



ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ

[bg] РЪКОВОДСТВО

**B15CR22.1**



# Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>5</b>
	Обща информация . . . . .	5
	Халогенна крушка . . . . .	6
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>6</b>
	Обща информация . . . . .	6
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>7</b>
	Пестене на енергия . . . . .	7
	Изхвърлете като пазите околната среда . . . . .	7
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>8</b>
	Обслужващ панел . . . . .	8
	Обслужващи елементи . . . . .	8
	Основно меню . . . . .	9
	Меню Видове загряване . . . . .	9
	Функции на камерата . . . . .	10
	<b>Допълнителни принадлежности</b> . . . . .	<b>10</b>
	Доставени принадлежности . . . . .	10
	Вкарване на допълнителни принадлежности . . . . .	10
	Комбиниране на допълнителни принадлежности . . . . .	11
	Специални принадлежности . . . . .	11
	<b>Преди да започнете работа за първи път</b> . . . . .	<b>12</b>
	Първо пускане в експлоатация . . . . .	12
	Почистване на камерата . . . . .	12
	Почистване на принадлежностите . . . . .	12
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>12</b>
	Включване и изключване на уреда . . . . .	12
	Настройване и стартиране на работата на уреда . . . . .	13
	Промяна или прекъсване на работата на уреда . . . . .	13
	Бързо нагряване на уреда . . . . .	13
	<b>Времени функции</b> . . . . .	<b>14</b>
	Показване и скриване на функциите за време . . . . .	14
	Настройка на таймера . . . . .	14
	Настройка на продължителността . . . . .	14
	Отложен старт - "Свършва в" . . . . .	14
	Проверка, промяна или изтриване на настройките . . . . .	15
	<b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>15</b>
	Автоматично предпазно устройство за деца . . . . .	15
	Еднократна защита от деца . . . . .	15
	<b>Основни настройки</b> . . . . .	<b>16</b>
	Промяна на основните настройки . . . . .	16
	Списък на основните настройки . . . . .	16
	Установяване на фаворити . . . . .	16
	<b>Съботна настройка</b> . . . . .	<b>16</b>
	Стартиране на съботна функция . . . . .	16
	Прекъсване на съботната функция . . . . .	17
	<b>Препарат за миене</b> . . . . .	<b>17</b>
	Подходящи препарати за почистване . . . . .	17
	Повърхности в камерата . . . . .	18
	Поддържане на уреда чист . . . . .	18
	<b>Функция за почистване</b> . . . . .	<b>19</b>
	Стартиране . . . . .	19
	Прекратяване . . . . .	19
	Допълнително почистване . . . . .	19
	Отстраняване на силни замърсявания . . . . .	19
	<b>Поставка</b> . . . . .	<b>20</b>
	Откачване и закачване на поставките . . . . .	20
	<b>Врата на уреда</b> . . . . .	<b>20</b>
	Откачване и закачване на вратата на уреда . . . . .	20
	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата . . . . .	21
	<b>Повреда, какво да направим?</b> . . . . .	<b>23</b>
	Таблица с повредите . . . . .	23
	Максималното време на работа е превишено . . . . .	23
	Смяна на лампичката в камерата отгоре . . . . .	24
	Съклен капак . . . . .	24
	<b>Служба обслужване на клиенти</b> . . . . .	<b>24</b>
	Номер на изделието и дата на производство . . . . .	24
	<b>Изпробвано е в нашето готварско студио</b> . . . . .	<b>25</b>
	Силиконови форми . . . . .	25
	Сладкиши и дребни сладки . . . . .	25
	Хляб и хлебчета . . . . .	29
	Пица, киш и пикантен сладкиш . . . . .	31
	Пудинг и суфле . . . . .	32
	Птици . . . . .	33
	Месо . . . . .	35
	Риба . . . . .	37
	Зеленчуци и плънки . . . . .	38
	Кисело мляко . . . . .	39
	Видове нагрявания Eco . . . . .	39
	Акриламид в хранителните продукти . . . . .	41
	Изпичане до омекване . . . . .	41
	Изпичане . . . . .	42
	Завиране . . . . .	43
	Втасване на тесто със степен на готвене . . . . .	44
	Размразяване . . . . .	45
	Запазване на топло . . . . .	45
	Тестови ястия . . . . .	45

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



## Използване по предназначение

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

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

Проверете уреда след разопаковането. При 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 10

## **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 влияят на електронни импланти като напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Ако имате електронни импланти не надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел.

### **Халогенна крушка**

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

Лампичките в камерата се нагриват много. Известно време след изключването все още има опасност от изгаряне. Не докосвайте стъкления капак. При почистване избягвайте контакт с кожата.

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

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

## **➔ Причини за повредите**

### **Обща информация**

#### **Внимание!**

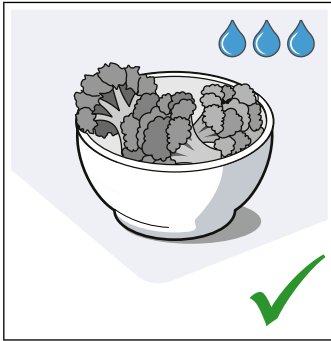
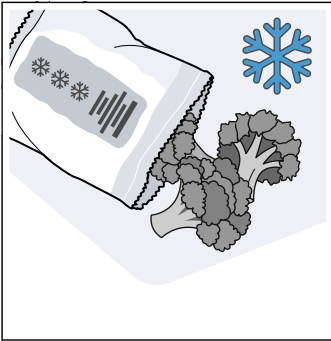
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на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

## Опазване на околната среда

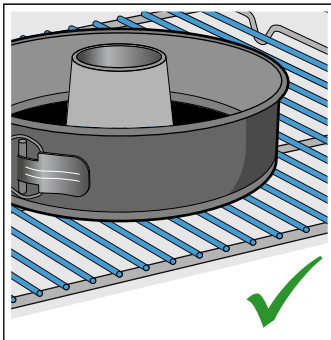
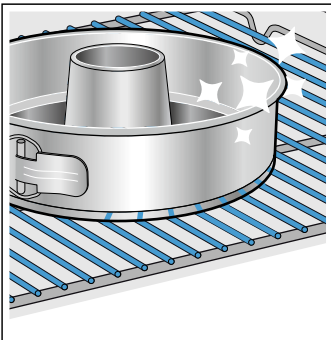
Вашият нов уред е особено енергийноефекасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

### Пестене на енергия

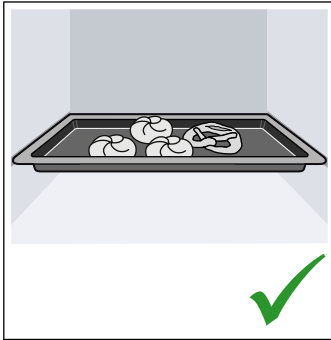
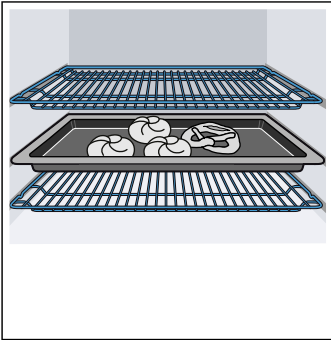
- Подгръвайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставяте в камерата.



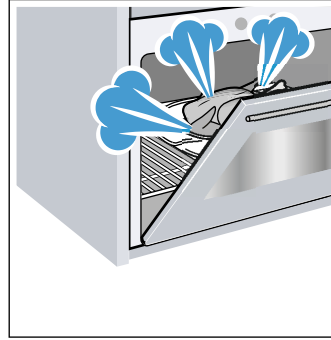
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



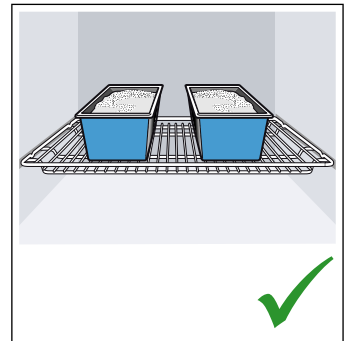
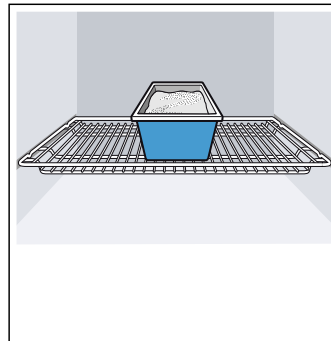
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



- 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.

