



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Фурна за вграждане
HBG36B6.0**



BOSCH

bg РЪКОВОДСТВО

Съдържание

Важни указания за безопасност.....	4	Енергия и околна среда	21
Причини за повреди	5	Вид на нагряване горещ въздух есо	21
Вашата нова фурна.....	6	Пестене на енергия	22
Панел за управление.....	6	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти.....	22
Бутони.....	6	Програмна автоматика	22
Въртящи се превключватели.....	6	Кухненски съдове.....	22
Дисплей.....	6	Приготвяне на ястие.....	22
Температурен контрол.....	6	Програми	22
Камера.....	7	Изберете и настройте програма.....	24
Вашите допълнителни принадлежности.....	7	Съвети за програмната автоматика.....	25
Вкарване на допълнителни принадлежности	7	Изпробвано е в нашето готварско студио	26
Специални принадлежности.....	7	Сладкиши и сладки.....	26
Асортимент на центъра за обслужване на клиенти	9	Съвети за печене	28
Преди първата употреба	9	Риба, птици, месо	29
Настройка на часа	9	Съвети за печене на фурна и печене на грил	31
Нагряване на камерата	9	Изпичане до омекване.....	31
Почистване на принадлежностите	9	Съвети за изпичане до омекване	32
Включване и изключване на фурната	10	Пудинги, огретен, препечни филийки	32
Включване	10	Готови продукти.....	33
Изключване	10	Специални ястия.....	33
Настройка на фурната	10	Размразяване	34
Видове нагряване.....	10	Изсушаване	34
Настройване на вид на нагряване и температура	11	Консервиране.....	34
Настройка на бързото нагряване	11	Акриламид в хранителните продукти.....	35
Времеви функции.....	12	Тестови ястия.....	35
Настройка на функциите за време - накратко обяснено.....	12	Печене.....	35
Настройка на будилник	12	Печене.....	36
Настройка на продължителност.....	12		
Изместете времето на край.....	12		
Настройка на часа	13		
Памет	13		
Запазване на настройките в паметта	13		
Стартиране на паметта	13		
Съботна настройка	14		
Стартиране на съботна настройка.....	14		
Защита от деца	14		
Основни настройки	14		
Промяна на основните настройки	15		
Автоматично изключване	15		
Система за почистване	16		
Преди почистването	16		
Настройка на степента на почистване	16		
След почистването.....	16		
Поддържане и почистване.....	16		
Почистващо средство.....	16		
Откачване и закачване на поставките	17		
Прибиране на нагревателното тяло за грил.....	17		
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	18		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата	18		
Какво да правя при повреда?.....	19		
Таблица с повредите	19		
Смяна на лампата на тавана на фурната.....	20		
Смяна на лявата лампа на фурната.....	20		
Съклен капак	20		
Център за обслужване на клиенти	20		
E - номер и FD - номер.....	20		

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

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 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.

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

Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагряват 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.

Опасност от изгаряне!

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

Причини за 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 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът 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. Емайлът 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: Оставяйте 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.

Панел за управление

Тук ще видите преглед на панела за управление. Според типа на уреда са възможни отклонения в детайлите.



Бутони

Под отделните бутони има сензори. Те не трябва да се натискат за постоянно. Докосвайте само съответния символ.

Символ	Функция на бутона
	Избиране на вид на нагряване и температура
	Избиране на програмна автоматика
	Изберете система за почистване. Този бутон не е зает. Едва след като дооборудвате със самопочистваща се горна и странични части и активирате системата за почистване в основните настройки, можете да настройвате системата за почистване.
	преминаване един ред надолу
	преминаване един ред нагоре
	дълго натискане = избиране на памет кратко натискане = стартиране на памет
	Настройка на бързото нагряване
	Отваряне и затваряне на менюто за времеви функции
	Изключване и включване на лампата на фурната
	кратко натискане = проверка на температурата дълго натискане = отваряне и затваряне на менюто за основни настройки
	Защита за деца активиране/деактивиране
	Включване и изключване на фурната
	кратко натискане = стартиране/задържане работа дълго натискане = прекъсване работа

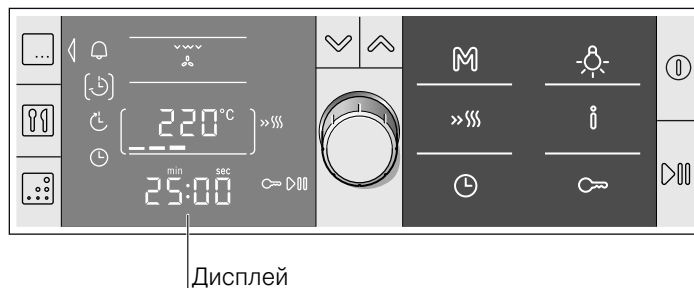
Въртящи се превключватели

С въртящия се превключвател можете да промените всички предлагани стойности или стойности за настройка. Скобите в зоната на настройка показват коя стойност можете да промените.

Въртящият се превключвател хлътва. За блокиране и освобождаване натиснете въртящия се превключвател.

Дисплей

Дисплеят е разделен на различни зони:



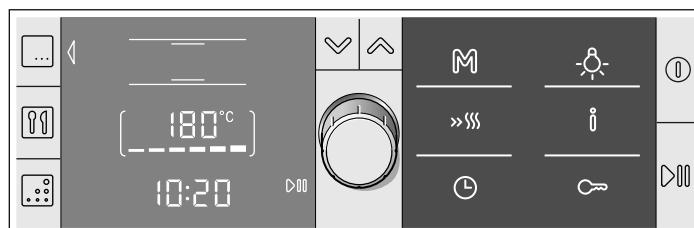
- **Лява зона = времеви функции**
Ако отворите менюто за времеви функции, тук ще се покажат символите за времевите функции. Вляво отстрелка сочи към избрания режим на работа.
- **Средна зона = диапазон на регулиране**
 1. ред = индикация за видове нагряване
 2. ред = индикация за температура
 3. ред = индикация за часС бутоните за навигиране и сменете от един ред на друг. Редът, на който се намирате в момента, се обозначава със скоби вляво и вдясно. Стойността в скобите можете да промените с въртящия се превключвател.
- **Дясна зона = индикация**
Тук се показват символите за различните функции, напр. за настроената защита от деца, бързото нагряване и др.

