



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



**Фурна за вграждане  
HBN239.5**



**BOSCH**

[bg] Ръководство



# Съдържание

<b>Важни указания за безопасност</b> .....	<b>3</b>	Стъклен капак.....	13
Причини за повреди.....	5	<b>Център за обслужване на клиенти</b> .....	<b>13</b>
<b>Вашата нова фурна</b> .....	<b>5</b>	Е - номер и FD - номер.....	13
Обслужващ панел.....	5	<b>Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда</b> .....	<b>13</b>
Копче за избор на функция.....	6	Пестене на енергия.....	13
Бутони и дисплей.....	6	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти... 13	
Превключвател на температурата.....	6	Предписания за съблюдаване при транспортирането.....	13
Камера.....	6	<b>Изпробвано е в нашето готварско студио</b> .....	<b>14</b>
<b>Вашите допълнителни принадлежности</b> .....	<b>7</b>	Сладкиши и сладки.....	14
Вкарване на допълнителните принадлежности.....	7	Съвети за печене.....	15
Специални принадлежности.....	7	Риба, птици, месо.....	16
<b>Преди да използвате за първи път</b> .....	<b>8</b>	Съвети за печене на фурна и печене на грил.....	17
Настройване на часа.....	8	Суфлета, огретени, препечени филии.....	18
Подгръване на фурната.....	8	Готови продукти.....	18
Почистване на принадлежностите.....	8	Специални ястия.....	18
<b>Регулиране на фурната</b> .....	<b>8</b>	Размразяване.....	19
Видове нагряване и температура.....	8	Сушене.....	19
Фурната трябва автоматично да се изключи.....	8	Консервиране.....	19
Фурната трябва автоматично да се включи и изключи.....	9	<b>Акриламид в хранителните продукти</b> .....	<b>20</b>
<b>Настройване на часа</b> .....	<b>9</b>	<b>Тестови ястия</b> .....	<b>21</b>
<b>Настройване на таймера</b> .....	<b>10</b>	Печене.....	21
<b>Защита от деца</b> .....	<b>10</b>	Печене.....	21
Фурна.....	10		
<b>Поддържане и почистване</b> .....	<b>10</b>		
Препарати за почистване.....	10		
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	11		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	12		
<b>Какво да правя при повреда?</b> .....	<b>12</b>		
Таблица с повредите.....	12		
Смяна на лампата на тавана на фурната.....	12		

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и интернет магазина: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Важни указания за безопасност

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 поставяйте допълнителните принадлежности правилно в камерата. *Вж. описанието на допълнителните принадлежности* в ръководството за експлоатация.

В резултат на механично изтъркване и съдържащи киселини, основи или соли хранителни продукти от алуминиевата тава за печене може да се освободи алуминий, напр. чрез плодова киселина или глазирани (с натриева основа) печива. Хранителните продукти да не се поставят директно върху тавата за печене. Застелете тавата за печене с хартия за печене. Да не се използват метални, остри предмети. Да не се използват остри или надиращи повърхността почистващи средства.

### **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.

### **Опасност от изгаряне!**

- Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не пригответе ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.

### **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. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

### **Опасност от нараняване!**

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

### **Опасност от токов удар!**

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- 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.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- 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.

## Причини за повреди

### 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 °С. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.
- 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.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайлт се поврежда.
- 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.

- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставете камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- 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.

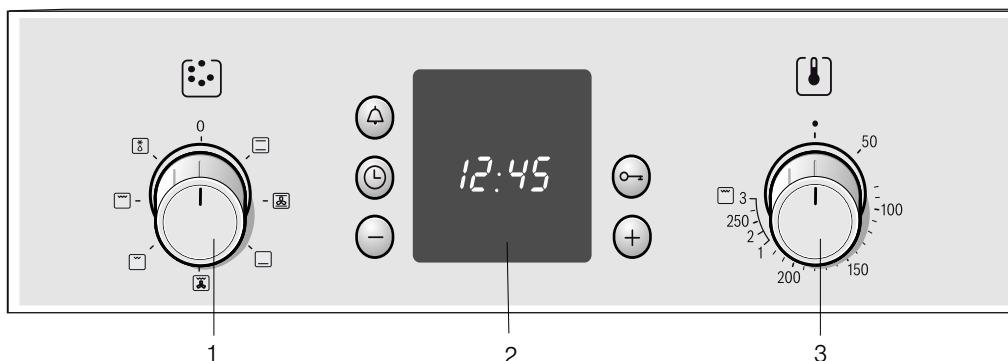
## Вашата нова фурна

Тук се запознавате с новата си фурна. Ние Ви разясняваме панела за управление, готварския плот и отделните контролни

елементи. Получавате информация за пространството за приготвяне и за принадлежностите.

### Обслужващ панел

Тук ще видите преглед на панела за управление. Изпълнението зависи от вида на съответния уред.



#### Обяснения

1	Функционален превключвател
2	Бутони за обслужване и поле на индикацията
3	Превключвател на температурата

#### Ръкохватки на ключовете

Ръкохватките на ключовете могат да се прибират в изключено положение. За фиксиране и освобождаване натиснете ръкохватката на ключа.

## Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът нагряване за фурната. Копчето за избор на функция може да се върти надясно или наляво.

Ако е настроен желания вид на нагряване, лампичката на фурната свети.

Настройка	Функция	
0	изключено	Фурната е изключена.
	Горно/долно нагряване	Печенето и пърженето са възможни само на едно ниво. За сладкиши и пица във форми или върху тава, както и за постно печено от телешко, говеждо и дивеч тази настройка е подходяща. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
	Горещ въздух*	На едно ниво можете да подготвите целувки и многолистово тесто. Дребни сладки, сладки и многолистово тесто можете да печете едновременно на две нива. Вентилаторът от задната страна на уреда разпределя идващата отгоре и отдолу топлина равномерно около ястията.
	Долно нагряване	С долното нагряване можете да доизпечете или запичате ястията отдолу. Температурата идва отдолу.
	Конвективно печене на грил	Конвективното печене на грил е особено подходящо за печене на риба, птици и големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.
	Плоско печене на грил, малка повърхност	Видът на нагряването е подходящ за печене на грил на пържоли, наденички, риба и печени филийки в малки количества. Средната част на нагревателното тяло на грила се загрява.
	Плоско печене на грил, голяма повърхност	Можете да печете на грил няколко на брой пържоли, наденички, риби или филии хляб. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Размразяване	Пример: месо, птици, хляб и торти. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.

\* Вид на нагряване според класа на енергийна ефективност EN 50304.

## Бутони и дисплей

С бутоните настройте различни допълнителни функции. На дисплея можете да отчитате настроените стойности.

Бутон	Употреба	
	Бутон таймер	Така настройвате таймера.
	Бутон за часовник	Така настройвате часовника, времетраенето на фурната $\rightarrow$ и времето на край $\rightarrow$ .
	Бутон минус	Така променят настроените стойности надолу.
	Бутон ключ	Така ще включите и изключите защитата от деца.
	Бутон плюс	Така променят настроените стойности нагоре.

## Превключвател на температурата

С превключвателя на температурата можете да регулирате температурата и степента на грила.

Позиции	Функция	
	Изключено	Фурната не нагрява.
50-270	Температурен диапазон	Данни за температурата в °C.
1, 2, 3	Степени на грила	Степени на грила, малка  и голяма  повърхност. Степен 1 = слаба Степен 2 = средна Степен 3 = силна

Когато фурната нагрява, свети символът за температура на индикацията. Ако нагряването прекъсне, символът угасва. При някои положения на превключвателя лампичката не свети.

### Степени на грила

При печене на плоска повърхност, изберете съответна степен на грила с превключвателя за температура .

## Камера

В камерата се намира лампата на фурната. Охлаждащ вентилатор предпазва фурната от прегряване.

