Пикантни пайове и киш							
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		180-200	-	-	60-70
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		170-190	-	1	60-70
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	1		180-200	90	-	35-40
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	1		190-210	-	-	40-50
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	-	-	30-40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		280-300*	-	-	10-18
Тарт фламбе	Универсална тава	2		200-220*	-	2	15-25
Пирог	Форма за запеканка	2		190-200	-	-	30-45
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	-	-	30-45
Емпанада	Универсална тава	2		170-190	-	2	30-40
Бюрек	Универсална тава	3		200-210	-	-	30-40

* предварително загряване

Пудинг и суфле

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

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

Приготвяне с микровълнов режим

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

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

→ "Микровълновата фурна" на страница 26

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

Височини на вкарване

Винаги използвайте посочените височини на вкарване.

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

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

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава

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

Съдове

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете оптималния вид на 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
-  Конвективно печене на грил
-  положение пица

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

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

* предварително загряване

Птици

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

Печено на скара

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

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

Добавете според размера и вида на птицата до ½ литра вода в универсалната тава. Така оттичащата се мазнина ще се събира. От това печено можете да

пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Печене в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

Печене в комбинация с микровълнов режим

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

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

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

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

→ "Микровълновата фурна" на страница 26

Печене с подпомагане с пара

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

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

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

Печене на грил

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

Поставете скарата на посоченото ниво на вкарване с надписа „Microwave“ към вратата на уреда и извивката надолу. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда. Капещата мазнина се събира.

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

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

Указание

- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва периодично, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.

- При печенето на грил може да се образува дим.

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 28

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

Обърнете птицата след ок. 1/2 до 3/4 от посоченото време.






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

Съвети

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










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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C/Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пиле							
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	-	60-70
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	-	2	60-70
Пиле, 1 kg	Затворен съд	2		230-250	360	-	25-35
Филе от пилешки гърди, по 150 g (на грил)	Скара	4		3*	-	-	15-20
Филе от пилешки гърди, 2 бр. по 150 g (на грил)	Отворен съд	2		190-210	180	-	25-30
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		220-230	-	-	30-35
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		200-220	-	2	30-45
Пилешки дреболии, 4 бр. по 250 g	Отворен съд	2		190-210	360	-	20-30
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	3		190-210	-	-	20-25
Пилешки пръчици, нъгети, замразени, 250 g	Универсална тава	2		190-210	360	-	10-15
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		200-220	-	-	70-90
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		180-200	-	2	65-75
Угоена кокошка, 1,5 kg	Затворен съд	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Патица и гъска							
Патица, 2 kg	Скара	2		180-200	-	-	90-110
Патица, 2 kg	Скара	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Патица, 2 kg	Скара	2		170-190	180	-	60-80
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		230-250	-	-	25-30
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		220-240	-	2	25-30
Гъска, 3 kg	Скара	2		160-180	-	-	120-150
Гъска, 3 kg	Скара	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Гъска, 3 kg	Скара	2		170-190	180	-	80-90
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		210-230	-	-	40-50
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	3		190-200	-	2	45-55
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		170-190	180	-	30-40
Пуешко месо							
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		180-200	-	-	70-90
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		170-190	180	-	60-80

* 5 min предварително загреване

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

* 5 min предварително загряване

Месо

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

Печене и задушаване

По желание намажете постното месо с мазнина или го покрийте с ленти сланина.

Разрежете кожичката на кръст. Когато обръщате печеното, внимавайте първо кожичката да е отдолу.

След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. Увийте печеното при нужда в алуминиево фолио. В посоченото време на готвене препоръчителното време на престой не е включено.

Печено на скара

Върху скарата месото става особено хрупкаво от всички страни.

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

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

Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

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

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

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

Печене в комбинация с микровълнов режим

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

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

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

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

→ "Микровълновата фурна" на страница 26

Внимание!

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

Печене и задушаване с подпомагане с пара

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

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

Печеното не трябва да се обръща.

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

Печене на грил

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

Поставете скарата на посоченото ниво на вкарване с надписа „Microwave“ към вратата на уреда и извивката надолу. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда. Капещата мазнина се събира.

