



BOSCH
Invented for life



BG Ръководство за употреба

Съвети и правила за безопасност	5
Преди монтажа	5
Съвети и правила за безопасност	6
Причини за повредите	7
Новата ви печка	9
Контролен панел	9
Регулатор за функции	10
Контролни бутони и индикаторен дисплей	11
Регулатор за температура	11
Вътрешна част на фурната	12
Принадлежности	12
Преди първото ползване	14
Загряване на фурната	14
Почистване на принадлежност-ите	15
Програмиране на фурната	15
Вид загряване и температура	15
Бързо загряване	16
Програмиране на времеви режим	17
Таймер-аларма	17
Продължителност на времето за печене	18
Система за детска безопасност	20
Почистване и поддръжка	21
Почистващи препарати	21
Функция за осветление	23
Функция Clean	24
Изваждане и поставяне на решетките	25
Разглобяване на резистора на грила	26

Изваждане и поставяне на вратата на фурната	27
Монтиране и демонтиране на стъклото на вратата	29
Съвети при повреда	31
Таблица с повреди	31
Сменяне на лампата на фурната	32
Предпазно стъкло	33
Сервизен център за техническа поддръжка ...	33
Съвети за пестене на електроенергия и за опазване на околната среда	34
Пестене на енергия	34
Изхвърляне на отпадъци в съответствие с изискванията за опазване на околната среда ...	35
Таблицы и предложения	35
Торти и сладкиши	35
Предложения и практични съвети за печене	38
Месо, птици, риба	39
Практични съвети за нормално печене и печене на грил	42
Огретени, суфлета, печени филии	43
Размразяване	44
Изсушаване	45
Замразени полуготови хранителни продукти	45
Печене на мармалад	46
Стандартни храни	48

Съвети и правила за безопасност

Прочетете внимателно инструкциите в настоящото ръководство. Запазете инструкциите за работа и монтаж. При предаване на уреда на друг, трябва да се включи и съответното ръководство.

Настоящите инструкции за употреба са валидни както за самостоятелни печки, така и за поливалентни. При поливалентните печки, прочетете инструкциите за употреба, прилагани към плочата, за да се запознаете с функционирането на копчетата ѝ.

Преди монтажа

Повреди при транспортиране

Огледайте уреда след като го извадите от опаковъчния материал. При повреди, причинени при транспортирането, не включвайте уреда.

Свързване към електричеството

Само оторизиран техник може да включва уреда. Гаранцията се анулира при повреда, причинена от неправилно включване.

Преди да използвате уреда за първи път, трябва да се уверите, че електрическата инсталация на дома ви има заземяване и отговаря на действащите условия за безопасност. Монтажът и свързването на уреда ви трябва да се извърши от оторизиран техник.

Ползването на уреда без да е заземен или с неправилно инсталиране може да причини, дори и да е малко вероятно, сериозни щети (нараняване и смърт от токов удар).

Производителят не носи отговорност в случай на неправилна работа и възможни повреди, причинени от неправилно електрическо инсталиране.

Съвети и правила за безопасност

Този уред е предназначен само за домашна употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия.

Деца и възрастни не трябва да използват уреда без наблюдение

- ако страдат от физически или умствени заболявания, или
- ако нямат необходимите познания или опит

Не позволявайте на децата да играят с уреда.

Врата на фурната

Вратата на фурната трябва да е затворена, когато тя работи. За сигурност, се препоръчва вратата на фурната винаги да е затворена, дори и когато е изключена.

Не се хващайте, не сядайте или не играйте с вратата на фурната, дори и когато е затворена.

Гореща фурна

Опасност от изгаряния!

Никога не пипайте вътрешните повърхности на фурната и отоплителните елементи, когато са горещи.

Отваряйте вратата на фурната внимателно. Може да излезне гореща пара.

Пазете настрана малките деца.

Опасност от пожар!

Никога не слагайте горещи предмети във фурната.

Не отваряйте вратата, ако излиза дим от уреда.

Изключете уреда. Извадете контакта или изключете предпазителя от кутията за предпазители.

Опасност от късо съединение!

Никога не допирайте кабели за включване на електрически уреди до горещата врата на фурната. Изолацията на кабела може да се стопи.

Опасност от изгаряния!

Не разливайте вода във фурната, когато е гореща. Може да се получи пара от горещата вода.

Опасност от пожар!

Не приготвяйте ястия с големи количества алкохолни напитки с висок градус. Изпаренията от алкохола могат да се запалят във фурната. Използвайте алкохолни напитки с висок градус само в малки дози и отваряйте вратата на фурната внимателно.

Горещи принадлежности и съдове

Опасност от изгаряния!

Не изваждайте горещите принадлежности или съдове от фурната без ръкавици.

Неправилен ремонт

Опасност от електрически ток!

Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонт може да извършва само квалифицирания персонал на Техническия сервиз. Извадете контакта или изключете предпазителя от кутията за предпазители, ако уредът покаже дефект. Извикайте сервизен техник.

Допълнителна защита на вратата

При приготвяне на някои рецепти, изискващи продължително печене при завишена температура, вратата на фурната може също да се нагрее и да достигне висока температура.

Ако в дома ви има малки деца, дръжте ги настрана от фурната докато е включена.

Освен това, съществува едно защитно приспособление, което предпазва от директен допир до вратата на фурната. Тази изборна принадлежност (671383) може да бъде поръчана чрез нашия Сервизен център за техническа поддръжка.

Причини за повредите

Принадлежности, съдове, фолио, хартия за печене или алуминиево фолио върху основата на фурната

Не поставяйте никакви принадлежности върху основата на фурната. Не покривайте основата на фурната с фолио или хартия. Не поставяйте съдове върху основата на фурната, ако зададената температура е над 50 °C.

Ще се нагрее прекалено. Няма да важи времето за печене и готвене и ще се повреди емайла.

Вода в горещата фурна

Не разливайте вода във фурната, когато е гореща. Ще се образува водна пара. Термичните колебания могат да повредят емайла и принадлежностите.

Течни храни

Не оставяйте течни храни за дълго време във фурната при затворена врата. Ще се повреди емайла.

Плодов сироп

Не препълвайте тавичката за приготвяне на сладкиши със сиропирани плодове. Плодовият сироп, ако капе от тавичката, може да остави петна, които не могат да се отстранят. Използвайте дълбока емаилирана тавичка, когато е възможно.

Изстиване с отворена врата

Оставете фурната да се изстине при затворена врата. Предните части на съседните мебели могат да се захабят с времето, дори ако вратата на фурната е леко отворена.

Много замърсено съединение на фурната

Когато съединението на фурната е много замърсено, вратата на фурната не може да се затвори плътно по време на работа. Предните части на съседните мебели могат да се повредят. Винаги поддържайте чисто съединението на фурната.

Врата на фурната като опорна повърхност

Не се подпирайте и не сядайте на отворената врата на фурната. Не поставяйте съдове и принадлежности върху вратата на фурната.

Транспортиране на уреда

Не транспортирайте и не хващайте уреда за дръжката на вратата;

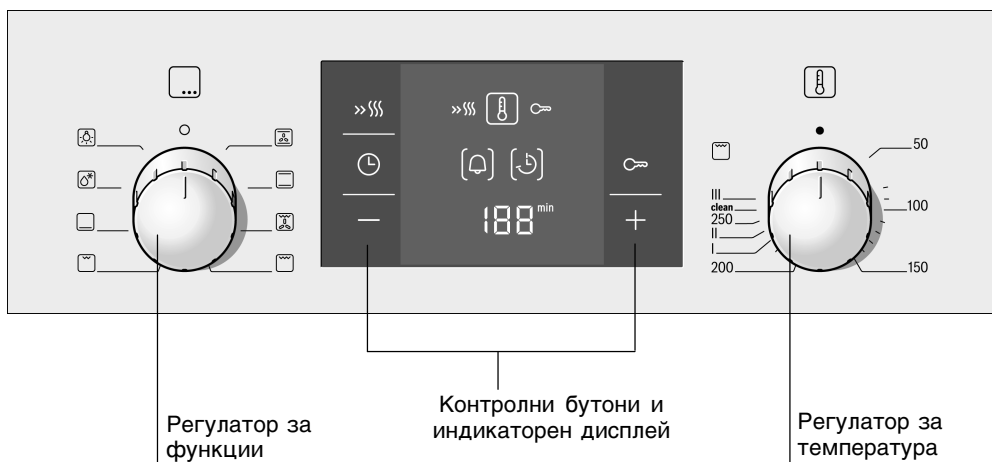
- дръжката не може да издържи тежестта на уреда и може да се счупи
- стъклото на вратата може да се размести и да се получи разминаване между предната част на фурната и стъклото на вратата.