### Лампа на фурната

По време на употребата на фурната, нейната лампа свети. Лампата на фурната може да бъде включена и чрез завъртане на функционалния превключвател в произволно положение, без фурната да се нагрява.

### Вентилатор за студен въздух

Вентилаторът за студен въздух се включва и изключва при нужда. Топлият въздух преминава през вратата.

За да се охлади след работа по-бързо камерата, вентилаторът за студен въздух продължава да работи за определено време.

### Внимание!

Не покривайте отворите за проветрение. В противен случай фурната ще се прегрее.

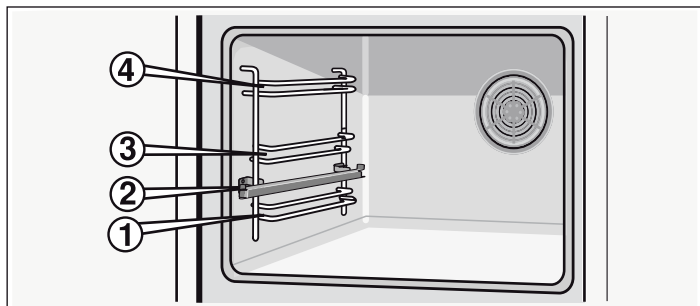
# Вашите допълнителни принадлежности

Вашите доставени допълнителни принадлежности са подходящи за много ястия. Внимавайте допълнителните принадлежности винаги да са правилно вкарани в камерата.

За да станат по-добре някои ястия или за да е по-удобна работата с вашата фурна, на разположение е избор от специални принадлежности.

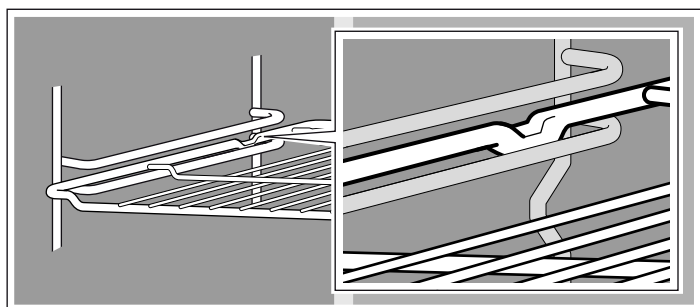
## Вкарване на допълнителните принадлежности

Допълнителните принадлежности могат да бъдат поставени на 4 различни височини във фурната. Винаги вкарвайте допълнителните принадлежности докрай, за да не докосват стъклото на вратата.



Когато допълнителните принадлежности са изкарани до половината, те се застопоряват. Сега ястията могат лесно да се изваждат.

При вкарване във фурната внимавайте за разширението от задната страна на допълнителната принадлежност. Само така ще се извърши фиксиране.



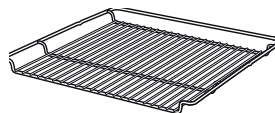
С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите.

Ако шините се изтеглят докрай, те трябва отново да се вкарват според вида на уреда. Така допълнителните принадлежности се вкарват по-лесно. За отваряне на съоръжението за заключване леко притиснете шините и ги вкарайте във фурната.

**Указание:** Допълните принадлежности могат да се деформират от топлината. Когато допълнителните принадлежности се охладят, те отново ще приемат първоначалната си форма. Функцията няма да се повлияе.

Дръжте тавата за печене с две ръце отстрани и я плъзгайте успоредно в поставката. При плъзгането на тавата избягвайте движения надясно или наляво. В противен случай тавата ще се плъзга много трудно. Емайлираните повърхности могат да бъдат повредени.

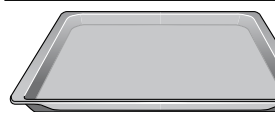
Можете да закупите принадлежности от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Моля, представете „HEZ“-номера.



### Скара

За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.

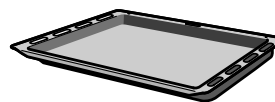
Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на фурната и с извивката надолу във фурната.



### Алуминиева тава за печене

За сладкиши и дребни сладки.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.



### Универсална тава

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва и при печене на грил за улавяне на мазнината под скарата.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.

**Указание:** Хранителните продукти да не се поставят директно върху алуминиевата тава за печене. Застелете алуминиевата тава за печене с хартия за печене.

## Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. В нашите брошури или в Интернет ще намерите различни подходящи продукти за Вашата фурна. Наличността на специалните принадлежности или възможността за поръчване по Интернет е различна в различните държави. Информация за това ще откриете в документите за продажба.

Не всяка специална принадлежност е подходяща за вашия уред. При покупка винаги посочвайте пълното име (Е-ном.) на вашия уред.

Специални принадлежности	HEZ-номер	Функция
Скара	HEZ 434000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Алуминиева тава за печене	HEZ 430001	За сладкиши и сладки. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Емайлирана тава	HEZ 431001	За сладкиши и сладки. Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.
Универсална тава	HEZ 432001	За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Може да се използва и при печене на грил за улавяне на мазнината или сока от месото под скарата. Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.

## Допълнителни мерки за сигурност за вратата на фурната

При дълго време на приготвяне вратата на фурната може да се нагрее силно.


Ако имате малки деца, бъдете особено внимателни при работа с фурната.

Освен това е предвидена една предпазна решетка, която предотвратява директен допир до вратата на фурната. Тази допълнителна принадлежност можете да поръчате в отдела за връзка с клиенти под номер 440651.

## Преди да използвате за първи път

Тук ще научите какво трябва да направите преди да пригответе ястия за пръв път с вашата фурна. Преди това прочетете глава *Инструкции за безопасност*.

### Настройване на часа

След свързването на дисплея светват символа  и три нули. Настройте часа.


1. Натиснете бутон .

На дисплея се показва часа 12:00 и символът  мига.


2. С бутон + или бутон - настройте часа.

След няколко секунди настроеният час се приема.

### Подгръване на фурната

За да се отстрани миризмата на новия уред, подгрейте празната, затворена фурна. Идеално за тази цел е един час при загряване отгоре/отдолу  с 240 °C. Погрижете се в камерата да няма остатъци от опаковка.

Проветрявайте кухнята докато фурната нагрива.

1. С функционалния превключвал настройте загряване отгоре/отдолу .

2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

След един час изключете фурната. За тази цел завъртете функционалния превключвател на нулево положение.

### Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите за първи път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и меко парче.

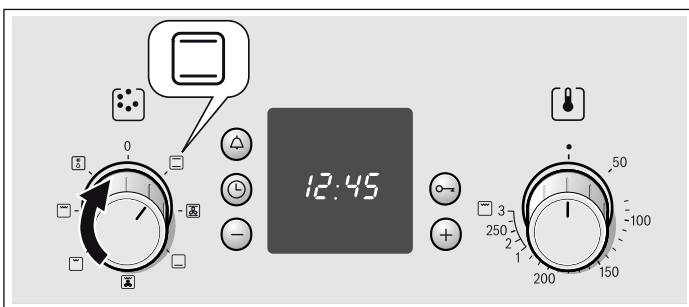
## Регулиране на фурната

Имате различни възможности за настройване на Вашата фурна. Тук ще Ви обясним, как да настроите желаните вид на нагриване и температура или степен на грил. За Вашето ястие на фурната можете да настройвате продължителност и време на край.

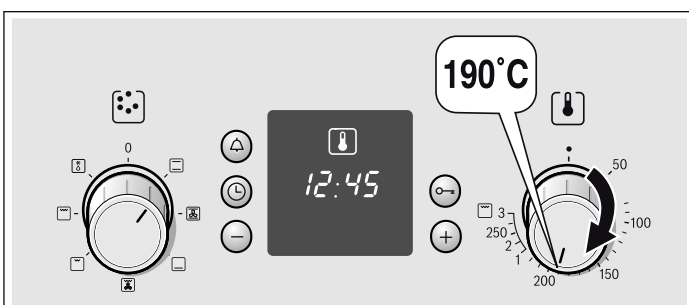
### Видове нагриване и температура

На примера в изображението: 190 °C, горно/долно нагриване.

