



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Компактна фурна с парна функция  
CSG656B.1**



**BOSCH**

[bg] Ръководство



# Съдържание

|                                                                                    |                                               |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------|
|    | <b>Използване по предназначение</b>           | <b>4</b>                                                                            |    | <b>Времени функции</b>      | <b>22</b> |
|    | <b>Важни указания за безопасност</b>          | <b>5</b>                                                                            | Настр. времетр.                                                                     | 22                          |           |
| Обща информация                                                                    | 5                                             | Настройка на края                                                                   | 23                                                                                  |                             |           |
| Пара                                                                               | 6                                             | Настройка на таймера                                                                | 23                                                                                  |                             |           |
| Функция за почистване                                                              | 6                                             |    | <b>Защита от деца</b>                                                               | <b>24</b>                   |           |
|    | <b>Причини за повредите</b>                   | <b>6</b>                                                                            | Активиране и деактивиране                                                           | 24                          |           |
| Обща информация                                                                    | 6                                             |    | <b>Основни настройки</b>                                                            | <b>24</b>                   |           |
| Пара                                                                               | 7                                             | Промяна на основните настройки                                                      | 24                                                                                  |                             |           |
|    | <b>Опазване на околната среда</b>             | <b>7</b>                                                                            | Списък на основните настройки                                                       | 25                          |           |
| Пестене на енергия                                                                 | 7                                             | Прекъсване на електрозахранването                                                   | 25                                                                                  |                             |           |
| Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти                             | 7                                             | Промяна на часа                                                                     | 25                                                                                  |                             |           |
|    | <b>Запознаване с уреда</b>                    | <b>8</b>                                                                            |    | <b>Съботна настройка</b>    | <b>26</b> |
| Обслужващ панел                                                                    | 8                                             | Стартиране на съботна настройка                                                     | 26                                                                                  |                             |           |
| Обслужващи елементи                                                                | 8                                             |    | <b>Препарат за миене</b>                                                            | <b>26</b>                   |           |
| Дисплей                                                                            | 9                                             | Подходящи препарати за почистване                                                   | 26                                                                                  |                             |           |
| Режими на работа                                                                   | 9                                             | Повърхности в камерата                                                              | 27                                                                                  |                             |           |
| Видове нагряване                                                                   | 10                                            | Поддържане на уреда чист                                                            | 27                                                                                  |                             |           |
| Пара                                                                               | 11                                            |    | <b>Функция за почистване</b>                                                        | <b>28</b>                   |           |
| Допълнителна информация                                                            | 11                                            | EcoClean Direct                                                                     | 28                                                                                  |                             |           |
| Функции на камерата                                                                | 11                                            | Почистване от котлен камък                                                          | 28                                                                                  |                             |           |
| Резервоар за вода                                                                  | 11                                            |  | <b>Поставка</b>                                                                     | <b>30</b>                   |           |
|  | <b>Допълнителни принадлежности</b>            | <b>12</b>                                                                           | Откачване и закачване на поставките                                                 | 30                          |           |
| Доставени принадлежности                                                           | 12                                            |  | <b>Врата на уреда</b>                                                               | <b>31</b>                   |           |
| Вкарване на допълнителни принадлежности                                            | 12                                            | Откачване и закачване на вратата на уреда                                           | 31                                                                                  |                             |           |
| Специални принадлежности                                                           | 13                                            | Сваляне на покритието на вратата                                                    | 31                                                                                  |                             |           |
|  | <b>Преди да започнете работа за първи път</b> | <b>14</b>                                                                           | Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата                                         | 32                          |           |
| Преди първото въвеждане в експлоатация                                             | 14                                            |  | <b>Повреда – какво да направим?</b>                                                 | <b>33</b>                   |           |
| Първо пускане в експлоатация                                                       | 14                                            | Отстраняване самостоятелно на повреди                                               | 33                                                                                  |                             |           |
| Калибриране на уреда и почистване на камерата                                      | 14                                            | Максимално време на работа                                                          | 34                                                                                  |                             |           |
| Почистване на принадлежностите                                                     | 15                                            | Крушки в камерата                                                                   | 34                                                                                  |                             |           |
|  | <b>Обслужване на уреда</b>                    | <b>15</b>                                                                           |  | <b>Специализиран сервиз</b> | <b>35</b> |
| Включване и изключване на уреда                                                    | 15                                            | Продуктов № и производствен №                                                       | 35                                                                                  |                             |           |
| Стартиране на работата                                                             | 15                                            |  | <b>Ястия</b>                                                                        | <b>35</b>                   |           |
| Настройка на режим на работа                                                       | 16                                            | Указания за настройките                                                             | 35                                                                                  |                             |           |
| Настройване на вида нагряване и температурата                                      | 16                                            | Настройване на ястие с Assist                                                       | 36                                                                                  |                             |           |
| Бързо загреване                                                                    | 17                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
|  | <b>Пара</b>                                   | <b>17</b>                                                                           |                                                                                     |                             |           |
| Шумове                                                                             | 17                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| Готвене на пара                                                                    | 17                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| Готвене с пара - готвене с подпомагане с пара                                      | 18                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| Регенериране                                                                       | 18                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| Степен на готвене                                                                  | 19                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| Размразяване                                                                       | 19                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| Пълнене на резервоара за вода                                                      | 19                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |
| След всяка работа с пара                                                           | 20                                            |                                                                                     |                                                                                     |                             |           |



## Изпробвано е в нашето готварско студио . . . . 36

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Силиконови форми . . . . .                                  | 36 |
| Сладкиши и дребни сладки . . . . .                          | 36 |
| Хляб и хлебчета . . . . .                                   | 40 |
| Пица, киш и пикантен сладкиш . . . . .                      | 42 |
| Пудинг и суфле . . . . .                                    | 43 |
| Птици . . . . .                                             | 45 |
| Месо . . . . .                                              | 47 |
| Риба . . . . .                                              | 50 |
| Зеленчуци, гарнитури и яйца . . . . .                       | 52 |
| Десерт . . . . .                                            | 54 |
| Готвене на меню . . . . .                                   | 55 |
| Пестене на енергия с Есо видове нагряване . . . . .         | 55 |
| Акриламид в хранителните продукти . . . . .                 | 57 |
| Изпичане до омекване . . . . .                              | 57 |
| Сушене . . . . .                                            | 58 |
| Консервиране, изстискване на сок и дезинфекциране . . . . . | 59 |
| Втасване на тесто със степен на готвене . . . . .           | 60 |
| Размразяване . . . . .                                      | 61 |
| Регенериране . . . . .                                      | 62 |
| Запазване на топло . . . . .                                | 62 |
| Тестови ястия . . . . .                                     | 62 |

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: **www.bosch-home.com** и интернет магазина: **www.bosch-eshop.com**



## Използване по предназначение

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

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

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

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

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

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

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

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

## **Важни указания за безопасност**

### **Обща информация**

#### **Предупреждение** **Опасност от пожар!**

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- 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 приготвяйте ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.

#### **Предупреждение** **Опасност от попарване!**

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

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

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

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

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

### **Предупреждение**

#### **Опасност от магнетизиране!**

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

### **Пара**

### **Предупреждение**

#### **Опасност от попарване!**

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

### **Предупреждение**

#### **Опасност от нараняване и от пожар!**

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

### **Функция за почистване**

### **Предупреждение**

#### **Опасност от изгаряне!**

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



## **Причини за повредите**

### **Обща информация**

#### **Внимание!**

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайльт 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.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

## Пара

### Внимание!

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



## Опазване на околната среда

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

### Пестене на енергия

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

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

## Запознаване с уреда

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

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

## Обслужващ панел

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

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



### 1 Бутони

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

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

### 2 Сензорни полета

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

### 3 Обслужващ пръстен

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

### 4 Дисплей

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

### 5 Сензорни дисплеи

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

## Обслужващи елементи

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

### Бутони и сензорни полета

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

| Символ          |                    | Значение                                                                        |
|-----------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Бутони          |                    |                                                                                 |
| ①               | on/off             | Включване и изключване на уреда                                                 |
| ▷               | start/stop         | Стартиране и спиране на работа или прекъсване чрез дълго натискане (ок. 3 сек.) |
| Сензорни полета |                    |                                                                                 |
| menu            | Меню               | Отваряне на менюто за режими на работа                                          |
| ⌚               | Таймер             | Избиране на таймер                                                              |
| i               | Информация         | Показване на указания                                                           |
| 🔒               | Защита за деца     | Активиране и деактивиране на защитата от деца чрез дълго натискане (ок. 4 сек.) |
| 🚰               | Отворете блен дата | Напълване и изпразване на резервоара за вода                                    |

### Обслужващ пръстен

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

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

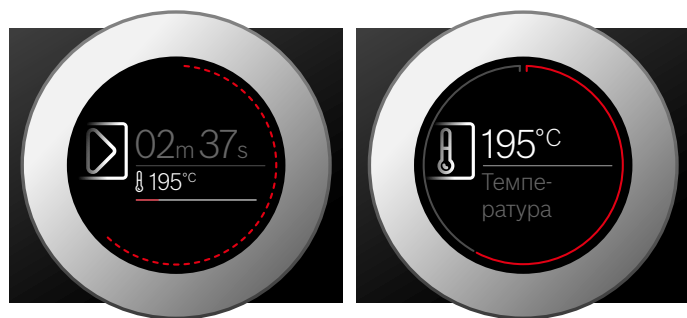
При повечето списъци за избор трябва да върнете назад, когато се достигне първата или последната точка.

## Дисплей

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

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

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



### Пръстеновидна линия

Отвън в дисплея се намира пръстеновидната линия.

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

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

### Температурна индикация

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

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

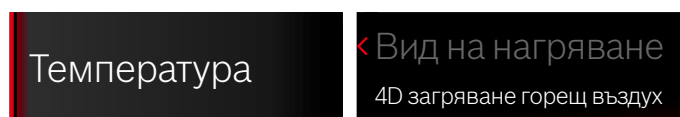
**Указание:** Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

## Сензорни дисплеи

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

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

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



## Режими на работа

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

Точните описания за това ще намерите в съответните глави.

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

| Режим на работа                                            | Употреба                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Видове нагряване<br>→ "Обслужване на уреда" на страница 15 | За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване.              |
| Асистент<br>→ "Ястия" на страница 35                       | Тук за много ястия вече са програмирани подходящите стойности за настройка.                             |
| Пара<br>→ "Пара" на страница 17                            | За оптималното приготвяне на вашите ястия има различни, фино съгласувани видове нагряване с пара.       |
| Почистване<br>→ "Функция за почистване" на страница 28     | За почистване има различни функции по почистване: EcoClean Direct, Почистване на котлен камък и Сушене. |
| Основни настройки<br>→ "Основни настройки" на страница 24  | Основните настройки на Вашия уред могат да се напасват по Ваше желание.                                 |

## Видове нагряване

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

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

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

## Предложени стойности

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

## Пара

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

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

## Допълнителна информация

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

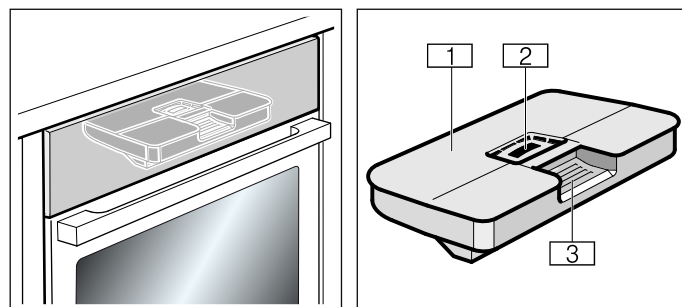
Натиснете полето **i**. Указанието се показва за няколко секунди на дисплея. При по-дълги указания можете да разлиствате с обслужващия пръстен до края.

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

**Указание:** Колко дълго продължава работа вентилаторът може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 24

## Резервоар за вода

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



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

## Функции на камерата

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

### Отваряне на вратата на уреда

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

### Осветление на камерата

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

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

**Указание:** В основните настройки можете да определите осветлението на камерата да не се включва при работа. → "Основни настройки" на страница 24

### Охлаждащ вентилатор

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

### Внимание!

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

За да се охлади по-бързо камерата след работа, вентилаторът продължава работа за известно време.