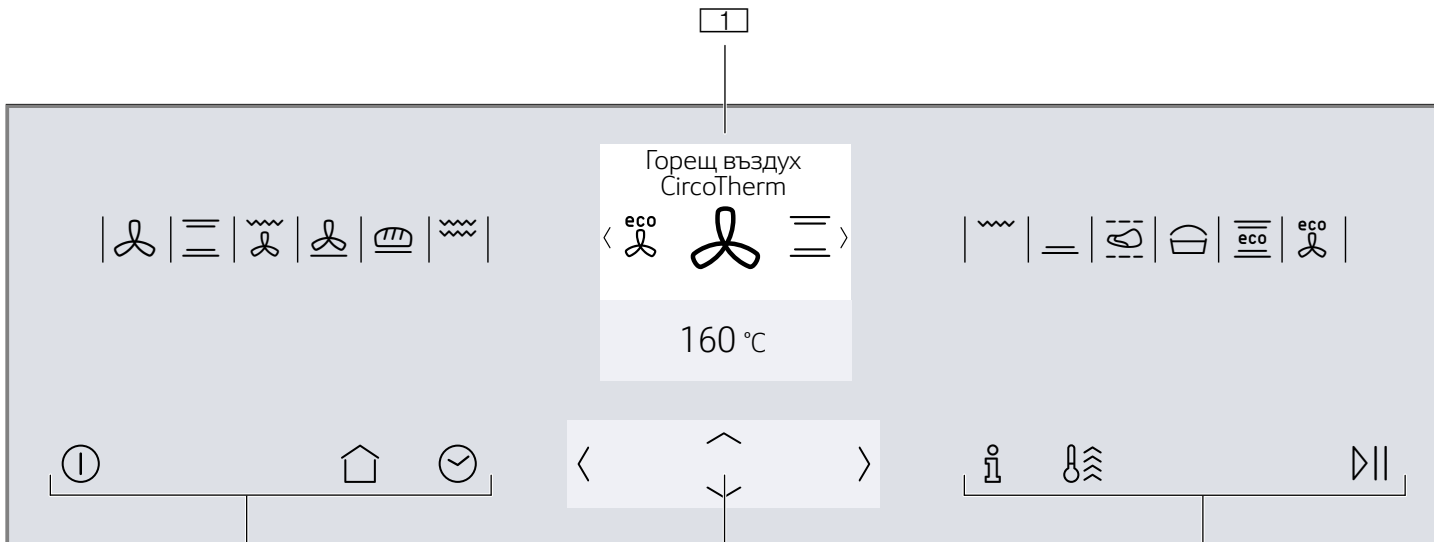
## Запознаване с уреда

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.

## Обслужващ панел

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



- 1 Дисплей
- 2 Сензорни бутони
- 3 Елемент за управление ShiftControl






	Бързо загряване	Активиране или деактивиране на бързо загряване → "Бързо нагриване на уреда" на страница 13 Активиране или деактивиране на PowerBoost → "Бързо нагриване на уреда" на страница 13
	Старт/Стоп	Стартиране или спиране на работа → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 13

## Обслужващи елементи

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

### Сензорни бутони

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

Сензорен бутон	Употреба
 вкл/изкл	Включване и изключване на уреда → "Включване и изключване на уреда" на страница 12
	Избиране на работни режими и настройки → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 13
	Настройване на таймера, времетраенето или отложеният старт "Свършва в" → "Времеви функции" на страница 14
	Активиране или деактивиране на защитата от деца → "Защита от деца" на страница 15
	Скриване на допълнителна информация Показване на актуална температура → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 13

### Елемент за управление ShiftControl


С елемента за обслужване ShiftControl навигирате през редовете на дисплея и избирате настройки. Настройки, които можете да промените, имат дясна и лява стрелки < >.


Бутон	Употреба
<	Вляво на дисплея преминете наляво
>	Вдясно на дисплея преминете надясно
^	Горе на дисплея преминете нагоре
v	Долу на дисплея преминете надолу

**Указание:** Можете да оставите стойностите на настройка да преминават бързо, ако задържите бутоната натиснат. Когато отпуснете бутоната, бързото преместване се спира.



**Основно меню**

За да попаднете в главното меню, натиснете сензорния бутон .

Меню	Употреба
	Видове загряване Изберете желаните вид на нагряване и температура за Вашето ястие → "Включване и изключване на уреда" на страница 12



Основни настройки













Адаптиране индивидуално на настройките на уреда. → "Основни настройки" на страница 16



EasyClean

Почистване на леки замърсявания в камерата  
→ "Функция за почистване" на страница 19**Меню Видове загряване**

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

Вид загряване	Температура	Употреба
 Горещ въздух CircoTherm	40 - 200 °C	За печене и готвене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
 Горно/Долно нагряване	50 - 275 °C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
 Термогрил	50 - 250 °C	За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
 Степен пица	50 - 275 °C	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
 Степен за печене на хляб	180 - 240 °C	За печене на хляб, хлебчета и печива, които изискват високи температури.
 Грил на голяма повърхност	50 - 290 °C	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Грил, малка повърх.	50 - 290 °C	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
 Долно загряване	50 - 250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
 Печ. слабо	70 - 120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
 Степен на готвене	35 - 55 °C	За втасване на тесто с мая и подквасено тесто и за правене на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
 Горно/долно нагряване Eco	50 - 275 °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.
 CircoTherm Eco	40 - 200 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загряване. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена в камерата. Най-ефективен е видът загряване между 125-200 °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.

## Функции на камерата

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред. Така например се осветява голяма площ от камерата и охлаждащ вентилатор пази уреда от прегряване.

### Отваряне на вратата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. При затваряне на вратата работата продължава.

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

### Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва. Ако вратата остане отворена за повече от 15 минути, осветлението отново се изключва.

При повечето режими на работа осветлението на камерата се включва, когато се започне режим на работа. Ако работата се прекрати, то се изключва.

**Указание:** В основните настройки можете да определите осветлението на камерата да не се включва при работа. → "Основни настройки" на страница 16

### 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 16

## Допълнителни принадлежности

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

### Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

	<p><b>Скара</b> За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.</p>
	<p><b>Универсална тава</b> За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.</p>
	<p><b>Тава за печене</b> За сладкиши на тава и дребни сладки.</p>

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

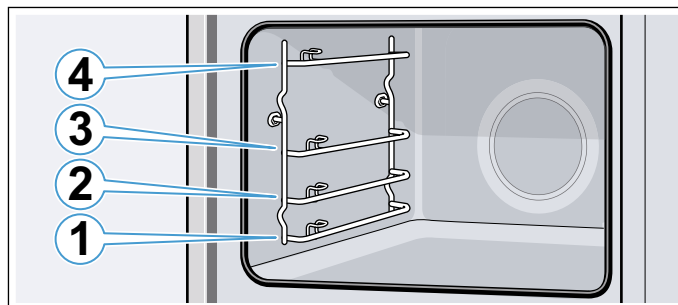
Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

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

### Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 4 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.




Принадлежностите могат да се изтеглят до около половината, без да се наклонят.

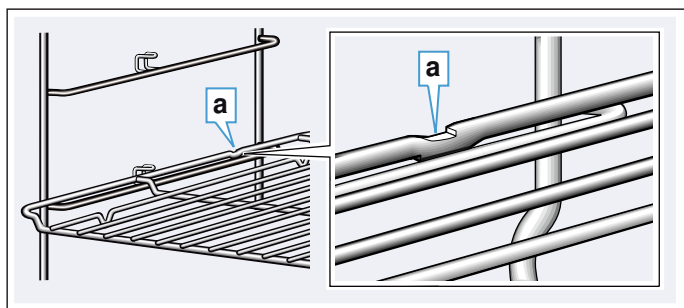
### Указание

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

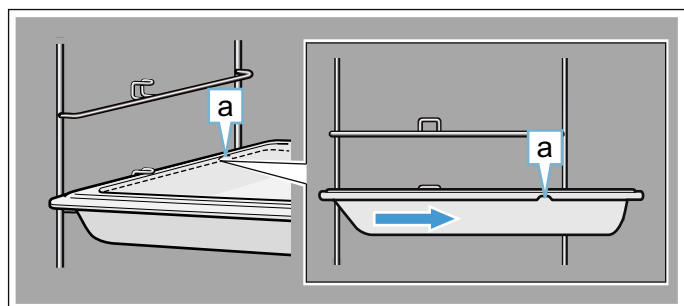
### Функция за фиксиране

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

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



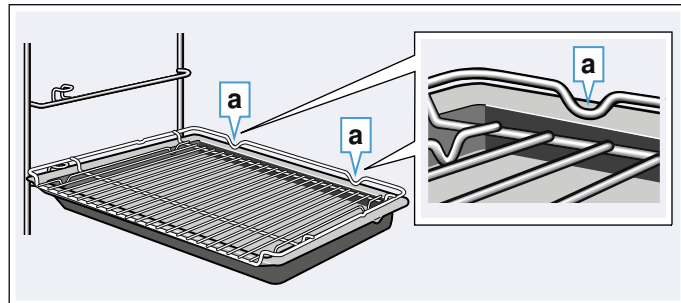
Внимавайте при вкарване на тавата за печене или на универсалната тава удебелението **b** да е отзад и да сочи надолу. Скосяването на допълнителната принадлежност **c** трябва да сочи напред към вратата на уреда.