1. С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагриване.



2. С превключвателя на температурата можете да регулирате температурата и степента на грил.



Фурната се загрява.

### Изключване на фурната


Завъртете функционалния превключвател в нулево положение.

### Промяна на настройките

Видът нагриване, температурата и степента на грила могат да бъдат променени при нужда.



### Фурната трябва автоматично да се изключи

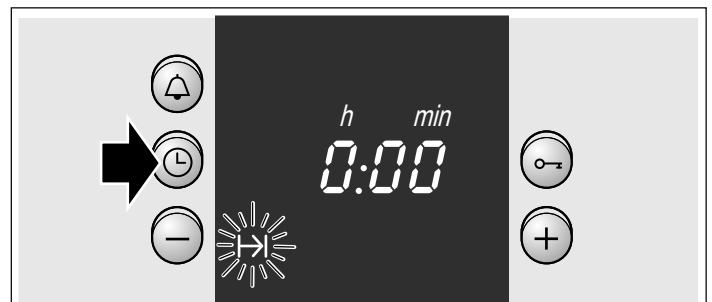
Сега задайте времетраенето (времето за печене) на Вашето ястие.

На примера в изображението: Настройка за загряване отгоре/отдолу , 190 °C, времетраене 45 минути.

1. С функционалния превключвател можете да настройвате вида на нагриване.

2. С превключвателя на температурата настройте температурата или степента на грил.

3. Натиснете бутон за часовник . Символът времетраене  мига.

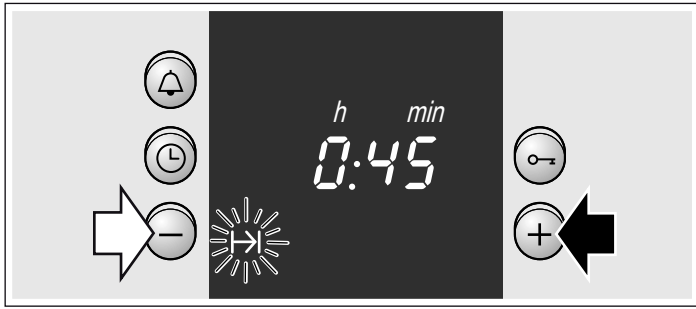




4. С бутон **+** или бутон **-** настройте времетраенето.

Бутон **+** примерна стойност = 30 минути

Бутон **-** примерна стойност = 10 минути



#### Времето за печене е изтекло

Прозвучава звуков сигнал. Фурната се изключва. Натиснете бутон **⏸** два пъти и изключете функционалния превключвател.

#### Промяна на настройката

Натиснете бутон за часовник **⌚**. С бутон **+** или бутон **-** променете времетраенето.

#### Прекъсване на настройката

Натиснете бутон за часовник **⌚**. Натиснете бутон **-** докато на дисплея не се покаже нула. Изключете функционалния превключвател.

#### Настройване на времетраенето, когато часовникът е угаснал

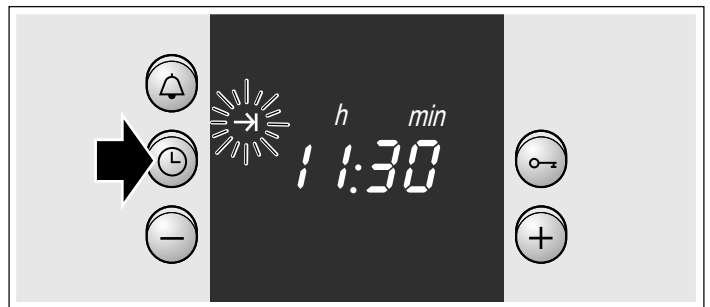
Натиснете бутон часовник **⌚** два пъти и настройте както е описано в точка 4.

## Фурната трябва автоматично да се включи и изключи

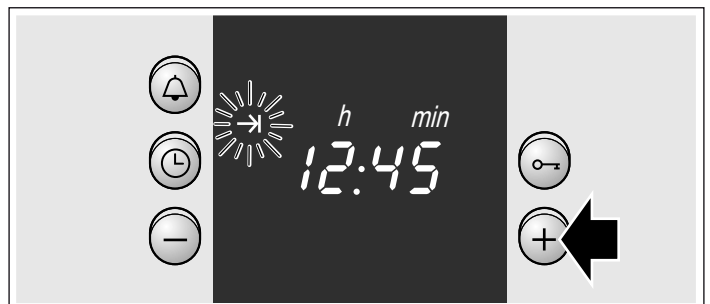
Моля, имайте предвид, че лесно развалящите се храни не трябва да остават твърде дълго в камерата.

На примера в изображението: Настройка за загреване отгоре/отдолу **☒**, 190 °C. Часът е 10:45. Ястието става за 45 минути и трябва да е готово в 12:45 ч.

1. С функционалния превключвател настройте вида на нагряване.
2. С превключвателя на температурата настройте температурата или степента на грил.
3. Натиснете бутон за часовник **⌚**.
4. С бутон **+** или бутон **-** настройте времетраенето.
5. Натискайте бутон за часовник **⌚** докато символът за край **→|** не започне да мига. На дисплея ще видите кога ястието е готово.



6. С бутон **+** отложете времето на край за по-късно. След няколко секунди настройката се приема. На дисплея се показва времето на край докато не стартира фурната.



#### Времето за печене е изтекло

Прозвучава звуков сигнал. Фурната се изключва. Натиснете бутон **⏸** два пъти и изключете функционалния превключвател.

**Указание:** Докато мига символ, можете да променят. Когато символът светне, настройката е приета.

## Настройване на часа

След първото свързване или след спиране на тока на дисплея започват да мигат символа **⌚** и три нули. Настройте часа. Функционалният превключвател трябва да бъде изключен.

#### Така се настройва

1. Натиснете бутон за часовник **⌚**.  
На дисплея се показва 12.00 часа и символът **⌚** мига.
2. С бутон **+** или бутон **-** настройте часа.  
След няколко секунди часът се приема. Символът **⌚** угасва.



#### Промяна напр. от лятно на зимно часово време

Натиснете бутон за часовник **⌚** два пъти и променете с бутон **+** или бутон **-**.


# Настройване на таймера

Можете да използвате таймера като кухненски таймер. Той работи независимо от фурната. Таймерът има особен сигнал. Така ще чуете дали таймерът или времетраенето на фурната са изтекли. Можете да настройвате таймера, ако защитата от деца е активна.


## Така се настройва

1. Натиснете бутона на таймера .  
Символът  мига.


2. С бутон + или бутон - настройте времетраенето.  
Бутон + примерна стойност = 10 минути  
Бутон - примерна стойност = 5 минути

След няколко секунди стартира таймерът. Символът  светва на дисплея. Времето започва да тече видимо.


## След изтичане на времето

Прозвучава звуков сигнал. Натиснете бутона на таймера . Дисплеят на таймера угасва.

## Смяна на времето на таймера

Натиснете бутона на таймера . С бутон + или бутон - променете времето.

## Изтриване на настройка

Натиснете бутона на таймера . Натиснете бутон - докато на дисплея не се покаже нула.

## Таймерът и времетраенето работят равномерно

Символите светят. Времето на таймера видимо изтича на дисплея.

Питане за оставащо времетраене  $\rightarrow$ , време на край  $\rightarrow$  или час  $\odot$ :

Натискайте бутона за часовник  $\odot$  докато съответният символ не се появи.

Търсената стойност се показва за няколко секунди на дисплея.