## 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><br/>За съдове, форми за сладкиш и пудинг.<br/>За печене и грил.</p>                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <p><b>Универсална тава</b><br/>За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.<br/>Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. В режим на работа с пара тя може да се използва и като съд за улавяне на изтичащата вода.</p> |
|  | <p><b>Съд за готвене на пара, перф., разм. S</b><br/>За готвене на пара на зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и за размразяване.</p>                                                                                                                                                                               |
|  | <p><b>Съд за готвене на пара, неперф., разм. S</b><br/>За готвене на ориз, шушулкови плодове и зърнени храни.</p>                                                                                                                                                                                                          |
|  | <p><b>Съд за готвене на пара, перф., разм. XL</b><br/>За готвене на пара на големи количества.</p>                                                                                                                                                                                                                         |

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

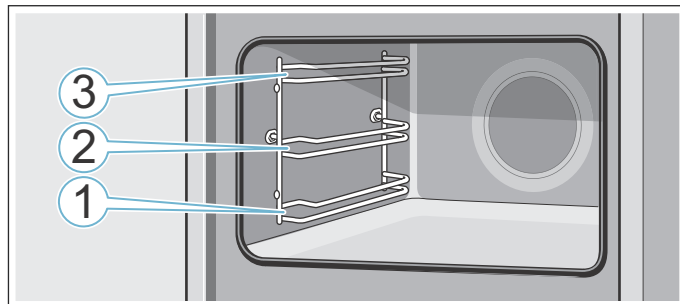
Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

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

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

### Вкарване на допълнителни принадлежности

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



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

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

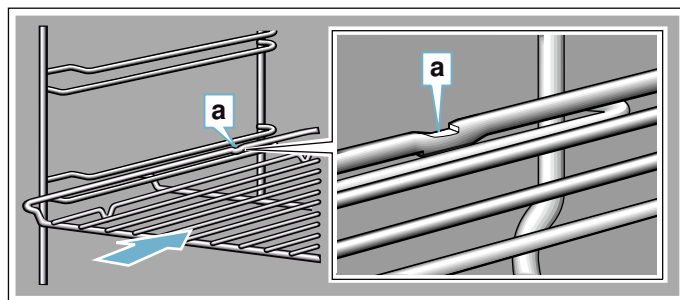
#### Указание

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

#### Функция за фиксиране

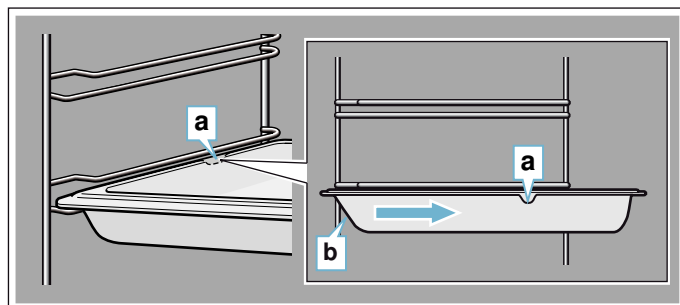
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне. Принадлежностите трябва да се вкарат правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

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



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

Пример на фигурата: универсална тава

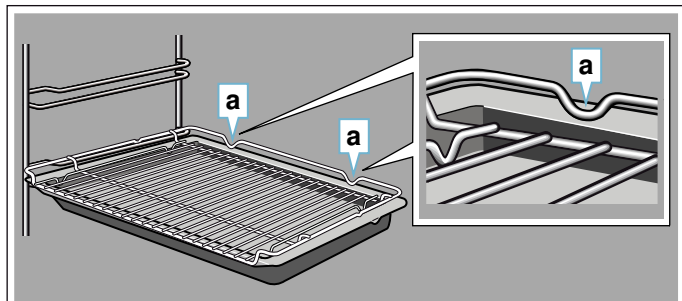


## Комбиниране на допълнителни принадлежности

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

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

Пример на фигурата: универсална тава



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

## Специални принадлежности

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

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

При покупката давайете точния номер на поръчка на допълнителната принадлежност.

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

→ "Специализиран сервиз" на страница 35

| Специални принадлежности                                                                                                                                                                                                | Номер за поръчка |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Скара</b><br>За съдове, форми за сладкиш и пудинг и за печене и грил.                                                                                                                                                | HEZ664070        |
| <b>Универсална тава</b><br>За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.<br>Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. | HEZ632070        |
| <b>Тава за печене</b><br>За сладкиши на тава и дребни сладки.                                                                                                                                                           | HEZ631070        |
| <b>Скара за полагане</b><br>За месо, птици и риба.<br>За поставяне в универсалната тава, за да се улавят мазнината и сока от месото.                                                                                    | HEZ324000        |

|                                                                                                                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Универсална тава, незалепващо покритие</b><br>За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.<br>Печивата и печеното се отделят по-лесно от универсалната тава. | HEZ632010  |
| <b>Тава за печене, незалепващо покритие</b><br>За сладкиши на тава и дребни сладки.<br>Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.                                                                | HEZ631010  |
| <b>Професионална тава</b><br>За приготвяне на големи количества.                                                                                                                                        | HEZ633070  |
| <b>Капак за професионална тава</b><br>Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.                                                                                                  | HEZ633001  |
| <b>Тава за пица</b><br>За пица и големи кръгли сладкиши.                                                                                                                                                | HEZ617000  |
| <b>Тава за грил</b><br>За печене на грил се използва на мястото на скарата или като защита от пръски. Използвайте само в универсалната тава.                                                            | HEZ625071  |
| <b>Каменна плоча за хляб</b><br>За домашен хляб, хлебчета и пица, които трябва да имат хрупкава коричка.<br>Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.          | HEZ327000  |
| <b>Дълбок стъклен съд с капак (5,1 литра)</b><br>За задушени ястия и пудинги.<br>Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".                                                                     | HEZ915001  |
| <b>Стъклена купа</b><br>За големи порции месо за печене, сиропирани сладкиши и пудинги.                                                                                                                 | HEZ864000  |
| <b>Съд за готвене на пара, перф., размер XL</b><br>За готвене на пара на големи количества.                                                                                                             | HEZ36D663G |
| <b>Съд за готвене на пара, перф., разм. S</b><br>За готвене на пара на зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и за размразяване.                                                                    | HEZ36D163G |
| <b>Съд за готвене на пара, неперф., разм. S</b><br>За готвене на ориз, шушулкови плодове и зърнени храни.                                                                                               | HEZ36D163  |
| <b>Порцеланов съд, неперфориран, размер S</b><br>За готвене на пара и сервиране на месо, риба и зеленчуци.                                                                                              | HEZ36D153P |
| <b>Порцеланов съд, неперфориран, размер L</b><br>За готвене на пара и сервиране на месо, риба и зеленчуци.                                                                                              | HEZ36D353P |
| <b>Телескопична система 1 нива</b><br>С телескопичните шини на ниво 1 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.                                                        | HEZ638D18  |
| <b>Декоративни лайстни</b><br>За покриване на пода на шкафа и основата на уреда.                                                                                                                        | HEZ660060  |



## Преди да започнете работа за първи път

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

### Преди първото въвеждане в експлоатация

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

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

#### Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

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

#### Указание

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

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

### Първо пускане в експлоатация

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

**Указание:** Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки.  
→ "Основни настройки" на страница 24

### Настройка на езика

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

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

### Настройка на часа

Часът започва от "12:00".

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

### Настройване на твърдостта на водата

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

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

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

Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с бутона on/off ①.

### Калибриране на уреда и почистване на камерата

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

#### Подготовка на калибрирането

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

#### Калибриране на уреда и почистване на камерата

##### Указание

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

1. С бутона on/off ① включете уреда.
2. Напълнете резервоара за вода.
3. Настройте посочените вид на нагряване, температура и продължителност за калибриране и стартирайте работата на уреда.

| Настройки          |                    |
|--------------------|--------------------|
| Вид на нагряването | Задушаване на пара |
| Температура        | 100 °C             |
| Продължителност    | 30 минути          |

4. След калибрирането извършете нагряване.

#### Внимание!

#### Щети по емайла

Не започвайте работа, ако върху пода на камерата има вода. Преди работа извършете водата от пода на камерата.

5. Изсушете пода на камерата.  
6. Настройте посочения вид на нагряване и температура за нагряване и стартирайте работата на уреда.

| Загряване          |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Вид на нагряването | Горно/долно нагряване |
| Температура        | 240 °C                |
| Продължителност    | 30 минути             |

7. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.  
8. След посочената продължителност прекратете работата на уреда. С бутон **on/off** ① изключете уреда.  
9. Изчакайте докато фурната се охлади.  
10. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.  
11. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата.

#### Указание

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

### Почистване на принадлежностите

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



## Обслужване на уреда

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

### Включване и изключване на уреда

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

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

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

#### Включване на уреда

С бутон **on/off** ① включете уреда.

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

**Указание:** Кой режим на работа трябва да се появи след включването можете да установите в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 24

#### Изключване на уреда

С бутон **on/off** ① изключете уреда.

Евентуално работеща функция се прекъсва.

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

**Указание:** Дали часът трябва да се показват при изключен уред или не можете да определите в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 24

### Стартиране на работата

Трябва да стартирате всеки режим с бутон **start/stop** ▷.

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

#### Спиране на работата

С бутон **start/stop** ▷ можете да прекъснете режим на работа и да го стартирате отново.

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

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

## Настройка на режим на работа

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

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

По принцип важи:

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

## Настройване на вида нагряване и температурата

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

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

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

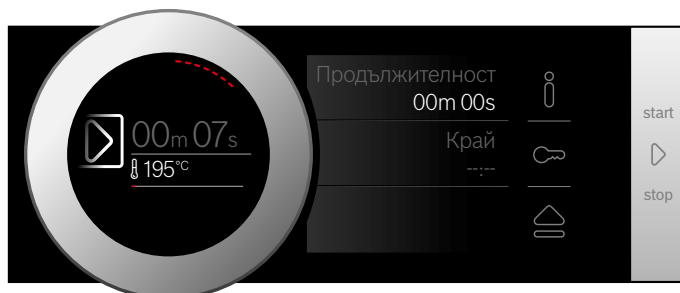


Температурата застава във фокус в бяло.

2. С обслужващия пръстен настройте температурата.



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



Уредът започва да се нагрява.

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

**Указание:** Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа. → "Времеви функции" на страница 22

## Промяна

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

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

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

## Бързо загряване

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

Подходящите видове нагряване за бързо загряване са:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

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

### Настройка

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

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

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

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

### Прекъсване

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

## Пара

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



### Предупреждение

#### Опасност от попарване!

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

## Шумове

### Помпа

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

### Бленда

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

## Готвене на пара

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

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

### Стартиране

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

Уредът започва да се нагрява.

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

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

## Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

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

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

## Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без предаване на вкуса. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 36

## Готвене с пара - готвене с подпомагане с пара

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

Вашият продукт

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

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

## Интензивност на парата

За подаването на пара на Ваше разположение са различни интензивности:

| Интензивност | Степен |
|--------------|--------|
| ниска        | 01     |
| средна       | 02     |
| силно        | 03     |

## Подходящи видове нагряване

При тези видове нагряване можете да включите пара:

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

## Стартиране

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

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

## Промяна и прекъсване

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

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

**Указание:** Работата продължава без подаване на пара.

## Регенериране

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

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

## Стартиране

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

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

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

## Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

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

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

## Степен на готвене

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

Използвайте за избор на подходяща настройка данните в таблиците. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 36

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

## Стартиране

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

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

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

## Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

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

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

## Размразяване

Използвайте режим на нагряване Размразяване  за размразяване на замразени и дълбокозамразени продукти.

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

## Стартиране

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

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

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

## Промяна

Можете да промените настройките както обикновено.

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

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

## Пълнене на резервоара за вода

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

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

## Предупреждение

### Опасност от нараняване и от пожар!

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

## Предупреждение

### Опасност от изгаряне!

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

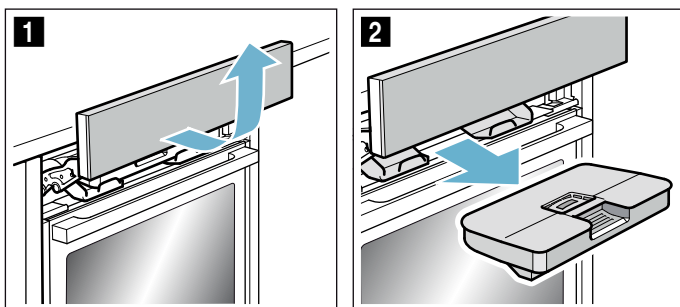
## Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

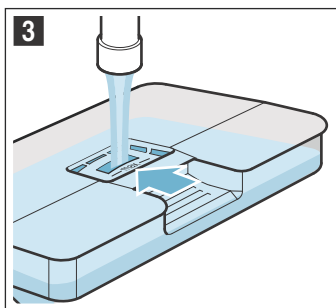
Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности. Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

### Указание

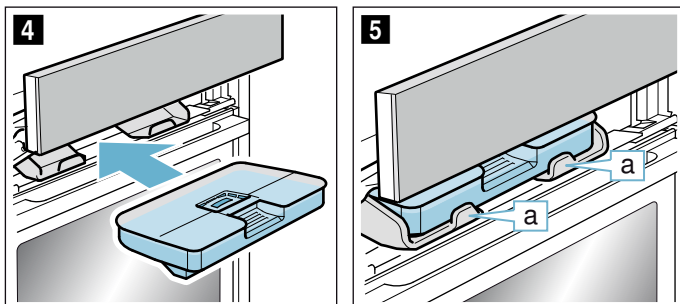
- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.
  - Ако използвате изключително и само омекотена вода, в такъв случай можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "омекотена".
  - Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "4 много твърда".
  - Ако използвате минерална вода, то тя трябва да е негазирана.
1. Натиснете полето ☰. Блендата се избутва автоматично напред.
  2. Изтеглете блендата с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака (фиг. 1).
  3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара (фиг. 2).



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



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



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

### Допълване на резервоара за вода

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

### Указание

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

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

### След всяка работа с пара

#### ⚠ Предупреждение Опасност от попарване!

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

#### ⚠ Предупреждение Опасност от изгаряне!

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

### Внимание!

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

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

### Указание

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

## Изпразване на резервоара за вода

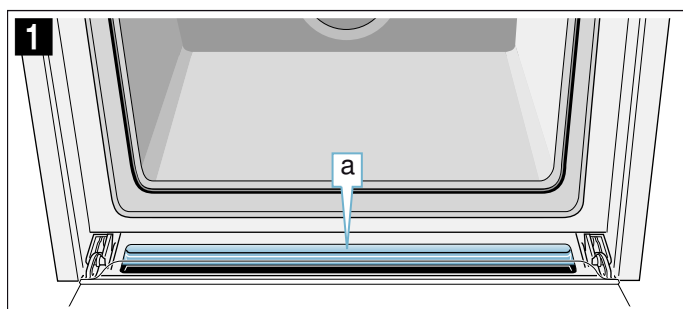
### Внимание!

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

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

## Сушене на улея за капки

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Отворете вратата на уреда.
3. Избършете улея за капки **a** под камерата с гъба (фиг. **1**).