Температурен контрол

Лентите на температурния контрол показват фазите на нагряване или остатъчната топлина в камерата.

Контрол на нагряването

Контролът на нагряването показва повишаването на температурата в камерата. Когато всички ленти са напълнени, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато.



При степени за грил и почистване лентите не се показват.

По време на нагряването можете да проверите с бутон  актуалната температура на нагряване. Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

Остатъчна топлина

След изключването температурният контрол показва остатъчната топлина в камерата. Ако всички ленти са напълнени, камерата има температура от около 300 °C. Индикацията угасва, ако температурата е спаднала до ок. 60 °C.

Камера

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

Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети. При настроени температури до 60 °C лампата се изключва. Така е възможно оптимално фино регулиране.

Ако отворите вратата на фурната, лампата се включва.

С бутона  можете да изключите и включите лампата.

Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор при нужда се включва и изключва. Топлият въздух излиза през вратата. Внимание! Не покривайте отворите за проветрение. В противен случай фурната прегрява.

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

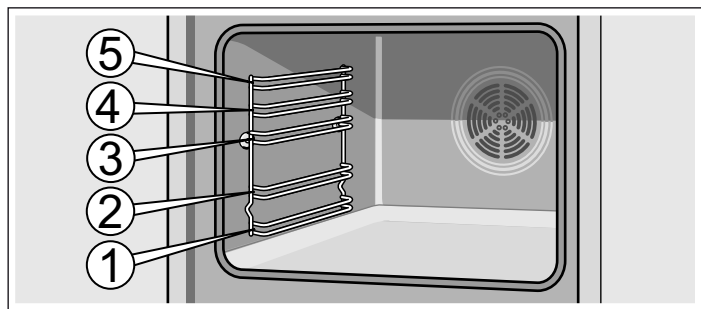
Вашите допълнителни принадлежности

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.

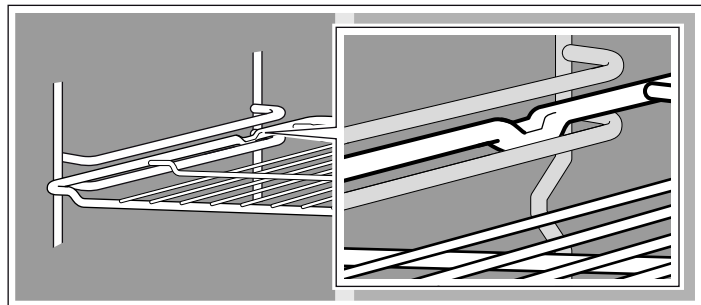
Вкарване на допълнителни принадлежности

Можете да вкарвате допълнителните принадлежности на 5 различни височини в камерата. Вкарвайте винаги докрай, за да не се докосват допълнителните принадлежности до стъклото на вратата.



Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят наполовина докато се фиксират. Така ястията могат лесно да се вземат.

При вкарването в камерата внимавайте изпъкналостта на допълнителните принадлежности да е отзад. Само така те се фиксират.



Указание: Когато допълнителните принадлежности се нагряят, те могат да се деформират. Когато се охладят отново, деформирането изчезва. Това няма влияние върху функцията.

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



Скара

За кухненски съдове, различни видове сладкиши, полуфабрикати и меса за печене, дълбоко замразени ястия.

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



Емайлирана тава

За сладкиши и курабии.

Пхнете тавата за печене със скосяването към вратата на фурната.



Универсална тава

За сочни сладкиши, печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете на грил директно върху скарата.

Пхнете универсалната тава със скосяването към вратата на фурната.

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Предлаганата широка гама принадлежности за фурната си ще намерите в нашия проспект или в интернет. Наличността, както и възможността за поръчване по интернет на специалното оборудване се различава за отделните страни. Моля, вижте следната информация за продажбите.

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

Специални принадлежности	HEZ номер	Употреба
Скара	HEZ334000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Емайлирана тава	HEZ331003	За сладкиши и сладки. Поставяйте тавата за печене във фурната със скосението към вратата.

Специални принадлежности	HEZ номер	Употреба
Универсална тава	HEZ332003	За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. Поставяйте универсалната тава във фурната със скосението към вратата.
Скара за полагане	HEZ324000	За печене. Поставяйте скарата винаги в универсалната тава. Така оттичащата се мазнина и сокът от месото ще бъдат събрани в нея.
Тава за грил	HEZ325000	За печене на грил вместо скарата или като защита от пръски, за да не се замърсява силно фурната. Използвайте тавата за грил само в универсалната тава. Печене на грил само върху тавата за грил: Използвайте само височини на вкарване 1, 2 и 3. Тава за грил като защита от пръски: Вкарайте универсалния тиган с тава за грил под скарата.
Тава за пица	HEZ317000	Идеална за пица, дълбокозамразени продукти или големи кръгли сладкиши. Можете да използвате тавата за пица вместо универсалната тава. Поставете я върху скарата и се ориентирайте по данните в таблицата.
Каменна плоча за печене	HEZ327000	Каменната плоча е изключително подходяща за приготвяне на саморъчен хляб, хлебчета и пица, които трябва да се изпекат с хрупкава коричка отдолу. Каменната плоча трябва винаги да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.
Емайлирана тава за печене с незалепващо покритие	HEZ331011	Сладкишите и дребните сладки се отделят лесно от тавата за печене. Поставяйте тавата за печене във фурната със скосението към вратата.
Универсална тава с незалепващо покритие	HEZ332011	Сочни сладкиши, сладкиши, дълбоко замразени продукти и големи късове месо се отделят лесно от универсалната тава. Поставяйте универсалната тава във фурната със скосението към вратата.
Професионална тава със скара	HEZ333003	Особено подходяща за приготвяне на големи количества.
Капак за професионалната тава	HEZ333001	Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.
Дълбок стъклен съд с капак	HEZ915001	Дълбокият стъклен съд с капак е подходящ за задушени ястия и пудинги, които да се приготвят във фурната. Особено подходящ е за печене по програми или автоматично печене.
Телескопични водачи		
Двойни	HEZ338250	С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.
Тройни	HEZ338352	С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. Тройният водач не е подходящ за уреди с въртящ се шиш.
Тройно пълно изкарване	HEZ338356	С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. Тройното пълно изкарване не е подходящо за уреди с въртящ се шиш.
Тройно пълно изкарване с функция за спиране	HEZ338357	С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. Телескопичните се шини се застопоряват, така че допълнителните принадлежности да могат лесно да легнат на мястото си. Тройното пълно изкарване със спирателна функция не е подходящо за уреди с въртящ се шиш.
Самопочистващи странични стени		
Уреди с лампа на фурната	HEZ339020	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате страничните стени.
Уреди с лампа на фурната и автоматика за печене	HEZ339020	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате страничните стени.
Самопочистващи горни части и странични стени		
Уреди с лампичка за фурна и сгъващо се нагревателно тяло за грил	HEZ329020	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате горните части и страничните стени.
Уреди с две лампички за фурна и сгъващо се нагревателно тяло за грил	HEZ329022	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате горните части и страничните стени.