Новата ви печка

Представяме ви вашата нова печка. В тази глава са обяснени функциите на контролния панел и отделните му елементи. Също така, се дава информация за принадлежностите и частите на вътрешността на фурната.

Контролен панел

Представяме ви общ вид на контролния панел. На дисплея не е възможно са се визуализират всички символи едновременно. Може да има разлика в елементите, в зависимост от модела на уреда.



Въртящи се, издърпващи се регулатори

При някои фурни, въртящите се регулатори могат да се издърпват. За да застопорите или освободите въртящия се регулатор, натиснете го когато е нагласен на положение нула.

Бутони

Под всеки бутон има сензори. Не натискайте бутоните със сила. Натискайте само съответния символ.

Регулатор за функции

Регулаторът за функции служи за избор на вида затопляне.

Позиция	Употреба
○ Позиция нула	Фурната е изключена.
 Топъл въздух*	За торти и сладкиши. Може да печете на две нива. Турбината, разположена на задната стена на фурната разпределя равномерно топлината в нея.
 Горно и долно печене*	За сладкиши, огретени и сухо месо, напр. телешко или дивеч, на еднаква степен. Топлината идва от долния и горния нагревател.
 Грил с горещ въздух	Печене на парчета месо, птици и риба. Нагревателят на грила и охлаждащия вентилатор се включват и изключват последователно. Турбината върти топлината идваща от грила около ястието.
 Грил, голяма повърхност	Печене на грил на бифтеци, наденици, печени филии и риба. Нагрива се цялата повърхност под грил нагревателя.
 Грил, малка повърхност	Печене на грил на малки парчета бифтеци, наденици, печени филии и риба. Загрива се централната част от грил нагревателя.
 Печене на долното ниво	Захаросване, печене и леко запичане. Топлината идва от долния нагревател.
 Размразяване	Размразяване, напр. на месо, птици, хляб и торти. Турбината върти топлия въздух около продукта.
 Осветление	Включване на лампата във фурната.

* Вид затопляне, с който се определя енергийния клас, съобразно EN50304.

Когато се избере вида на затопляне, лампата във фурната светва.

Контролни бутони и индикаторен дисплей

Бутон	Употреба
»»» Бързо загревяне	Загревя фурната изключително бързо.
🕒 Функции за време	Изберете таймер-таймер-алармата 🕒 и продължителността на времето за печене 🕒.
🛡 Система за детска безопасност	Блокиране и отблокиране на контролния панел.
– По-малко	Намаляване на програмираните стойности.
+ Повече	Увеличаване на програмираните стойности.

На дисплея, скобите [] показват символа, съответстващ на активния времеви режим.

Регулатор за температура

Регулаторът за температура служи за избор на температура или степен на грил.

Позиция	Значение
● Позиция нула	Фурната не загревя.
50–270 Температурни граници	Температура във вътрешната част на фурната в °C.
I, II, III Степени на грил	Степени на грил за малка повърхност ☐ и за голяма повърхност ☐ I = степен 1, слабо II = степен 2, средно III = степен 3, силно
clean	Функция за почистване

Когато фурната загревя, символа 🕒 светва на индикаторния дисплей. При паузи на загревяне се изключва. Символът не светва с включване на функцията за осветление 🕒, нито на функцията за размразяване 🕒.



Когато използвате грила, при време на печене надвишаващо 15 минути, нагласете регулатора за температура на положение слаб грил.

Вътрешна част на фурната

Охлаждащ вентилатор

Вътрешната част на фурната включва охлаждащ вентилатор и лампа.

Вентилаторът се включва и изключва при необходимост. Горещият въздух излиза през горната част на вратата на фурната. Внимание! Не покривайте вентилационния отвор. Фурната може да прегрее.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време след изключване на фурната, за да може тя да изстине по-бързо.

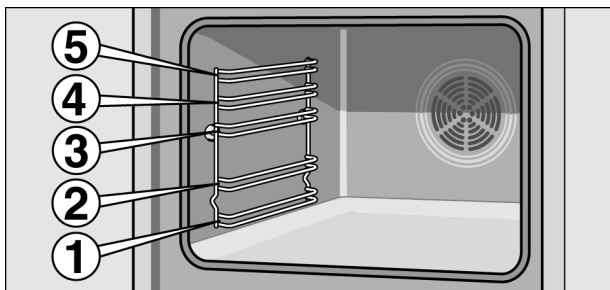
Осветление

Лампата, намираща се във вътрешността на фурната остава светната докато фурната е включена. Въпреки това, лампата може да се включи и когато фурната е изключена, чрез нагласяне на контролното копче за избор на функция на положение .

Принадлежности

Принадлежностите могат да се поставят във фурната на 5 различни нива.

Може да се извади до 2/3 от принадлежността без да се разсипе. По този начин, ястията могат да се изваждат лесно.



Ако принадлежностите се нагреят, могат да се деформират. След като изстинат, деформацията изчезва и не се отразява върху функционирането.

Вашата фурна е снабдена само с част от следните принадлежности:

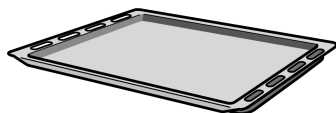
Принадлежностите могат да бъдат закупени от Сервизния център за техническа поддръжка, от специализирани магазини или по интернет. Посочете номера HEZ.



Скара

За съдове, форми, печене, части от скара и замразени ястия.

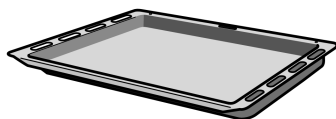
Пихнете скарата с извитата част надолу .



Плоска емайлирана тава

За сладкиши, сладки и курабии.

Пхнете тавата във фурната с неравната част обърната към вратата на фурната.



Дълбока емайлирана тава

За сиропирани сладкиши, сладкарски изделия, замразени ястия и печене на големи парчета. Също така, може да се използва като тава за събиране на мазнината при печене директно върху скарата.

Пхнете дълбоката емайлирана тава с неравната част обърната към вратата на фурната.

Специални принадлежности

Специалните принадлежности могат да бъдат закупени от специализиран магазин или чрез Сервизния център за техническа поддръжка. Наличността на специалните принадлежности варира, в зависимост от държавата. Направете справка в документите за покупката.

Плоска емайлирана тава
HEZ 361000

За сладкиши, сладки и курабии.

Дълбока емайлирана тава
HEZ 362000

За сиропирани сладкиши, сладкарски изделия, замразени ястия и печене на големи парчета. Също така, може да се използва като тава за събиране на мазнината при печене директно върху скарата.

Скара HEZ 364000

За кухненски съдове, форми, печене, парчета за скара и замразени ястия.

Стъклена тава HEZ 366000

Дълбока стъклена тава. Много подходяща като съд за сервиране.

Тава за пици HEZ 317000	Идеална за пици, замразени храни, кръгли или големи сладкиши. Тавата за пици може да бъде използвана вместо дълбоката емайлирана тава. Поставете тавата върху скарата и се ръководете от данните, указани в таблицата.
Метална тенджерa с дръжки HEZ 26000	Тенджерата може да бъде използвана в зоните за печене на витрокерамичния готварски плот. Подходяща е за техниката със сензори за готвене, както и за автоматичното печене. Тенджерата е емайлирана отвън, а отвътре има противозалепващо покритие.
Съгленa тенджерa с дръжки HEZ 915001	Съглената тенджерa е подходяща за приготвяне на задушено и огретени на фурна. Особено подходяща е за автоматичното печене.
Триредни плъзгачи с жлебове, позволяващи пълно изваждане HEZ 338356	Релсите за изваждане на нива 1, 2 и 3 позволяват пълно изваждане на принадлежностите без те да се преобърнат.