## Стартиране на сушене

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

### Внимание!

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

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

## Сушене на камерата на ръка

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

## Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

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

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

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

**Указание:** Колко дълго продължава даден сигнал може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 24

## Настр. времетр.

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

### Настройка

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

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

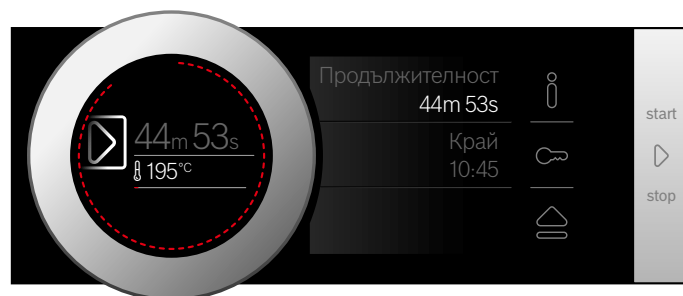
Максимално могат да се настроят 23 часа и 59 минути.

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

1. Настройте режима на работа и температурата или степента.
2. Преди стартиране натиснете върху текстово поле "Продължителност".  
На дисплея продължителността е във фокус в бяло.
3. С обслужващия пръстен настройте продължителността.  
Времето на край се пресмята автоматично.



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



Уредът започва да се нагрява.

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

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

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

## Промяна и прекъсване

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

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

## Настройка на края

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

### Указание

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

## Настройка

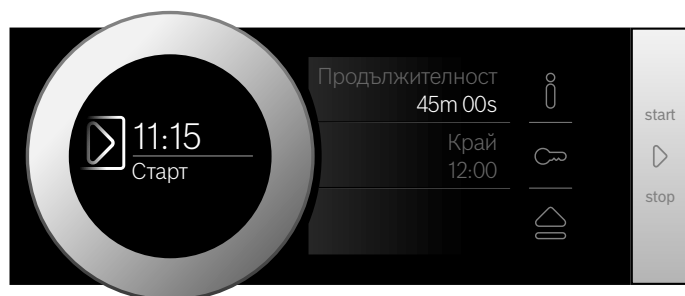
Краят на продължителността може да се измести максимум с 23 часа и 59 минути назад.

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

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



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



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

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

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

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off ①.

## Промяна и прекъсване

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

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

## Настройка на таймера

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

## Настройка

Времето на таймера започва винаги от нула минути.

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

Максимално могат да се настроят 24 часа.

1. Натиснете полето ⌘.  
Символът светва в червено. На дисплея времето на таймера е във фокус в бяло.
  2. С обслужващия пръстен настройте времето на таймера.
  3. Стартирайте с полето ⌘.  
**Указание:** След няколко секунди таймерът също стартира автоматично.
- Времето на таймера започва да тече.

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

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

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

## Промяна и прекъсване

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

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



## Защита от деца

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

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

### Активиране и деактивиране

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

Съответно натиснете за ок. 4 секунди върху полето .

На дисплея се появява указание за потвърждаване.

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



## Основни настройки

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

### Промяна на основните настройки

Уредът трябва да е включен.

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

### Прекъсване

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

## Списък на основните настройки

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

| Настройка                   | Избор                                                                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Език                        | Други езици са възможни                                                                                |
| Час                         | Час в 24 ч формат                                                                                      |
| Твърдост на водата          | 00 (омекотена)<br>01 (мека)<br>02 (средно)<br>03 (твърда)<br>04 (много твърда)*                        |
| Фабрични настройки          | Нулиране<br>Без нулиране*                                                                              |
| Звуков сигнал               | Кратка продължителност (30 сек.)<br>Средна продължителност (1 мин.)*<br>Дълга продължителност (5 мин.) |
| Сила на звука               | Степени 01 - 05                                                                                        |
| Сигнал на бутоните          | Включено<br>Изключено* (звукът при on/off ⓘ остава)                                                    |
| Яркост на дисплея           | Скала с 5 степени                                                                                      |
| Показание на часа           | Изкл.<br>Дигитално*                                                                                    |
| Осветление                  | При работа изкл<br>При работа вкл*                                                                     |
| Работа след включването     | Основно меню<br>Видове нагряване*<br>Пара<br>Асистент                                                  |
| Нощно затъмняване           | Изключено*<br>Включено                                                                                 |
| Лого                        | Индикатори*<br>Не се показва                                                                           |
| Вентилатор допълнителен ход | Препоръчително*<br>Минимално                                                                           |
| Телескопична система        | Не е дооборудвано* (при поставки и 1-кратно изкарване)<br>Дооборудвано (при 2- и 3-кратно изкарване)   |
| Съботна настройка           | Включено<br>Изключено*                                                                                 |

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

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

## Прекъсване на електрозахранването

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

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

## Промяна на часа

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

Уредът трябва да е включен.

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



## Съботна настройка

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

### Стартиране на съботна настройка

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

→ "Основни настройки" на страница 24

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

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

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

1. Натиснете върху текстовото поле "Съботна настройка".  
На дисплея се показва предлаганата стойност за температура във фокус в бяло.
2. С обслужващия пръстен настройте желаната температура.
3. Преди стартиране натиснете върху текстово поле "Продължителност".  
На дисплея се показва предлаганата стойност за продължителност във фокус в бяло.
4. С обслужващия пръстен настройте желаната продължителност.

**Указание:** Времето на край се пресмята автоматично, но не може да се премества.

5. Стартирайте с бутона start/stop ▷.  
На дисплея времетраенето започва да тече.  
Уредът започва да се нагрява.

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

С бутона on/off ① изключете уреда.

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

### Промяна и прекъсване

След старта настройките вече не могат да се променят.

Ако желаете да прекъснете съботната настройка, изключете уреда с бутона on/off ①. С бутона start/stop ▷ не можете повече да спирате работата.



## Препарат за миене

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

### Подходящи препарати за почистване

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

#### Внимание!

#### Щети по повърхностите

Не използвайте

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

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

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



#### Предупреждение

#### Опасност от изгаряне!

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

| Зона                              | Почистване                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Уредът отвън</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Предна част от неръждаема стомана | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br><br>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:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br><br>Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Лакирани повърхности              | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

#### Уредът отвътре

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Емайлирани и самопочистващи се повърхности    | Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.                                                                                                                                                                                              |
| Стъклено покритие на осветлението на камерата | Горещ сапунен разтвор:<br>С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.<br>При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.                                                                                                                  |
| Уплътнение на вратата<br>Не сваляйте!         | Горещ сапунен разтвор:<br>Почистете с кърпа.<br>Не драскайте.                                                                                                                                                                                                         |
| Покритие на вратата от неръждаема стомана     | Почистващ препарат за неръждаема стомана:<br>Спазвайте указанията на производителя.<br>Не използвайте препарати за неръждаема стомана.<br>За почистване свалете покритието на вратата.                                                                                |
| Поставка                                      | Горещ сапунен разтвор:<br>Размекнете и почистете с кърпа или четка.                                                                                                                                                                                                   |
| Телескопична система                          | Горещ сапунен разтвор:<br>Почистете с кърпа или четка.<br>Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.                                                                                            |
| Допълнителни принадлежности                   | Горещ сапунен разтвор:<br>Размекнете и почистете с кърпа или четка.<br>Замърсяванията върху съдовете от неръждаема стомана, причинени от съдържащи скорбяла хранителни продукти (напр. ориз) да се почистват с вода с оцет.                                           |
| Резервоар за вода                             | Горещ сапунен разтвор:<br>С гъба за плакнене почистете и изплакнете добре с чиста вода, за да отстраните остатъците от препаратата.<br>Подсушете с мека кърпа. Изсушете с отворен капак. Избършете до сухо уплътнението върху капака.<br>Не почиствайте в съдомиялна. |

#### Указание

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

#### Повърхности в камерата

Задната стена, горната и страничните части в камерата са самопочистващи се. Ще разпознаете това по грубата повърхности.

Подът на камерата е емайлиран и има гладка повърхност.

#### Почистване на емайлирани повърхности

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

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

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

#### Почистване на самопочистващите се повърхности

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

Когато самопочистващите се повърхности вече не се почистват достатъчно сами и възникват тъмни петна, можете да почиствате с функцията за почистване. За тази цел спазвайте данните в съответната глава.  
→ "Функция за почистване" на страница 28

#### 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.

#### Съвети

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



## Функция за почистване

Вашият уред разполага с режими на работа "EcoClean Direct" и "Почистване на котлен камък". С функцията за почистване "EcoClean Direct" самопочистващите се повърхности в камерата се почистват. С режим на работа "Почистване на котлен камък" отстраняват котления камък от изпарителя.

### EcoClean Direct

С режима на работа "Функция за почистване" самопочистващите се повърхности в камерата се почистват.

Самопочистващите се повърхности (задна стена, горна част и странични стени) са покрити с пореста, матова керамика. Пръските от печенето, пърженето и грила се поемат и разграждат от този слой докато фурната работи. Когато самопочистващите се повърхности вече не се почистват достатъчно сами и възникват тъмни петна, можете да почиствате повърхностите с функцията за почистване.

**Указание:** Приложенията се регистрират от уреда. Уредът показва от кога се препоръчва почистване. Препоръката се показва дотогава, докато функцията за почистване не се извърши докрай. Ако не спазите тази препоръка, могат да възникнат щети за самопочистващите се повърхности. Ако Вашият уред предсрочно е силно замърсен, респ. ако откриете тъмни петна по задната стена, не чакайте с почистването до получаване на подсещане. Тъй като колкото по-често се извършва почистването, толкова по-дълго се гарантира способността за почистване на самопочистващите се повърхности. Можете по всяко време при нужда да почиствате уреда си с функцията за почистване.

### Преди функцията за почистване

Извадете от камерата поставките, удълженията, принадлежностите и съдовете.

### Почистване на пода на камерата и вътрешната врата на уреда

Отстранявайте грубите замърсявания върху пода на камерата, вътрешната врата на уреда и по осветлението на камерата. Иначе възникват петна, които не могат да се отстранят.

### 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.

### Настройка на функцията за почистване

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

Продължителността при функцията за почистване е предварително настроена на 1 час. Тя не може да се променя.

1. Натиснете полето **menu**.  
Появява се избор на режими на работа.
2. Натиснете върху текстовото поле "Почистване".
3. Натиснете върху текстовото поле "EcoClean Direct".
4. Стартирайте с бутона start/stop .  
На дисплея времетраенето започва да тече. Линията на нагряване не се показва при функцията за почистване.

Функцията за почистване стартира.

Проветрявайте кухнята докато функцията за почистване тече.

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

### Изместете времето на край

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

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

### Прекъсване

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

**Указание:** Броячът на работните часове не се нулира. Подканата за функция за почистване отново се показва на дисплея.

### След функцията за почистване

Когато камерата се охлади, при нужда избършете с влажна кърпа.

**Указание:** По време на работа и по време на функцията за почистване 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.

### Почистване от котлен камък

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

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

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

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

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

## Стартиране

### Внимание!

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

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

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

## Първо изплакване

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

## Второ изплакване

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

## Допълнително почистване

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

## Поставка

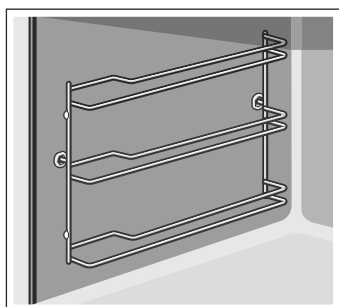
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

### Откачване и закачване на поставките

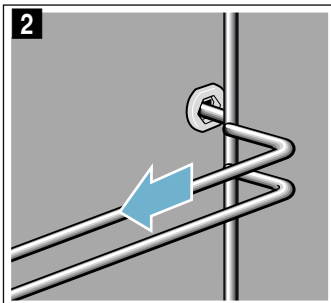
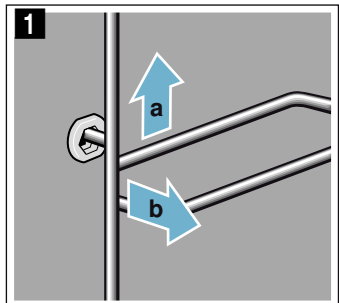
#### Предупреждение Опасност от изгаряне!

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

#### Откачване на поставките



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

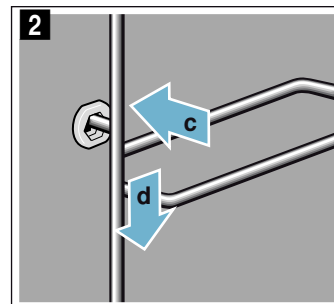
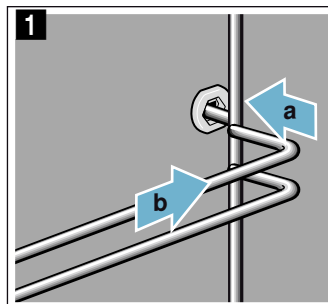


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

### Закачване на поставките

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

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



## Врата на уреда

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

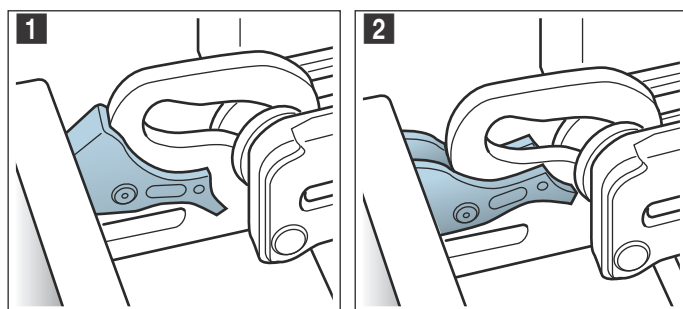
### Откачване и закачване на вратата на уреда

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

Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост.