Специални принадлежности	HEZ номер	Употреба
Уреди с лампа на фурната, сгъващо се нагрява- телно тяло за грил и термометър за печене	HEZ329027	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате горните части и страничните стени.
Филтър за изпарения	HEZ329000	Можете да дооборудвате вашата фурна с него. Филтърът за изпарения филтрира частиците мазнина в отработени въздух и намалява миризмите. Само за уреди с 6, 7 или 8 като втора цифра на Е-ном. (напр. HBA38B750)
Системен уред за готвене на пара	HEZ24D300	За щадящо приготвяне на зеленчуци и риба.

Асортимент на центъра за обслужване на клиенти

За домакинските уреди можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по

интернет от e-Shop за отделни страни подходящите препарати за поддръжка и почистване или специални принадлежности. За целта посочете съответния артикулен номер.

Кърпи за почистване на иноксови повърх- ности	Артикулен № 311134	Намалява натрупването на мърсотия. Чрез импрегниране със специално масло се полага оптимална грижа за повърхно- стите на иноксовите уреди.
Гел за почистване на грила на фурна	Артикулен № 463582	За почистване на камерата на фурната. Гелът е без миризма.
Парче от микрофазер с клетъчна струк- тура	Артикулен № 460770	Особено подходящо за чувствителни повърхности, като напр. стъкло, стъклокерамика, инокс или алуминий. Микрофазер- ното парче отстранява с едно преминаване воднисти и съдър- жащи мазнини замърсители.
Блокировка на вратата	Артикулен № 612594	За да не могат децата да отворят вратата на фурната. Защи- тата се завива по различен начин в зависимост от вратата на уреда. Обърнете внимание в приложението дали е приложена блокировката на вратата.

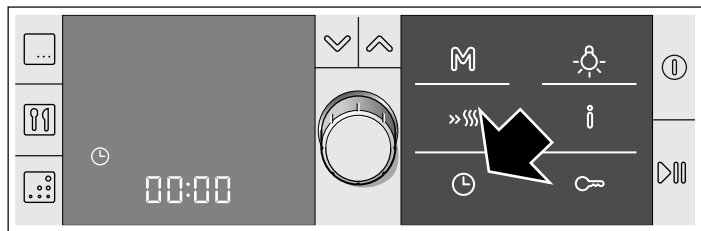
Преди първата употреба

В тази глава ще откриете всичко, каквото трябва да направите, преди да готвите за пръв път.

- Настройте часа
- Нагрейте камерата
- Почиствайте допълнителните принадлежности
- Прочетете указанията за безопасност в началото на ръководството за употреба. Те са много важни.

Настройка на часа

След като сте свързали вашия нов уред, на дисплея се появява символа  и **00:00**. Настройте часа, след това вашата фурна е готова за работа.



1. Натиснете бутона .
Символът за час  е в скоби и **12:00** се появява.
 2. С въртящия се превключвател настройте желанния час.
 3. Натиснете бутона .
- Актуалният час е приет.

Указание: Как се променя часа, можете да прочетете в глава *Времеви функции*.

Нагряване на камерата

За да се отстрани миризмата на новия уред, подгрейте празната, затворена камера. Настройте вида на нагряване  горно/долно нагряване и 240 °C.

Внимавайте в камерата да няма остатъци от опаковката, напр. парченца стиропор.

1. Натиснете бутона .
Вид на нагряване  3D горещ въздух и 160 °C се предлагат. Скобите са вляво и вдясно до вида на нагряване.
2. С въртящия се превключвател променете вида на нагряване на  горно/долно нагряване.
3. С бутона  сменете на температура.
Скобите са вляво и вдясно до температурата.
4. С въртящия се превключвател променете температурата на 240 °C.
5. Натиснете бутона .
Работата стартира. Символът  светва на дисплея.
6. След 60 минути изключете фурната с бутона .

Лентите на температурния контрол показват остатъчната топлина в камерата.

Почистване на принадлежностите

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

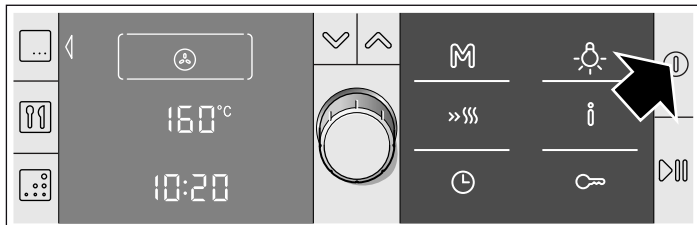
Включване и изключване на фурната

С бутон ① включвате и изключвате фурната.

Включване

Натиснете бутона ①.

Символът ② за вид на нагряване 3D горещ въздух и 160 °C се показват като предложение на дисплея.



Можете веднага да стартирате тази настройка или

- да настроите друг вид на нагряване и температура
- с бутон ③ да изберете програма
- да изберете с бутона ④ системата за почистване
- с бутон ⑤ да стартирате запазена настройка на памет

Как се настройва ще прочетете в отделните глави.

Изключване

Натиснете бутон ①. Фурната се изключва.

Настройка на фурната

В тази глава можете да прочетете

- какви видове нагряване са на разположение за вашата фурна
- как можете да настройвате вида на нагряването и температурата
- и как да настройвате бързото нагряване.