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

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

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

Указание

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още други информации. → "Термометър за печене" на страница 28

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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






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

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

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


















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

Използвани видове нагряване:









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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C/ Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Свинско месо							
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	-	-	110-130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	-	1	110-130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Затворен съд	2		220-240	360	-	55-65
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Скара	2		190-200	-	-	130-140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Отворен съд	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		220-230	-	-	70-80
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	-	1	80-90
Печено свинско филе, 1,5 kg	Затворен съд	2		230-240	90	-	50-60
Свинско филе, 400 g	Скара	3		220-230	-	-	20-25
Свинско филе, 400 g	Отворен съд	3		210-220*	-	1	25-30
Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода)	Затворен съд	2		210-230	-	-	70-90
Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg	Отворен съд	2		160-170	-	1	70-80
Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg	Отворен съд	2		-	360	-	40-50
Свински пържоли, дебелина 2 cm	Скара	5		2	-	-	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm (5 min предварително загреване)	Скара	5		3*	-	-	8-12

Говеждо месо

Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Скара	2		210-220	-	-	40-50
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Отворен съд	2		190-200	-	1	50-60
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Затворен съд	2		240-260	90	-	30-40
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	-	-	130-160
Говеждо задушено, 1,5 kg****	Отворен съд	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	2		220-230	-	-	60-70
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		190-200	-	1	65-80
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		240-260	180	-	30-40

* предварително загреване

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

*** без обръщане

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на варване	Вид на гриване	Температура в °C/Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пържола, дебелина 3 см, средно изпечена (без предварително загряване)	Скара	3		3	-	-	15-20
Бургер, дебелина 3 – 4 см	Скара	4		3	-	-	25-30

Телешко месо

Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	-	-	100-120
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	-	1	90-110
Телешко печено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-210	90	-	70-80
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-210	-	-	100-120
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	-	1	100-120
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40

Агнешко месо

Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-190	-	-	50-80
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	-	1	80-90
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Затворен съд	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Агнешки гръб, с кост***	Скара	2		180-190	-	-	40-50
Агнешки гръб, с кост***	Отворен съд	3		200-210*	-	1	25-30
Агнешки гръб, с кост, 1 kg***	Отворен съд	2		190-210	90	-	30-40
Агнешки котлет	Скара	3		3	-	-	12-16

Наденици

Наденици на грил	Скара	4		3	-	-	10-15
------------------	-------	---	--	---	---	---	-------

Ястия с месо

Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		170-180	-	-	60-70
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		190-200	-	1	70-80
Руло от кайма, 1 kg + 20 ml вода	Отворен съд	2		170-190	360	-	30-40

* предварително загряване

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

*** без обръщане

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

Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

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

Печеното не е изпечено добре.	Нарежете печеното. Пригответе соса в съда за печене и поставете резените от печеното в соса. Доизпечете месото само с микровълни.
Продуктът на грил е твърде сух.	Посолете месото едва след печенето на грил. Солта взима от водата на месото. При обръщане не пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

Риба

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

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

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

Печене на фурна и грил върху скарата

Поставете скарата на посоченото ниво на вкарване с надписа „Microwave“ към вратата на уреда и извивката надолу. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда.

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

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

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

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

Указание

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

Печене и задушаване в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

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

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

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

Варене на пара с микровълнов режим

Можете да варите на пара риба и с микровълнов режим.

За тази цел използвайте затворен и подходящ за микровълнов режим съд или вземете за покриване чиния или специално фолио за микровълнова фурна. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → *"Микровълновата фурна"* на страница 26

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

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

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

Печене с подпомагане с пара

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

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

Рибата не трябва да се обръща.

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

Термометър за печене

С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за използване на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пълнене на термометъра за печене, възможните видове нагриване и още други информации. → *"Термометър за печене"* на страница 28

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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






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

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

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













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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C / Степен на грила	Микровълно-ва мощност във ватове	Интензив-ност на парата	Продъл-жител-ност в мин.
Риба							
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170-190	-	-	20-30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Универсална тава	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	3		2	90	-	15-20
Риба, задушена на пара, цяла 300 г, напр. пъстърва	Затворен съд	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Скара	2		170-190	-	-	30-40
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Отворен съд	2		230-250	360	-	30-40
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Затворен съд	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Филета от риба							
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		1*	-	-	15-25
Филе от риба, натюр, задушено на пара, 400 г	Затворен съд	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Котлети от риба							
Котлет от риба, дебелина 3 см**	Скара	4		3	-	-	10-20
Риба, замразена							
Риба, цяла 300 г, напр. пъстърва	Затворен съд	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Филе от риба, натюр	Затворен съд	2		210-230	-	-	20-30