# Защита от деца



## Фурна

За да не могат децата по погрешка да включат фурната, тя има защита от деца.

### Включване и изключване на защитата от деца

Функционалният превключвател трябва да бъде изключен.

Включване: Натиснете бутон ключ , докато на дисплея не се покаже символът . Това трае около 4 секунди.

Изключване: Натиснете бутон ключ , докато не изгасне символът .

### Указание

- Можете по всяко време да настройвате таймера и часа.
- След спиране на тока настроената защита от деца се изтрива.

# Поддържане и почистване

При внимателно поддържане и почистване вашата фурна остава за дълго красива и изправна. Тук ще Ви обясним как да се грижите правилно за фурната и да я почиствате.

## Указание

- По предния панел на фурната се появяват малки цветови разлики по различните материали като стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като ивици, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- 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.

## Препарати за почистване

За да не повредите различните повърхности с погрешен препарат за почистване, съблюдавайте следните указания.

### При почистване на фурната не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване,
- миешки препарати с високо съдържание на алкохол,
- абразивни гъби,
- водоструйки или пароструйки.
- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

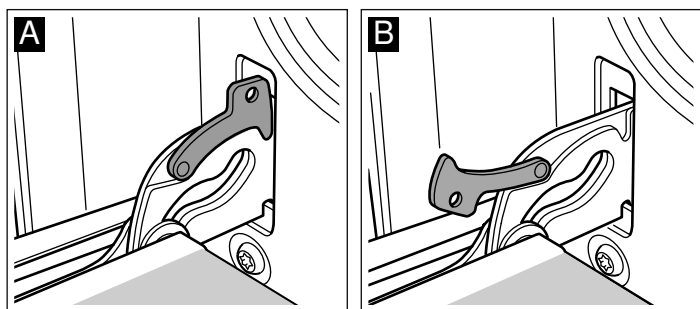
Панел за управление	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарати за стъкло или стъклени шпатули за почистване.
Повърхности от благородна стомана	Почистете с топъл сапунен разтвор и мека кърпа. При повърхности от благородна стомана търкайте винаги паралелно на естествените шарки. Иначе могат да се получат драскотини. Подсушавайте с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Иноксовите плотове могат да се полират със специални препарати. Съблюдавайте указанията на производителя. Специалните препарати за почистване на инокс можете да си набавите от центъра за обслужване на клиенти или в специализираните магазини.
Емайлирани и лакирани повърхности	Почистете с малко миеш препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
Въртящи се копчета	Почистете с малко миеш препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
Стъкло	Почистете с препарат за стъкла. Не използвайте агресивни почистващи препарати или остри метални предмети. Те могат да повредят и да надраскат повърхността на стъклото.
Уплътнение	Почистете с влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.

<b>Вътрешно пространство на фурната</b>	Топъл миещ разтвор или разтвор на вода и оцет. При силно замърсяване: използвайте препарат за почистване на фурни само върху охладени повърхности.
<b>Стъклен плафон за лампата на фурната</b>	Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
<b>Допълнителни принадлежности</b>	Накиснете в разтвор на препарат за почистване. Почистете с четка или гъба.
<b>Алуминиева тава за печене (опционална)</b>	Не я мийте в съдомиялна машина. Никога не използвайте почистващи препарати за фурна. За да предотвратите надраскване, никога не докосвайте металните повърхности с нож или подобен остър предмет. Почистете с малко миещ препарат и влажна кърпа хоризонтално и без прекален натиск. Подсушавайте с мека кърпа. За почистване не използвайте абразивни предмети, драскащи гъби или груби кърпи. Иначе могат да се получат драскотини
<b>Обезопасяване за деца (по избор)</b>	Ако е монтирано съоръжение за защита на деца на вратата на фурната, преди почистване то трябва да бъде демонтирано. Накиснете всички детайли от изкуствени материали в топъл разтвор на почистващ препарат и след това ги почистете с гъба. Подсушавайте с мека кърпа. Силно замърсено съоръжение за защита на деца може да не функционира добре.
<b>Готварски плот</b>	Указанията за поддържане и почистване на готварския плот ще намерите в инструкцията за употреба.

## Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демантиране на стъклата на вратата можете да откачите вратата.

Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени (фиг. А), вратата на фурната е блокирана. Тя не може да бъде откачена. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата (фиг. Б), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

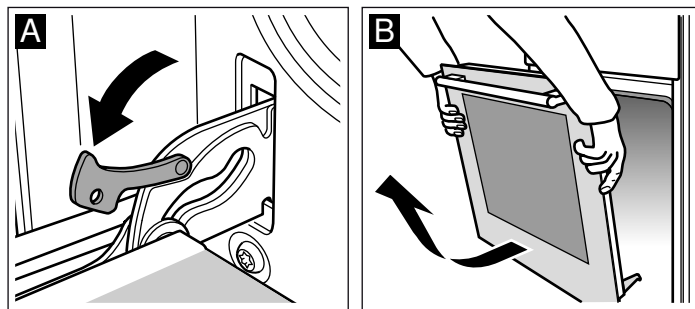


### **⚠ Опасност от нараняване!**

Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата да бъдат напълно отворени.

## Откачване на вратата

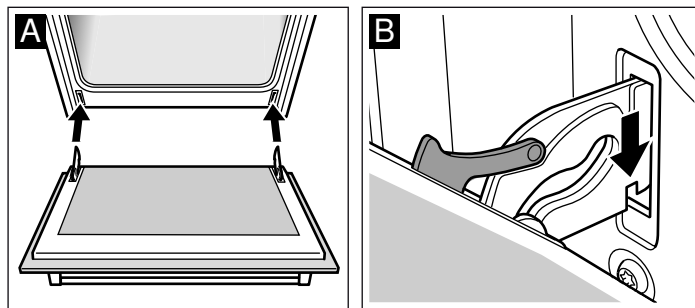
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



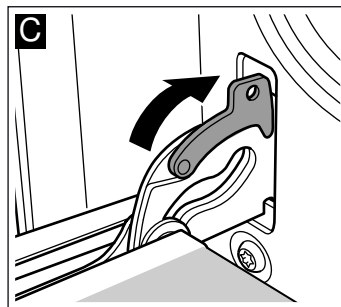
## Закачване на вратата

Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

1. При закачване на вратата на фурната внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите направо (фиг. А).
2. Жлебовете на пантите трябва да бъдат закачени и от двете страни (фиг. Б).



3. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. В). Затворете вратата на фурната.



### **⚠ Опасност от нараняване!**

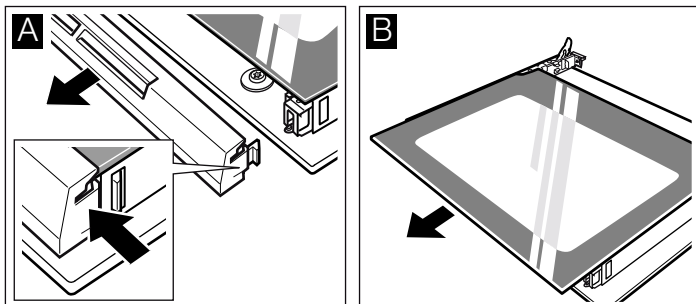
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

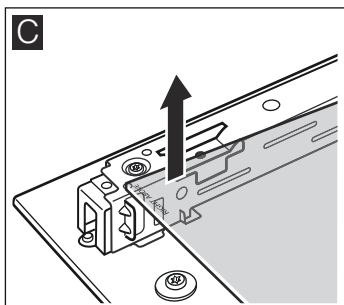
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

### Демонтаж

1. Откачете вратата на фурната и я поставете с дръжката надолу върху кърпа.
2. Развийте капака отгоре върху вратата на фурната. За тази цел притиснете вляво и вдясно с пръстите езичето (фиг. А).
3. Повдигнете и издърпайте горното стъкло (фиг. В).