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

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

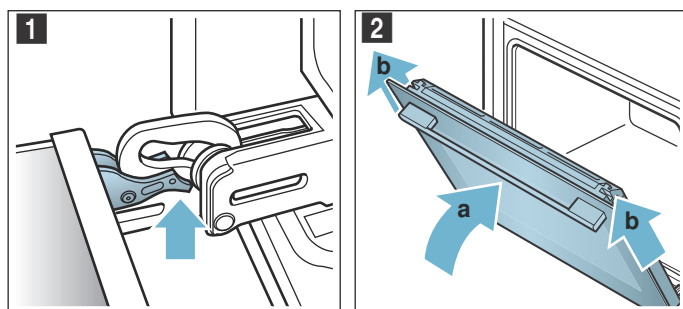


### Предупреждение Опасност от нараняване!

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

### Откачване на вратата на уреда

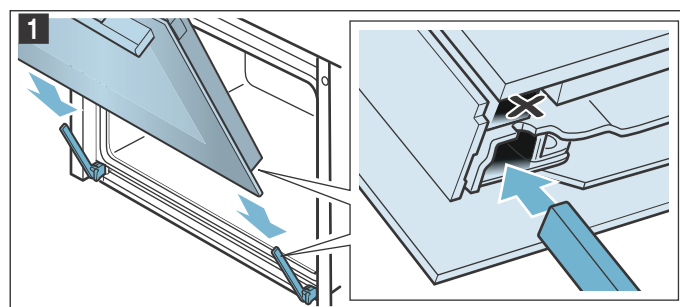
1. Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. **1**).
3. Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. **2**).



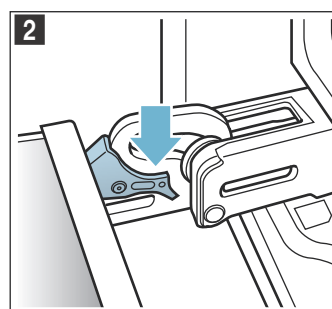
### Закачване на вратата на уреда

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**).  
Поставете двете панти отдолу на външното стъкло и ги използвайте като водач.  
Внимавайте да вкарате пантите в правилния отвор. Вкарването трябва да премине леко и без съпротивление. Ако усетите съпротивление, проверете дали пантите са вкарани в правилния отвор.



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

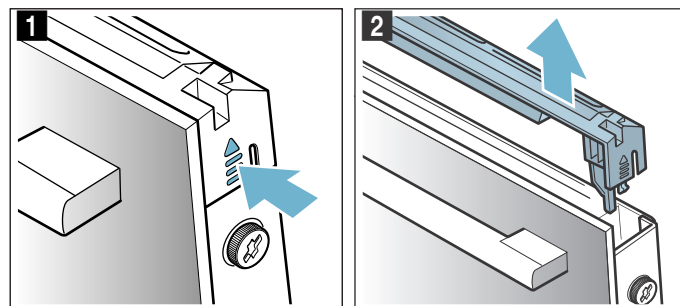


3. Затворете вратата на камерата.

### Сваляне на покритието на вратата

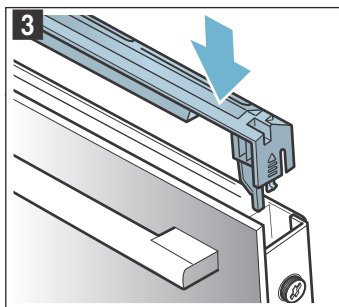
Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. За цялостно почистване можете да отстраните покритието.

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



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

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



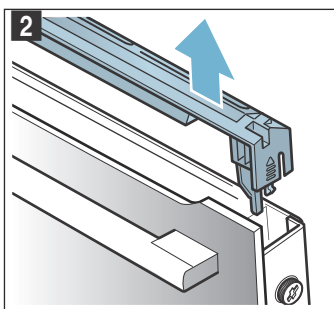
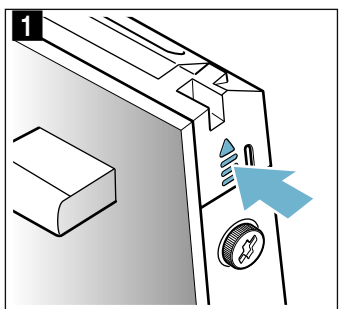
5. Затворете вратата на уреда.

## Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

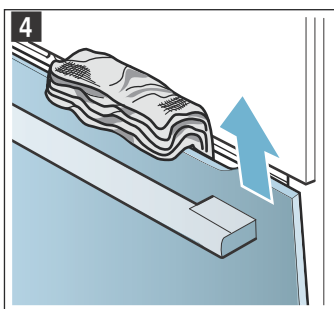
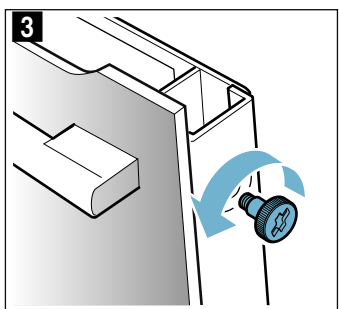
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

### Демонтаж от уреда

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



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



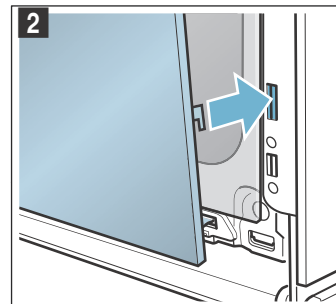
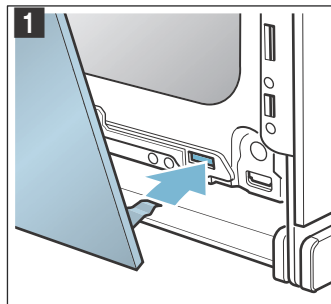
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

### ⚠ Предупреждение Опасност от нараняване!

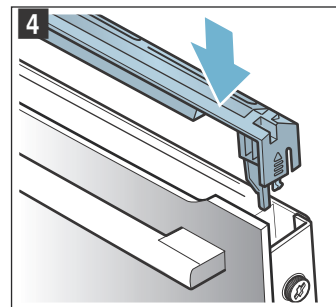
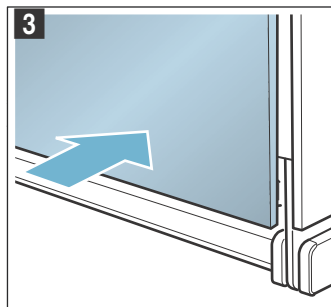
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

## Вграждане на уреда

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



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



7. Затворете вратата на уреда.

### Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.

## ❓ Повреда – какво да направим?

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

## Отстраняване самостоятелно на повреди

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

Ако някое ястие не се получи оптимално, в края на ръководството за експлоатация ще откриете много съвети и указания за приготвяне. → *"Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 36*

| Повреда                                                                                   | Възможна причина                                                                                         | Отстраняване/указания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уредът не функционира.                                                                    | Дефектен предпазител.                                                                                    | Проверете предпазителя в кутията с предпазители.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                           | Прекъсване на електрозахранването                                                                        | Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| На дисплея се показва "Sprache Deutsch".                                                  | Прекъсване на електрозахранването                                                                        | Настройте наново езика и часа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Часът не се показва, ако уредът е изключен.                                               | Основната настройка е променена.                                                                         | Променете основната настройка за часа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Уредът не се нагрява, на дисплея свети символът [Z].                                      | Демо режимът е активиран в основните настройки.                                                          | Разкачете за кратко уреда от мрежата (изключете предпазителя в кутията с предпазители) и деактивирайте след това демо режима в рамките на 3 минути в основните настройки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Обслужващия пръстен при съхранението е паднал в обслужващия панел.                        | Обслужващия пръстен неволно е бил откачен.                                                               | Обслужващия пръстен може да се сваля. Просто поставете обслужващия пръстен отново в неговия държач в обслужващия панел и го натиснете навътре, така че да щракне и да може да се върти по обичайния начин.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Обслужващия пръстен вече не може да се върти лесно.                                       | Има мръсотия под обслужващия пръстен.                                                                    | Обслужващия пръстен може да се сваля. За освобождаване просто издърпайте обслужващия пръстен от държача. Или натиснете външния ръб на обслужващия пръстен, така че той да се наклони и да може да се хване лесно.<br>Почистете обслужващия пръстен и неговия държач в уреда внимателно със сапунен разтвор и кърпа за миене. Подсушете с мека кърпа. Да не се използват остри или абразивни почистващи средства. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна.<br>Не сваляйте обслужващия пръстен прекалено често, за да остане държача стабилен. |
| Работата с пара или почистването на котлен камък не стартират или не продължават          | Резервоарът за вода е празен                                                                             | Пълнене на резервоара за вода                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                           | Блендата е отворена                                                                                      | Затворете блендата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                           | Почистването на котлен камък блокира работата с пара                                                     | Извършване на почистване от котлен камък                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                           | Сензорът е дефектен                                                                                      | Обадете се в служба обслужване на клиенти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Уредът Ви подканя за изплакване                                                           | По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен | След повторно включване на уреда изплакнете два пъти                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът  | Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък                                                | Извършване на почистване от котлен камък<br>Проверете и при нужда напаснете настроения диапазон на твърдост на водата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Бутоните мигат                                                                            | Нормално явление поради кондензната вода зад блендата за обслужване                                      | Когато кондензната вода се изпари, бутоните вече не мигат                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Резултатът от готвене при приложение с подпомагане с пара е твърде сух или твърде влажен. | Интензивността на парата е избрана погрешно                                                              | Изберете по-висока или по-ниска интензивност на парата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Съобщението "Резервоарът за вода напълване" се появява, въпреки че резервоарът за вода е напълнен | Блендата е отворена                                                                                                                                  | Затворете блендата                                                                                                                                                          |
|                                                                                                   | Резервоарът за вода не е фиксиран                                                                                                                    | Фиксирайте резервоара за вода<br>→ "Пара" на страница 17                                                                                                                    |
|                                                                                                   | Сензорът е дефектен                                                                                                                                  | Обадете се в служба обслужване на клиенти                                                                                                                                   |
|                                                                                                   | Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на резервоара за вода са се разхлабили, резервоарът за вода не е уплътнен. | поръчайте нов резервоар за вода                                                                                                                                             |
| Блендата за изкарване на резервоара не се отваря                                                  | Щепселът не е вкаран                                                                                                                                 | Свържете уреда към електрическата мрежа                                                                                                                                     |
|                                                                                                   | Прекъсване на електрозахранването                                                                                                                    | Проверете дали другите кухненски уреди функционират                                                                                                                         |
|                                                                                                   | Дефектен предпазител                                                                                                                                 | Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителят за уреда е в изправност                                                                                              |
|                                                                                                   | Сензорът на полето  е дефектен                                      | Обадете се в служба обслужване на клиенти<br>При нужда изпразнете резервоара за вода: отворете вратата на уреда, вдясно и вляво хванете с пръсти под блендата и я изтеглете |
| При готвене на пара се генерира изключително много пара                                           | Уредът се калибрира автоматично                                                                                                                      | Нормална процедура                                                                                                                                                          |
| При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара                                  | Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене                                                                      | Нулирайте уреда до фабрична настройка и повторете калибрирането                                                                                                             |
| При готвене се чува "плюкащ" звук                                                                 | Ефектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара                                                                       | Не е възможно                                                                                                                                                               |

### Предупреждение

#### Опасност от токов удар!

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

#### Съобщения за грешки на дисплей

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

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

### Максимално време на работа

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

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

#### Максималното време на работа е достигнато

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

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

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

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

### Крушки в камерата

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

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

 **Специализиран сервис**

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.

## Продуктов № и производствен №

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделияето (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.

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

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.



**Р**ЯСТЯ

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

## Указания за настройките

- Резултатът от готвенето зависи от качеството на хранителния продукт и големината и вида на готварския съд. За оптимален резултат от готвенето използвайте само храни и месо без забележки и с температура от хладилник. При дълбокозамразени ястия използвайте само хранителни продукти директно от фризера.
- При някои ястия се предлагат температура, вид на загреване и време на готвене. Температурата и времето на готвене можете да променят според Вашите желания
- При други ястия Вие бивате подканяни да зададете теглото. Винаги въвеждайте общото тегло, освен ако уредът не Ви подканя за нещо друго. Тук уредът поема вместо Вас настройките за време и температура.  
Настройването на тегла извън предвидения диапазон на тегло не е възможно.
- При печенето на ястия, при които уредът поема вместо Вас избора на температура, температурите могат да достигнат до 300 °C. Ето защо внимавайте и използвайте достатъчно устойчив на топлина съд.
- Ще Ви се дадат указания напр. за съда, височината на вкарване или прибавяне на течност към месото. При някои ястия по време на готвенето е нужно напр. обръщане или разбъркване. Това Ви се показва на дисплея за кратко след стартирането. Сигнал Ви напомня за правилното време.
- Указания за подходящи съдове и за съвети и трикове за подготвяне ще откриете в края на ръководството за употреба. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 36

## Пара

При някои ястия функцията за пара се активира автоматично. Уредът ви насочва да напълните резервоара за вода. Общи указания за функцията за пара ще откриете в съответната глава. → "Пара" на страница 17

След старта времето на готвене се показва. То започва да тече чак след достигане на настроената температура.



**⚠ Предупреждение**  
**Опасност от попарване!**

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

## Настройване на ястие с Assist

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

Ястията са подредени съгласно единна структура:

- Категория
- Храна
- Ястие

За прелистване на отделните нива използвайте обслужващия пръстен.

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

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява.