* предварително загряване

** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 2

Ястие	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C / Степен на грила	Микровълно-ва мощност във ватове	Интензив-ност на парата	Продъл-жител-ност в мин.
Филе от риба, натюр, 400 g	Затворен съд	2		-	600	-	10-15
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	-	-	45-60
Филе от риба, препечено	Отворен съд	2		200-220	-	1	35-45
Филе от риба, препечено, 400 г	Отворен съд	2		3	360	-	15-20
Рибени пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	-	-	20-30

Ястия с риба

Терин от риба, 1000 г	Форма за терин	2		-	360	-	20-25
-----------------------	----------------	---	--	---	-----	---	-------

* предварително загряване

** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 2

Зеленчуци и плънки

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

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

Приготвяне в комбинация с микровълнов режим

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

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

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

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

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

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

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

Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

Приготвяне на едно ниво

Придържайте се към данните в таблицата.

Приготвяне на две нива

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

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Хартия за печене

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






Препоръчителни стойности за настройките

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

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





















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

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърхност
-  положение пица
-  Микровълнов режим

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C/ Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Зеленчуци, пресни							
Зеленчуци, пресни, 250 g*	Затворен съд	2		-	600	-	6-10
Зеленчуци, пресни, 500 g*	Затворен съд	2		-	600	-	10-15
Зеленчуци, замразени							
Спанак, 450 g*	Затворен съд	2		-	600	-	11-16
Смесени зеленчуци, 250 g + 25 ml вода*	Затворен съд	2		-	600	-	8-12
Смесени зеленчуци, 500 g + 25 ml вода*	Затворен съд	2		-	600	-	13-18
Ястия от зеленчуци							
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	-	-	10-15
Картофи							
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		160-180	-	-	45-60
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		180-190	-	1	40-50
Печени картофи, разполовени, 1 kg	Универсална тава	3		200-220	360	-	15-20
Варени картофи (с обелките), цели, 250 g*	Затворен съд	2		-	600	-	6-11
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки, 500 g*	Затворен съд	2		-	600	-	12-15
Картофени продукти, замразени							
Картофени 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
Помфри	Универсална тава	3		190-210	-	-	25-35
Помфри, 500 g	Универсална тава	3		250-270	180	-	15-20
Помфри, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	-	-	30-40
Ориз							
Дългозърнест ориз, 250 g + 500 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Пълнозърнест ориз, 250 g + 650 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Ризото, 250 g + 900 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* от време на време разбърквайте един до два пъти

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C/ Степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Зърнени храни							
Кускус, 250 g + 500 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	6-8
Просо цели зърна, 250 g + 600 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
Полента/Царевичен грис, 125 g + 500 ml вода*	Затворен съд	1		-	600	-	6-8
Ечемик, 250 g + 750 ml вода	Затворен съд	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Яйце							
Омлет на пара от 2 яйца за застрояк на супи	Затворен съд	2		-	360	-	6-8
* от време на време разбърквайте един до два пъти							

Десерт

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

За приготвяне с микровълнов режим използвайте винаги топлоустойчиви, подходящи за микровълнова фурна съдове. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 26

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

Приготвяне на кисело мляко

Извадете от камерата принадлежностите и поставките. Камерата трябва да е празна. Не отваряйте вратата на уреда по време на работа.

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

Пудинг от прах за пудинг

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

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

Приготвяне на мляко с ориз

1. Премежете ориза и добавете 4 пъти повече количество мляко.
2. Сипете ориза и млякото във висок, подходящ за микровълнов режим съд.
3. Настройте според посоченото в таблицата.
4. Силно разбърквайте докато млякото не започне да се надига и намалете микровълновата мощност както е указано в таблицата. По време на готвене разбърквайте няколко пъти.

Компот

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

По време на готвенето разбърквайте два до три пъти.

Пуканки за микровълнова фурна

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

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



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






Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

Препоръчителни стойности за настройките

Използвани видове нагряване:

-  Степен на готвене
-  Микровълнов режим

Ястие	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C/ Степен за приготвяне	Микровълно-ва мощност във ватове	Продължителност в мин.
Пудинг от прах за пудинг*	Затворен съд	2		-	600	5-8
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		35-40	-	300-360
Мляко с ориз, 125 г + 500 мл мляко*	Затворен съд	2		-	600	10
					180	20-25
Плодов компот, 500 г	Затворен съд	2		-	600	9-12
Пуканки за микровълнова фурна, 1 кесия по 100 г**	Отворен съд	2		-	600	4-6

* от време на време разбърквайте един до два пъти

** затворената кесия да се постави върху съда

Видове нагрявания Есо

Горещ въздух Есо и горно/долно нагряване Есо са интелигентни видове нагряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така то остава по-сочно и хваща по-малко коричка. Според приготвянето и продуктите може да се пести енергия. Ако по време на готвенето предсрочно отворите вратата на уреда или чрез предварително загряване този ефект се губи.