4. Повдигнете и издърпайте стъклото (фиг. С).



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

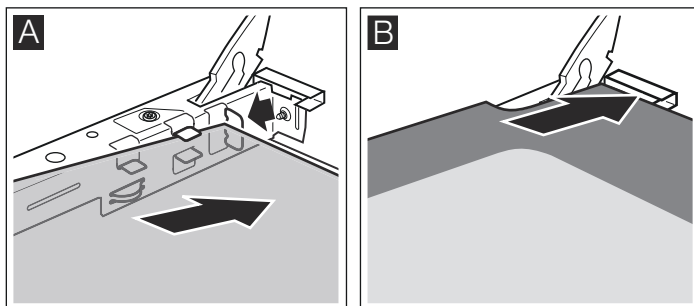
### ⚠ Опасност от нараняване!

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

### Монтаж

При монтажа внимавайте за това, да стои отляво под надписа "right above" на главата.

1. Плъзнете полегатото стъклото назад (фиг. А).
2. Плъзнете полегатото горното стъкло назад в двата крепежа. Гладката повърхност трябва да е отвън. (Фиг. В).



3. Поставете капака и притиснете.
4. Закачете вратата на фурната.

**Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.**

## Какво да правя при повреда?

Ако възникне повреда, често става дума за дреболии. Преди да се обадите на центъра за обслужване, вижте следната таблица. Може би бихте могли да се справите сами.

### Таблица с повредите

Ако дадено ястие не стане оптимално добро, моля, консултирайте се с глава *Изпробвано в нашето готварско студио*. Там ще намерите много съвети и указания за готвене.

### ⚠ Опасност от токов удар!

Неправилните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти.

Повреда	Възможна причина	Помощ/указания
Фурната не функционира.	Предпазителят е дефектен.	Погледнете в кутията за предпазители, за да установите дали предпазителят е в изправност.
	Спиране на тока.	Проверете дали кухненското осветление или другите кухненски уреди функционират.
Индикацията за времето мига	Спиране на тока.	Настройте наново часа.
Фурната не загрява.	Има прах върху контактите.	Завъртете няколко пъти ръкохватките на ключовете в двете посоки.

### Внимание!

Ако мрежовият кабел се повреди, той трябва да се смени от производителя, от неговата клиентска служба или от друго квалифицирано лице.

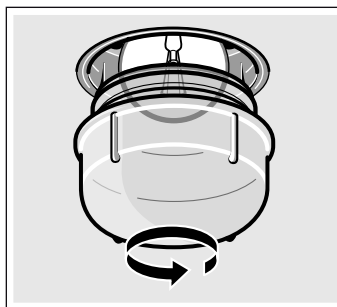
### Смяна на лампата на тавана на фурната

Когато лампата на фурната е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите топлоустойчиви резервни крушки от 40 вата от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки.

### ⚠ Опасност от токов удар!

Изключете предпазителя от таблото.

1. Поставете кърпа за съдове в студената фурна, за да предотвратите повреди.
2. Развийте стъкления капак чрез завъртане наляво.



3. Сменете крушката с друга от същия тип.

4. Завийте отново стъкления капак.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

## Стъклен капак

Повреден стъклен капак трябва да бъде сменен. Подходящия стъклен капак ще получите от центъра за обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

## Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подходящо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

### Е - номер и FD - номер

При обаждането, моля, посочвайте продуктовия номер (Е-ном.) и производствения номер (FD-ном.), за да можем да ви обслужим качествено. Идентификационната табелка с номерата ще намерите отстрани на вратата на фурната. За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да въведете тук данните за вашия уред и телефонния номер на центъра за обслужване на клиенти.

Е-ном.	FD-ном.
--------	---------

### Център за обслужване на клиенти

Имайте предвид, че посещението на сервизния техник в случай на неправилно обслужване няма да е безплатно и през гаранционния период.

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.

## Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

Тук ще получите съвети как да пестите енергия при печене и пържене и как правилно да изхвърляте уреда си.

### Пестене на енергия

- Подгръвайте фурната само тогава, когато е указано в рецептата или в таблиците на ръководството за експлоатация.
- Използвайте тъмни, лакирани в черно или емайлирани тави. Те поемат топлината особено добре.
- Отваряйте вратата на фурната по време на престояване, печене или пържене възможно най-рядко.
- Няколко сладкиша най-добре ще изпечете един след друг. Фурната още е топла. По този начин се намалява времето на печене за втория сладкиш. Можете и да вкарате 2 правоъгълни форми една до друга.
- При по-дълги времена на престой можете да изключите фурната 10 минути преди края на времето на престой 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.

### Предписания за съблюдаване при транспортирането

Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му. Поставете всички принадлежности (напр. тава за печене) в съответните отделения с покрити с дебел картон ръбове, за да предотвратите повреди по уреда. Поставете картон или подобен материал между предната и задната страна, за да предотвратите контакт на вътрешната страна на стъклената врата. Закрепете вратата на фурната към страничните стени на уреда със здрави лепенки.

Пазете оригиналната опаковка на уреда. Транспортирайте уреда в оригиналната опаковка. Съблюдавайте стрелките за ориентация при транспортиране на оригиналната опаковка.

### Когато оригиналната опаковка вече не е налична

Опаковайте уреда в предпазна външна опаковка, за да му осигурите достатъчна защита от щети при транспорта.

Транспортирайте уреда в изправено положение. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

# Изпробвано е в нашето готварско студио


Тук ще намерите избор от ястия и оптималните настройки за приготвянето им. Ще Ви обясним кой начин на нагряване и коя температура са най-подходящи за Вашето ястие. Получавате информация за подходящите принадлежности и на кое ниво трябва да бъдат поставени. Получавате съвети за съдовете и за приготвянето.


## Указание

- Стойностите в таблицата са в сила за поставяне в студена и празна камера.  
Подгръвайте предварително само тогава, когато е указано в таблиците. Покрийте допълнителните принадлежности с хартия за печене едва след предварителното подгръване.
- Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от качеството и от състоянието на хранителните продукти.
- Използвайте принадлежностите от окомплектовката на уреда. Допълнителните принадлежности можете да си набавите като специални принадлежности в специализираните магазини или от центъра за обслужване на клиенти.  
Преди употреба изваждайте допълнителните принадлежности и кухненските съдове, които няма да са ви нужни, от камерата.
- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.

## Сладкиши и сладки

### Печене на едно ниво

При печене на сладкиши и торти най-добри резултати се получават с горно и долно нагряване .

При печене с 2D горещ въздух  поставете принадлежностите на следните нива:

- Сладкиши във форма: Ниво 2
- Сладкиши на тава: Ниво 3

### Печене и пържене на повече нива

Използвайте горещ въздух .

Нива за поставяне при печене и пържене на две нива:

- Универсална тава: Ниво 3
- Тава за печене: Ниво 1

Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.

В таблиците ще намерите определен избор от ястия.

**Указание:** Хранителните продукти да не се поставят директно върху алуминиевата тава за печене. Застелете алуминиевата тава за печене с хартия за печене.

### Форми за печене

Най-добре пригодени са тъмните форми за печене от метал.

При светлите форми за печене от тънъкостенен метал или при стъклените форми времената за печене се удължават и сладкишът не се изпича толкова равномерно.






Ако искате да използвате форми от силикон, ориентирайте се според данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често пъти са по-малки от нормалните форми. Количествата тесто и данните от рецептата могат да се различават.

### Таблицы

В таблиците ще намерите оптималния вид на нагряване за различните сладкиши и сладки. Температурата и времето на печене са зависими от количеството и консистенцията на тестото. Ето защо в таблиците са посочени диапазони. Опитайте първо с по-ниската стойност. По-ниската температура дава по-равномерно изпичане. Когато е нужно настройките следващия път на по-висока.