Видове нагряване

За Вашата фурна на разположение имате голям брой видове нагряване. Така можете да избирате оптималния вид на приготвяне за всяко ястие.

Вид на нагряване и температурен диапазон	Приложение
3D горещ въздух 30-275 °C	За сладкиши и сладки на едно до три нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
Горещ въздух есо* 30-275 °C	За сладкиши и сладки, пудинги, дълбоко замразени и готови продукти, месо и риба - на едно ниво без предварително нагряване. Вентилаторът разпределя енергийнооптимизираната топлина на кръглото нагревателно тяло равномерно в камерата.
Горно/долно нагряване 30-300 °C	За сладкиши, пудинги и постно печено, напр. говеждо или дивеч, на едно ниво. Нагряването идва равномерно отгоре и отдолу.
Хидро печене 30-300 °C	За сладки с мая, напр. хляб, хлебчета или козунак и за сладки от парено тесто, напр. приюжки или бисквити. Нагряването идва равномерно отгоре и отдолу. Влажността от хранителния продукт остава в камерата като водна пара.

* Вид на нагряване, с който е определен класът на енергийна ефективност според EN50304.

Вид на нагряване и температурен диапазон	Приложение
Степен за пица 30-275 °C	За бързото приготвяне на дълбоко замразени продукти без предварително загряване, напр. пица, пържени картофи или щрудел. Нагряването идва отдолу и от кръглото нагревателно тяло в задната стена.
Долно нагряване 30-300 °C	За допичане или запичане и завиране. Топлината идва отдолу.
Конвективно печене на грил 30-300 °C	За печене на месо, птици и цяла риба. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
Грил, голяма повърхност Степени на грил 1,2 или 3	За печене на грил на пържоли, наденички, тост и парчета риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
Грил, малки повърхности Степени на грил 1,2 или 3	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички, тост и парчета риба. Средната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.
Размразяване 30-60 °C	За размразяване, напр. на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря топлия въздух около ястието.
Запазване на топло 60-100 °C	За запазване топли на приготвените ястия.

* Вид на нагряване, с който е определен класът на енергийна ефективност според EN50304.

Настройване на вид на нагряване и температура

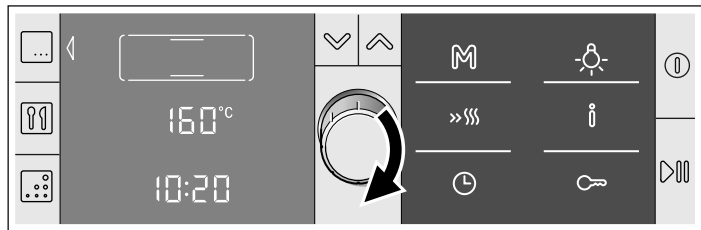
Пример на фиг.: Настройка за горно/долно нагряване, 180 °C.

Включете фурната с бутон , респ. натиснете бутон . На дисплея се предлага символа за 3D горещ въздух и 160 °C.

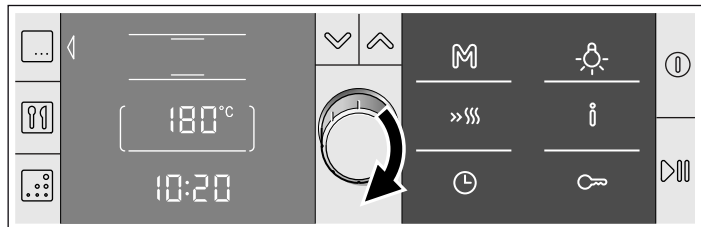
Можете веднага да стартирате тази настройка с бутон .

Ако желаете да настроите друг вид на нагряване и температура, процедирайте както следва:

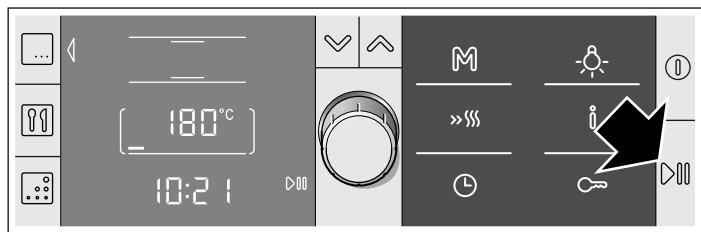
1. С въртящия се превключвател настройте желания вид на нагряване.



2. С бутона сменете на температура.
Скобите са вляво и вдясно до температурата или степента на грил.
3. С въртящия се превключвател променете предложената температура.



4. Натиснете бутона .
Работата стартира. Символът светва на дисплея.



5. Когато ястието е готово, изключете фурната с бутон или отново изберете режим на работа и настройте.

Промяна на температурата или степента на грила

Това е възможно по всяко време. С въртящия се превключвател променете температурата или степента на грил.

Проверка на температурата на нагряване

За кратко натиснете бутона . Актуалната температура на нагряване в камерата се показва за няколко секунди.

Междувременно отваряне на вратата на фурната

Работата се спира. Символът мига. След затваряне на вратата работата продължава.

Спиране на работата

За кратко натиснете бутона . Фурната е в състояние на паузата. Символът мига. Отново натиснете бутона , работата продължава.

Прекъсване на работата

Задръжте бутон натиснат, докато 3D горещ въздух и 160 °C не се покажат. Можете да настроите наново.

Настройка на продължителност

Вижте глава *Времеви функции*, Настройка на продължителност.

Изместете времето на край

Вижте глава *Времеви функции*, Изместване времето на край.

Настройка на бързото нагряване

Бързото нагряване не е подходящо за всички видове нагряване.

Подходящи видове нагряване

- 3D горещ въздух
- Горно/долно нагряване
- Хидро печене
- Степен за пица

Кратък сигнален тон ви показва, че избраният вид на нагряване не е подходящ за бързото нагряване.

Подходящи температури

Бързото нагряване не функционира, ако настроената температура е под 100 °C. Ако температурата в камерата е само незначително по-ниска от настроената температура, бързото нагряване не е необходимо. То не се включва.