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

### Допичане

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

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

**Указание:** Можете произволно често да допичате.

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

С бутона on/off  изключете уреда.

### Изместете времето на край

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

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

### Промяна и прекъсване

След старта настройките вече не могат да се променят.

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

## Изпробвано е в нашето готварско студио

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

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

### Силиконови форми

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

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

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

### Сладкиши и дребни сладки

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Печене с подпомагане с пара

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

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

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

**Височини на вкарване**

Използвайте посочените височини на вкарване.

**Печете на едно ниво**

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

**Печене на две нива**

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

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

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

**Допълнителни принадлежности**

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

**Скара**

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

**Универсална тава или тава за печене**

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

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 стъклени форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно.

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

**Хартия за печене**

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

**Препоръчителни стойности за настройките**

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

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

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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                                               | Съдове / принадлежности        | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                   | Температура в °C | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Сладкиши във форма</b>                           |                                |                  |                                                                                      |                  |                        |                        |
| Кекс, обикновен                                     | Венцевидна/правоъгълна форма   | 1                |  | 150-170          | -                      | 55-70                  |
| Кекс, обикновен                                     | Венцевидна/правоъгълна форма   | 1                |  | 150-160          | 1                      | 50-70                  |
| Обикновен кекс, фин                                 | Венцевидна/правоъгълна форма   | 1                |  | 150-170          | -                      | 60-80                  |
| Плодов сладкиш от кексово тесто, фин                | Форма за кекс с мая            | 1                |  | 160-180          | -                      | 45-60                  |
| Блат за торта от ронливо тесто                      | Форма за блат за торта         | 1                |  | 150-170          | -                      | 20-40                  |
| Блат за торта от ронливо тесто                      | Форма за блат за торта         | 2                |  | 150-160          | 1                      | 20-30                  |
| Торта с плодове или извара с блат от ронливо тесто* | Форма с подвижен пръстен Ø26см | 1                |  | 170-180          | -                      | 60-80                  |

\*предварително загряване

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

| Ястие                                      | Съдове / принадлежности         | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|--------------------------------------------|---------------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| Швейцарска плодова пита                    | Тава за пита                    | 1                |                    | 190-210          | -                      | 45-55                  |
| Домашна торта                              | Форма за тарта, черна ламарина  | 1                |                    | 190-210          | -                      | 25-40                  |
| Домашна торта                              | Форма за тарта, черна ламарина  | 1                |                    | 210-220          | 1                      | 30-40                  |
| Кекс във висока форма с мая                | Форма за кекс с мая             | 1                |                    | 150-160          | -                      | 65-75                  |
| Кекс във висока форма с мая                | Форма за кекс с мая             | 1                |                    | 150-160          | 1                      | 60-70                  |
| Сладкиш с мая във форма с подвижен пръстен | Форма с подвижен пръстен Ø28см  | 1                |                    | 150-160          | -                      | 25-35                  |
| Сладкиш с мая във форма с подвижен пръстен | Форма с подвижен пръстен Ø28см  | 1                |                    | 150-160          | 2                      | 25-35                  |
| Бисквитен блат, 2 яйца                     | Форма за блат за торта          | 1                |                    | 170-180          | -                      | 20-30                  |
| Бисквитен блат, 2 яйца                     | Форма за блат за торта          | 1                |                    | 150-160          | 1                      | 15-30                  |
| Бисквитена торта, 3 яйца                   | Форма с подвижен пръстен Ø26см  | 1                |                    | 160-170*         | -                      | 25-35                  |
| Бисквитена торта, 3 яйца                   | Форма с подвижен пръстен Ø26 см | 1                |                    | 150-160          | 1                      | 10                     |
|                                            |                                 |                  |                    |                  | -                      | 15-25                  |
| Бисквитена торта, 6 яйца                   | Форма с подвижен пръстен Ø28см  | 1                |                    | 150-170*         | -                      | 30-50                  |
| Бисквитена торта, 6 яйца                   | Форма с подвижен пръстен Ø28см  | 1                |                    | 150-160          | 1                      | 10                     |
|                                            |                                 |                  |                    |                  | -                      | 25-35                  |

#### Сладкиш на тава

|                                                       |                                   |     |  |          |   |       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|--|----------|---|-------|
| Обикновен кекс с плънка                               | Тава за печене                    | 1   |  | 160-180  | - | 20-40 |
| Обикновен кекс с плънка                               | Тава за печене                    | 1   |  | 160-170  | 1 | 30-40 |
| Обикновен кекс, 2 нива                                | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 150-170  | - | 35-50 |
| Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка         | Тава за печене                    | 1   |  | 170-190  | - | 25-40 |
| Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка, 2 нива | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 150-170  | - | 40-55 |
| Сладкиш от многолистово тесто със сочна плънка        | Универсална тава                  | 1   |  | 160-180  | - | 60-80 |
| Швейцарска плодова пита                               | Универсална тава                  | 1   |  | 180-200  | - | 40-50 |
| Сладкиш с мая със суха плънка                         | Тава за печене                    | 1   |  | 160-180  | - | 15-25 |
| Сладкиш с мая със суха плънка                         | Тава за печене                    | 1   |  | 150-160  | 1 | 20-30 |
| Сладкиш с мая със сочна плънка                        | Универсална тава                  | 1   |  | 180-200  | - | 30-45 |
| Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива                 | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 160-170  | - | 25-35 |
| Сладкиш с мая със сочна плънка, 2 нива                | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 150-160  | - | 45-60 |
| Козунак, венец с мая                                  | Тава за печене                    | 1   |  | 150-160  | - | 35-45 |
| Козунак, венец с мая                                  | Тава за печене                    | 1   |  | 150-160  | 2 | 25-35 |
| Пандишпанено руло                                     | Тава за печене                    | 1   |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Пандишпанено руло                                     | Тава за печене                    | 1   |  | 180-190* | 1 | 10-15 |
| Щолен с 500 г брашно                                  | Универсална тава                  | 1   |  | 150-160  | - | 50-60 |
| Щолен с 500 г брашно                                  | Универсална тава                  | 1   |  | 140-150  | 2 | 80-90 |
| Щрудел, сладък                                        | Универсална тава                  | 1   |  | 170-180  | - | 40-60 |
| Щрудел, сладък                                        | Универсална тава                  | 1   |  | 180-190  | 2 | 50-60 |
| Щрудел, замразен                                      | Тава за печене                    | 1   |  | 190-210  | - | 30-45 |
| Щрудел, замразен                                      | Универсална тава                  | 1   |  | 180-190  | 1 | 35-45 |

#### Дребни сладки

\*предварително загряване

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

| Ястие                           | Съдове / принадлежности           | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|---------------------------------|-----------------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| Малки сладки**                  | Тава за печене                    | 1                |                    | 160*             | -                      | 25-35                  |
| Малки сладки**                  | Тава за печене                    | 1                |                    | 150*             | -                      | 25-35                  |
| Малки сладки, 2 нива**          | Универсална тава + тава за печене | 3+1              |                    | 150*             | -                      | 25-35                  |
| Мъфини                          | Тава за мъфини                    | 1                |                    | 170-190          | -                      | 15-30                  |
| Мъфини                          | Тава за мъфини                    | 1                |                    | 150-160          | 1                      | 25-30                  |
| Мъфини, 2 нива                  | Тава за мъфини                    | 3+1              |                    | 150-170*         | -                      | 20-30                  |
| Дребни сладки с мая             | Тава за печене                    | 1                |                    | 160-170          | -                      | 30-40                  |
| Дребни сладки с мая             | Тава за печене                    | 1                |                    | 160-170          | 2                      | 20-30                  |
| Печива от многол. тесто         | Тава за печене                    | 2                |                    | 170-190*         | -                      | 20-45                  |
| Печива от многол. тесто         | Тава за печене                    | 1                |                    | 200-220*         | 1                      | 15-25                  |
| Печива от многол. тесто, 2 нива | Универсална тава + тава за печене | 3+1              |                    | 170-190*         | -                      | 20-45                  |
| Печива от парено тесто          | Тава за печене                    | 1                |                    | 200-220          | -                      | 30-45                  |
| Печива от парено тесто          | Тава за печене                    | 1                |                    | 200-220*         | 1                      | 25-35                  |
| Сладки от многослойно тесто     | Тава за печене                    | 1                |                    | 160-180          | -                      | 20-30                  |
| Сладки от многослойно тесто     | Тава за печене                    | 1                |                    | 160-170          | 2                      | 20-30                  |

**Сладки**

|                             |                                   |     |  |          |   |         |
|-----------------------------|-----------------------------------|-----|--|----------|---|---------|
| Шприцовани сладки**         | Тава за печене                    | 1   |  | 150-160* | - | 25-40   |
| Шприцовани сладки**         | Тава за печене                    | 1   |  | 140-150* | - | 25-40   |
| Шприцовани сладки, 2 нива** | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 140-150* | - | 30-40   |
| Сладки                      | Тава за печене                    | 2   |  | 140-160  | - | 15-30   |
| Сладки, 2 нива              | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 130-150  | - | 20-35   |
| Целувки                     | Тава за печене                    | 2   |  | 90-100*  | - | 100-130 |
| Целувки, 2 нива             | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 90-100*  | - | 100-150 |
| Макарони                    | Тава за печене                    | 2   |  | 90-110   | - | 20-40   |
| Ореховки, 2 нива            | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 90-110   | - | 20-40   |

\*предварително загряване

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

**Съвети за сладкиши и дребни сладки**

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Искате да установите, дали сладкишът е добре изпечен.                   | Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.                                                                |
| Сладкишът хлътва.                                                       | Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.            |
| Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.              | Намазните единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.                                                                                                     |
| Плодовият сок прелива.                                                  | Следващият път използвайте универсална тава.                                                                                                                                                            |
| Дребните сладки залепват една към друга при печене.                     | Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенееят равномерно наоколо. |
| Сладкишът е твърде сух.                                                 | Настройте температурата с 10 °C по-високо и скъсете времето на готвене.                                                                                                                                 |
| Сладкишът като цяло е твърде светъл.                                    | Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.                                                         |
| Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.                | Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-високо.                                                                                                                                                   |
| Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.                | Следващият път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.                                                                                        |
| Сладкишът във форма или правоъгълният сладкиш става твърде тъмен отзад. | Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.                                                                                                           |
| Сладкишът като цяло е твърде тъмен.                                     | Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.                                                                                                                     |

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

## Хляб и хлебчета

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Печене с подпомагане с пара

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

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

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

#### Печене на две нива

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

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

### Универсална тава или тава за печене

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

#### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

#### Хартия за печене

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

### Дълб. замр. прод.

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

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата. Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

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

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

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

### Внимание!

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                                                  | Принадлежности                                   | Ниво на вкарване | Вид на гряване                                                                      | Температура в °C/Степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Хляб</b>                                            |                                                  |                  |                                                                                     |                                  |                        |                        |
| Бял хляб, 750 г                                        | Универсална тава или правоъгълна форма за печене | 1                |    | 210-220*                         | -                      | 10-15                  |
|                                                        |                                                  |                  |                                                                                     | 180-190                          | -                      | 25-35                  |
| Бял хляб, 750 г                                        | Универсална тава или правоъгълна форма за печене | 1                |    | 210-220                          | 3                      | 15-20                  |
|                                                        |                                                  |                  |                                                                                     | 180-190                          | -                      | 25-35                  |
| Смесен хляб, 1,5 кг                                    | Универсална тава или правоъгълна форма за печене | 1                |  | 210-220*                         | -                      | 10-15                  |
|                                                        |                                                  |                  |                                                                                     | 180-190                          | -                      | 40-50                  |
| Смесен хляб, 1,5 кг                                    | Универсална тава или правоъгълна форма за печене | 1                |  | 210-220                          | 3                      | 15-20                  |
|                                                        |                                                  |                  |                                                                                     | 180-190                          | -                      | 35-45                  |
| Пълнозърнест хляб, 1 кг                                | Универсална тава                                 | 1                |  | 110-220*                         | -                      | 10-15                  |
|                                                        |                                                  |                  |                                                                                     | 180-190                          | -                      | 40-50                  |
| Пълнозърнест хляб, 1 кг                                | Универсална тава                                 | 1                |  | 210-220                          | 3                      | 10-15                  |
|                                                        |                                                  |                  |                                                                                     | 180-190                          | -                      | 40-50                  |
| Плосък хляб                                            | Универсална тава                                 | 1                |  | 220-240                          | -                      | 25-35                  |
| Плосък хляб                                            | Универсална тава                                 | 2                |  | 220-230                          | 3                      | 20-30                  |
| <b>Хлебчета</b>                                        |                                                  |                  |                                                                                     |                                  |                        |                        |
| Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени | Универсална тава                                 | 2                |  | 200-220                          | -                      | 10-20                  |
| Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени | Тава за печене                                   | 2                |  | 200-220                          | 2                      | 10-15                  |
| Хлебчета, сладки, пресни                               | Тава за печене                                   | 1                |  | 170-180*                         | -                      | 15-25                  |
| Хлебчета, сладки, пресни                               | Тава за печене                                   | 1                |  | 160-170                          | 3                      | 25-35                  |
| Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива                       | Универсална тава + тава за печене                | 3+1              |  | 150-160*                         | -                      | 20-30                  |
| Хлебчета, пресни                                       | Тава за печене                                   | 1                |  | 180-200                          | -                      | 25-35                  |
| Хлебчета, пресни                                       | Тава за печене                                   | 1                |  | 200-220                          | 2                      | 20-25                  |
| Багети, предварително изпечени, охладени               | Универсална тава                                 | 2                |  | 200-220                          | -                      | 10-20                  |
| Багети, предварително изпечени, охладени               | Тава за печене                                   | 2                |  | 200-220                          | 2                      | 10-20                  |
| <b>Хлебчета, замразени</b>                             |                                                  |                  |                                                                                     |                                  |                        |                        |
| Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени | Универсална тава                                 | 2                |  | 200-220                          | -                      | 15-25                  |

\* предварително загряване

| Ястие                                                  | Принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на гриване | Температура в °C/Степен на гри-ла | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|--------------------------------------------------------|----------------|------------------|----------------|-----------------------------------|------------------------|------------------------|
| Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени | Тава за печене | 2                |                | 180-200                           | 1                      | 15-25                  |
| Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене | Тава за печене | 1                |                | 220-240                           | -                      | 15-25                  |
| Глазирани (с натриева основа) печива, късове за печене | Тава за печене | 2                |                | 210-230                           | 1                      | 18-25                  |
| Кроасани, късове за печене                             | Тава за печене | 1                |                | 150-170*                          | -                      | 20-35                  |
| Кроасани, късове за печене                             | Тава за печене | 1                |                | 180-200                           | 1                      | 20-25                  |

#### Хляб за препичане

|                                 |       |   |  |     |   |      |
|---------------------------------|-------|---|--|-----|---|------|
| Препичане на хляб, 4 брояг      | Скара | 2 |  | 3   | - | 5-15 |
| Препичане на хляб, 12 брояг     | Скара | 2 |  | 250 | - | 5-15 |
| Запичане до зачервяване на хляб | Скара | 3 |  | 3   | - | 3-6  |

\* предварително загряване

## Пица, киш и пикантен сладкиш

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

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

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

### Печене с подпомагане с пара

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

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

### Височини на вкарване

Използвайте посочените височини на вкарване.