### Комбиниране на допълнителни принадлежности

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

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



### Специални принадлежности

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

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

**Указание:** Всяка специална принадлежност не става за всеки уред. Моля, предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред.  
→ "Специализиран сервис" на страница 24

#### Принадлежности

Скара за печене и пържене
Тава за печене
Универсална тава
Тава за печене, с незалепващо покритие
Универсална тава, с незалепващо покритие
Тава за суфлета
Комплект пара за фурна
Професионална тава
Капак за професионална тава
Тава за пица
Тава за грил
Керамичен камък за печене
Съклен съд за печене, 5,1 литра
Съклена тава
ComfortFlex удължение (1 ниво)*
3-кратно удължаване*

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



## Преди да започнете работа за първи път

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

### Първо пускане в експлоатация

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

#### Настройка на езика

1. С бутон преминете в най-долния ред.
2. С бутон или изберете език.
3. С бутон преминете назад към "Език".
4. С бутон изберете настройка.

#### Настройка на часа

1. С бутон преминете в следващия ред.
2. С бутон или изберете актуалния час.
3. Натиснете бутона .
4. С бутон изберете настройка.

#### Настройка на датата

1. С бутон преминете в следващия ред.
2. С бутон или изберете актуалния ден.
3. С бутон преминете назад към "Ден".
4. С бутон изберете настройка.
5. С бутон преминете в следващия ред.
6. С бутон или изберете актуалния месец.
7. С бутон преминете назад към "Месец".
8. С бутон изберете настройка.
9. С бутон преминете в следващия ред.
10. С бутон или изберете актуалната година.
11. С бутон преминете назад към "Година".
12. С бутон приеми настройките.

Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

#### Указание

- Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 16
- След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация.

### Почистване на камерата

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

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. Отстранете остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
3. Преди загреването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
4. Включете уреда със сензорния бутон .
5. Настройте посочените вид на нагряване и температура и стартирайте работата на уреда. → "Настройка и стартиране на работата на уреда" на страница 13

#### Настройки

Вид загреване	CircoTherm горещ въздух
Температура	максимална
Продължителност	1 час

6. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.
7. След посочената продължителност изключете уреда със сензорния бутон .
8. Изчакайте докато камерата се охлади.
9. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.

### Почистване на принадлежностите

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



## Обслужване на уреда

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

### Включване и изключване на уреда

За да включите или изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

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



Дисплей	Значение
-H-	Остат. топлина висока (над 120°C)
-h-	Остат. топлина ниска (между 60°C и 120°C)

#### Указание






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

## Настройване и стартиране на работата на уреда




Пример: CircoTherm горещ въздух  със 170°C


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




2. С бутон  или  изберете вид на замяване.
3. С бутон  преминете в следващия ред.
4. С бутон  или  изберете температурата.



**Указание:** Според режима на работа са възможни допълнителни настройки. За всяка допълнителна настройка с бутон  преминете в следващия ред. С бутон  или  изберете настройка.

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

**Указание:** Ако желаете след включването директно да попаднете в главното меню , можете да изберете в глава Основни настройки в "Работа след включване" главното меню. → "Основни настройки" на страница 16

### 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.


### Лента за нагряване

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

### Продължителност



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

### Показване на актуална температура

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







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

### Допълнителна информация

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

### Промяна или прекъсване на работата на уреда


#### Промяна на работата на уреда

1. Спрете режима на работа със сензорния бутон .
2. С бутон  или  преминете в реда на настройката, която трябва да се промени.
3. Променете настройката с бутон  или .
4. Стартирайте променения режим на работа със сензорния бутон .

#### Указание

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




#### Прекъсване на работата на уреда

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

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



### Бързо нагряване на уреда

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

Функция	Вид замяване	Не поставяйте ястието в камерата
Бързо замяване	Горно/долно нагряване 	след нагряването
PowerBoost*	CircoTherm горещ въздух  Степен за печене на хляб 	преди нагряването

\* не гответе на няколко нива

#### Указание

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

### Активиране на бързо загряване

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

### PowerBoost активиране

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

## Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

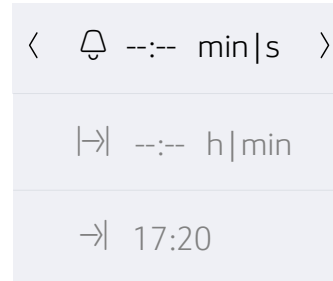
Функция за време	Употреба
Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Уредът не се включва или изключва автоматично.
Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично се изключва.
Свършва в	Уредът се включва автоматично и след изтичане на настроената продължителност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

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

### Показване и скриване на функциите за време

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

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



### Настройка на таймера

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

1. Натиснете сензорния бутон .  
На дисплея се показват функциите за време.
2. С бутон изберете продължителност.  
**Указание:** При включен уред с бутон преминете в ред Таймер и след това с бутон изберете продължителност.
3. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате таймера.  
Символът се показва на дисплея. Таймерът започва работа.

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

### Настройка на продължителността

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

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Настройте вида нагряване и температурата.
3. Натиснете сензорния бутон .  
На дисплея се показват функциите за време.
4. Настройте продължителността с бутон или .  
– Бутон предлагана стойност 10 минути  
– Бутон предлагана стойност 30 минути
5. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате настроената продължителност.

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







### Отложен старт - "Свършва в"


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

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






#### Указание

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

1. Вкарайте ястията в подходящата принадлежност в камерата и затворете вратата на уреда.
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Настройте вида нагряване и температурата.
4. Натиснете сензорния бутон .
- На дисплея се показват функциите за време.
5. С бутон  изберете продължителност.
6. С бутон  преминете в реда "→| Свършва в".
7. Изберете с бутон  час на край.
8. Натиснете сензорния бутон .
- Уредът изчаква до подходящия момент, за да стартира работа.

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

#### Проверка, промяна или изтриване на настройките


1. Натиснете сензорния бутон .
- На дисплея се показват функциите за време.
2. С бутон  или  преминете в редовете.
3. При нужда променете настройката с бутон  или .
- За изтриване на функция на часа настройте "00:00".  
Настройката се приема автоматично.





## Защита от деца

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

Вашият уред има две различни блокирания.














Блокиране	Активиране / деактивиране
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	През меню Настройки → "Основни настройки" на страница 16
Еднократна защита от деца	През сензорния бутон 

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



## Автоматично предпазно устройство за деца

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















#### Активиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Изберете с бутон  или  "Настройки".
4. С бутон  преминете в следващия ред.
5. С бутон  или  изберете "Автоматична защита от деца".
6. С бутон  преминете в следващия ред.
7. С бутон  или  изберете "Активирано".
8. Натиснете сензорния бутон .
9. С бутон  преминете в следващия ред, за да запаметите настройката.  
"Автоматична защита от деца" е активна. След изключване на дисплея се появява символът .

#### Прекъсване

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



#### Деактивиране

1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Натиснете сензорния бутон .
4. Изберете с бутон  или  "Настройки".
5. С бутон  преминете в следващия ред.
6. С бутон  или  изберете "Автоматична защита от деца".
7. С бутон  преминете в следващия ред.
8. С бутон  или  "Деактивирано".
9. Натиснете сензорния бутон .
10. С бутон  преминете в следващия ред, за да запаметите настройката.  
"Автоматична защита от деца" е деактивирана.
11. Натиснете сензорния бутон .