Настройка на бързото нагряване

Натиснете бутона за бързото нагряване. Символът се появява до настроената температура. Лентите на температурния контрол се пълнят.

Бързото нагряване е приключено, ако всички ленти са пълни. Ще чуете кратък сигнал. Символът угасва. Поставете ястието си в камерата.

Указание

- Ако промените вида на нагряването, бързото нагряване се пропуска.
- Настроена продължителност започва да тече независимо от бързото нагряване веднага след старта.
- По време на бързото нагряване можете да проверите с бутон актуалната температура в камерата.
- За да получите равномерен резултат от готвенето, вкарайте ястието си в камерата едва след края на бързото нагряване.

Прекъсване на бързото нагряване

Натиснете бутон . Символът угасва.

Времеви функции

Извикайте менюто за времеви функции с бутона . Следните функции са възможни:

Ако фурната е изключена:

-  = настройка на будилник
-  = настройка на часа

Ако фурната е включена:

-  = настройка на будилник
-  = настройка на продължителност
-  = изместване времето на край

Скобата около символа показва, че тази функция е избрана. След старта скобата показва, коя времева функция тече актуално на дисплея.

Настройка на функциите за време - накратко обяснено

1. Отворете менюто с бутон .
2. С бутона  изберете желаната функция.
3. С въртящия се превключвател настройте желаната стойност.
4. Затворете менюто с бутона .

Как се настройва всяка отделна функция се описва изчерпателно допълнително.

Кратък сигнален тон

Ако не можете да промените или настроите стойност, ще чуете кратък сигнален тон.

Настройка на будилник

Будилникът работи независимо от фурната. Можете да го използвате като кухненски будилник и да го настройвате по всяко време. Независимо дали фурната е включена или изключена.

1. Натиснете бутона .

Менюто за времеви функции се отваря. Символът  в скобите показва, че функцията будилник е избрана.

2. С въртящия се превключвател настройте времето за будилника.

3. Затворете менюто с бутона .

Времето тече в индикацията за час.

След изтичане на времето

Прозвучава сигнал. Времето е изтекло. В индикацията се показва **00:00**. Натиснете бутон . Индикацията угасва.

Прекъсване на времето

С бутона  отворете менюто за времеви функции. С въртящия се превключвател превъртете времето обратно на **00:00**. Затворете менюто с бутона .

Промяна на времето

С бутона  отворете менюто за времеви функции. С въртящия се превключвател променете в следващите секунди времето. Затворете менюто с бутона .

Настройка на продължителност

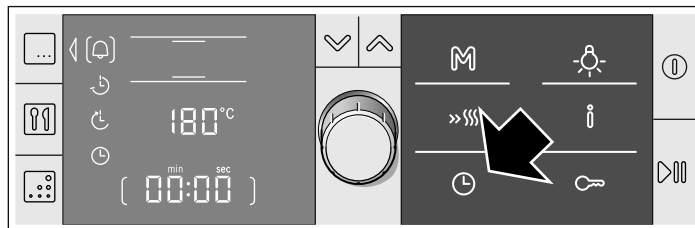
Когато настройвате продължителността (времето на готвене) за вашето ястие, работата автоматично приключва след това време. Фурната не нагрява повече.

Предпоставка: Вид на нагряване и температура са настроени.

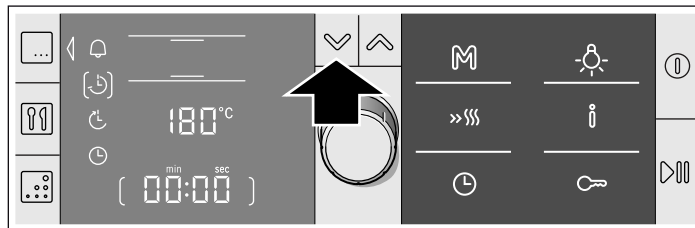
Пример на фиг.: Настройка за  горно/долно нагряване, 180 °C, продължителност 45 минути

1. Натиснете бутона .

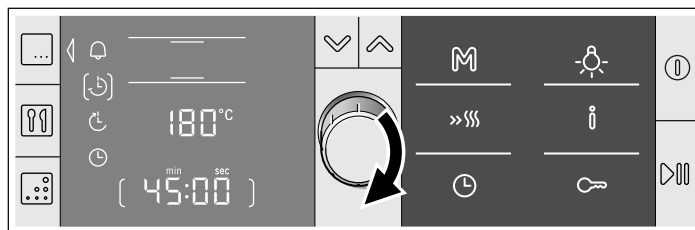
Менюто за времеви функции се отваря. Вляво на дисплея се показват времевите функции. Функцията будилник  е избрана.



2. С бутон  сменете на  продължителност.



3. С въртящия се превключвател настройте продължителността на готвене.



4. Натиснете бутона .

Менюто с времеви функции се затваря.

5. Ако работата още не е стартирала, натиснете бутона .

Продължителността започва да тече.

Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната не загарява повече.

Продължителността е на **00:00**. Сигналът можете да изтриете предварително с бутон .

Прекъсване на продължителността

Отворете менюто с бутон . С бутона  сменете на продължителност  и с въртящия се превключвател настройте желаната продължителност на **00:00**. Затворете менюто с бутона .

Промяна на продължителност

Отворете менюто с бутон . С бутона  сменете на продължителност  и с въртящия се превключвател променете продължителността. Затворете менюто с бутона .

Изместете времето на край

Това изместване на времето на край е възможно при

- всички видове на нагряване
- много програми
- и при системата за почистване

Пример: Поставете ястието в камерата в 9:30 ч. Нужни са 45 минути и в 10:15 ч. то е готово. Но вие искате то да е готово в 12:45 ч.

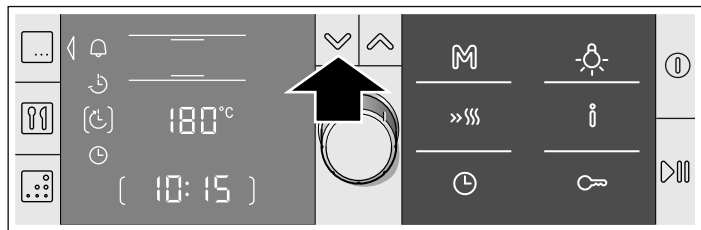
Изместете времето на край от 10:15 ч. на 12:45 ч. Работата започва в 12:00 ч. и приключва в 12:45 ч.