Преци първото ползване

По-нататък се посочват стъпките, които трябва да следвате преди да използвате фурната за първи път.

Предварително прочетете глава *Съвети и препоръки за безопасност*.

Загряване на фурната

За да премахнете мириса на ново, загрейте фурната празна и затворена. Най-добрият избор е да загрявате фурната в продължение на час с горно и долно нагряване  при 240 °C.

Уверете се, че не е останала част от опаковката във фурната.

1. Изберете горно и долно нагряване  с копчетата.

2. Изберете 240 °C с копчето за температура.

Изключете фурната след един час. За целта, поставете копчето на нулева позиция.

Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите за първи път, ги измийте добре с гореща вода, малко сапун и почистваща кърпа.

Програмиране на фурната

Има няколко начина за програмиране на фурната. По-нататък се описва как да програмирате вида нагряване и температурата или степента на грила. Фурната позволява да програмирате времето за готвене (продължителността). За повече информация, прочетете глава *Програмиране на времевите функции*.

Забележка

За препоръчване е винаги да загревате предварително фурната преди да сложите храната, за да избегнете образуването на конденз на стъклото в излишък.

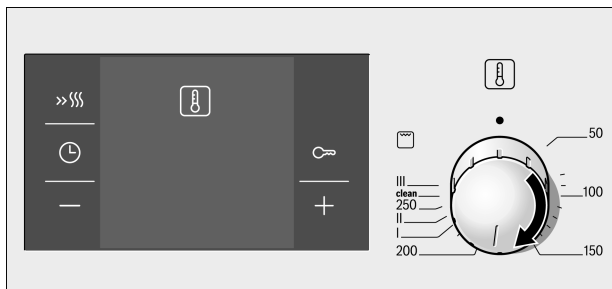
Вид загреване и температура

Пример от изображението: загреване над и под 190 °C.

1. Изберете вида загреване като използвате регулатора за функции.



2. Изберете температурата или степента на грила като използвате регулатора за температура.



Фурната започва да загрева.

Изключване на фурната

Поставете регулатора за функции на позиция нула.

Промяна на настройките

Видът загревяне и температурата или степента на грила могат да бъдат променени по всяко време с помощта на съответния регулатор.

Бързо загревяне

С функцията за бързо загревяне, фурната достига много бързо програмираната температура.

Бързото загревяне трябва да се използва за температури над 100 °C. Подходящо е да използвате следните видове загревяне:

- С горещ въздух 
- Загревяне отгоре и отдолу 
- Загревяне отдолу 

За постигане на равномерно запичане, ястието не трябва да се слага във фурната докато не приключи бързото загревяне.

1. Изберете вида загревяне и температурата.
2. Натиснете кратко бутона »»».

На индикаторния дисплей светва символа »»». Фурната започва да загрева.

**Край на бързото
загряване**

Чува се звуков сигнал. Символът »⏏ изчезва от дисплея. Поставете ястието във фурната.

**Отменяне на бързото
загряване**

Натиснете бутона »⏏. Символът »⏏ изчезва от дисплея.

Програмиране на времеви режим

Тази фурна разполага с различни функции за времеви режим. Копчето  служи за активиране на главното меню и за превключване на различните функции. Символите за времето остават светнати докато се задават настройките. Скобите [] указват зададената функция на времеви режим. Възможно е да смените дадена предварително програмирана времева функция директно чрез използване на бутоните + или -, при условие, че символа на времето е изписан между скобите [].

Таймер-аларма

Таймер-алармата може да бъде използвана като кухненски таймер. Таймер-алармата работи отделно от фурната. Алармата има отделен сигнал. По този начин може да се разграничи дали е свършило времето на таймер-алармата или на автоматичното изключване на фурната (времето за печене).

1. Натиснете веднъж бутон .
На дисплея светват символите за времето, в скобите [] се появява .
2. Програмиране на времето на таймер-алармата с помощта на бутони + или -.
Бутон + препоръчана стойност = 10 минути
Бутон - препоръчана стойност = 5 минути

Програмираното време се изписва след изтичане на няколко секунди. Започва да тече времето на таймер-алармата. На дисплея светва символа  и се изобразява изминалото време на таймер-алармата. Останалите символи за време изгасват.

Времето на таймер-алармата е изтекло.

Чува се звуков сигнал. На дисплея се появява 0. Изключете таймер-алармата с помощта на бутон .

Промяна на времето на таймер-алармата

Промяната на времето на таймер-алармата се извършва с бутони **+** или **-**. Промененото време се появява след няколко секунди.

Отменяне на времето на таймер-алармата

Възстановете времето на таймер-алармата на 0 като използвате бутон **-**. Промененото време се появява след няколко секунди. Таймер-алармата се изключва.

Проверка на настройките на времето

Ако сте програмирали няколко времеви режима, на дисплея се осветяват съответните символи. Таймер-алармата остава активирана. Символът  е изписан в скоби и се изобразява изтеклото време на таймер-алармата.

За проверка на времето на таймер-алармата  или на продължителността на времето на печене , натиснете няколко пъти бутона  докато скобите не застанат на желания символ. Съответната стойност се появява на дисплея в продължение на няколко секунди.

Продължителност на времето за печене

Фурната позволява да се програмира продължителността на печене на всяко ястие. След изтичане на времето на печене, фурната се изключва автоматично. По този начин се избягва необходимостта да прекъсвате останалата си работа, за да изключите фурната или възможността да бъде надвишено времето за печене поради невнимание.

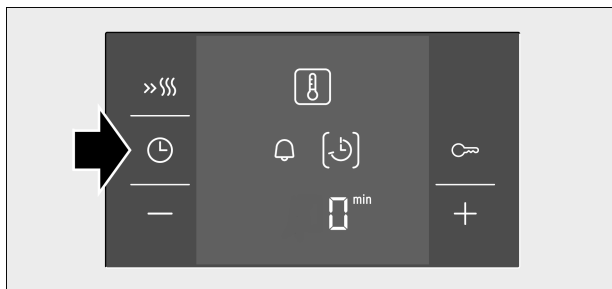
Пример от изображението: продължителност на времето за печене 45 минути.

1. Изберете вида загреване като използвате регулатора за функции.
2. Изберете температурата или степента на грила като използвате регулатора за температура.

3. Натиснете два пъти бутон .

На индикаторния дисплей се появява 0.

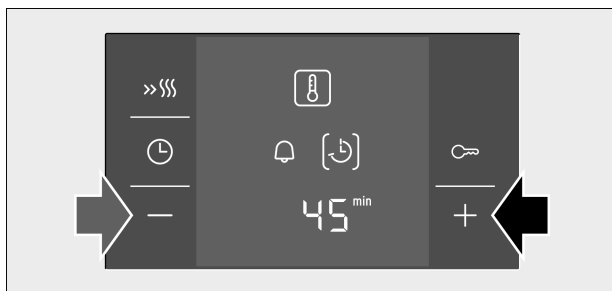
Светват символите за времето, скобите се разполагат точно до .



4. Програмирайте продължителността на печене като използвате бутони + или -.

Препоръчана стойност на бутон + = 30 минути

Препоръчана стойност на бутон - = 10 минути



След няколко секунди фурната се включва. На индикаторния дисплей се изобразява изтеклото време на печене и светва символа . Останалите символи за време се изключват.

Чува се звуков сигнал. Фурната спира да загрева. На дисплея се появява 0. Натиснете бутон . Програмирайте ново време на печене с помощта на бутони + или -. Или натиснете два пъти бутон  и нагласете регулатора за функции на позиция нула. Фурната е изключена.

Времето на печене е изтекло

Промяна на продължителността на печене

Променете продължителността на печене с помощта на бутоните + или -. Промененото време се появява след няколко секунди. Ако таймер-алармата е програмирана, натиснете преди това бутон .

Отменяне от времето на печене

Възстановете времето на печене на 0 с помощта на бутон —. Промененото време се появява след няколко секунди. Времето е отменено. Ако таймер-алармата е програмирана, натиснете преди това бутон .