## Еднократна защита от деца

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















#### Активиране и деактивиране

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


## Основни настройки

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

### Промяна на основните настройки

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Изберете с бутон  или  "Настройки .
4. С бутон  преминете в следващия ред.
5. С бутон  или  изберете настройка.
6. С бутон  преминете в следващия ред.
7. С бутон  или  изберете настройка.
8. Натиснете сензорния бутон .
9. За да запаметите настройката натиснете с бутон  върху "Запамети".  
За да отхвърлите настройката, натиснете със сензорния бутон  върху "Отхвърляне".

### Списък на основните настройки


















Настройка	Избор
Език	Избор на език
Точно време	Настройка на текущия час
Дата	Настройка на актуалната дата
Любими	Установете видовете замяване, които трябва да се показват в меню Видове замяване → "Установяване на фаворити" на страница 16
Продължителност на звуковия сигнал	Кратка
	Средна
	Дълга
Сигнал на бутоните	Изключен (изключение: сигнал на бутоните при сензорен бутон  остава)
	Включено
Яркост на дисплея	Регулируемо на 5 степени
Показание на часа	Дигитално
	Изкл.
Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Защита от деца*	Само блокаж бутони
	Заклучване на вратата и блокаж на бутоните
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	Деактивирано
	Активирано
Работа след включването	Основно меню
	Видове замяване
Нощно затъмняване	Изключено
	Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого	Индикации
	Не се показва

Вентилатор допълнителен ход	Препоръчано Минимално
Телескопична система	Не
	Да (2-кратно изкарване или 3-кратно изкарване дооборудвано)
Фабр. настройки	Зареждане
*) Тази основна настройка не може да се избира според типа на уреда	

### Установяване на фаворити

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

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

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Изберете с бутон  или  "Настройки .
4. С бутон  преминете в следващия ред.
5. С бутон  или  изберете "Фаворити".
6. С бутон  преминете в следващия ред.
7. С бутон  или  изберете вид на замяване.
8. С бутон  преминете в следващия ред.
9. С бутон  или  изберете "Активирано" или "Деактивирано".  
**Указание:** Ако сте избрали "Активирано", то видът замяване се показва в меню "Видове замяване". Ако сте избрали "Деактивирано", то видът замяване не се показва в меню "Видове замяване".
10. Натиснете сензорния бутон .
11. За да запаметите настройката натиснете с бутон  върху "Запамети".  
За да отхвърлите настройката, натиснете със сензорния бутон  върху "Отхвърляне".

## Съботна настройка







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

### Стартиране на съботна функция





Преди да можете да използвате съботната настройка, трябва да я активирате в основните настройки през "Фаворити". → "Установяване на фаворити" на страница 16

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


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


1. Натиснете сензорния бутон .
2. С бутон  или  изберете "Съботна функция".
3. С бутон  преминете в следващия ред.
4. С бутон  или  изберете температурата.




5. С бутон  преминете в следващия ред.
6. С бутон  или  изберете продължителност.
7. Натиснете сензорния бутон . Уредът започва работа.

#### Указание

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

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

### Прекъсване на съботната функция

За да прекъснете съботната функция, натиснете сензорния бутон .



## 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
<b>Уредът отвън</b>	
Предна част от неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.
Пластмаса	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Лакирани повърхности	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.
Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирали от неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Ако върху дръжката на вратата попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.
<b>Уредът отвътре</b>	
Емайлирани и самопочистващи се повърхности	Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.
Стъклено покритие на осветлението на камерата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Покритие на вратата	от неръждаема стомана: Използвайте почистващ препарат за неръждаема стомана. Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. от пластмаса: Почистете с горещ сапунен разтвор и с кърпа. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За почистване свалете покритието на вратата.

Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана.

#### Указание

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.
- При много високи температури емайлът 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 емайлрани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

#### Повърхности в камерата

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

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

#### Почистване на емайлрани повърхности

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

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

#### Внимание!

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

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

**Съвет:** Най-добре използвайте помощен препарат за почистване. → "Функция за почистване" на страница 19

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

#### Почистване на самопочистващите се повърхности

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

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

#### Настройка

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

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

Керамичният слой се регенерира.

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

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

#### Внимание!

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

#### Поддържане на уреда чист

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

#### Предупреждение – Опасност от пожар!

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

#### Съвети

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

## Функция за почистване

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

### Предупреждение – Опасност от попарване!

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

## Стартиране

### Указание

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

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. 0,4 литра вода (водата да не е дестилирана) се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.
3. Натиснете сензорния бутон ①.
4. Натиснете сензорния бутон ⏏.
5. С бутон < или > изберете "EasyClean [Δ]".
6. С бутон ∨ преминете в следващия ред.
7. Натиснете сензорния бутон ▶||. Уредът стартира EasyClean. На дисплея се показва остатъчното времетраене.

## Прекратяване

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

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

## Допълнително почистване

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.
2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. След това измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа (и под уплътнението на вратата).
4. Със сензорния бутон ① изключете уреда.
5. Отворете вратата на уреда на положение на фиксиране (ок. 30°) и я оставете за около 1 час отворена, за да се изсуши емайлираната повърхност в камерата. Можете да извършите и бързо сушене на камерата.

## Извършете бързо сушене на камерата

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

## Отстраняване на силни замърсявания

За да отстраните особено упоритите замърсявания, има много възможности.

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

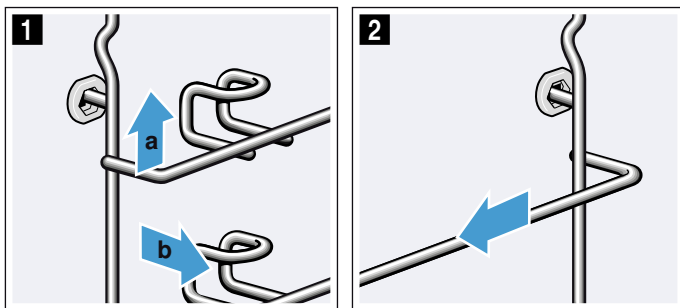
### Откачване и закачване на поставките

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

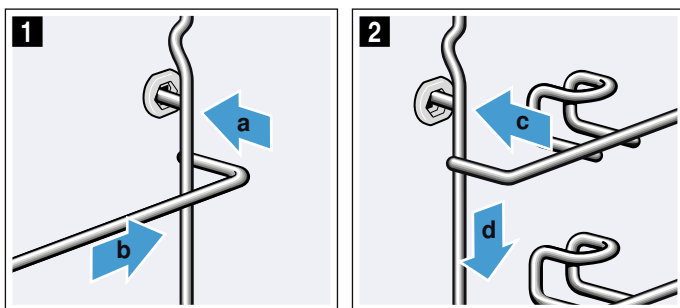


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

#### Закачване на поставките

Поставките пасват само отдясно или отляво. Внимавайте при двете поставки за това, задържащата скоба да е отпред.

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



## Врата на уреда

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

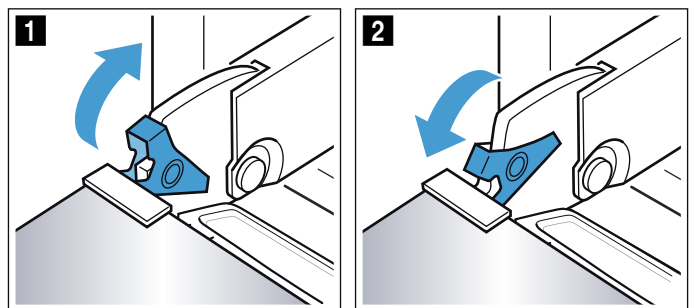
### Откачване и закачване на вратата на уреда

При почистване или за демониране на стъклата на вратата на уреда можете да откачите вратата.

Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост.