Моля, имайте предвид, че лесно развалящите се хранителни продукти не бива да стоят твърде дълго в камерата.

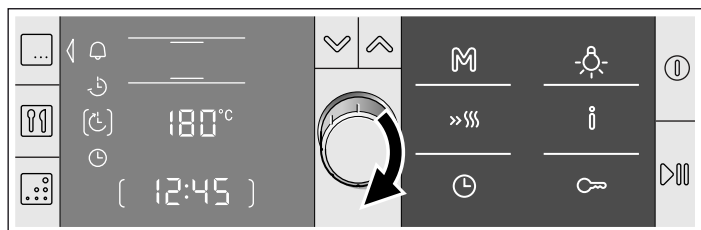
Изместване на край

Предпоставка: Продължителността е настроена. Работата още не е стартирала. Менюто за времеви функции  е отворено.

1. С бутон  сменете на  време на край.



2. С въртящия се превключвател времето за край се измества за по-късно.



3. С бутона  затворете менюто за времеви функции.

4. Потвърдете с бутон .

Фурната е в позиция на изчакване . Времето на край е в индикацията за час. Когато работата стартира, продължителността започва да тече.

Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната не нагрява повече. В индикацията за час се показва **00:00**. Можете да изтриете сигналния тон предварително с бутон .

Коригиране на времето за край

Това е възможно само докато фурната е в позиция на изчакване . Отворете менюто с бутон . С бутон  сменете на време на край. С въртящия се превключвател коригирайте времето за край. Затворете менюто с бутона .

Прекъсване на времето за край

Това е възможно само докато фурната е в позиция на изчакване. За тази цел отворете менюто с бутона , с бутона  сменете на време на край. Завъртете въртящия се превключвател наляво до актуалното време на край. Продължителността веднага започва да тече.

Настройка на часа

За да можете да настройвате или промените часа, фурната трябва да е изключена.

След спиране на тока

След спиране на тока на дисплея светва  и **00:00**. Настройте актуалния час.

1. Натиснете бутона .

На дисплея се появява избраната функция  и **12:00**.

2. С въртящия се превключвател настройте желания час.

3. Потвърдете с бутон .

Часът се появява на дисплея.

Промяна на часа

Ако желаете да промените часа, напр. от лятно на зимно време:

1. Натиснете бутона .

Менюто за времеви функции се отваря.

2. С бутона  сменете на  час.

3. С въртящия се превключвател настройте желания час.

4. Натиснете бутона .

Часът се появява на дисплея.

Скриване на часа

Можете да скривате часа. Тогава той ще се появява само когато фурната е включена. За тази цел погледнете глава *Основни настройки*.

Памет

С паметта можете да запамятвате настройката за ястие и по всяко време да я извиквате обратно.

Паметта е от полза, ако особено често приготвяте дадено ястие.

Запазване на настройките в паметта

Системата за почистване не може да се запамети.

1. Настройте вида на нагряване, температурата и евент. продължителност за желаното ястие. Не стартирайте. Ако искате да запаметите програма: изберете програма и настройте теглото. Не стартирайте.
2. Задръжте натиснат бутон  докато символът  на дисплея не светне. Това трае няколко секунди.

Настройката е запаметена и може да се стартира по всяко време.

Запамятаване на друга настройка

Настройте наново и запаметете. Старите настройки се презаписват.

Стартиране на паметта

Запамените настройки за ястието можете да стартирате по всяко време.

1. За кратко натиснете бутона .

Запамените настройки се показват.

2. Натиснете бутона .

Настройката на паметта стартира.

Промяна на настройките

Това е възможно по всяко време. Ако следващият път стартирате паметта, отново се появява първоначално запамената настройка.

Съботна настройка

С тази настройка фурната поддържа при горно/долно нагряване температура между 85 °C и 140 °C. Можете да настроите продължителност от 24 до 73 часа.

През това време ястията в камерата остават топли, без да трябва да я включвате или изключвате.

Стартиране на съботна настройка

Предпоставка: В основните настройки сте активирали "Съботна настройка да". Вж. глава *Основни настройки*.

1. Натиснете бутона .
На дисплея се предлага  3D горещ въздух, 160 °C.
2. Завъртете въртящия се превключвател наляво на  съботна настройка.
3. С бутона  сменете на температура и с въртящия се превключвател настройте желаната температура.
4. С бутона  отворете менюто времеви функции и с бутона  сменете на  продължителност.
Предлагат се 27:00 часа.

5. С въртящия се превключвател настройте желаната продължителност.

6. Натиснете бутона .
Менюто с времеви функции се затваря.

7. Натиснете бутона .
Съботната настройка стартира. Продължителността видимо тече в статусния ред.

Продължителността е изтекла

Фурната не нагрява повече.

Изместете времето на край

Изместването на времето на край за по-късно не е възможно.

Прекъсване на съботната настройка

Задръжте бутон  натиснат докато не се покажат 3D горещ въздух, 160 °C. Можете да настроите наново.

Защита от деца

За да не пускат децата по погрешка фурната или да не променят настройките, тя има защита от деца.

Активиране на защитата от деца

Задръжте натиснат бутона ключ  докато символът  не се появи. Това трае около 4 секунди.

Панелът за управление е блокиран.

Отмяна на блокирането

Задръжте натиснат бутона ключ  докато символът не угасне. Можете отново да настройвате.

Указание: Въпреки активната защита от деца можете да изключвате фурната с  или с дълго натискане върху бутон , да настройвате будилника и да изключвате сигналния тон.

Основни настройки

Вашият уред има различни основни настройки, които можете да съгласувате по всяко време с нуждите си.

Указание: В таблицата ще откриете всички основни настройки и възможностите за промяна. Според оформлението на вашия уред на дисплея се показват само основните настройки, които пасват на вашия уред.