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

Пъхнете ястията в студената празна камера. Изберете температура при горещ въздух Есо между 125-275 °C, а при горно/долно загряване Есо между 150-250°C. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето. Гответе само на едно ниво.

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

Допълнителни принадлежности

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

Скара

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

Универсална тава или тава за печене

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

Форми за печене и съдове

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

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

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

Хартия за печене



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





























Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използвани видове нагряване:

-  Загряване горещ въздух Eco
-  Горно/долно нагряване Eco

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 пълнка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Сладкиш от многолистово тесто със суха пълнка	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 пълнка	Тава за печене	3		160-180	15-20
Дребни сладки					
Мъфини	Тава за мъфини	2		160-180	15-25
Малки сладки	Тава за печене	3		150-160	25-35
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	30-45
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. пъстърва	Съдът е затворен	2		190-210	25-35
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Съдът е затворен	2		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Съдът е затворен	2		190-210	15-25

Акриламид в хранителните продукти

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

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

Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

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

Изпичане до омекване

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

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

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

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

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

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

Съдове

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

Винаги поставяйте отворения съд на ниво 2 върху скарата.

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

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






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

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  Изпичане до омекване

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид на загряване	Време на запичане в мин	Температура в °C	Продължителност в мин
Птиче месо						
Патешки гърди, розови, по 300 g	Отворен съд	2		6-8	90*	45-60
Филе от пилешки гърди, 200 g, добре изпечени	Отворен съд	2		4	120*	45-60
Пуешки гърди, без кост, 1 kg, добре изпечени	Отворен съд	2		6-8	120*	110-130
Свинско месо						
Печено свинско филе, дебелина 5 – 6 cm, 1,5 kg	Отворен съд	2		6-8	80*	130-180
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2		4-6	80*	45-70
* предварително загряване						

Ястие	Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Време на за-пичане в мин	Температу-ра в °C	Продъл-жител-ност в мин
Говеждо месо						
Говеждо печено (бут), дебелина 6 – 7 cm, 1,5 kg, добре изпечено	Отворен съд	2		6-8	100*	150-180
Говеждо филе, 1 kg	Отворен съд	2		4-6	80*	90-120
Ростбиф, дебелина 5 – 6 cm	Отворен съд	2		6-8	80*	120-180
Говежди медальони/Говежди пър-жолки, дебелина 4 cm	Отворен съд	2		4	80*	30-60
Телешко месо						
Телешко печено, дебелина 4 – 5 cm, 1,5 kg	Отворен съд	2		6-8	80*	80-140
Телешко печено, дебелина 7 – 10 cm, 1,5 kg	Отворен съд	2		6-8	80*	140-200
Телешко филе, цяло, 800 g	Отворен съд	2		4-6	80*	70-120
Телешки медальони, дебелина 4 cm	Отворен съд	2		4	80*	30-50
Агнешко месо						
Агнешки гръб, обезкостен, по 200 g	Отворен съд	2		4	80*	30-45
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1 kg завързан	Отворен съд	2		6-8	95*	120-180

* предварително загряване

Съвети за изпичане до омекване

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

Сушене

Вашият уред разполага с вид на нагряване Изсушаване, с който отлично можете да изсушавате плодове, зеленчуци и билки. При този вид на консервиране ароматите се концентрират поради изкарването на водата.

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

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

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

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

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 3
- 2 скари: ниво 3+1
- 3 скари: ниво 5+3+1
- 4 скари: ниво 5+3+2+1

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

Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използван вид на нагриването:

- ☒ Сушене

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Времетраене в часове
Плодове със семки (ябълкови кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари	-	☒	80	3-6
Плодове със семки (ябълкови кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	3-4 скари	-	☒	80	6-8
Плодове с костилка (сливи)	1-2 скари	-	☒	80	4-8
Плодове с костилка (сливи)	3-4 скари	-	☒	80	8-10
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари	-	☒	80	6-8
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	3-4 скари	-	☒	80	6-8
Гъби на кръгчета	1-2 скари	-	☒	60	4-7
Гъби на кръгчета	3-4 скари	-	☒	60	7-9
Билки, чистени	1-2 скари	-	☒	60	1-3
Билки, чистени	3-4 скари	-	☒	60	3-6

Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Буркани

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

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

Бурканите не бива да се докосват в камерата при завирането.