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

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



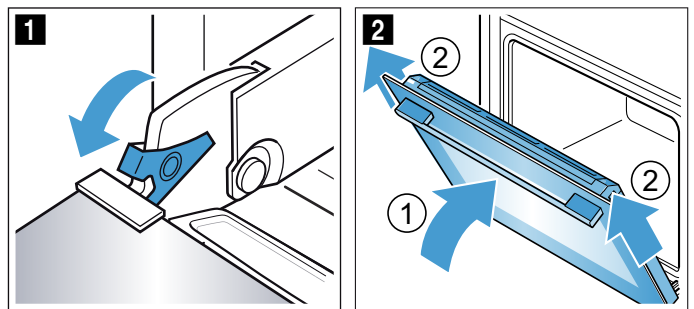
#### **Предупреждение**

#### **Опасност от нараняване!**

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

#### Откачване на вратата на уреда

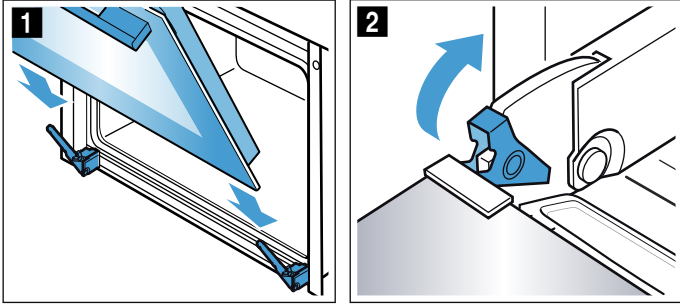
1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. **1**).
3. Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. **2**).



### Закачване на вратата на уреда

Закачете отново вратата на уреда по обратен ред.

1. При закачване на вратата на уреда внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите направо (фиг. 1). Затворете вратата на уреда докрай.
2. Отворете докрай вратата на уреда. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. 2).



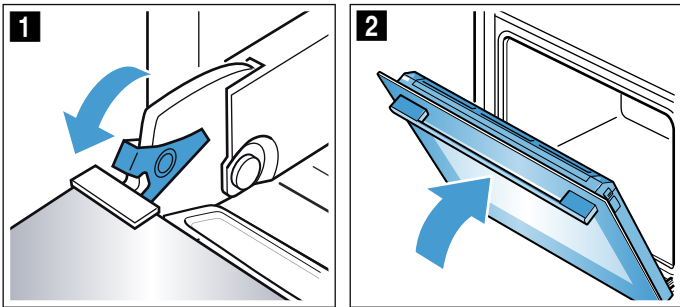
3. Затворете вратата на уреда.

### Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда. При нужда, напр. ако уредът е монтиран по-високо, можете да откачите цялата врата и да я поставите върху равна повърхност.

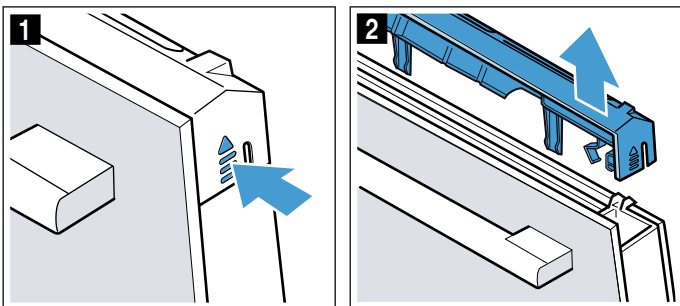
#### Фиксиране на вратата на уреда

1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. 1).
3. Затворете вратата на уреда докрай (фиг. 2).

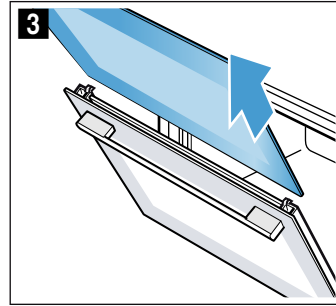


#### Сваляне на стъклата

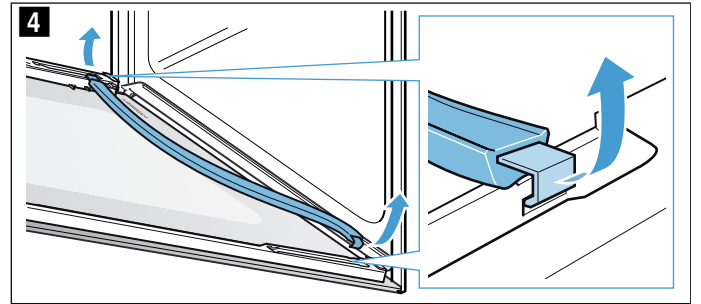
1. Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. 1).
2. Свалете покритието (фиг. 2).



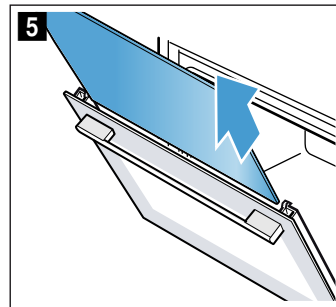
3. Изтеглете вътрешното стъкло (фиг. 3) и внимателно го поставете върху равна повърхност.



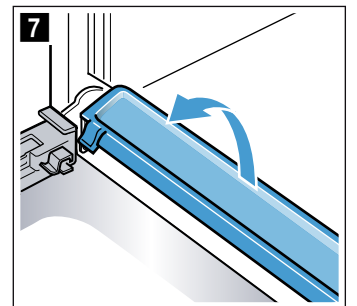
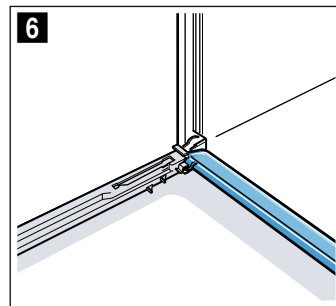
4. Откачете уплътнението от двете страни и го свалете (фиг. 4).



5. Изтеглете междинното стъкло (фиг. 5) и го поставете внимателно върху равна повърхност.



6. При нужда можете да извадите лайстната за кондензат за почистване. За тази цел отворете докрай вратата на уреда (фиг. 6).
7. Завъртете нагоре лайстната за кондензат и изтеглете (фиг. 7).



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа. Избършете лайстната за кондензат с кърпа и с горещ сапунен разтвор.

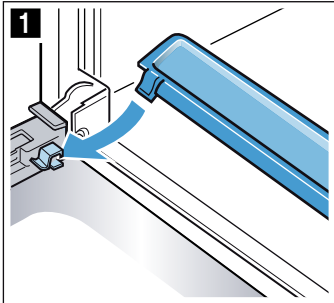
#### **⚠ Предупреждение** **Опасност от нараняване!**

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

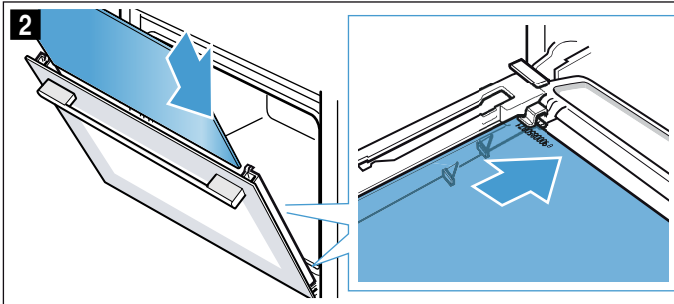
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

### Поставяне на стъклата

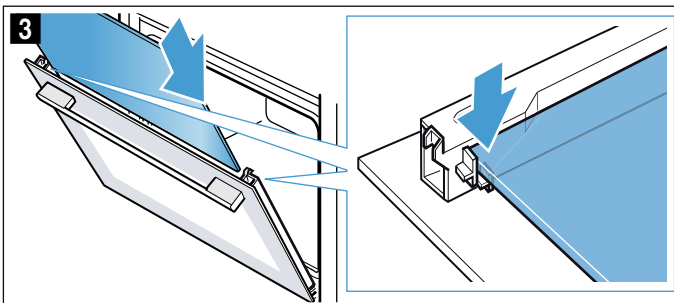
1. Отворете докрай вратата на уреда и поставете обратно лайстната за кондензат. За тази цел пъхнете отвесно лайстната и завъртете надолу (фиг. 1).



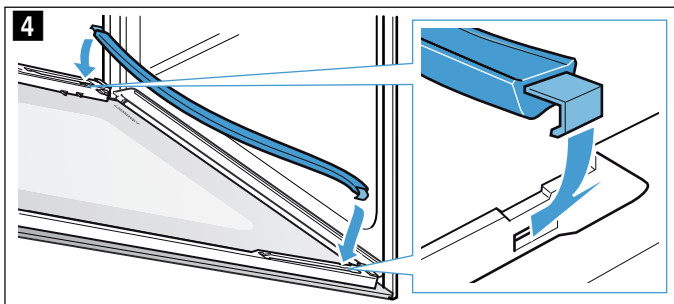
2. Вкарайте междинното стъкло и внимавайте стъклото отдолу да е правилно попаднало в държача (фиг. 2).