Функция	Основна настройка	Възможности
  Сигнален тон след изтичане на продължителността	 = 2 минути	 = 10 секунди  = 2 минути  = 5 минути
  Тон за потвърждаване при натискане на бутон	 = изкл	 = изкл*  = вкл *Изключение: При включване и изключване на уреда винаги прозвучава сигнал.
  Яркост на осветлението на дисплей	 = дневно	 = нощно  = средно  = дневно
  Индикация на часа, когато фурната е изключена	 = вкл	 = изкл* *Часът се появява докато се показва остатъчната топлина.  = вкл
  Лампа на фурната при работа	 = вкл	 = изкл  = вкл
  Продължаване работата след затваряне на вратата на фурната	 = работата продължава автоматично	 = с  продължете работата  = работата продължава автоматично

Функция	Основна настройка	Възможности
c 7 Допълнително блокиране на вратата при защита от деца	0 = не	0 = не 1 = да
c 8 Продължителност на допълнителна работа на охлаждащия вентилатор	2 = средно	1 = кратко 2 = средно 3 = дълго 4 = много дълго
c 9 Самопочистващите горни части и странични стени се дооборудват	0 = не	0 = не 1 = да
c 10 Телескопичните водачи се дооборудват	0 = не	0 = не 1 = да
c 11 Всички промени се нулират до основните настройки	0 = не	0 = не 1 = да
c 12 Съботна настройка	0 = не	0 = не 1 = да

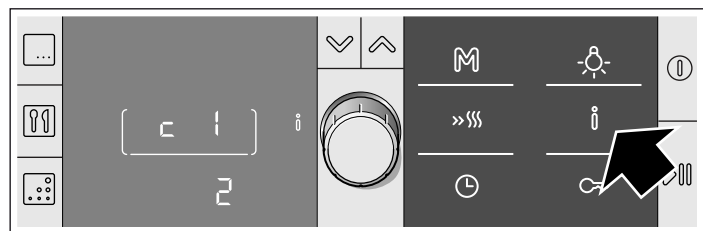
Промяна на основните настройки

Предпоставка: Фурната трябва да е изключена.

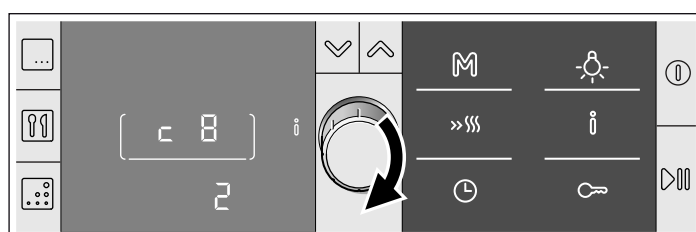
Моля, вижте таблицата с основните настройки, за да знаете какво се крие зад числата.

Пример на фиг.: Променете основната настройка за допълнителен ход на охлаждащия вентилатор от средно на късо.

1. Задръжте бутон **i** натиснат за около 4 секунди, докато не се появи първата основна настройка на дисплея.

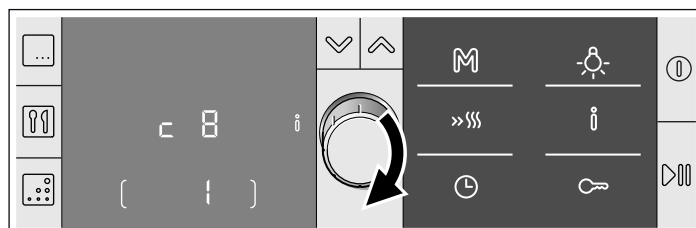


2. С въртящия се превключвател изберете желаната основна настройка



3. Натиснете бутон **✓**.

4. С въртящия се превключвател променете основната настройка.



5. Сега можете да промените други основни настройки, както е описано в точка 2 до 4.
6. Задръжте натиснат бутон **i** докато часът не се появи. Това трае приблизително четири секунди. Всички промени се запаметяват.

Прекъсване

Натиснете бутон **ⓘ**. Промените не са приети.

Автоматично изключване

Вашата фурна има автоматична функция за изключване. Тя се активира, ако не е настроена продължителност и настройките не са променяни дълго време. Когато това се случи, тя се ориентира по настроените температура или степен на грил.

Изключването е активно

На дисплея се появява **F8**. Работата е прекъсната.

За да угасне индикацията, натиснете произволен бутон. Можете да настроите наново.

Указание: Ако е настроена продължителност, фурната вече не загрева след изтичането на продължителността. Автоматичната функция за изключване не е необходима.

Система за почистване

Системата за почистване регенерира самостоятелно почистващите се повърхности в камерата.

Самостоятелно почистващите се повърхности са покрити с високопореста керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато фурната работи. Ако повърхностите вече не се почистват достатъчно и възникват тъмни петна, те се регенерират със системата за почистване.

Дооборудване на самопочистващи горни части и странични стени

Задната стена в камерата е покрита с керамика. За да можете да използвате системата за почистване, трябва да са покрити и горната част и страничните стени. Ще получите самопочистващи горна част и странични стени като специална допълнителна принадлежност от службата обслужване на клиенти.

Промяна на основните настройки

Ако сте дооборудвали самопочистващи се горна част и странични стени, активирайте системата за почистване в основните настройки. Как става това, можете да прочетете в глава *Основни настройки*.

Степени на почистване

Можете да избирате измежду три степени на почистване.

Степен	Степен на почистване	Продължителност
1	леко	около 45 минути
2	средно	около 1 час
3	интензивно	около 1 час, 15 минути

Преди почистването

Извадете от камерата принадлежностите и съда.

Почистване на пода на камерата

Преди да настроите системата за почистване, почистете несамостоятелно почистващите се повърхности в камерата. Иначе възникват петна, които не могат да се отстранят.

Използвайте кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от

неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни. Използвайте само в студена камера. Никога не третирайте самопочистващите се повърхности с изстъргваща спирала или препарат за почистване на фурни.

Настройка на степента на почистване

1. Натиснете бутона .

Степен на почистване 3 се предлага. Можете да стартирате почистването веднага с бутон .

Ако желаете да промените степента на почистване:

2. С въртящия се превключвател изберете желаната степен на почистване.

3. С бутон стартирайте почистването.

Продължителността започва да тече.

След изтичане на почистването

Фурната не нагрява повече. На дисплея се появява **00:00**.

Прекъсване на настройката

Задръжте бутон  натиснат докато не се покаже  3D горещ въздух, 160 °C. Можете да настроите наново.