Времената на печене се намаляват с 5 до 10 минути, ако използвате предварително загреване.

Допълнителна информация ще откриете в *Съвети за печене* във връзка с таблиците.

Сладкиши във форма	Форма	Височина	Вид на нагряването	Температура, °C	Продължителност, минути
Обикновен кекс	Кръла/пръстеновидна/правоъгълна форма	2		160-180	50-60
Фин кекс (ронлив сладкиш)	Кръла/пръстеновидна/правоъгълна форма	2		155-175	65-75
Блат за торта с ръб	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		160-180	30-40
Блат за торта от бъркано тесто	Форма за блат	2		160-180	25-35
Бисквитена торта	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Плодова или сметанова торта, тесто за блатове	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		170-190	70-90
Фин плодов сладкиш, от тесто за кекс	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		150-170	55-65
Пикантни сладкиши напр. солена торта/киш/, кекс с лук)	тавичка за печене с разглобяема обвивка	1		180-200	50-60

\* Да се остави сладкиша да изстине около 20 мин. във фурната.

Сладкиш на тава	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура, °C	Продължителност, минути
Бъркано тесто или тесто с мая със суха плънка	Универсална тава:	3	☐	160-180	25-35
Бъркано тесто или тесто с мая със сочна плънка	Универсална тава:	3	☐	140-160	40-50
Бисквитено тесто (с предварително подгриване)	Универсална тава:	2	☐	170-190	15-20
Плетен козунак, - 500 г брашно	Универсална тава:	3	☒	150-170	25-35
Щолен, - 500 г брашно	Универсална тава:	3	☐	160-180	50-60
Щолен, - 1 кг брашно	Универсална тава:	3	☐	150-170	90-100
Щрудел, сладък	Универсална тава:	2	☐	180-200	55-65
Пица	Универсална тава:	3	☐	180-200	20-30

#### Хляб и земели

Ако не е посочено друго, фурната винаги трябва да се подгрива предварително при печене на хляб.

Никога не наливайте вода директно в горещата фурна.


Хляб и земели	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура, °C	Продължителност, минути
Хляб с мая - 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				190	35-45
Хляб с квас - 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				190	35-45
Земели (напр. ръжени хлебчета)	Универсална тава	2	☐	200-220	20-30

Дребни печива	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Сладки	Универсална тава	3	☐	150-170	10-20
	Емайлирана тава + универсална тава*	1+3	☒	130-150	25-35
Целувки	Универсална тава	3	☒	70-90	125-135
Еклери	Универсална тава	2	☐	200-220	30-40
Ореховки	Универсална тава	3	☐	110-130	30-40
	Емайлирана тава + универсална тава*	1+3	☒	100-120	35-45
многолистно тесто	Универсална тава	3	☒	180-200	20-30
	Емайлирана тава + универсална тава*	1+3	☒	180-200	30-40

При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава на по-горното ниво.

## Съвети за печене

Когато печете по рецепта.	Ориентирайте се по данните в таблицата за печене за подобно печиво.
Така определяте дали кексът е добре изпечен:	Продупчете около 10 минути преди края на зададеното в рецептата време с тънка дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Ако по клечката не полепва тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът се разпада.	Следващият път използвайте по-малко течности и/или нагласете температурата на печене с 10 градуса по-малко. Спазвайте указанията в рецептата за бъркане.
Сладкишът е бухнал в средата висок, но плосък по края.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. Внимателно отделете сладкиша след печенето с нож.
Сладкишът се зачервява прекалено отгоре.	Поставете го по-ниско, изберете по-ниска температура на печене и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е прекалено сух.	Пробийте с клечка за зъби малки дупчици в готовия сладкиш. След това поръсете отгоре плодов сок или алкохолна напитка. Следващият път изберете с 10 градуса по-висока температура на печене и съкратете времето за печене.
Хлябът или сладкишът изглежда добре, но е клисав отвътре.	Следващият път използвайте по-малко течности и печете при по-ниска температура малко по-дълго време. При сладкиши със сочно покритие, запечете първо блата. Поръсете го с настъргани бадеми или сусам и после нанесете покритието. Моля спазвайте рецептите и времето за печене.
Сладкишът се зачервява неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура, тогава сладкишът се пече по-равномерно. Фини сладки печете с горно и долно нагряване ☐ на едно ниво. Поставено отгоре фолио за печене също влияе върху циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте фолиото за печене по размерите на тавата.

Плодовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващият път поставете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Прелива плодов сок.	Следващият път използвайте по-дълбока универсална тава (ако разполагате).
При печене на хлебчета с мая отделните парчета залепват едно за друго.	Между хлебчетата трябва да има разстояние от около 2 см. Така се осигурява достатъчно място за хлебчетата да могат да бухнат и да се изпекат равномерно.
Искате да печете едновременно на две нива.	При печене на повече нива винаги използвайте горещ въздух  . Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене може да се образува водна пара. Тя излиза през вратата. Водната пара може да влезе в контакт с панела за управление или със съседните мебелни повърхности и да се оттече във вид на конденз. Това е физично обусловено.

## Риба, птици, месо

### Кухненски съдове

Можете да използвате всички топлоустойчиви съдове. За голямо по размери печено е подходяща универсална тава.

Най-подходящи са стъклените съдове. Погрижете се капакът за дълбокия съд да пасва и да се затваря добре.

Когато използвате емайлирани дълбоки съдове, долейте малко повече течност.

При дълбоки съдове от инокс храната не се запича особено и месото може да не е съвсем готово. Удължете времето за приготвяне.

Данни в таблиците:

Съдове без капак = открити

Съдове с капак = закрити

Поставяйте съда винаги в средата на скарата.

Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка.

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

### Печене

Добавете малко течност към нетлъстото месо. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1/2 см.

За задушено долейте обилно течност. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1 - 2 см.

Количеството на течността е в зависимост от вида на месото и материала на съда. Когато приготвяте месо в емайлиран дълбок съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.

Дълбоки иноксови съдове с капак са с ограничена пригодност. Месото вари по-бавно и се препича по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

### Указания за печене на грил

Печете винаги при затворена фурна.

Подгрейте предварително грила около 3 минути, преди да сложите продуктите на скарата.

Поставете продуктите направо върху скарата. Отделно парче се изпича най-добре, когато е поставено в средната зона на скарата. Поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Сокът от месото се събира и фурната остава по-чиста.

Тавите за печене не трябва да се поставят на ниво 4. При високите температури те биха могли да се деформират и при изваждането им да повредят камерата.

По възможност избирайте еднакво големи парчета за печене. Така те се препичат равномерно и остават сочни. Посолете стековете едва след изпичането.

Обърнете продуктите след 2/3 от определеното време.

Нагряващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва. Това е нормално. Колко често става това, се определя от избраната степен на грила.














### Месо

Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време.

След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така месният сок може да се разпредели по-добре.

След печене увийте ростбифа в алуминиево фолио и го оставете да престои 10 минути във фурната.

Нарежете на кръст кожата на свинското печено и първоначално го сложете с кожата надолу в съда.

Месо	Тегло	Принадлежности и съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура °С, степен на грила	Продължителност, минути
<b>Говеждо месо</b>						
Говеждо печено	1,0 кг	затворен	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говеждо филе, розово	1,0 кг	отворен	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, розов	1,0 кг	отворен	1		230-250	50
Стекове, розови 3 см		Универсална тава за печене	4+1		3	15
<b>Телешко месо</b>						
Телешко печено	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
<b>Свинско месо</b>						
без кожа (напр. врат)	1,0 кг	отворен	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170



Месо	Тегло	Принадлежности и съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура °С, степен на грила	Продължителност, минути
с кожа (напр. плешка )	1,0 кг	отворен	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свински ребра с кост	1,0 кг	затворено	1		210-230	80
<b>Агнешко месо</b>						
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		170-190	120
<b>Кайма</b>						
Руло от кайма	прибл. 750 г	отворен	1		180-200	70
<b>Наденички</b>						
Наденички		Универсална тава за печене	4+1		3	15

### Птици

Стойностите от таблицата важат при поставяне в студена фурна.