Проверка на настройките на времето

Ако сте програмирали няколко времеви режима, на дисплея се осветяват съответните символи. Символът на активния времеви режим се появява в скоби.

За проверка на времето на таймер-алармата  или на времето на печене , натиснете няколко пъти бутона  докато скобите не застанат на желанния символ. Съответната стойност се появява на дисплея в продължение на няколко секунди.

Система за детска безопасност

Фурната разполага със система за детска защита, която предпазва от възможността да бъде неволно включена от деца.

Фурната не реагира на никакви команди. Стойностите на таймер-алармата могат да бъдат програмирани когато системата за детска безопасност е активирана.

Когато типа на загряване и температурата или степента на грила са предварително зададени, системата за детска безопасност прекъсва загряването.

Включване на системата за детска безопасност

Не се позволява предварително програмиране на автоматично изключване на фурната, нито на времето за приключване.

Натиснете бутона  в продължение на около четири секунди.

На дисплея се появява символа . Системата за детска безопасност е активирана.

Изключване на системата за детска безопасност

Натиснете бутона  в продължение на около четири секунди.

Символът  изчезва от дисплея. Системата за детска безопасност е дезактивирана.

Почистване и поддръжка

Фурната ще запази за дълго време блестящия си вид и функционалната си способност, ако се изпълнява почистването и съответните грижи. По-нататък се описва какви грижи да полагате и как да почиствате фурната.

Съвети и правила

Възможно е да се появят различни оттенъци върху предната част на фурната поради различните материали като стъкло, пластмаса или метал.

Видимите сенки върху стъклото на вратата, които изглеждат като мръсотия, са отражение от светлината от осветителната лампа на фурната.

Емайълът изгаря при много висока температура. Това може да породите леко обезцветяване. Това явление е нормално и не влияе върху работата на фурната.

Краищата на тънките тавички не могат да се покрият с емайл напълно. Поради това могат да се окажат груби при допир, но това не влияе на противокорозионната защита.

Почистващи препарати

Спазвайте инструкциите от таблицата, за да не повредите отделните повърхности на фурната като използвате неподходящи почистващи препарати.

Не използвайте:

- абразивни или киселинни почистващи препарати,
- твърди четки или гъби,
- почистващи препарати с високо налягане или уреди с парна струя.

Измивайте добре новите почистващи кърпи преди да ги използвате.

Зона

Почистващи препарати

Предна част на фурната	Топла вода с малко сапун: Измийте с почистваща кърпа и подсушете с мека.
Неръждаема стомана	Топла вода с малко сапун: Измийте с почистваща кърпа и подсушете с мека. Почиствайте веднага петната от вар, мазнина, брашно и белтък, може да се образува корозия под тези петна. В центровете на Техническия сервиз или в специализираните магазини могат да се закупят специални препарати за неръждаема стомана, пригодени за горещи повърхности. Нанасяйте почистващия препарат с много фина мека кърпа.
Стъкло	Препарати за стъкло: Почиствайте с мека кърпа. Не използвайте шпакла за стъкло.
Стъкла на вратата	Препарати за стъкло: Почиствайте с мека кърпа. Не използвайте шпакла за стъкло.
Защитно стъкло за осветителната лампа на фурната	Топла вода с малко сапун: Почиствайте с кърпа.
Съединение (не го изваждайте)	Топла вода с малко сапун: Почиствайте с кърпа. Не търкайте.
Решетки	Топла вода с малко сапун: Намокрете и почистете с кърпа или четка.
Принадлежности	Топла вода с малко сапун: Намокрете и почистете с кърпа или четка.

Почистване на каталитичната повърхност на фурната

При някои видове фурни, задната стена на фурната, страничните стени или таванът могат да имат керамична облицовка с висока порьозност. Тази облицовка попива пръските, които се получават при печене или запичане на грил, и ги разтваря когато фурната работи. Колкото по-висока е температурата и по-дълго време е включена фурната, толкова по-добър ще бъде резултата.

Ако петната от пръски все още не са се махнали след неколkokратно използване на фурната, приложете функцията за почистване Clean.

Съвети и правила

Никога не използвайте абразивни почистващи препарати. Те надраскват и развалят порьозния слой.

Не третирайте керамичната облицовка с препарати за почистване на фурни. В случай, че върху някоя от тези плочи попадне по невнимание препарат за почистване на фурни, трябва да се отстрани незабавно с помощта на гъба и обилно количество вода.

Почистване на дъното на фурната и на емайлираните стени

Използвайте кърпа за почистване и топла вода с малко сапун или оцет.

При упорити замърсявания, използвайте фина стоманена тел за почистване или специален препарат за почистване на фурни. Да се използват единствено когато вътрешността на фурната е студена.

Не третирайте самопочистващите се повърхности с метална тел или с препарати за почистване на фурни.

Функция за осветление

Включване на лампата на фурната

За по-лесно почистване на фурната, може да включите лампата във вътрешността на фурната.

Завъртете регулатора за функции на положение .

Лампата светва. Температурният регулатор трябва да бъде включен.

Изключване на лампата на фурната

Завъртете регулатора за функции на положение 0.

Функция Clean

Функцията Clean представлява програма за възстановяване. Когато самопочистващите се елементи на фурната не се почистват достатъчно добре сами, ще бъдат възстановени с помощта на тази функция. След това отново ще бъдат напълно пригодни за използване.

Внимание!

Повърхностите на фурната, които не са самопочистващи се, трябва да бъдат почиствани предварително. В противен случай ще се появят петна, които не могат да бъдат елиминирани.

Начин на програмиране

1. Нагласете регулатора за функции на позицията за горещ въздух .
2. Нагласете регулатора за температура на **clean**.

След 60 минути, изключете регулатора за функции и регулатора за температура.

Керамичното покритие се възстановява. След изстиване на фурната, отстранете остатъците с кафяв или бял цвят като използвате вода и мека гъба.

Възможно е да настъпи леко обезцветяване на облицовката, което няма да повлияе върху процеса на самопочистване.

След изстиване на фурната

Изчистете остатъците от сол от самопочистващите се елементи като използвате влажна кърпа.

Забележка

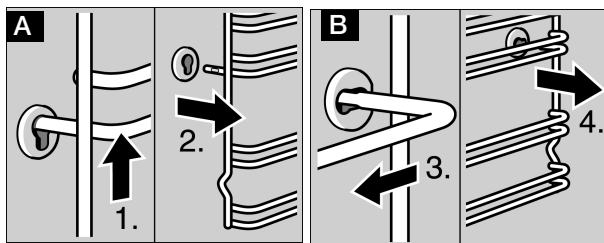
Ако върху фурната има инсталирана готварска плоча, желателно е да не я включвате когато функцията Clean е активирана.

Изваждане и поставяне на решетките

Извадете решетките

Може да извадите решетките, за да ги почистите. Фурната трябва да е студена.

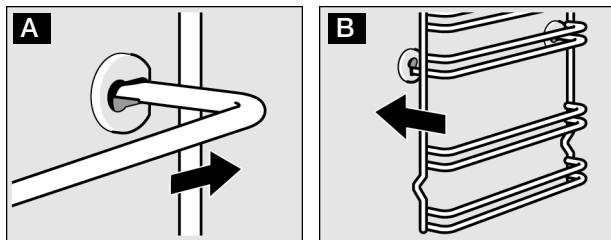
1. Повдигнете решетката от предната част
2. и я извадете. (фигура А)
3. След това, изтеглете изцяло решетката напред.
4. и я извадете. (фигура В)



Измивайте решетките с миялна машина и гъба. За упорити петна, се препоръчва използването на четка.

Поставяне на решетките

1. Поставете първо решетката в задния дъlbей като натискате малко назад (фигура А)
2. и, след това, я поставете в предния дъlbей. (фигура В)



Решетките се нагласяват наляво и надясно. Извивката трябва да бъде винаги надолу.

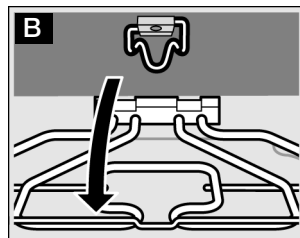
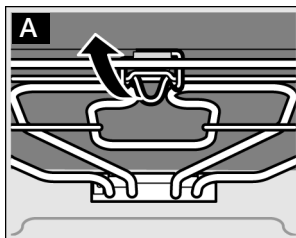
Разглобяване на резистора на грила



За улеснение на почистването, при някои фурни може да се разглоби резистора на грила.