#### Печете на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следното ниво на вкарване:

- Ниво 1

#### Печене на две нива

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

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

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

## Допълнителни принадлежности

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

### Скара

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

### Универсална тава или тава за печене

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

При пица с много плънка използвайте универсалната тава.

### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

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

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

### Хартия за печене

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

### Дълб. замр. прод.

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

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

## Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

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

\* предварително загряване

## Пудинг и суфле

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

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

## Нива на вкарване

Винаги използвайте посочените нива на вкарване.

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

- Форми върху скарата: ниво 1
- Универсална тава: ниво 1

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

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава

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

#### Съдове

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

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                                          | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                    | Температура в °C | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|------------------------------------------------|-------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| Пудинг, пикантен, от готови продукти           | Форма за пудинг         | 1                |  | 200-220          | -                      | 35-55                  |
| Пудинг, пикантен, от готови продукти           | Форма за пудинг         | 1                |  | 150-170          | 2                      | 40-45                  |
| Пудинг, сладък                                 | Форма за пудинг         | 1                |  | 170-190          | -                      | 45-60                  |
| Лазаня, прясна, 1 кг                           | Форма за пудинг         | 1                |  | 160-180          | -                      | 50-60                  |
| Лазаня, прясна, 1 кг                           | Форма за пудинг         | 1                |  | 170-180          | 2                      | 35-45                  |
| Лазаня, замразена, 400 г                       | Универсална тава        | 1                |  | 190-210          | -                      | 30-40                  |
| Лазаня, замразена, 400 г                       | Съдът е отворен         | 1                |  | 180-190          | 2                      | 40-50                  |
| Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок | Форма за пудинг         | 1                |  | 170-180          | -                      | 50-60                  |
| Огретен с картофи, сурови съставки, 4 см висок | Форма за пудинг         | 1                |  | 160-170          | 2                      | 50-60                  |
| Суфле                                          | Форма за пудинг         | 1                |  | 160-170*         | -                      | 40-50                  |
| Суфле                                          | Форма за пудинг         | 1                |  | 170-180          | 2                      | 30-40                  |
| Суфле                                          | Порционни форми         | 1                |  | 100              | -                      | 40-45                  |

\*предварително загряване

## Птици

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

### Печено на скара

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

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

### Печене в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

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

### Затворен съд

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

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

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

### Печене с подпомагане с пара

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

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

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

## Задушаване на пара

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

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

Парчетата птиче месо не трябва да се обръщат.

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

### Печене на грил

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

**Указание:** При много мазни продукти за грил не поставяйте директно под скарата универсалната тава, а на ниво 1.

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

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

### Указание

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

### 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:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                                                                            | Принадлежности/Съдове  | Ниво на вкарване | Вид на гряване                                                                       | Температура в °C/Степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Пиле</b>                                                                      |                        |                  |                                                                                      |                                  |                        |                        |
| Пиле, 1 кг                                                                       | Скара                  | 1                |    | 200-220                          | -                      | 60-70                  |
| Пиле, 1 кг                                                                       | Скара                  | 1                |    | 200-220                          | 2                      | 55-65                  |
| Филе от пилешки гърди, по 150 г (печене на грил, предварително нагряване 5 мин.) | Скара                  | 3                |   | 3*                               | -                      | 15-20                  |
| Филе от пилешки гърди (на пара)                                                  | Съд за готвене на пара | 2+1              |  | 100                              | -                      | 15-25                  |
| Пилешки дреболии, по 250 г                                                       | Скара                  | 2                |  | 220-230                          | -                      | 30-35                  |
| Пилешки дреболии, по 250 г                                                       | Скара                  | 2                |  | 200-220                          | 2                      | 30-45                  |
| Пилешки пръчици, нъгети, замразени                                               | Универсална тава       | 2                |  | 200-220                          | -                      | 10-20                  |
| Угоена кокошка, 1,5 кг                                                           | Скара                  | 1                |  | 200-220                          | -                      | 70-90                  |
| Угоена кокошка, 1,5 кг                                                           | Скара                  | 1                |  | 180-200                          | 2                      | 70-80                  |
| <b>Патица и гъска</b>                                                            |                        |                  |                                                                                      |                                  |                        |                        |
| Патица, 2 кг                                                                     | Скара                  | 1                |  | 180-200                          | -                      | 90-110                 |
| Патица, 2 кг                                                                     | Скара                  | 1                |  | 150-160                          | 2                      | 70-90                  |
|                                                                                  |                        |                  |  | 180-190                          | -                      | 30-40                  |
|                                                                                  |                        |                  |  | 230-250                          | -                      | 17-20                  |
| Патешки гърди, по 300 г                                                          | Скара                  | 2                |  | 220-240                          | 2                      | 15-20                  |
| Патешки гърди, по 300 г                                                          | Скара                  | 2                |  | 160-180                          | -                      | 120-150                |
| Гъска, 3 кг                                                                      | Скара                  | 1                |  | 130-140                          | 2                      | 110-120                |
| Гъска, 3 кг                                                                      | Скара                  | 1                |  | 150-160                          | 2                      | 20-30                  |
|                                                                                  |                        |                  |  | 170-180                          | -                      | 30-40                  |
|                                                                                  |                        |                  |  | 210-230                          | -                      | 40-50                  |
| Гъши бутчета, по 350 г                                                           | Скара                  | 2                |  | 190-200                          | 2                      | 45-55                  |
| Гъши бутчета, по 350 г                                                           | Скара                  | 2                |  |                                  |                        |                        |
| <b>Пуйка</b>                                                                     |                        |                  |                                                                                      |                                  |                        |                        |
| Млада пуйка, 2,5 кг                                                              | Скара                  | 1                |  | 180-190                          | -                      | 70-90                  |
| Млада пуйка, 2,5 кг                                                              | Скара                  | 1                |  | 140-150                          | 2                      | 70-80                  |
|                                                                                  |                        |                  |  | 170-180                          | -                      | 20-30                  |
|                                                                                  |                        |                  |  | 240-250                          | -                      | 80-110                 |
| Пуешки гърди, без кост, 1 кг                                                     | Затворен съд           | 1                |  | 180-200                          | -                      | 80-100                 |
| Пуешко бутче с част от гърба, с кост, 1 кг                                       | Скара                  | 1                |  | 170-180                          | 2                      | 80-100                 |
| Пуешко бутче с част от гърба, с кост, 1 кг                                       | Скара                  | 1                |  |                                  |                        |                        |

\* предварително загряване

## Месо

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

### Печене и задушаване

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

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

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

### Печено на скара

Върху скарата месото става особено хрупкаво от всички страни.

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

### Печене и задушаване в съд

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

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

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

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

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

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

### Затворен съд

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

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

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

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

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

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

### Печене и задушаване с подпомагане с пара

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

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

Печеното не трябва да се обръща.

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

### Задушаване на пара

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

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

Парчетата месо не трябва да се обръщат.

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

### Печене на грил

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

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

**Указание:** При много мазни продукти за грил не поставяйте директно под скарата универсалната тава, а на ниво 1.

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

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

#### Указание

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

#### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

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

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

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

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                                       | Принадлежности/Съдове  | Ниво на вкарване | Вид на гряване                                                                       | Температура в °C/Степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|---------------------------------------------|------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Свинско месо</b>                         |                        |                  |                                                                                      |                                  |                        |                        |
| Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg | Скара                  | 1                |  | 180-200                          | -                      | 120-130                |
| Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg | Отворен съд            | 1                |  | 180-190                          | 1                      | 130-150                |
| Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg   | Скара                  | 1                |  | 190-200                          | -                      | 130-140                |
| Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 kg   | Отворен съд            | 1                |  | 100                              | -                      | 25-30                  |
|                                             |                        |                  |  | 170-180                          | 1                      | 60-75                  |
|                                             |                        |                  |  | 200-210                          | -                      | 20-25                  |
| Печено свинско филе, 1,5 kg                 | Отворен съд            | 1                |  | 220-230                          | -                      | 70-80                  |
| Печено свинско филе, 1,5 kg                 | Отворен съд            | 1                |  | 170-180                          | 1                      | 80-90                  |
| Свинско филе, 400 g                         | Скара                  | 2                |  | 220-230                          | -                      | 20-25                  |
| Свинско филе, 400 g                         | Отворен съд            | 1                |  | 210-220*                         | 1                      | 25-30                  |
| Свинско филе, 400 g                         | Съд за готвене на пара | 2                |  | 100                              | -                      | 18-20                  |

\*предварително загряване

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

\*\*\* Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1

\*\*\*\* обърнете след 2/3 от общото време

\*\*\*\*\* без обръщане

| Ястие                                                                            | Принадлежности/Съдове | Ниво на вкарване | Вид на гряване | Температура в °C/Степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------|----------------|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| Каселер (пушено свинско месо) с кост, 1 kg (с добавяне на малко количество вода) | Затворен съд          | 1                |                | 210-220                          | -                      | 60-80                  |
| Каселер (пушено свинско месо), с кост, 1 kg                                      | Отворен съд           | 1                |                | 160-170                          | 1                      | 70-80                  |
| Свински пържоли, дебелина 2 cm                                                   | Скара                 | 3                |                | 2                                | -                      | 16-20                  |
| Свински медальони, дебелина 3 cm (5 мин. предварително загряване)                | Скара                 | 3                |                | 3*                               | -                      | 8-12                   |

**Говеждо месо**

|                                         |              |   |  |         |   |         |
|-----------------------------------------|--------------|---|--|---------|---|---------|
| Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg     | Скара        | 1 |  | 210-220 | - | 40-50   |
| Говеждо филе, средно изпечено, 1 kg     | Отворен съд  | 1 |  | 190-200 | 1 | 50-60   |
| Говеждо задушено, 1,5 kg                | Затворен съд | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Говеждо задушено, 1,5 kg**              | Отворен съд  | 1 |  | 150     | 3 | 30      |
|                                         |              |   |  | 130     | 2 | 120-150 |
| Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg         | Скара        | 1 |  | 220-230 | - | 60-70   |
| Ростбиф, средно изпечен, 1,5 kg         | Отворен съд  | 1 |  | 190-200 | 1 | 65-80   |
| Тафелшпиц, 1,5 kg                       | Отворен съд  | 1 |  | 95      | - | 120-150 |
| Пържола, дебелина 3 cm, средно изпечена | Скара        | 3 |  | 3       | - | 15-20   |
| Бургер, дебелина 3 – 4 cm****           | Скара        | 2 |  | -       | - | 25-35   |

**Телешко месо**

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

**Агнешко месо**

|                                               |             |   |  |          |   |       |
|-----------------------------------------------|-------------|---|--|----------|---|-------|
| Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg | Скара       | 1 |  | 170-190  | - | 50-70 |
| Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 kg | Отворен съд | 1 |  | 170-180  | 1 | 80-90 |
| Агнешки гръб, с кост*****                     | Скара       | 1 |  | 180-190  | - | 40-50 |
| Агнешки гръб, с кост*****                     | Отворен съд | 1 |  | 200-210* | 1 | 25-30 |
| Агнешки котлет***                             | Скара       | 3 |  | 3        | - | 12-18 |

**Наденици**

|                  |                        |   |  |    |   |       |
|------------------|------------------------|---|--|----|---|-------|
| Наденици на грил | Скара                  | 2 |  | 3  | - | 10-20 |
| Винервурстчета   | Съд за готвене на пара | 2 |  | 80 | - | 14-18 |
| Вайсвурст        | Съд за готвене на пара | 2 |  | 80 | - | 12-20 |

**Ястия с месо**

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

\*предварително загряване

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

\*\*\* Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 1

\*\*\*\* обърнете след 2/3 от общото време

\*\*\*\*\* без обръщане

## Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

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

## Риба

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

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

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

### Печене и грил на скара

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

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

**Указание:** При много мазни продукти за грил не поставяйте директно под скарата универсалната тава, а на ниво 1.

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

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

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

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

### Указание

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

## Печене и задушаване в съд

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

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

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

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

### Отворен съд

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

### Затворен съд

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

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

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

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

## Печене с подпомагане с пара

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

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

Рибата не трябва да се обръща.