Данните за теглото в таблицата се отнасят за ненапълнени, готови за печене птици.

Когато печете директно върху скарата, поставете универсалната тава на ниво 1.

На патица или гъска пробийте кожата под крилата, за да може да изтича мазнината.

Сложете цялата птица с гърдите надолу върху скарата. Обърнете птицата след изтичането на две трети от времето за печене.

Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.

Птици	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Половинки пиле, 1-4 броя	всяка 400 г	Скара	2		210-230	40-50
Пилешки разфасовки	всяка 250 г	Скара	3		210-230	30-40
Цяло пиле, 1-4 броя	всяко 1 кг	Скара	2		200-220	55-85
Патица, цяла	1,7 кг	Скара	2		170-190	80-100
Гъска, цяла	3,0 кг	Скара	2		160-180	110-130
Малка пуйка, цяла	3,0 кг	Скара	2		180-200	80-100
2 Пуешки бутчета	всяко 800 г	Скара	2		180-200	80-100

### Риба

Обърнете парчетата риба след  $\frac{2}{3}$  определеното време.

Целите риби не трябва да се обръщат. Поставете цялата риба в позицията, в която плува с гръбната перка нагоре във фурната.

Поставете половин картоф или малък термоустойчив съд в корема на рибата, за да стои стабилно.

Когато печете директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Сокът от печеното на рибата ще бъде уловен и фурната ще остане чиста.

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура, °С, степен на грила	Продължителност, минути
Риба, цяла	по 300 г	Скара	3		2	20-25
	1,0 кг	Скара	2		190-210	40-50
	1,5 кг	Скара	2		180-200	60-70
Риба на шайби (котлети)	по 300 г	Скара	4		2	20-25

## Съвети за печене на фурна и печене на грил

В таблицата няма данни за теглото на печеното.	Изберете най-близкото по-малко тегло и увеличете времето.
Искате да проверите дали печеното е готово.	Използвайте термометър за месо (наличен в специализираните магазини) или направете „проба с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Ако е твърдо, е готово. Ако подава, се нуждае от още малко време.
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла.	Проверете нивото на печене и температурата.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене или добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и използвайте по-малко течност.
При заливане на печеното се вдига пара.	Това е физично явление и е напълно нормално. Голяма част от водната пара излиза през изхода за пара. Тя може да попадне по по-хладния панел за управление или по съседните повърхности и да се оттече като конденз.

## Суфлета, огретени, препечени филии

Когато печете директно върху скарата, поставете допълнително универсалната тава на ниво 1. Фурната ще остане чиста.

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

Консистенцията на суфлето зависи от големината на кухненския съд и от височината на суфлето. Данните от таблицата са само ориентировъчни.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагриването	Температура, °C	Продължителност, минути
<b>Суфлета</b>					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	50-60
Суфле с макарони	Форма за пудинг	2		210-230	25-35
<b>Огретен</b>					
Огретен от картофи от сурови продукти, Височина макс. 2 см	Форма за пудинг	2		150-170	50-60
<b>Препечени филии</b>					
Запичане на 4 бр. филийки	Скара	4		3	6-7
Запичане на 12 бр. филийки	Скара	4		3	4-5
Препичане на 4 бр. филийки	Скара	3		3	7-10
Препичане на 12 бр. филийки	Скара	3		3	5-8

## Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

Ако покривате допълнителните принадлежности с хартия за печене, внимавайте хартията да е подходяща за тази температура. Напасвайте големината на хартията към ястието.

Резултатът от изпичането е силно зависим от храната. Почерняването и неравномерността могат да са налице и при суровата храна.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура, °C	Продължителност, минути
Щрудел с плодов пълнеж	Универсална тава	3		180-200	40-50
Пържени картофи	Универсална тава	3		210-230	25-30
Пица	Скара	2		200-220	15-20
Пица-багета	Скара	2		190-210	15-20

## Указание

При приготвяне на дълбоко замразени ястия, универсалната тава може да се деформира. Причината за това е голямата температурна разлика, на която е изложена. Измятането ще изчезне в процеса на печенето.

## Специални ястия

Тесто с мая и домашно кисело мляко се приготвят много добре при ниски температури.

Отстранете принадлежностите от фурната.

### Приготвяне на кисело мляко

1. Сварете 1 литър мляко (3,5 % масленост) и го оставете да се охлади до 40 °C.
2. Прибавете към млякото 150 г кисело мляко (от хладилника) и разбъркайте добре.
3. Разлейте в малки, добре затварящи се съдове и покрийте с фолио за печене.

4. Наредете съдовете на скарата и ги поставете на ниво 1.

5. Нагласете температурата на 50 °C и продължете както е описано.

### Втасване на тесто с мая

1. Пригответе тестото с мая както обикновено, сложете го в термоустойчив керамичен съд и го покрийте.
2. Подгрейте предварително фурната според указанията.
3. Затворете вратата на фурната и оставете тестото с мая да втасва във фурната.

Ястие	Кухненски съдове	Вид на нагриването	Температура	Продължителност	
Кисело мляко	Затварящи се съдове за кисело мляко	1		50 °C	6-8 часа
Втасване на тесто с мая	Поставете термоустойчивия съд	на дъното на фурната		Предварително подгриване при 50 °C Изключете уреда и поставете тестото във фурната	5-10 минути 20-30 минути

## Размразяване

Времената за размразяване зависят от вида и количествата на хранителните продукти.

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

Разопаковайте хранителните продукти и ги поставете в подходящ съд върху скарата.

Поставете птиците с гърдите към чинията.

Замразени продукти	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура
напр. сметанови торти, торти с маслен крем, шоколада или захарна глазура, плодове, пилета, колбас и месо, хляб, питки, сладкиши и други сладки	Скара	2		Превключвателят на температурата трябва да е изключен.

## Сушене

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измийте основно.

Оставете плодовете и зеленчуците да се отцедят и ги подсушете.

Поставете универсалната тава на ниво 3, а скарата на ниво 1.

Постелете тавата и скарата с пергаментова хартия или фолио за печене.

Сочните плодове и зеленчуци трябва да се обръщат многократно. Изсушените плодове и зеленчуци да се махнат веднага от хартията.

Плодове и зеленчуци	Височина	Вид на нагряването	Температура, °C	Продължителност, часове
600 г ябълки на резени	1+3		80	прибл. 5
800 г круши на резени	1+3		80	прибл. 8
1,5 кг сливи или джанки	1+3		80	прибл. 8-10
200 г кухненски билки, почистени	1+3		80	прибл. 1½

## Консервиране

За консервиране бурканите и гумените пръстени трябва да са чисти и в добро състояние. По възможност използвайте еднакви по големина буркани. Данните в таблицата се отнасят до еднолитрови кръгли буркани.

### Внимание!

Не използвайте по-големи или по-високи буркани. Капаците могат да се пукнат.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

Посоченото време в таблиците е ориентировъчно. То може да се повлияе от стайната температура, броя на бурканите, количеството и топлината на съдържанието на буркана. Преди да превключвате, респ. изключвате, проверете дали в буркана се получава пяна.

### Подготовка

1. Напълнете бурканите, не ги препълвайте.
2. Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти.
3. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак.

4. Затворете бурканите с щипките.

Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

### Настройка

1. Вкарайте универсалната тава на ниво 2. Поставете буркана така, че да не се допират едно до друго.
2. Налейте ½ литър гореща вода (прибл. 80 °C) в универсалната тава.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Настройте загряване отдолу
5. Настройте температурата на 170 до 180 °C.