Опасност от изгаряния! Фурната трябва да е студена.

1. Изтеглете напред дръжката на разглобяемия грил и го натискайте нагоре докато не чуете, че съвпада. (фигура А)
2. В същото време, закрепете резисторите на грила и ги сгънете надолу. (фигура В)



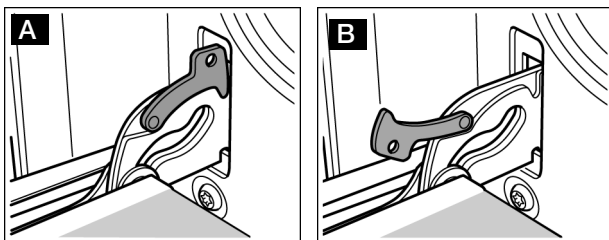
След завършване на почистването, отново поставете нагоре резисторите на грила. Натиснете дръжката на грила надолу и съединете резисторите на грила.

Изваждане и поставяне на вратата на фурната

За улесняване на демонтирането на вратата и почистването на стъклата, вратата на фурната може да се изважда.

Пантите на вратата на фурната са оборудвани с блокиращ лост. Когато блокиращият лост е заключен (фигура А), вратата не може да се свали.

Ако се отвори блокиращият лост, за да се свали вратата (фигура В), пантите се блокират. По този начин, не могат да се отворят внезапно.

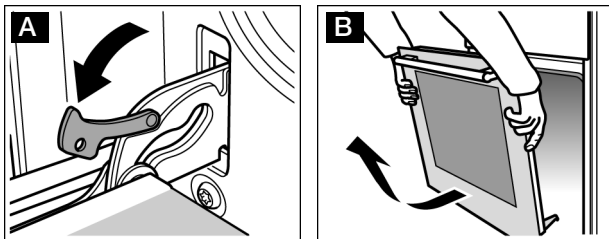


Опасност от наранявания! Ако пантите не са плокирани с лоста, могат да се затворят внезапно.

Забележете, че блокиращите лостове са винаги затворени, освен при разкачване на вратата, когато лостовите трябва да са отворени.

Изваждане на вратата

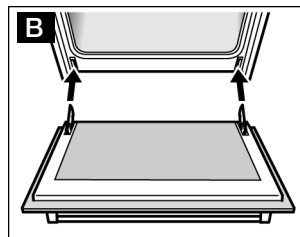
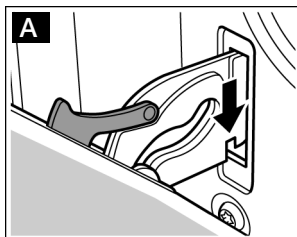
1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Извадете двата блокиращи лоста, разположени отдясно и отляво. (Фигура А)
3. Затворете вратата на фурната до края. (фигура В)
Хванете вратата с две ръце отляво и отдясно. Затворете още малко и я извадете.



Поставяне на вратата

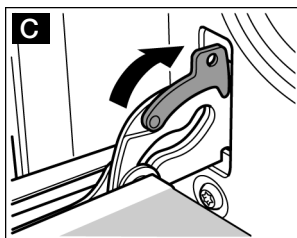
Поставете вратата като следвате същите стъпки в обратен ред.

1. При поставяне на вратата, уверете се, че двете панти влизат точно в съответните отвори. (Фигура А)
2. Долният дълбей на пантите трябва да съвпада в двете страни. (Фигура В)



Ако пантите не се монтират правилно, вратата няма да е равна.

3. Затворете отново блокиращите лостове. (фигура С)
Затворете вратата на фурната.



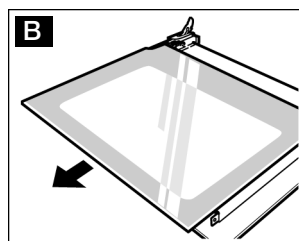
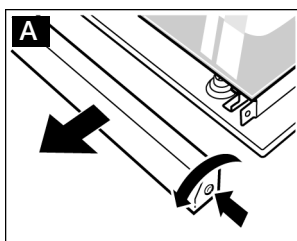
Опасност от наранявания! Не пипайте пантата, ако вратата падне случайно или някоя от пантите се затвори изведнъж.
Извикайте сервизен техник.

Монтиране и демонтиране на стъклото на вратата

Демонтиране

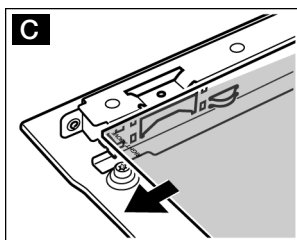
Възможно е да извадите стъклото на вратата на фурната за по-лесно почистване.

1. Извадете вратата на фурната и я оставете върху кърпа с дръжката надолу.
2. Отвинтете капака в горната част на вратата на фурната. За целта, свалете винтове отляво и отдясно. (Фигура А)
3. Повдигнете и извадете горното стъкло. (Фигура В)



За врати с тройно стъкло, изпълнете и следната стъпка:

4. Извадете стъклото. (Фигура С)



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

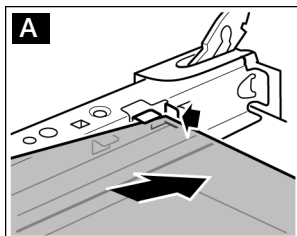
Не използвайте абразивни или корозионни препарати, телени четки за стъкло и твърди метални четни, тъй като стъклото може да се надраска.

Монтиране

За врати с двойно стъкло, изпълнете стъпки от 2 до 4.

1. Поставете стъклото назад като го наклоните.
(Фигура А)

Забележете, че надписът "Right above" се намира горе вдясно.



2. Поставете горното стъкло назад като го наклоните. С гладката повърхност навън.
3. Поставете и завинтете капака.
4. Поставяне на вратата на фурната.

Използвайте отново фурната, когато стъклата са правилно монтирани.

Съвети при повреда

Често, възникналата повреда се оказва несериозна неизправност, която може лесно да се отстрани. Преди да се обърнете към Техническия сервиз, се опитайте да отстраните повредата с помощта на следната таблица.

Таблица с повреди

Повреда	Възможна причина	Решение/съвети
Фурната не функционира.	Предпазителят е повреден.	Проверете в кутията с предпазители дали изправността на предпазителя.
	Прекъсване на електричеството.	Проверете дали лампата в кухнята се включва или дали работят останалите електроуреди.
На дисплея се появява нули.	Прекъсване на електричеството.	Натиснете бутон  .
Фурната не загорява.	Има прах в контактите.	Завъртете въртящите се копчета няколко пъти в двете посоки.

Съобщения за грешки

Когато на дисплея се появи съобщение за грешка с E , натиснете бутон . Съобщението изчезва. Изтрива се зададената функция за време. Ако съобщението за грешка не изчезне, обърнете се към Техническия сервиз.

Следните съобщения за грешка могат да се разрешат от самия потребител.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Решение/съвети
E011	Някой от бутоните е натискан прекалено дълго време или е запушен.	Натиснете всички бутони индивидуално. Проверете дали някой от бутоните не е запушен, покрит или замърсен.



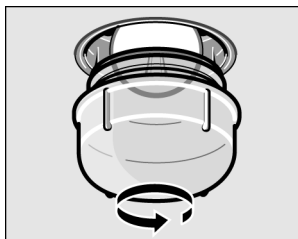
Опасност от електрически ток!
Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонт може да извършва само квалифицирания персонал на Техническия сервиз.

Сменяне на лампата на фурната

Ако лампата на фурната не работи, трябва да бъде сменена. Можете да закупите лампи за подмяна, устойчиви на високи температури, чрез нашия Сервизен център или в специализираните магазини.
Да се използват единствено този тип лампи.



1. Опасност от електрически ток!
Изключете уреда от електрическата мрежа. Уверете се, че е напълно изключен.
2. Постелете кухненска кърпа във фурната когато е студена, за да я предпазите от повреди.
3. Свалете предпазното стъкло като го завъртите наляво.