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

## Готвене на пара

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

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

Рибата не трябва да се обръща.

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

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

## 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.  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{2}{3}$  от посоченото време.

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

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

Използвани видове нагряване:

-  Конвективно печене на грил
-  Грил, голяма повърхност
-  положение пица
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                                     | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                  | Температура в °C / степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|-------------------------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Риба</b>                               |                         |                  |                                                                                     |                                    |                        |                        |
| Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пс-търва | Скара                   | 1                |  | 170-190                            | -                      | 20-30                  |
| Риба, печена, цяла 300 г, напр. пс-търва  | Универсална тава        | 1                |  | 170-180                            | 1                      | 15-20                  |
|                                           |                         |                  |                                                                                     | 160-170                            | -                      | 5-10                   |
| Риба, на пара, цяла 300 г, напр. пс-търва | Съд за готвене на пара  | 2                |  | 80-90                              | -                      | 15-25                  |
| Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. съомга  | Скара                   | 1                |  | 170-190                            | -                      | 30-40                  |
| Риба, на пара, цяла 1,5 кг, напр. треска  | Съд за готвене на пара  | 2                |  | 80-90                              | -                      | 35-50                  |
| <b>Филета от риба</b>                     |                         |                  |                                                                                     |                                    |                        |                        |
| Филе от риба, натюр, на грил              | Скара                   | 2                |  | 1*                                 | -                      | 15-25                  |
| Филе от риба, натюр, на пара              | Съд за готвене на пара  | 2                |  | 80-100                             | -                      | 10-16                  |
| <b>Котлети от риба</b>                    |                         |                  |                                                                                     |                                    |                        |                        |
| Котлет от риба, 3 см дебел**              | Скара                   | 2                |  | 3                                  | -                      | 18-22                  |
| <b>Риба, замразена</b>                    |                         |                  |                                                                                     |                                    |                        |                        |
| Риба, цяла 300 г, напр. пс-търва          | Съд за готвене на пара  | 2                |  | 80-100                             | -                      | 20-25                  |
| Филе от риба, натюр                       | Съдът е затворен        | 1                |  | 210-230                            | -                      | 25-40                  |

\*предварително загряване

\*\* Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 1 отдолу

| Ястие                                | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C / степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|--------------------------------------|-------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Филе от риба, препечено              | Скара                   | 2                |                    | 220-240                            | -                      | 35-45                  |
| Филе от риба, препечено              | Съдът е отворен         | 1                |                    | 200-220                            | 1                      | 35-45                  |
| Рибни пръчици (обръщайте периодично) | Тава за печене          | 1                |                    | 220-240                            | -                      | 10-20                  |

**Ястия с риба**

|             |                 |   |  |       |   |       |
|-------------|-----------------|---|--|-------|---|-------|
| Рибен терин | Форма за терини | 1 |  | 70-80 | - | 45-80 |
|-------------|-----------------|---|--|-------|---|-------|

\*предварително загряване

\*\* Вкарайте универсалната тава на ниво на вкарване 1 отдолу

**Зеленчуци, гарнитур и яйца**

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

**Задушаване на пара**

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

**Готвене на пара на едно ниво**

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

**Готвене на пара на две нива**

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

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

**Съдове**

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

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

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

**Време на готвене и количество**

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

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

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

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

**Ориз и зърнени храни**

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

**Печене на фурна и грил**

Използвайте само оригинални принадлежности.

**Приготвяне на едно ниво**

Използвайте посочените височини на вкарване в таблиците за настройка.

**Приготвяне на две нива**

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

- Универсална тава: ниво 3
- Пример: ниво 1

**Допълнителни принадлежности**

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

**Скара**

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

**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 ястия в студена камера. Когато нагряват предварително, зададените времена се скъсяват с няколко минути.

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

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

Използвани видове нагряване:

-  4D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване
-  Грил, голяма повърхност
-  положение пица
-  Задушаване на пара

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C / степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|-------|-------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|
|-------|-------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|

#### Зеленчуци, пресни

|                                       |                        |   |                                                                                     |     |   |       |
|---------------------------------------|------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| Артишок, цял, задушен на пара         | Съд за готвене на пара | 2 |    | 100 | - | 30-35 |
| Цветно зеле, цяло, на пара            | Съд за готвене на пара | 2 |    | 100 | - | 25-35 |
| Готвене на пара на розички от броколи | Съд за готвене на пара | 2 |    | 100 | - | 6-9   |
| Готвене на пара на зелен фасул        | Съд за готвене на пара | 2 |    | 100 | - | 18-25 |
| Готвене на пара на моркови на шайби   | Съд за готвене на пара | 2 |    | 100 | - | 10-20 |
| Готвене на пара на карфиол на шайби   | Съд за готвене на пара | 2 |    | 100 | - | 20-25 |
| Готвене на пара на лук на кръгчета    | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 6-9   |
| Готвене на пара на царевични кочани   | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 30-40 |
| Червена ряпа, цяла, готвене на пара   | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 43-50 |
| бял аспарагус, готвене на пара цял    | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 7-15  |
| Готвене на пара на спанак             | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 2-3   |
| Готвене на пара на тиквички на шайби  | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 3-4   |

#### Зеленч.замр.

|                         |                        |   |                                                                                     |     |   |       |
|-------------------------|------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| Спанак                  | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 15-25 |
| Цветно зеле             | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 5-8   |
| Зелен фасул             | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 6-10  |
| Броколи                 | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 6-10  |
| Грах                    | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 3-10  |
| Моркови                 | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 4-6   |
| Брюкселско зеле         | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 5-10  |
| Микс от зеленчуци, 1 кг | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 10-15 |

#### Ястия от зеленчуци

|                                      |                  |   |                                                                                     |     |   |       |
|--------------------------------------|------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| Зеленчуци на грил                    | Универсална тава | 3 |  | 3   | - | 10-15 |
| Готвене на пара на зеленчукова торта | Порционни форми  | 1 |  | 100 | - | 50-70 |

#### Картофи

|                                               |                        |   |                                                                                     |         |   |       |
|-----------------------------------------------|------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-------|
| Печени картофи, на половина                   | Универсална тава       | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Печени картофи, на половина                   | Универсална тава       | 2 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Варени картофи (с обелките), цели             | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100     | - | 35-45 |
| Варени картофи (без обелките), на четвъртинки | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100     | - | 20-25 |
| Картофени кюфтенца                            | Съд за готвене на пара | 2 |  | 95      | - | 20-25 |

| Ястие | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C / степен на грила | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|-------|-------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|
|-------|-------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------|

**Картофени продукти, замразени**

|                                                    |                                   |     |  |         |   |       |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------|-----|--|---------|---|-------|
| Картофени ръсти (обръщайте периодично)             | Универсална тава                  | 2   |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Картофени джобчета, пълнени (обръщайте периодично) | Универсална тава                  | 2   |  | 190-210 | - | 15-25 |
| Крокети                                            | Тава за печене                    | 1   |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Пържени картофи (обръщайте периодично)             | Тава за печене                    | 1   |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Пържени картофи, 2 нива (обръщайте периодично)     | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |

**Ориз**

|                             |               |   |  |     |   |       |
|-----------------------------|---------------|---|--|-----|---|-------|
| Ориз басмати, 1:1,5         | Съдове плоски | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Дългозърнест ориз, 1:1,5    | Съдове плоски | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Естествен ориз, 1:1,5       | Съдове плоски | 1 |  | 100 | - | 35-45 |
| Частично сварен ориз, 1:1,5 | Съдове плоски | 1 |  | 100 | - | 15-20 |
| Ризото, 1:2                 | Съдове плоски | 1 |  | 100 | - | 25-35 |

**Зърнени храни**

|                                                  |                        |   |  |        |   |       |
|--------------------------------------------------|------------------------|---|--|--------|---|-------|
| Кускус, 1:1                                      | Съдове плоски          | 1 |  | 100    | - | 6-10  |
| Просо цяло, 1:2,5                                | Съдове плоски          | 1 |  | 100    | - | 25-35 |
| Полента/царевичен грис, 1:5                      | Съдове плоски          | 1 |  | 100    | - | 20-45 |
| Ечемик, 1:2,5                                    | Съдове плоски          | 1 |  | 80-100 | - | 35-45 |
| Леща яхния, 1:2                                  | Съдове плоски          | 1 |  | 100    | - | 35-50 |
| Бобени зърна, бели, предварително накиснати; 1:2 | Съдове плоски          | 1 |  | 100    | - | 65-75 |
| Кюфтета от грис                                  | Съд за готвене на пара | 2 |  | 95     | - | 6-10  |

**Яйце**

|                          |                        |   |  |     |   |       |
|--------------------------|------------------------|---|--|-----|---|-------|
| Яйчени корички от 2 яйца | Съдът е отворен        | 1 |  | 80  | - | 14-16 |
| Яйца, твърдо сварени     | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 9-11  |
| Яйца, рохки              | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | - | 6-8   |

**Десерт**

С Вашия уред можете да пригответе много лесно различни десерти.

**Приготвяне на кисело мляко**

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

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

**Приготвяне на мляко с ориз**

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

**Компот**

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

**Крем карамел**

Поставете формичките директно в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL. Водна баня не е необходима. Настройте както е посочено в таблицата.

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

## Парени хлебчета

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

| Ястие               | Съдове / принадлежности | Височина на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|---------------------|-------------------------|----------------------|--------------------|------------------|------------------------|
| Крем карамел        | Съд за готвене на пара  | 1                    |                    | 80               | 15-25                  |
| Парени хлебчета     | Универсална тава        | 1                    |                    | 100              | 25-30                  |
| Кисело мляко        | Порционни форми         | Под на камерата      |                    | 35-40            | 300-360                |
| Мляко с ориз, 1:2,5 | Универсална тава        | 1                    |                    | 100              | 35-45                  |
| Плодов компот       | Универсална тава        | 1                    |                    | 100              | 10-20                  |

## Готвене на меню

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

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

## Готвене на пара

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

Спазвайте указанията в съответните раздели в тази глава:

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

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

## Пестене на енергия с Есо видове нагряване

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

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

## Препоръчителни стойности за настройките

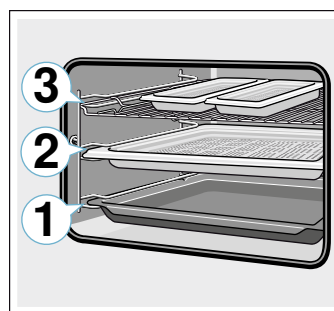
Използвани видове нагряване:

- Задушаване на пара
- Степен на готвене

## Нива на вкарване на принадлежностите

Винаги поставяйте принадлежностите в посочената последователност:

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



## Препоръчителни стойности за настройките

Използван вид на нагряването:

- Задушаване на пара

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

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

### Допълнителни принадлежности

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

#### Скара

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

#### Универсална тава или тава за печене

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

#### Форми за печене и съдове

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

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

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

### Хартия за печене

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

### Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използвани видове нагряване:

-  Загряване горещ въздух Eco
-  Горно/долно нагряване Eco

| Ястие                                         | Съдове / принадлежности        | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                    | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| <b>Сладкиши във форма</b>                     |                                |                  |                                                                                       |                  |                        |
| Обикновен кекс във форма                      | Венцевидна/правоъгълна форма   | 1                |  | 140-160          | 60-80                  |
| Блат за торта от кексово тесто                | Форма за блат за торта         | 1                |  | 140-160          | 20-40                  |
| Бисквитен блат, 2 яйца                        | Форма за блат за торта         | 1                |  | 150-170          | 20-30                  |
| Бисквитена торта, 3 яйца                      | Форма с подвижен пръстен Ø26cm | 1                |  | 160-170          | 25-35                  |
| Бисквитена торта, 6 яйца                      | Форма с подвижен пръстен Ø28cm | 1                |  | 150-160          | 50-60                  |
| Кекс във висока форма с мая                   | Форма за кекс с мая            | 1                |  | 150-160          | 65-75                  |
| <b>Сладкиш на тава</b>                        |                                |                  |                                                                                       |                  |                        |
| Бъркан сладкиш със суха плънка                | Тава за печене                 | 1                |  | 160-180          | 20-40                  |
| Сладкиш от многолистово тесто със суха плънка | Тава за печене                 | 1                |  | 170-180          | 25-35                  |
| Козунак, венец с мая                          | Тава за печене                 | 1                |  | 150-160          | 35-45                  |
| Сладкиш с мая със суха плънка                 | Тава за печене                 | 1                |  | 150-170          | 20-35                  |
| <b>Дребни сладки</b>                          |                                |                  |                                                                                       |                  |                        |
| Мъфини                                        | Тава за мъфини                 | 2                |  | 160-180          | 15-30                  |
| Малки сладки                                  | Тава за печене                 | 1                |  | 150-160          | 25-35                  |
| Печива от многолистно тесто                   | Тава за печене                 | 2                |  | 170-190          | 25-50                  |
| Печива от парено тесто                        | Тава за печене                 | 1                |  | 200-220          | 35-45                  |
| Сладки                                        | Тава за печене                 | 2                |  | 140-160          | 15-30                  |
| Шприцовани сладки                             | Тава за печене                 | 2                |  | 140-150          | 25-40                  |
| Дребни сладки с мая                           | Тава за печене                 | 1                |  | 150-160          | 30-40                  |
| <b>Хляб и хлебчета</b>                        |                                |                  |                                                                                       |                  |                        |
| Смесен хляб, 1,5 кг                           | Правоъгълна форма              | 1                |  | 200-210          | 35-45                  |
| Плосък хляб                                   | Универсална тава               | 1                |  | 240-250          | 20-25                  |
| Хлебчета, сладки, пресни                      | Тава за печене                 | 1                |  | 170-190          | 15-20                  |
| Хлебчета, пресни                              | Тава за печене                 | 1                |  | 180-200          | 25-35                  |

#### Месо

| Ястие                                          | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|------------------------------------------------|-------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------------|
| Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 кг | Съдът е отворен         | 1                |                    | 180-190          | 120-140                |
| Говеждо задушено, 1,5 кг                       | Съдът е затворен        | 1                |                    | 200-220          | 140-160                |
| Телешко печено, 1,5 кг                         | Съдът е отворен         | 1                |                    | 170-180          | 110-130                |

**Риба**

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

**Акриламид в хранителните продукти**

Акриламидът се образува преди всичко в приготвени при силно нагряване зърнени и картофени продукти, като напр. картофен чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб или фини сладкарски изделия (бисквити, меденки, бисквити „Спекуляциус“).