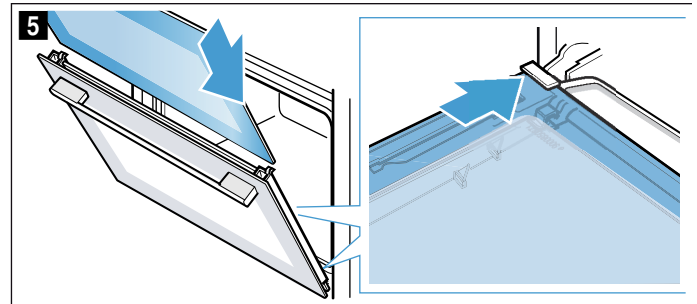
3. Притиснете междинното стъкло горе (фиг. 3).



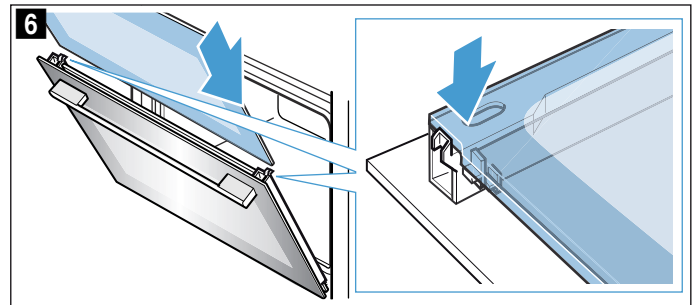
4. Закачете уплътнението вляво и вдясно обратно (фиг. 4)



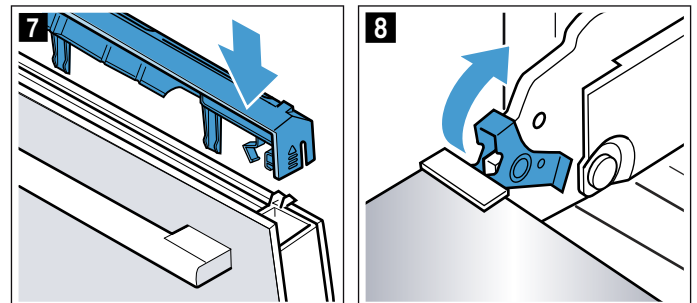
5. Вкарайте вътрешното стъкло. Внимавайте при вкарването за това, блестящата страна на стъклото да е навън, а профилът да е отляво и отдясно отгоре. Стъклото трябва да е точно отдолу в държача (фиг. 5).



6. Притиснете вътрешното стъкло отгоре (фиг. 6).



7. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. 7).
8. Отново отворете вратата на уреда докрай.
9. Затворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. 8)



10. Затворете вратата на уреда.

### Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.

## Повреда, какво да направим?

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

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








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

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

### Таблица с повредите

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

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

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване
Уредът не функционира	Щепселът не е 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
След включване на режима на работа на дисплея се появява съобщение, че температурата е твърде висока	Уредът не е достатъчно добре охладен	Оставете уреда да се охлади и отново включете режима на работа
Включеният уред не може да се включи, на дисплея се показва символа 	Автоматичната защита от деца е активирана	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът  не угасне.
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея се показва символа 	Активирана е защитата за деца	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът  не угасне
Уредът не нагрява, на дисплея се показва 	Демо режимът е активиран в основните настройки	Разкачете за кратко уреда от мрежата за ок. 10 секунди (изключете предпазителя в кутията с предпазители) и деактивирайте след това демо режима в рамките на ок. 3 минути в основните настройки → "Основни настройки" на страница 16
На дисплея се появява "D" или "E", напр. D0111 или E0111	Технически проблем	Изключете и отново включете уреда Ако съобщението се появи отново, се обадете в специализирания сервис. Посочете при това точното съобщение за грешка

## Максималното време на работа е превишено

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

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

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

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

## Смяна на лампичката в камерата отгоре

Когато крушката на камерата е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите температурно устойчиви 230 В халогенни крушки, 40 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

Докосвайте халогенната крушка със суха крушка. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава. Използвайте само тези крушки.

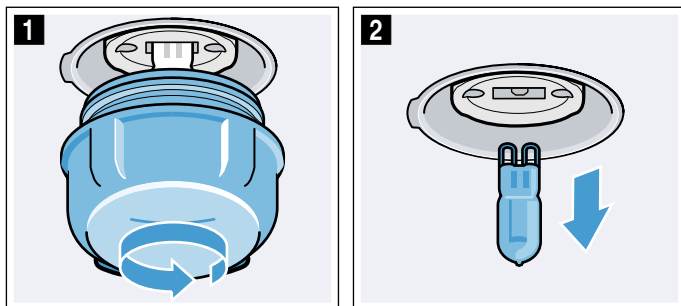
### Предупреждение – Опасност от токов удар!

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

### 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.

1. Поставете кърпа за съдове в студената камера, за да предотвратите повреди.
2. Развийте плафона наляво (фиг. **1**).
3. Изтеглете крушката - не въртете (фиг. **2**). Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.



4. Завийте отново плафона. Според типа на уреда стъкленото покритие е снабдено с уплътнителен пръстен. Поставете отново уплътнителния пръстен преди завинтването.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

## Стъклен капак

Ако стъкленото покритие на халогенната крушка е повредено, то трябва да се смени. Ново стъклено покритие ще получите от службата обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

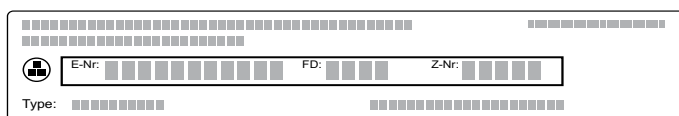
## Служба обслужване на клиенти

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 (Е-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.

Е-ном.

FD-ном.

Служба обслужване на клиенти 

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

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

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



## Изпробвано е в нашето готварско студио

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

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

### Силиконови форми

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

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

### Сладкиши и дребни сладки

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печене на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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

#### Печене на няколко нива

Използвайте CircoTherm 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 4  
Универсална тава: ниво 3  
Тава за печене: височина 1

Печене на четири нива:

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава или тава за печене

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

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

#### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

#### Хартия за печене

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

### Препоръчителни стойности за настройка

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

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

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





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

































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








































Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите

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

Използвани видове нагряване:

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин
<b>Сладкиши във форма</b>					
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		140-160	50-70
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	50-70
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	60-80
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	2		160-180	40-60
Плодов сладкиш от кексово тесто, фин	Форма за кекс/Форма с подвижен борд	2		150-170	40-60
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	20-30
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		150-170	20-30
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		220-240	35-45
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	3		170-190	45-55
Тарта	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	25-40
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	50-70
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	3		160-180*	20-30
Пандишпанен блат, 2 яйца	Форма за блат за торта	3		150-170*	20-30
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		160-170*	30-40
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		150-170*	30-50
<b>Сладкиши в тава</b>					
Кекс с плънка	Тава за печене	3		160-180	20-40
Кекс с плънка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Кекс, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	30-50
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-190	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	55-65
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		150-170	55-85
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3		200-210	40-50
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	3		170-190	45-55
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		160-180	15-20
* предварително загряване					
** 5 мин предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване					

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Сладкиш с мая със суха пълнка	Универсална тава	3		150-170	25-35
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	Универсална тава	3		160-170	40-50
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		150-160	30-40
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	2		160-170	25-35
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-200*	8-15
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-190*	15-20
Щолен с 500 g брашно	Тава за печене	2		150-170	45-60
Щолен с 500 g брашно	Тава за печене	3		150-170	55-65
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		170-180	50-60
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		200-220	35-45
<b>Дребни сладки</b>					
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	Тава за печене + универсална тава	4+3+1		140**	35-45
Мъфини	Тава за мъфини	3		160-180*	15-25
Мъфини	Тава за мъфини	3		170-190	15-20
Мъфини, 2 нива	Тава за мъфини	3+1		160-180*	15-30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		150-170	25-35
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	25-40
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		170-190*	20-35
Печива от многолистно тесто	Тава за печене	3		180-200	20-35
Печива от многолистно тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		170-190*	20-45
Печива от многолистно тесто, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	4+3+1		170-190*	20-45
Печива от многолистно тесто, плоски, 4 нива	4 скари	4+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		190-210	30-40
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		170-190	15-25
<b>Сладки</b>					
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150**	25-40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150**	25-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150**	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	4+3+1		130-140**	35-55
Сладки	Тава за печене	3		150-160	15-25

\* предварително загряване

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
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	4+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	4+3+1		90-110	30-50

\* предварително загряване

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

## Съвети за печене

Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафеняят равномерно наоколо.
Сладкишът е твърде сух.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и съкъсете времето на готвене.
Сладкишът като цяло е твърде светъл.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.
Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Сладкишът като цяло е твърде тъмен.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.
Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги CircleTherm 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 загреване за печене на хляб и хлебчета. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

### Печене на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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

### Печене на две нива

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

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава или тава за печене

Универсалната тава или тавата за печене се 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 нагряване, избутайте формата на ниво 1.