4. Подменете лампата с друга от същия тип.
5. Завийте отново предпазното стъкло.
6. Извадете кухненската кърпа и включете отново уреда в електрическата мрежа.

Предпазно стъкло

Счупените предпазни стъкла трябва да бъдат сменени.

Можете да се сдобие с ново предпазно стъкло в нашия Сервизен център за техническа поддръжка. Посочете № на изделието и № на изработка на уреда.

Сервизен център за техническа поддръжка

Нашият Сервизен център за техническа поддръжка е на разположение на потребителите за извършване на поправка на уреда, закупуване на принадлежности или резервни части, както и за всякакви справки във връзка с нашите изделия и услуги.

Данните за връзка с нашия сервизен център са отбелязани в приложените документи.

№ на изделие и № на изработка

Когато се свържете с нашия сервизен център за техническа поддръжка, посочете номера на изделието (E) и номер на изработка (FD) на уреда.

Стикерът с характеристиките, където са посочени тези номера се намира от дясната страна на вратата на фурната.

За да избегнете евентуални неудобства при нужда, съветваме ви да запишете характеристиките на вашия уред, както и номера за контакт на нашия Сервизен център както следва:

№ на изделие.	№ на изработка FD:
Сервизен център за техническа поддръжка	

Съвети за пестене на електроенергия и за опазване на околната среда

В този раздел ви предлагаме съвети относно това как да пестите електроенергия докато използвате фурната за печене, както и относно правилния начин за изхвърляне на уреда.

Пестене на енергия

Фурната следва да се загрева предварително единствено в случаите, когато това е посочено в рецептата или в таблиците.

Използвайте форми за печене с тъмен цвят, лакирани или емайлирани в черно. Топлината ще бъде усвоена по-добре.

Избягвайте да отваряте вратата на фурната по време на готвене, печене или запичане.

При печене на няколко ястия, препоръчване е да се пекат последователно. Фурната ще е запазила топлината си. По този начин, времето на печене на второто ястие ще се намали. Също така е възможно да пъхнете заедно две правоъгълни форми.

При продължително печене, можете да изключите фурната 10 минути преди да е изтекло определеното време и да използвате остатъчната топлина, за да довършите печенето.

Изхвърляне на отпадъци в съответствие с изискванията за опазване на околната среда



Изхвърлете опаковката на определеното за тази цел място, съобразно екологичните норми. Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО за "Електрическо и електронно оборудване за отпадъци".

Тази директива определя рамките за рециклиране и повторна употреба на уреди, използвани на цялата европейска територия.

Таблицы и предложения

Тук ви предлагаме избор от ястия и оптималните за приготвянето им настройки. Можете да проверите какви принадлежности са подходящи за използване и на каква височина трябва да се поставят. Освен това ще намерите предложенията относно съдовете и начина на приготвяне, както и помощни съвети в случай, че някое ястие излезе несполучливо.

Ако искате да използвате собствена рецепта, можете да се насочите към подобен продукт, който е включен в таблицата за печене.

Торти и сладкиши

Форми за печене

Най-подходящи са металните тави с тъмен цвят. Винаги поставяйте съда върху скарата.

Таблицы

Таблицата с указания за печене по-долу е съставена с изключителното условие продуктите да се поставят в студена фурна. По този начин се пести електроенергия. Ако фурната бъде загрята предварително, указаното време на печене се скъсява с 5 до 10 минути.

В таблиците може да проверите най-подходящия вид загревяне в зависимост от приготвения вид торта или сладкиш. Температурата на фурната и продължителността на печене зависят от количеството и консистенцията на тестяната смес. Поради тази причина в таблиците за печене винаги се посочват времеви граници. Пробвайте първо с най-ниската стойност. При по-ниска температура се постига по-равномерно печене до златист цвят. Ако сметнете, че е необходимо, следващият път можете да повишите температурата на печене.

В раздела Практични съвети за печене¹ можете да намерите допълнителна информация.

Сладкиши за печене	Форма, поставена върху скалата	Височина	Вид загревяне	Температура °C	Време на печене, в минути
Торта	Ламаринена форма за торти, Ø 31 см.	1 2+3	 	220–240 190–210	40–50 45–55
Киш	Ламаринена форма за торти, Ø 31 см.	1		210–230	40–50
Сладкиши*	Ламаринена форма за сладкиши, 28 см.	2		180–200	50–60

* За едновременно печене на по-вече от един сладкиш, поставете няколко форми върху скалата.

Тестени изделия, които се пекат върху тавата на фурната		Височина	Вид загревяне	Температура °C	Време на печене, в минути
Пици	Тава на фурната	2		210–230	25–35
	Алуминиева тава + плоска емайлирана тава*	2+3		180–200	35–45
	Алуминиева тава + дълбока емайлирана тава*	2+4		180–200	35–45

Тестени изделия, които се пекат върху тавата на фурната		Височина	Вид загрева не	Температура °C	Време на печене, в минути
Многолистно тесто	Тава на фурната	3		170–190	20–30
	Алуминиева тава + плоска емайлирана тава *	2+3		170–190	35–45
	Алуминиева тава + дълбока емайлирана тава*	2+4		170–190	35–45

* Когато печете на две нива, винаги поставяйте алуминиевата тава отдолу и дълбоката емайлирана тава отгоре.

Можете да закупите допълнителна тава за печене от нашия специализиран магазин или от сервизния център.

Хляб и хлебчета		Височина	Вид заграване	Температура °C	Време на печене, в минути
Хляб с мая от 1,2 кг. брашно*, (предварително загорята фурна)	Емайлирана тава	2		270 200	8 35–45
Хляб от ферментирало тесто от 1,2 кг. брашно*, (предварително загорята фурна)	Емайлирана тава	2		270 200	8 40–50
Хлебчета (напр. ръжени)	Емайлирана тава	3		200–220	20–30

* Никога не изливайте вода директно във вътрешността на фурната докато е гореща.

Сладкарск и изделия		Височи на	Вид загрява не	Температу ра °C	Време на печене, в минути
Сладки и курабии	Тава	3		150–170	10–20
	2 тави*	2+3		140–160	25–35
Целувки	Тава	3		80–100	120–150
Понички	Тава	2		190–210	30–40
Бадемови сладки и ореховки	Тава	3		100–120	30–40
	2 тави*	2+3		100–120	35–45

* Ако печете на две нива, винаги слагайте емайлираната тава отгоре.

Можете да закупите допълнителните тави от нашите специализирани магазини от щанда за изборни принадлежности.

Предложения и практични съвети за печене

Ако желаете да използвате собствена рецепта	Можете да се насочите към подобен продукт, който е включен в таблицата за печене.
Как да проверите дали разбърканата смес на сладкиша вече е добре изпечена	Около 10 минути преди да изтече времето на печене, предписано по рецепта, забодете тънка клечка за зъби в най-издутата част на сладкиша. Ако клечката остане чиста когато я извадите, без да има полепнало по нея тесто, означава, че сладкиша е готов.
Тортата не се е надигнала	Следващият път използвайте по-малко вода или изберете температура на печене по-ниска с 10 градуса. Спазвайте времето за разбъркване на тестото, посочено на рецептата.
Тортата се е надигнала добре в центъра, но по краищата остава слегнала.	Не намазвайте формата с мазнина. След като сладкиша стане готов, отделете го внимателно от формата като използвате нож.
Сладкишът е прекалено изпечен отгоре	Поставете сладкиша по-надолу във фурната, изберете по-ниска температура на печене и го оставете да се пече по-дълго.
Сладкишът е прекалено сух	Прободете готовия сладкиш няколко пъти с клечка за зъби. Излейте отгоре няколко капки сок от някакъв плод или от алкохолна напитка. Следващият път изберете температура на печене, по-висока с 10 градуса и намалете времето на печене.
Хлябът или сладкарските изделия (например, торта от извара) отвън изглеждат добре изпечени, но отвътре са сурови (влажни, на места лепкави)	Следващият път използвайте по-малко вода и оставете изделието малко по-дълго във фурната, на по-ниска температура. При сладкиши с по-сочна глазура, изпечете първо основата. След това, поръсете отгоре настъргани бадеми или галета, преди да сложите украсата. Спазвайте указанията както са по рецепта и времето на печене.
Сладките не са еднакво изпечени	Изберете по-ниска температура; сладките ще бъдат по-еднакво изпечени. Печете по-фините сладки отгоре и отдолу ☐ на еднаква степен. Хартията за печене, която излиза извън формата също може да повлияе върху циркулацията на въздуха. Винаги го изрязвайте по размерите на тавата.
Пекли сте на различни степени. Сладките, печени на горната тава, имат по-тъмен цвят от тези, печени отдолу.	Когато печете на различни степени, винаги използвайте горещ въздух ☒. Дори и да печете няколко тави едновременно, това не означава, че трябва да са готови по едно и също време.