**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.<br>С горещ въздух макс. 180 °C.                                                                                                                                                                       |
| Сладки                   | С горно/долно загряване макс. 190 °C.<br>С горещ въздух макс. 170 °C.<br>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 1 върху скалата.

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

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

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

**Препоръчителни стойности за настройките**

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

Използван вид на нагряването:

■ □ Изпичане до омекване

| Ястие                                      | Съдове          | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Време на запичане в мин. | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------|--------------------|--------------------------|------------------|------------------------|
| <b>Птици</b>                               |                 |                  |                    |                          |                  |                        |
| Патешки гърди, 400 г                       | Съдът е отворен | 1                | □                  | 6-8                      | 90*              | 45-60                  |
| Филе от пилешки гърди, по 200 г            | Съдът е отворен | 1                | □                  | 5-7                      | 90*              | 45-60                  |
| Пуешки гърди, без кост, 1 кг               | Съдът е отворен | 1                | □                  | 8-10                     | 90*              | 120-150                |
| <b>Свинско месо</b>                        |                 |                  |                    |                          |                  |                        |
| Свинска рибица, 5-6 см дебела, 1,5 кг      | Съдът е отворен | 1                | □                  | 8-10                     | 85*              | 210-240                |
| Свинско филе, цяло                         | Съдът е отворен | 1                | □                  | 6-8                      | 85*              | 60-90                  |
| Свински медальони, 4 см дебели             | Съдът е отворен | 1                | □                  | 5-7                      | 85*              | 90-120                 |
| <b>Говеждо месо</b>                        |                 |                  |                    |                          |                  |                        |
| Говеждо печено (бут), 6-7 см дебел, 1,5 кг | Съдът е отворен | 1                | □                  | 8-10                     | 85*              | 240-300                |
| Говеждо филе, цяло, 1 кг                   | Съдът е отворен | 1                | □                  | 4-6                      | 85*              | 120-180                |
| Ростбиф, 5-6 см дебел                      | Съдът е отворен | 1                | □                  | 6-8                      | 85*              | 210-270                |
| Говежди медальони/ръмп стек, 4 см дебели   | Съдът е отворен | 1                | □                  | 5-7                      | 85*              | 60-120                 |
| <b>Телешко месо</b>                        |                 |                  |                    |                          |                  |                        |
| Телешко печено, 4-5 см дебело, 1,5 кг      | Съдът е отворен | 1                | □                  | 8-10                     | 85*              | 180-240                |
| Телешко печено, 10-15 см дебело, 1,5 кг    | Съдът е отворен | 1                | □                  | 8-10                     | 85*              | 240-300                |
| Телешко филе, цяло, 800 г                  | Съдът е отворен | 1                | □                  | 5-7                      | 85*              | 150-210                |
| Телешки медальони, 4 см дебели             | Съдът е отворен | 1                | □                  | 5-7                      | 85*              | 90-120                 |
| <b>Агнешко месо</b>                        |                 |                  |                    |                          |                  |                        |
| Агнешка плешка, разрязана, по 200 г        | Съдът е отворен | 1                | □                  | 5-7                      | 85*              | 45-75                  |
| Агнешки бут без кост, средно, 1 кг свързан | Съдът е отворен | 1                | □                  | 6-8                      | 85*              | 180-240                |
| *предварително загряване                   |                 |                  |                    |                          |                  |                        |

**Съвети за изпичане до омекване**

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

**Сушене**

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и билки и винаги ги измивайте добре. Покрийте скалата 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 скалата.

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

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

За сушене използвайте следното ниво на вкарване:

- 1 скара: ниво 2
- 2 скари: ниво 3+1

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

### Препоръчителни стойности за настройките

В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. Температурата и продължителността зависят от вида, влажността,

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

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

Използван вид на нагряването:

-  4D горещ въздух

| Ястие                                                             | Допълнителни принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                  | Температура в °C | Времетраене в часове |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г) | Скара                       | 2                |  | 80               | 4-7                  |
| Плодове с костилка (сливи)                                        | Скара                       | 2                |  | 80               | 8-10                 |
| Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани                   | Скара                       | 2                |  | 80               | 4-7                  |
| Гъби на кръгчета                                                  | Скара                       | 2                |  | 60               | 6-8                  |
| Билки, чистени                                                    | 1-2 скари                   | -                |  | 60               | 2-6                  |

### Консервиране, изстискване на сок и дезинфекциране

Вашият уред е подходящ и за консервиране, изстискване на сок и дезинфекциране.

#### Завиране

Можете да заврите в уреда си плодове и зеленчуци.

#### Предупреждение Опасност от нараняване!

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

#### Буркани

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

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

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

Бурканите не бива да се докосват в камерата при завирането.

#### Приготвяне на плодове и зеленчуци

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измийте ги основно.

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

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

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

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

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

#### Приключване на завирането

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

След това избършете камерата.

#### Изстискване на сока

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

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

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

След това избършете камерата.

#### Дезинфекциране

Предметът, който трябва да се дезинфектира, трябва да е чист. Поставете го върху скарата.

Изберете програмата "Дезинфекциране на шишета".

След това избършете камерата.

### Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  Задушаване на пара

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

#### Консервиране

|                                         |                                                                          |   |                                                                                     |     |        |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| Зеленчуци, напр. моркови                | 1 литър буркани със самозатварящи се капачки + съд за готвене на пара XL | 1 |  | 100 | 30-120 |
| Плодове с костилка, напр. череши, сливи | 1 литър буркани със самозатварящи се капачки + съд за готвене на пара XL | 1 |  | 100 | 25-30  |
| Плодове със семки, напр. ябълки, ягоди  | 1 литър буркани със самозатварящи се капачки + съд за готвене на пара XL | 1 |  | 100 | 25-30  |

#### Изстискване на сока

|        |                        |   |                                                                                     |     |       |
|--------|------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Малини | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | 30-45 |
| Касис  | Съд за готвене на пара | 2 |  | 100 | 40-50 |

### Втасване на тесто със степен на готвене

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

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

#### Втасване на тесто

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

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

### Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Преди печенето избършете влагата от камерата.

### Препоръчителни стойности за настройките

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

Използван вид на нагряването:

-  Степен на готвене

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

#### Тесто с мая, сладко

|                               |                     |   |                                                                                      |                               |       |       |
|-------------------------------|---------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------|-------|
| Напр. дребни сладки           | Купа                | 1 |  | Втасване на тесто             | 35-40 | 30-45 |
|                               | Универсална тава    | 1 |  | Втасване на тестени заготовки | 35-40 | 10-20 |
| маслено тесто, напр. панетоне | Купа                | 1 |  | Втасване на тесто             | 35-40 | 20-40 |
|                               | Форма върху скарата | 1 |  | Втасване на тестени заготовки | 35-40 | 10-20 |

#### Тесто с мая, пикантно

|            |                  |   |                                                                                      |                               |       |       |
|------------|------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------|-------|
| Напр. пица | Купа             | 1 |  | Втасване на тесто             | 40-45 | 40-90 |
|            | Универсална тава | 1 |  | Втасване на тестени заготовки | 40-45 | 30-60 |

| Ястие                | Съдове / принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Стъпка                        | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|----------------------|-------------------------|------------------|--------------------|-------------------------------|------------------|------------------------|
| <b>Тесто за хляб</b> |                         |                  |                    |                               |                  |                        |
| Бял хляб             | Купа                    | 1                |                    | Втасване на тесто             | 35-40            | 30-40                  |
|                      | Универсална тава        | 1                |                    | Втасване на тестени заготовки | 35-40            | 15-25                  |
| Смесен хляб          | Купа                    | 1                |                    | Втасване на тесто             | 35-40            | 25-40                  |
|                      | Универсална тава        | 1                |                    | Втасване на тестени заготовки | 35-40            | 10-20                  |
| Хлебчета             | Купа                    | 1                |                    | Втасване на тесто             | 35-40            | 30-40                  |
|                      | Универсална тава        | 1                |                    | Втасване на тестени заготовки | 35-40            | 15-25                  |

## Размразяване

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

Разопакувайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.

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

Сложете сладките върху скарата.

## Препоръчителни стойности за настройките

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

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

Използвани видове нагряване:

- 4D горещ въздух
- Размразяване

| Ястие                     | Допълнителни принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|---------------------------|-----------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------------|
| <b>Хляб, хлебчета</b>     |                             |                  |                    |                  |                        |
| обща                      | Тава за печене              | 1                |                    | 50               | 40-70                  |
| <b>Сладкиш</b>            |                             |                  |                    |                  |                        |
| Сладкиш, сочен            | Тава за печене              | 1                |                    | 50               | 70-90                  |
| Сладкиш, сух              | Тава за печене              | 1                |                    | 60               | 60-75                  |
| <b>Зеленчуци, плодове</b> |                             |                  |                    |                  |                        |
| Сок от горски плодове     | Съд за готвене на пара      | 2                |                    | 40-50            | 15-20                  |
| Зеленчуци                 | Съд за готвене на пара      | 2                |                    | 40-50            | 15-50                  |

## Регенериране

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

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

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

Не покривайте ястията по време на регенерирането.

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

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

## Препоръчителни стойности за настройките

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

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

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

Използван вид на нагряването:

■  Регенериране

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

## Запазване на топло

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

Не покривайте ястията.

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

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

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

## Тестови ястия

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

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

### Печене

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

Височини за вкарване при печене на две нива:

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

**Покрит ябълков сладкиш**

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

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

**Указание**

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

Използвани видове нагряване:

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

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

- 1 = ниска
- 2 = средна
- 3 = висока

| Ястие                     | Принадлежности/Съдове              | Ниво на вкарване | Вид на гряване                                                                        | Температура в °C | Интензивност на парата | Продължителност в мин. |
|---------------------------|------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Печене</b>             |                                    |                  |                                                                                       |                  |                        |                        |
| Шприцовани сладки         | Тава за печене                     | 1                |    | 150-160*         | -                      | 25-40                  |
| Шприцовани сладки         | Тава за печене                     | 1                |    | 140-150*         | -                      | 25-35                  |
| Шприцовани сладки, 2 нива | Универсална тава + тава за печене  | 3+1              |    | 140-150*         | -                      | 30-40                  |
| Мини сладкиши             | Тава за печене                     | 1                |    | 160*             | -                      | 25-35                  |
| Мини сладкиши             | Тава за печене                     | 1                |    | 150*             | -                      | 25-35                  |
| Мини сладкиши, 2 нива     | Универсална тава + тава за печене  | 3+1              |   | 150*             | -                      | 25-35                  |
| Бисквитено тесто с вода   | Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm   | 1                |  | 160-170**        | -                      | 25-35                  |
| Бисквитено тесто с вода   | Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm   | 1                |  | 160-170**        | -                      | 25-35                  |
| Бисквитено тесто с вода   | Форма с подвижен пръстен Ø 26 cm   | 1                |  | 150-160          | 1                      | 10                     |
|                           |                                    |                  |                                                                                       |                  | -                      | 15-25                  |
| Покрит ябълков сладкиш    | 2x форми от черна ламарина Ø 20 cm | 1                |  | 180-200          | -                      | 60-70                  |
| Покрит ябълков сладкиш    | 2x форми от черна ламарина Ø 20 cm | 1                |  | 170-180          | -                      | 60-80                  |

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

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

**Задушаване на пара**

Винаги избутвайте универсалната тава под перфорирания съд за готвене на пара, размер XL. Изтичащата течност се улавя.

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

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

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

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

Използван вид на нагряването:

-  Задушаване на пара

| Ястие                               | Допълнителни принадлежности                      | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                    | Температура в °C | Продължителност в мин. |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------|
| <b>Задушаване на пара</b>           |                                                  |                  |                                                                                       |                  |                        |
| Грах, замразен, два съда, по 1,8 kg | 2 x съд за готвене на пара XL + универсална тава | 3+2+1            |  | 100              | 3-15                   |
| Броколи, пресни, 300 g              | Съд за готвене на пара XL + универсална тава     | 2+1              |  | 100              | 6-7                    |
| Броколи, пресни, един съд           | Съд за готвене на пара XL + универсална тава     | 2+1              |  | 100              | 6-7                    |

## Печене на грил

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

Използван вид на нагряването:

-  Грил, голяма повърхност

| Ястие                               | Допълнителни принадлежности | Ниво на вкарване | Вид на нагряването                                                                  | Степен на грил | Продължителност в мин. |
|-------------------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|
| <b>Печене на грил</b>               |                             |                  |                                                                                     |                |                        |
| Запичане на филийки                 | Скара                       | 3                |  | 3              | 3-6                    |
| Кюфтета от говеждо месо, 12 броя*   | Скара                       | 2                |  | 3              | 20-30                  |
| * след 2/3 от общото време обърнете |                             |                  |                                                                                     |                |                        |



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001053889

950414