Приготвяне на плодове и зеленчуци

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измийте ги основно.

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

Плодове

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

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

Зеленчуци

Зеленчуците се пълнят в бурканите с гореща, завряла вода.

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

Приключване на завирането

Плодове

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

Зеленчуци

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

- 4D горещ въздух

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

Втасване на тесто със степен на готвене

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

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

Втасване на тесто

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

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

Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Преди печенето избършете влагата от камерата.

Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

- Степен на готвене

Ястие	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая, сладко					
Напр. печива от тесто с мая	Купа	2		35-40	30-45
	Универсална тава	2		35-40	10-20
тесто с високо съдържание на мазнини, напр. панетоне	Купа	2		40-45	40-90
	Форма върху скарата	2		40-45	30-60
Тесто с мая, пикантно					
Напр. пица	Купа	2		35-40	20-30
	Универсална тава	2		35-40	10-15
Тесто за хляб					
Бял хляб	Купа	2		35-40	30-40
	Универсална тава	2		35-40	15-25
Смесен хляб	Купа	2		35-40	25-40
	Универсална тава	2		35-40	10-20
Хлебчета	Купа	2		35-40	30-40
	Универсална тава	3		35-40	15-25

Размразяване

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

Разопаковайте замразените хранителни продукти и ги поставете в подходящ за микровълнов режим съд върху скарата. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 26

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

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

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


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














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

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







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

Използван вид на нагряването:

-  Микровълнов режим

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин
Хляб, хлебчета						
Хляб, 500 g	Отворен съд	2		-	180	3
					90	10-15
Хлебчета	Скара	2		140-160	90	2-4
Сладкиши						
Сладкиш, сочен, 500 g	Отворен съд	2		-	180	2
					90	10-15
Сладкиш, сух, 750 g	Отворен съд	2		-	90	10-15
Месо и птици						
Пиле, цяло, 1,2 kg*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	10-15
Части от птица, 250 g*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	10-15
Патица, 2 kg*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	40-50
Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 800 g*	Отворен съд	2		-	180	15
					90	10-15
Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 1 kg*	Отворен съд	2		-	180	15
					90	20-30
Месо, цяло парче, напр. за печено (сурово месо), 1,5 kg*	Отворен съд	2		-	180	15
					90	25-35
Месо, на парчета или шайби, напр. за гулаш (сурово месо), 500 g*	Отворен съд	2		-	180	8
					90	5-10
Кайма, смесена, 200 g*	Отворен съд	2		-	90	8-15
Кайма, смесена, 500 g*	Отворен съд	2		-	180	5
					90	10-15

* обърнете след 1/2 от времето

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на-гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин
Кайма, смесена, 1000 g*	Отворен съд	2		-	180	10
					90	20-30
Риба						
Риба, цяла, 300 g*	Отворен съд	2		-	180	3
					90	10-15
Филе от риба, 400 g*	Отворен съд	2		-	180	5
					90	10-15
Плодове, зеленчуци						
Меки плодове, 300 g	Отворен съд	2		-	180	5-10
					90	8-13
Зеленчуци, 600 g	Отворен съд	2		-	180	10
					90	8-13
Други						
Разтопяване на масло, 125 g	Отворен съд	2		-	90	7-9

* обърнете след 1/2 от времето

Загряване и притопляне на ястия

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

Загряване на ястия с микровълнов режим

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

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

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

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

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

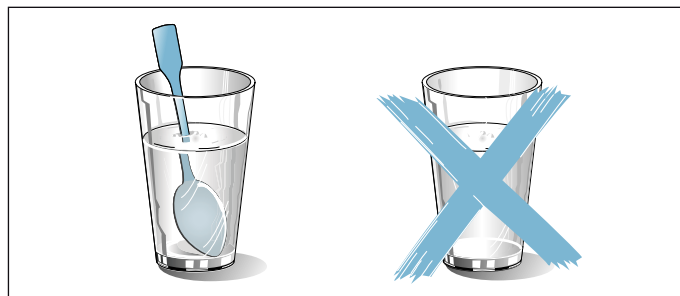
Ако загрявате бебешка храна, поставяйте бутилката без биберон или капак върху скарата. След загряването разклатете или разбъркайте добре и непременно проверете температурата.