#### Хартия за печене

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

### Дълб. замр. прод.

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

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




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




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






















### Внимание!

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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил

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

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в min
<b>Хляб</b>					
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		180-200*	30-40
Бял хляб, 750 g	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		210-220*	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		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Пълнозърнест хляб, 1 kg	Универсална тава	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Пита	Универсална тава	3		250-270	20-25
Пита	Универсална тава	3		220-240	25-35
<b>Хлебчета</b>					
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	10-15
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		170-190*	15-20
Хлебчета, сладки, пресни	Тава за печене	3		150-170*	15-25
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		170-190	20-30
Багети, предварително изпечени, охладени	Универсална тава	3		180-200	20-30
<b>Хлебчета, замразени</b>					
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Универсална тава	3		180-200	10-15
Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене	Универсална тава	3		180-200	20-25
Кроасани, късове за печене	Универсална тава	3		170-190	30-35
<b>Хляб за препичане</b>					
Препичане на филии, 4 броя	Скара	3		190-210	10-15
Препичане на филии, 12 броя	Скара	3		230-250	10-15
Препичане на филии (без предварително загряване)	Скара	4		290	4-6
* предварително загряване					

## Пица, киш и пикантен сладкиш

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печене на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

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

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

#### Печене на няколко нива

Използвайте CircoTherm 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 4  
втора скара: ниво 3  
трета скара: ниво 2  
четвърта скара: ниво 1

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава или тава за печене

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

При пица с много плънка използвайте универсалната тава.

#### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

### Хартия за печене

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

#### Дълб. замр. прод.

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

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

### Препоръчителни стойности за 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:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

-  Степен за пица
-  Степен за печене на хляб

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Пица</b>					
Пица, прясна	Тава за печене	3		200-220	25-35
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Тава за пица	2		220-230	20-30
Пица, охладена	Скара	3		190-210	10-15
<b>Пица, замразена</b>					
Пица с тънък блат 1 бр.	Скара	3		190-210	15-20
Пица с тънък блат 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-25
Пица с дебел блат 1 бр.	Скара	3		180-200	20-25
Пица с дебел блат 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-30
Багета-пица	Скара	3		200-220	15-20
Мини пици	Универсална тава	3		180-200	15-20
Мини пици, Ø 7 см, 4 нива	4 скари	4+3+2+1		180-200*	20-30
<b>Пикантни пайове и киш</b>					
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		170-190	50-60
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен пръстен Ø 28 см	2		170-190	55-65
Киш	Форма за тарта, черна ламарина	3		190-210	30-40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		260-280*	10-15
Тарт фламбе	Универсална тава	3		200-210*	15-25
Пирог	Форма за запеканка	2		190-200	30-45
Пирог	Форма за запеканка	2		170-190	50-70
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	30-45
Бюрек	Универсална тава	2		180-200	35-45
Бюрек	Универсална тава	1		200-220*	20-30
* предварително загреване					

## Пудинг и суфле

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

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

### Височини на вкарване

Винаги използвайте посочените височини на вкарване.

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

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

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава

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

#### Съдове

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



**Препоръчителни стойности за настройките**

В таблицата ще откриете оптималния вид на загряване за различни пудинги и суфлета. Температурата и продължителността на печене зависят от количеството и рецептата. Състоянието на изпичане на пудинга зависи от големината на съда и от височината на пудинга. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.





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

Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така ще спестите до 20 процента енергия. Когато нагривате 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 нагриване:

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

Пудинги и суфлета	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Пудинг, пикантен, печени съставки	Форма за запеканка	2		170-190	35-50
Пудинг, пикантен, печени съставки	Форма за запеканка	2		200-220	30-50
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	2		160-180	40-50
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	2		170-190	40-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за запеканка	2		170-190	50-60
Лазаня, прясна, 1 кг	Форма за запеканка	2		160-180	50-60
Лазаня, замразена, 400 г	Скара	2		190-210	30-35
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за запеканка	2		160-190	50-70
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	Порционни форми	2		170-190	65-75

**Птици**

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

**Печено на скара**

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 10

Добавете според размера и вида на птицата до 1/2 литра вода в универсалната тава. Така оттичащата се мазнина ще се събира. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

**Печене в съд**

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

**Отворен съд**

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

**Затворен съд**

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

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

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

## Печене на грил

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

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

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

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

### Указание

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

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





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













### Съвети

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

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

Използвани видове нагряване:

-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил
-  Степен за пица
-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Пиле</b>					
Пиле, 1 kg	Скара	2		200-220	60-70
Филе от пилешки гърди, по 150 g (на грил)	Скара	4		275*	15-20
Пилешки дреболии, по 250 g	Скара	3		220-230	30-35
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	3		190-210	20-25
Угоена кокошка, 1,5 kg	Скара	2		200-220	70-90
<b>Патица и гъска</b>					
Патица, 2 kg	Скара	1		180-200	90-110
Патешки гърди, по 300 g	Скара	3		230-250	25-30
Гъска, 3 kg	Скара	2		160-180	120-150
Гъши бутчета, по 350 g	Скара	2		210-230	40-50
<b>Пуйка</b>					
Млада пуйка, 2,5 kg	Скара	2		180-200	70-90
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

\* 5 min предварително загреване

## Месо

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

### Печене и задушаване

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

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

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

### Печено на скара

Върху скарата месото става особено хрупкаво от всички страни.

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 10

### Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

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

### Затворен съд

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

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

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

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

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

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

### Печене на грил

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

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

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

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

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

### Указание

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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




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




















Обърнете печеното и продукта за грил след ок. 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:

-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил
-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Свинско месо</b>					
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	110-130
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg	Скара	2		190-200	130-140
Печено свинско филе, 1,5 kg	Отворен съд	2		220-230	70-80
Свинско филе, 400 g	Скара	3		220-230	20-25
Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода)	Затворен съд	2		210-230	70-90
Свински пържоли, дебелина 2 cm	Скара	4		275	16-20
Свински медальони, дебелина 3 cm	Скара	4		290*	10-14
<b>Говеждо месо</b>					
Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg	Скара	2		210-220	40-50
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	130-160
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg	Скара	2		220-230	60-70
Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена	Скара	4		290	15-20
Бургер, дебелина 3 – 4 cm	Скара	4		290	25-30
<b>Телешко месо</b>					
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	100-120
Телешки джолан, 1,5 kg	Отворен съд	2		200-210	100-120
<b>Агнешко месо</b>					
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-190	50-80
Агнешки гръб, с кост***	Скара	2		180-190	40-50
Агнешки котлет**	Скара	4		290	14-18
<b>Наденици</b>					
Наденици на грил	Скара	4		290	10-15
<b>Ястия с месо</b>					
Руло от кайма, 1 kg	Отворен съд	2		170-180	60-70
* предварително загряване					
** Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 2					
*** без обръщане					

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

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

Коричката е твърде тънка.	Увеличете температурата или включете грила за кратко след края на печенето.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене и добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и добавете по-малко течност.
При задушаване месото загаря.	Съдът и капакът трябва да си подхождат и да се затварят добре. Намалете температурата и при нужда добавете по време на задушаването още течност.
Продуктът на грил е твърде сух.	Посолете месото едва след печенето на грил. Солта взима от водата на месото. При обръщане не пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

## Риба

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

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

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

### Печене на фурна и грил върху скарата

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

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

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

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

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

### Указание

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

### Печене и задушаване в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

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

### Затворен съд

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

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

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

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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



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

Обръщайте рибата, която не е в положение на плуване, след ок. ½ до ⅔ от посоченото време.