**При печене на сиропирани
сладкиши се образува
кондензирана вода**

При печене може да се образува водна пара. Част от тази вода излиза през дръжката на вратата на фурната, като може да се кондензира на контролния панел или на предната страна на близките мебели под формата на водни капки. Това е физично обусловено явление.

Месо, птици, риба

Съд

Могат да бъдат използвани всякакви съдове, устойчиви на топлина.

Поставяйте съдовете винаги в центъра на скалата.

Горещите стъклени съдове трябва да се поставят върху суха кухненска кърпа. Стъклото може да се пръсне ако повърхността, върху която го поставяте е влажна или студена.

Практични съвети за печене

Резултатът от печенето зависи от вида и качеството на използваното месо.

Ако приготвяте печено от сухо месо, добавете 2-3 супени лъжици вода. Ако приготвяте задушено месо, добавете от 8 до 10 супени лъжици вода, в зависимост от големината на парчето месо.

Парчетата месо трябва да се обръщат след като изтече половината време на печене.

След като печеното стане готово, трябва да се остави за около 10 минути при изключена фурна със затворена врата. Това позволява сосът на месото да се разпредели по-добре.

Практични съвети за печене на грил

Когато приготвяте ястия на грил, фурната винаги трябва да е затворена.

По възможност, парчетата месо, които ще печете на грил трябва да имат еднаква дебелина.

Дебелината им трябва да е най-малко между 2 и 3 см., за да могат да се изпекат равномерно и да запазят всичкия си сос. Бифтеците трябва да се подправят едва след като бъдат изпечени.

Поставяйте парчетата направо върху скалата. Ако приготвяте само едно парче, поставете го в центъра на скалата. Там ще се изпече по-добре. Допълнително поставете емайлираната тава на ниво 1. В нея се събира соса от месото и фурната остава чиста.

Обърнете парчетата месо след като изтекат две-трети от указаното време.

Нагревателят на грила се включва и изключва автоматично. Това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от зададената мощност.

Месо

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена. Времето указано в таблицата служи само за ориентир и може да варира в зависимост от качеството и вида на месото.

Месо	Тегло	Съд	Ниво	Вид загреване	Температура °C, грил	Продължителност, в минути
Телешко задушено (напр. гърди)	1 кг.	затворен	2		220–240	90
	1,5 кг.		2		210–230	110
	2 кг.		2		200–220	130
Телешко филе	1 кг.	отворен	2		210–230	70
	1,5 кг.		2		200–220	80
	2 кг.		2		190–210	90
Ростбиф, слабо изпечен *	1 кг.	отворен	1		210–230	40
Бифтек, добре изпечен		Скара***	5		3	20
		Скара***	5		3	15
Бифтек, слабо изпечен						
Свинско месо без кожа и сланина (напр. врат)	1 кг.	отворен	1		190–210	100
	1,5 кг.		1		180–200	140
	2 кг.		1		170–190	160
Свинско месо с кожа и сланина ** (напр. плешка, бут)	1 кг.	отворен	1		180–200	120
	1,5 кг.		1		170–190	150
	2 кг.		1		160–180	180
Пушени свински гърди, с кокал	1 кг.	затворен	2		210–230	70
Печени ястия с мляно месо	750 гр.	отворен	1		170–190	70
Наденици	приблиз. 750 гр.	Скара***	4		3	15
Телешко печено	1 кг.	отворен	2		190–210	100
	2 кг.		2		170–190	120

Месо	Тегло	Съд	Ниво	Вид загреване	Температура °C, грил	Продължителност, в минути
Обезкостен агнешки бут	1,5 кг.	отворен	1		150–170	110

* Обърнете ростбифа след като изтече половината време. След като приключи печенето, обвийте го в алуминиево фолио и го оставете да престои във фурната в продължение на 10 минути.

** Направете няколко разреза в кожата на свинското месо. Ако възнамерявате да обръщате месото в съда, поставете го първо с кожата надолу.

*** Поставете емайлираната тава на ниво 1.

Птици

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена.

Указанията в таблицата за теглото се отнасят за птици без пълнеж, подготвени за печене.

При печене на грил директно върху скарата, поставете емайлираната тава на ниво 1.

При приготвяне на патешко или гъше месо, набодете няколко пъти кожата на птиците под крилата: по този начин мазнината може да излезе навън.

Обърнете цялата птица след изтичане на две-трети от времето на печене.

Птичето месо става хрупкаво и придобива хубав златист цвят ако към края на печенето се намаже с масло, подсолена вода или със портокалов сок.

Птици	Тегло	Съд	Височина	Вид загреване	Температура °C	Продължителност, в минути
Половинки пилета, от 1 до 4 парчета	всяко парчеот 400 гр.	Скара	2		200–220	40–50
Пилешки порции	всяко парчеот 250 гр.	Скара	2		200–220	30–40
Пиле, цяло от 1 до 4 броя	всеки бройот 1 кг.	Скара	2		190–210	50–80
Патица	1,7 кг.	Скара	2		180–200	90–100

Птици	Тегло	Съд	Височина	Вид заграване	Температура °C	Продължителност, в минути
Гъска	3 кг.	Скара	2		170–190	110–130
Млада пуйка	3 кг.	Скара	2		180–200	80–100
2 пуешки бутчета	всяко парче от 800 гр.	Скара	2		190–210	90–110

Риба

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена.

Риба	Тегло	Съд	Височина	Вид заграване	Температура °C, ниво на грил	Продължителност, в минути
Риба, печена на грил	от 300 гр. 1 кг. 1,5 кг.	Скара*	3		2	20–25
			2		180–200	45–50
			2		170–190	50–60
Парчета риба	всяко парчеот 300 гр.	Скара*	4		2	20–25

* Поставете емайлираната тава на ниво 1.

Практични съвети за нормално печене и печене на грил

В ориентировъчната таблица няма указания относно теглото на печеното, което ще бъде приготвено.	Задайте най-близкото тегло за печене на долната тава и увеличете продължителността на цикъла на печене.
Как може да се провери дали печеното е изпечено точно колкото трябва?	Използвайте термометър за месо (продава се в специализираните магазини) или направете “тест с лъжица”. Натиснете печеното с лъжицата. Ако месото остава твърдо при натиска с лъжица, значи е идеално изпечено; в противен случай, трябва да го оставите във фурната по-дълго.

Печеното е добило прекалено тъмен цвят и кората е прегоряла на няколко места.	Уверете се, че нивото и избраната температура са подходящи.
Печеното има добър вид, но сосът е прегорял.	Следващият път използвайте по-малък съд или добавете повече вода.
Печеното има добър вид, но сосът не е придобил никакъв цвят и изглежда прекалено разводнен.	Следващият път използвайте по-голям съд и добавете по-малко вода.
При приготвяне на соса на печеното се образува водна пара.	Голяма част от тази пара излиза през вентилационните отвори на вратата на фурната, като може да се кондензира на най-студеното от панелите с копчета или на предната страна на близките мебели под формата на водни капки. Това се дължи на физичните закони.

Огретени, суфлета, печени филии

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена.