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

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

Предупреждение – Опасност от попарване!

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



Внимание!

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

Регенериране

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

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

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

Не покривайте ястията по време на регенерирането.

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

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

Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете стойностите за настройка за различни напитки и ястия за загряването им с микров.режим и за притоплянето им с подпомагане с пара. Данните за времето са ориентировъчни стойности. Те зависят от съда, качеството, температурата и свойствата на хранителните продукти. Посочени са времеви диапазони. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.



Стойностите в таблицата важат за вкарване на ястието в студена камера.


















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

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









След приготвянето избършете камерата.

Използвани видове нагряване:

-  Регенериране
-  Микровълнов режим

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Загряване на напитки						
200 ml (разбъркайте добре)	Отворен съд	2		-	max	1-3
400 ml (разбъркайте добре)	Отворен съд	2		-	max	2-6
Загряване на бебешка храна						
Бутилка с мляко, 150 ml (разбъркайте добре)	Отворен съд	2		-	360	1-3
Зеленчуци, охладени						
250 g	Отворен съд	2		120-130	-	5-15
250 g	Затворен съд	2		-	600	3-8
1 kg	Отворен съд	2		120-130	-	15-25
Зеленчуци, замразени						
отделни парчета, 250 g	Затворен съд	2		-	600	8-12
Спанак със сметана, замразен на блок, 450 g (от време на време разбъркайте 1 - 2 пъти)	Затворен съд	2		-	600	11-16
Ястия, охладени						
Ястие в чиния, 1 порция	Отворен съд	2		120-130	-	15-25
Ястие в чиния, 1 порция	Затворен съд	2		-	600	4-8
Супа, яхния, 400 ml	Отворен съд	2		120-130	-	10-25
Супа, яхния, 400 ml (разбъркайте добре)	Затворен съд	2		-	600	5-7
Гарнитури, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Отворен съд	2		120-130	-	8-25
Гарнитури, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Затворен съд	2		-	600	5-10
Запеканки, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	2		120-140	-	10-25
Запеканки, 400 g, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	2		-	600	5-10
Пица, изпечена	Скара	2		170-180*	-	5-15

* предварително загряване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Ястия, замразени						
Ястие в чиния, 1 порция	Затворен съд	2		-	600	11-15
Супа, яхния, 200 ml (разбъркайте добре)	Затворен съд	2		-	600	6-8
Гарнитурни, 500 g, напр. паста, кнедли, картофи, ориз	Затворен съд	2		-	600	7-15
Запеканки, 400 g, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	2		180-200	180	20-25
Печива						
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	2		150-160*	-	10-20
Пастети (воловани)	Скара	2		180*	-	4-10
Печива, замразени						
Пица, изпечена	Скара	2		170-180*	-	5-15
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	2		160-170*	-	10-20
* предварително загряване						

Запазване на топло

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

Не покривайте ястията.

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

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

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

Тестови ястия

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

Съгласно EN 60350-1:2013 респ. IEC 60350-1:2011 и съгласно стандарт EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Печене

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

Височини за вкарване при печене на две нива:

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

Височини за вкарване при печене на три нива:

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

Покрит ябълков сладкиш

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

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

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





Бисквитено тесто с вода

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

Указание

















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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в min
Печене						
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150*	-	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150*	-	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	-	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	-	35-55
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160*	-	20-30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150*	-	25-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150*	-	25-35
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		140*	-	35-45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90


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



** предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

-  Грил, голяма повърхност

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина на вкарване	Вид на нагряването	Степен на грил	Продължителност в мин.
Печене на грил					
Запичане на филийки*	Скара	5		3	3-5
Бургер с телешко, 12 броя**	Скара	4		3	25-30
* без предварително нагряване					
** след 2/3 от общото време обърнете					




Приготвяне с микровълнов режим








За приготвяне с микровълнов режим използвайте винаги топлоустойчиви, подходящи за микровълнова фурна съдове. Спазвайте указанията за подходящи за микровълнова фурна съдове. → "Микровълновата фурна" на страница 26

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

Указание: За проверка с чист микровълнов режим изключвайте функцията за подсушаване в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 30

Използвани видове нагряване:

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001369498

980123