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

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

Използвани видове нагряване:

-  Горно/долно нагряване
-  Термогрил

-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
<b>Риба</b>					
Риба, на грил, цяла 300 g, напр. пъстърва	Скара	2		170-190	20-30
Риба, на грил, цяла 1,5 kg, напр. сьомга	Скара	2		170-190	30-40
<b>Филета от риба</b>					
Филе от риба, натюр, на грил	Скара	4		220*	15-25
<b>Котлети от риба</b>					
Котлет от риба, дебелина 3 cm**	Скара	4		290	10-20
<b>Риба, замразена</b>					
Филе от риба, натюр	Затворен съд	2		210-230	20-30
Филе от риба, препечено	Скара	2		200-220	45-60
Рибени пръчици (обръщайте периодично)	Универсална тава	3		200-220	20-30
* 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.

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

### Приготвяне на едно ниво

Придържайте се към данните в таблицата.

### Приготвяне на две нива

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

### Скара

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

### Универсална тава или тава за печене

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

### Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща

за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.



### Препоръчителни стойности за настройките



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

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

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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Степен за пица

-  Степен за печене на хляб
-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Ястия от зеленчуци</b>					
Зеленчуци на грил	Универсална тава	4		290	10-15
<b>Картофи</b>					
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		160-180	45-60
<b>Картофени продукти, замразени</b>					
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, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	30-40

## Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

### Приготвяне на кисело мляко

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

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

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

Използван вид на нагряването:

-  Степен на готвене

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Времетраене в часове
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		35-40	8-9

## Видове нагрявания Есо

CircoTherm 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 CircoTherm Есо между 125-200 °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 CircoTherm 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.

Видът на нагряване CircoTherm Есо се използва за установяване на класа на енергийна ефективност.

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава или тава за печене

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

#### Форми за печене и съдове

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

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

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

### Хартия за печене

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



### Препоръчителни стойности за настройка


























Тук ще намерите данни за различните ястия с CircoTherm Eco и горно/долно нагряване Eco.

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

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

Използвани видове нагряване:

-  CircoTherm Eco
-  Горно/долно нагряване Eco

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в min
<b>Сладкиши във форма</b>					
Кекс във форма	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		140-160	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Блат от бисквитено тесто, 2 яйца	Форма за блат за торта	2		150-170	20-30
Торта с бисквитено тесто, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Кекс във висока форма с мая	Форма за кекс	2		150-170	50-70
<b>Сладкиши в тава</b>					
Кекс със суха плънка	Тава за печене	3		150-170	25-40
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Тава за печене	3		170-180	25-35
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180-190	15-20
Козуначена плитка, козуначен венец	Тава за печене	3		160-170	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка	Тава за печене	3		160-180	15-20
<b>Дребни сладки</b>					
Мъфини	Тава за мъфини	2		160-180	15-25
Мини сладкиши	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		190-200	40-50
Сладки	Тава за печене	3		140-160	15-30
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140-150	25-35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160-180	25-35
<b>Хляб и хлебчета</b>					
Смесен хляб, 1,5 kg	Правоъгълна форма за печене	2		200-210	35-45
Пита	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
<b>Месо</b>					
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		180-190	120-140
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	140-160
Телешко печено, 1,5 kg	Отворен съд	2		170-180	110-130



Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на гряване	Температура в °C	Продължителност в min
<b>Риба</b>					
Риба, задушена на пара, цяла 300 g, напр. пъс-търва	Затворен съд	2		190-210	25-35
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 kg, напр. съомга	Затворен съд	2		190-210	45-55
Филе от риба, натюр, задушено на пара	Затворен съд	2		190-210	15-25

## Акриламид в хранителните продукти

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

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

### Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Гответе продуктите възможно най-кратко време.</li> <li>■ Ястията трябва да придобият златист, а не тъмен загар.</li> <li>■ Големи, дебели продукти за приготвяне съдържат по-малко акриламид.</li> </ul>
Печене	С горно/долно загряване макс. 200 °C. 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 за-гряване	Време на за-пичане в мин	Температу-ра в °C	Продъл-жител-ност в мин
<b>Птиче месо</b>						
Патешки гърди, розови, по 300 г	Отворен съд	2		6-8	90*	45-60
Филе от пилешки гърди, по 200 г, добре изпечени	Отворен съд	2		4	120*	45-60
Пуешки гърди, без кост, 1 кг, добре изпечени	Отворен съд	2		6-8	120*	110-130
<b>Свинско месо</b>						
Печено свинско филе, дебелина 5 – 6 см, 1,5 кг	Отворен съд	2		6-8	80*	130-180
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2		4-6	80*	45-70
<b>Говеждо месо</b>						
Говеждо печено (бут), дебелина 6 – 7 см, 1,5 кг, добре изпечено	Отворен съд	2		6-8	100*	150-180
Говеждо филе, 1 кг	Отворен съд	2		4-6	80*	90-120
Ростбиф, дебелина 5 – 6 см	Отворен съд	2		6-8	80*	120-180
Говежди медальони/Говежди пър-жоли, дебелина 4 см	Отворен съд	2		4	80*	30-60
<b>Телешко месо</b>						
Телешко печено, дебелина 4 – 5 см, 1,5 кг	Отворен съд	2		6-8	80*	80-140
Телешко печено, дебелина 7 – 10 см, 1,5 кг	Отворен съд	2		6-8	80*	140-200
Телешко филе, цяло, 800 г	Отворен съд	2		4-6	80*	70-120
Телешки медальони, дебелина 4 см	Отворен съд	2		4	80*	30-50
<b>Агнешко месо</b>						
Агнешки гръб, обезкостен, по 200 g	Отворен съд	2		4	80*	30-45
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1 кг 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.

### Изпичане

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

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

Разрежете ги при нужда на еднакво големи парчета или на тънки шайби. Поставете необелените плодове върху

поставката с разрязаните повърхности нагоре. Внимавайте плодовете или гъбите да не лягат едни върху други върху скарата.

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

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

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 3

■ 2 скари: ниво 3+1

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

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. Температурата и продължителността зависят от вида, влажността, зрелостта и дебелината на продуктите. Колкото по-

дълго оставяте продуктите да съхнат, толкова по-добре те се консервират. Колкото по-тънко се реже, толкова по-бързо се достига края на изсушаването и толкова по-ароматни остават продуктите. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

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

Използван вид на нагриването:

-  CircoTherm горещ въздух

Плодове, зеленчуци и билки	Принадлежности	Вид за- гриване	Температу- ра в °C	Време- траене в часове
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари		80	5-9
Плодове с костилка (сливи)	1-2 скари		80	8-10
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари		80	5-8
Гъби на кръгчета	1-2 скари		60	6-9
Билки, чистени	1-2 скари		60	2-6

## Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

### Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

### Буркани

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

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

-  CircoTherm горещ въздух

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

### Втасване на 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 ястия с тесто добавете 200 мл вода на дъното на камерата.

#### Внимание!

##### Щети по повърхностите

- Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене. Възможни са повреди на емайла поради смяната на температурата.
- Не използвайте дестилирана вода. Използвайте само вода от водопровода.

Поставете тестото в топлоустойчива тава и я оставете на скалата. Настройте както е посочено в таблицата.

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

По време на работа възниква кондензат и стъклото на вратата се поврежда. След готвене избърсвайте камерата. Остатъците от котлен камък се разтварят с малко оцет и се избърсват с чиста вода.

#### Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.


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

#### Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  Степен на готвене

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

## Размразяване

За размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки използвайте вид на загряване CircoTherm горещ въздух. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника.

За размразяване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: ниво 2
- 2 скари: ниво 3+1

### Препоръчителни стойности за настройките

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

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид на загряване	Температура в °C	Продължителност в мин
<b>Хляб, хлебчета</b>					
Хляб и хлебчета общо	Тава за печене	2		50	40-70
<b>Сладкиши</b>					
Сладкиш, сочен	Тава за печене	2		50	70-90
Сладкиш, сух	Тава за печене	2		60	60-75

## Запазване на топло

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

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

## Тестови ястия

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

Съгласно EN 60350-1.

### 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 4
- Универсална тава: ниво 3
- Тава за печене: височина 1


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

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

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

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

Използван вид на нагряването:

-  CircoTherm горещ въздух

### 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:

-  CircoTherm горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

■  Степен за пица



Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Печене</b>					
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	4+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	4+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**	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2x форми от черна ламарина Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* 5 min предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване					
** предварително загреване, не използвайте функцията за бързо загреване					

### Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

-  Грил, голяма повърх.

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
<b>Печене на грил</b>					
Запичане на филийки*	Скара	4		290	4-6
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя**	Скара	4		290	25-30
* без предварително нагряване					
** след 2/3 от общото време обърнете					





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001415933  
990125  
bg