### Консервиране

#### Плодове

След прибл. 40 до 50 минути на къси разстояния започват да се издигат мехурчета. Изключете фурната.

След 25 до 35 минути допълнително затопляне извадете буркана от камерата. При по-дълго охлаждане в камерата могат да се образуват зародиши и да се улесни кисването на консервираните плодове.

Плодове в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Ябълки, касис, ягоди	изключване	прибл. 25 минути
Череша, кайсии, праскови, френско грозде	изключване	прибл. 30 минути
Ябълков мус, круши, сливи	изключване	прибл. 35 минути

### Зеленчуци

Когато в бурканите започнат да се надигат мехурчета, намалете температурата на 120 до 140 °C. Според вида на

зеленчуците пригл. 35 до 70 минути. След това изключете фурната и използвайте допълнителната топлина.

Зеленчуци със студена марината в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Краставици	-	пригл. 35 минути
Червено цвекло	пригл. 35 минути	пригл. 30 минути
Брюкселско зеле	пригл. 45 минути	пригл. 30 минути
Боб, алабаш, червено зеле	пригл. 60 минути	пригл. 30 минути
Грах	пригл. 70 минути	пригл. 30 минути

### Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

### Внимание!

Не поставяйте горещите буркани върху студена или мокра подложка. Те могат да гръмнат.

## Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се получава преди всичко в пригответените при силно нагряване зърнени и картофени продукти, като на пр.

картофен чипс, пържени картофи, препечени филии, хлебчета, хляб или фини сладкиши (кексове, меденки, тънки бисквитки).

### Съвети за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки.</li><li>■ Ястията да се запичат до еластично-жълто, а не до тъмно-кафяво.</li><li>■ Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.</li></ul>
Печене	Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C. С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете равномерно и еднородно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

# Тестови ястия

Тези таблици са изготвени от тестови институти, за да облекчат тестването и контрола на различни уреди.

Съгласно EN 50304/EN 60350 (2009) респ. IEC 60350.

## Печене

Печене на две нива:

Винаги поставяйте универсалната тава над плоската тава.

Шприцвани сладки (шприцван сладкиш в захарен сироп):  
Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.


Гарниран ябълков сладкиш, ниво 1:








Променете позицията на тъмната форма за печене, поставете я диагонално.

Гарниран ябълков сладкиш, ниво 2:

Променете позицията на тъмната форма за печене.

Сладкиш в метална форма с разглобяваща се страница:

Печете с горно и долно нагряване  на ниво 1. Използвайте универсалната тава вместо скарата и поставете формата със сладкиша отгоре.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Шприцвани сладки	Универсална тава	3		150-170	20-30
	Алуминиева тава за печене+универсална тава**	1+3		140-160	30-40
Малки сладки	Универсална тава	3		150-170	25-35
Дребни сладки, с предварително подгряване	Алуминиева тава за печене+универсална тава**	1+3		140-160	25-35
Водни бишкоти	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Ябълкови сладки	Универсална тава + 2 тавички с разглобяема обвивка Ø 20 см	1		190-210	70-80
	2 Скари* + 2 тавички за печене с разглобяема обвивка Ø 20 см	1+3		180-200	70-80



\* Можете да получите допълнителни тави и скари като допълнителни принадлежности в специализираната търговска мрежа.

\*\* При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава над плитката тава.

\*\*\* Съдовете да се поставят диагонално върху спомагателната тава.

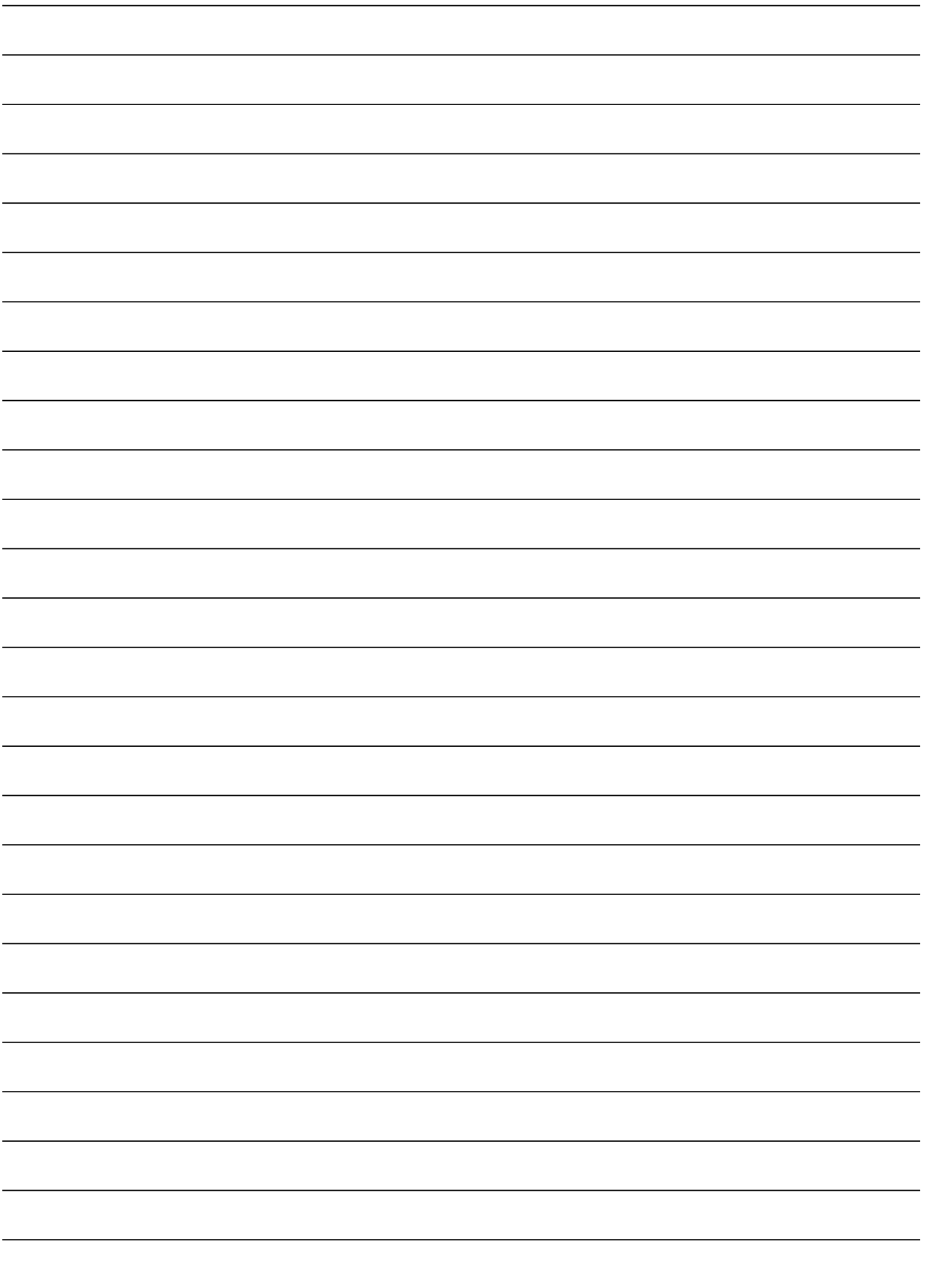
## Печене

Когато поставяте храни директно върху скарата, вкарвайте допълнително универсалната тава на ниво 1. Течността се улавя и фурната ще остане чиста.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Степен за печене	Продължителност, минути
Запичане на филийки Предварително подгряване 10 мин.	Скара	4		3	1/2-2
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя* без предварително подгряване	Универсална тава за печене	4+1		3	25-30

\* Обърнете след определеното 2/3 време







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001228236

01  
130796