Ястие	Съд	Височина	Вид загревяне	Температура °C, ниво на грил	Продължителност, в минути
Сладки суфлета (напр. суфле от извара с плодове)	Форми за суфлета	2		180–200	40–50
Солени огретени, с готови продукти (напр. огретен от паста)	Форма за запичане или емайлирана тава	3		210–230	30–40
		3		210–230	20–30
Солени огретени, със сурови продукти* (напр. огретен от картофи)	Форма за суфле или емайлирана тава	2		150–170	50–60
		2		150–170	50–60
Запичане на хляб до зачервяване	Скара	5		3	4–5

Ястие	Съд	Височина	Вид загреване	Температура °C, ниво на грил	Продължителност, в минути
Гратиниране на хляб	Скара**	4		3	5–8

* Гратинираното ястие не трябва да бъде поставено на височина по-голяма от 2 см.

** Винаги поставяйте емайлираната тава на ниво 1.

Размразяване

Извадете продукта от опаковката му, сложете го в подходящ съд и го поставете върху скарата.

Спазвайте указанията на производителя, посочени на опаковката.

Времето на размразяване зависи от вида и качеството на хранителните продукти, които ще се размразяват.

Ястие	Принадлежности	Височина	Вид загрева	Температура °C
Замразени продукти* напр. сметанови торти, торти с крем, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове, пиле, наденици и месо, хляб, хлебчета, сладкиши и други видове тестени изделия	Скара	2		Регулаторът за температура остава изключен.

* Покрийте замразените продукти с тънък лист, подходящ за микровълнови печки. Парчетата птица се поставят с бялото месо върху блюдото.

Изсушаване

Използвайте само здрави и винаги добре измити плодове и зеленчуци.

Оставете водата да се отцеди добре и ги подсушете напълно.

Покрийте есмалтираната тава и скарата със специална хартия за печене или с оризова хартия.

Ястие	Височина	Вид загреване	Температура °C	Продължителност, в часове
600 гр. ябълки, нарязани на резени	2+3		80	приблиз. 5
800 гр. круши, нарязани на парчета	2+3		80	приблиз. 8
1,5 кг. сливи	2+3		80	приблиз. 8–10
200 гр. ароматни треви, почистени	2+3		80	приблиз. 1½ часа

Забележка

Ако плодовете или зеленчуците съдържат много сок или вода, трябва да ги обърнете няколко пъти. Веднага след като бъдат изсушени ги отстранете от хартията.

Замразени полуготови хранителни продукти

Спазвайте указанията на производителя, посочени на опаковката.

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена.

Ястие		Висо чина	Вид загряв ане	Температура °C	Продължите лност, в минути
Пържени картофи*	Скара или емайлирана тава	3		210–230	25–30
Пица*	Скара	2		200–220	15–20
Пица-франзела*	Скара	2		200–220	15–20

* Покрийте скарата с хартия за печене. Уверете се, че хартията за печене е подходяща за дадената температура.

Забележка

При печене на замразени продукти, тавата може да се деформира. Това се дължи на различията в температурата, на които са подложени принадлежностите. По време на печене деформацията изчезва.

Печене на мармалад

Подготовка:

Използвайте и напълно здрави буркани и гумени ластици. По възможност, бурканите трябва да бъдат еднакви по размер. Стойностите, указани в таблицата се отнасят за кръгли буркани с вместимост от 1 литър.

Внимание! Не използвайте буркани с по-голям размер или височина. Има опасност капачките да изхвърчат.

Използвайте само напълно здрави плодове и зеленчуци. Винаги ги измивайте основно.

Изсипете плодовете или зеленчуците в бурканите. Ако е необходимо, измийте отново ръбовете на бурканите. Трябва да са чисти. Поставете гумения ластик и капачката, докато са мокри, върху пълния буркан. Затворете бурканите със затварачка за буркани.

Не слагайте повече от шест буркана едновременно във фурната.

Указаните стойности на времето са ориентировъчни. Околната температура, броят на бурканите и температурата на съдържанието на буркана могат да повлияят върху тези стойности, които ще трябва да бъдат различни. Преди да изключите фурната, уверете се, че съдържанието на бурканите наистина ври.

Начин на програмиране

1. Поставете плоската емайлирана тава на ниво
2. Сложете бурканите върху тавата така, че да не се допират един до друг.
3. Излейте половин литър гореща вода (приблиз. 80 °C) в плоската емайлирана тава.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Нагласете регулатора за функции на ☐.
5. Нагласете температурния регулатор между 170 и 180 °C.

Печене на мармалад

Когато в бурканите започнат да се появяват мехурчета на кратки интервали – след като бъдат изтекли между 40 и 50 минути – изключете температурния регулатор. Регулаторът за функции остава включен.

След като изтекът между 25 и 35 минути престой във фурната на остатъчна топлина, извадете бурканите. Ако се оставят във фурната продължително време докато изстинат, има опасност от появата на микроби и от вкисване на мармалада. Изключете регулатора за функции.

Плодове в буркани с вместимост 1 литър	след появата на мехурчета	Последващо загряване
Ябълки, касис, ягоди	Изключване	приблиз. 25 минути
Череша, кайсии, праскови, касис	Изключване	приблиз. 30 минути
Пюре от ябълки, круши, сливи	Изключване	приблиз. 35 минути

Печене на зеленчуци

Когато в буркана започнат да се издигат мехурчета, намалете температурата от 140 на 120 °C като използвате регулатора за температура. Проверете в таблицата кога трябва да се изключи температурния регулатор. Оставете зеленчуците във фурната още около 30-35 минути. През това време, регулатора за функции остава включен.

Зеленчуци със студен бульон в еднолитрови буркани	след появата на мехурчета 120–140 °C	Последващо загряване
Краставици	–	приблиз. 35 минути
Червено цвекло	приблиз. 35 минути	приблиз. 30 минути
Брюкселско зеле	приблиз. 45 минути	приблиз. 30 минути
Боб, алабаш, червено зеле	приблиз. 60 минути	приблиз. 30 минути
Грах	приблиз. 70 минути	приблиз. 30 минути

Извадете бурканите от фурната

Когато извадите бурканите от фурната, не ги поставяйте върху студена или мокра повърхност; има опасност бурканите да гръмнат.

Стандартни храни

Според норми DIN 44547 и EN 60350

Печене

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена.

Ястие	Принадлежности и съвети и правила	Височина	Вид загревяване	Температура °C	Продължителност на печене, в минути
Маслени сладки	Плоска емаилирана тава	2		160–170	20–30
	Дълбока емаилирана тава	3		160–170	30–40
	Алуминиева тава + плоска алуминиева тава*	2+3		140–160	20–30
	Алуминиева тава + дълбока алуминиева тава*	2+4		140–160	20–30
Пастички 20 броя	Тава	3		160–180	20–30
Пастички 20 броя в тава (предварително загреята фурна)	Алуминиева тава + плоска емаилирана тава*	2+3		150–170	25–35
	Алуминиева тава + дълбока емаилирана тава*	2+4		150–170	25–35
Кекс	Разглобяема форма	1		160–180	30–40
Плосък блат от тестяна маса, приготвена с мая	Емаилирана тава	3		170–190	40–50
	Алуминиева тава + плоска емаилирана тава*	2+3		150–170	30–45
	Алуминиева тава + дълбока емаилирана тава*	2+4		150–170	30–45

Ястие	Принадлежности и съвети и правила	Височина	Вид загревяване	Температура °C	Продължителност на печене, в минути
Покрит ябълков пай	2 скари* + 2 разглобяеми ламаринени форми Ø 20 см.**	2+3		190–210	70–80
	Емайлирана тава + 2 разглобяеми ламаринени форми Ø 20 см.**	1		200–220	70–80

* Когато печете на две нива, винаги поставяйте алуминиевата тава отдолу и дълбоката емайлирана тава отгоре.

** Поставете пайовете по диагонал върху принадлежностите за печене.

Скарите и тавите за фурната могат да бъдат закупени като изборни принадлежности от специализираните магазини.

Печене на грил

Изчисленията в таблицата с указания за печене по-долу са направени с изключителното условие продуктите да се поставят когато фурната е студена.

Ястие	Принадлежности	Височина	Вид загревяване	Степен на грил	Продължителност, в минути
Запичане на хляб до зачервяване (загрейте предварително 10 min.)	Скара	5		3	1–2
Хамбургеси от телешко месо, 12 броя*	Скара	4		3	25–30

* Да се обърнат след като изтече половината от предвиденото време. Винаги поставяйте емайлираната тава на ниво 1.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>