Коригиране на степента на почистване

След стартирането степента на почистване вече не може да се променя.

Почистването трябва да се извършва нощем

За да можете да използвате през деня фурната, изместете края на почистването за през нощта. Вж. глава *Времеви функции*, Изместване на края.

След почистването

Когато камерата е напълно охладена, избършете с влажна кърпа остатъците от сол от самопочистващите се повърхности.

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 емайльт 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.

Почистващо средство

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата. Не използвайте

- остри или абразивни почистващи средства,
- съдържащи силен алкохол почистващи средства,

- твърди метални гъби или гъби за чистене,
- водоструйка или пароструйка.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

Зона	Почистващо средство
Панел за управление	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.

Зона	Почистващо средство
Стъкла на вратата	Препарат за почистване на стъкло: Почистете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Уплътнение	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопични водачи	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата

Задната стена в камерата е покрита с високопореста керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато фурната работи. Колкото по-висока е температурата и колкото по-дълго работи фурната, толкова по-добър е резултата.

Ако има видими замърсявания и след многократна експлоатация, процедирайте както следва:

1. Почистете основно пода на камерата, горната част и страничните стени.
2. Настройка на 3D-горещ въздух .
3. Нагрявайте празната и затворена фурна за ок. 2 часа при максимална температура.

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

Леко оцветяване на слоя няма влияние върху самостоятелното почистване.

Ако допълнително закупите специалната принадлежност „Самопочистващи горна част и странични стени“, можете да регенерирате самопочистващите повърхности със системата за почистване. За тази цел, моля, погледнете глава *Система за почистване*.

Внимание!

- Никога не използвайте триещо почистващо средство. То раздрасква, респ. разрушава високопорестия слой.
- Никога не третирайте керамичния слой с препарат за почистване на фурни. Когато по погрешка там попадне препарат за почистване на фурни, отстранявайте го веднага с гъба и достатъчно вода.

Почистване на пода на камерата, горната част и страничните стени

Използвайте кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет.

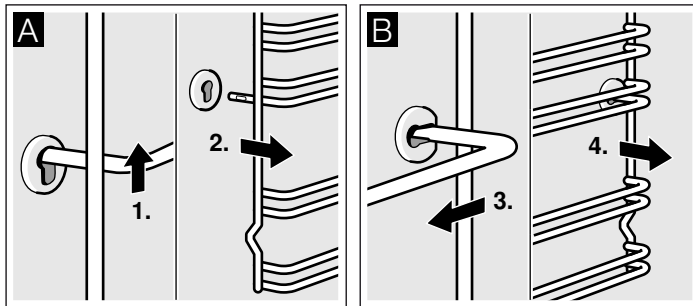
При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни. Използвайте само в студена камера. Никога не третирайте самопочистващите се повърхности с изстъргваща спирала или препарат за почистване на фурни.

Откачване и закачване на поставките

При почистване можете да извадите поставките. Фурната трябва да бъде охладена.

Откачване на поставките

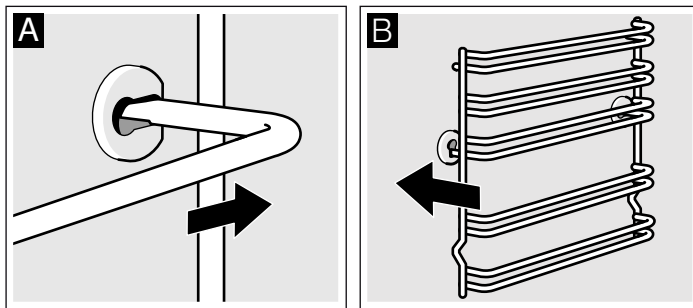
1. Повдигнете поставката отпред нагоре
2. и я откачете (фиг. А).
3. После издърпайте цялата поставка напред
4. и я извадете (фиг. Б).



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

Закачване на поставките

1. Вкарайте поставката първо в задното гнездо, натиснете малко назад (фиг. А)
2. и след това закачете в предното гнездо (фиг. В).



Поставките пасват както отляво, така и отдясно. Внимавайте както е на фиг. В височина 1 и 2 да са отдолу, а височина 3, 4 и 5 да са отгоре.

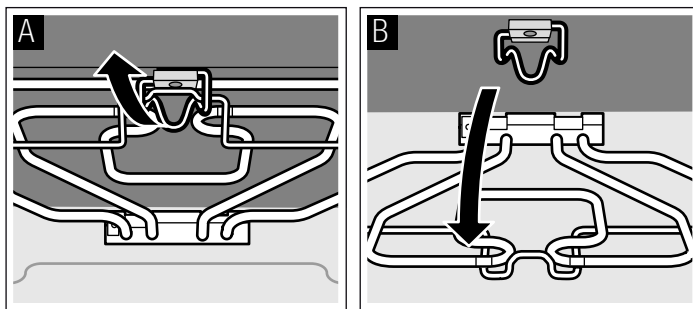
Прибиране на нагревателното тяло за грил

За почистване на горната част можете да приберете нагревателното тяло за грил.

⚠ Опасност от изгаряне!

Фурната трябва да е студена.

1. Задръжте нагревателното тяло на грила и изтеглете напред фиксиращата скоба докато не прищрака (фиг. А).
2. Завъртете надолу нагревателното тяло на грила (фиг. В).

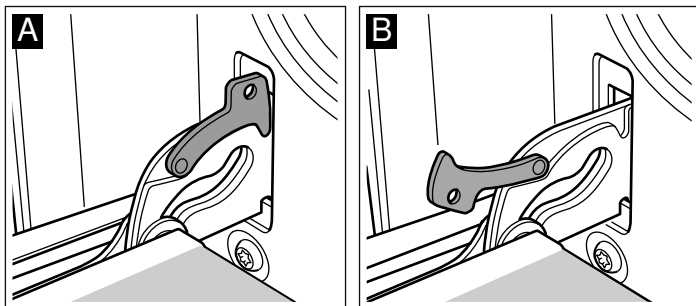


3. След почистване отново завъртете нагоре нагревателното тяло на грила и задръжте.
4. Изтеглете фиксиращата скоба надолу и я застопорете.

Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демониране 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.

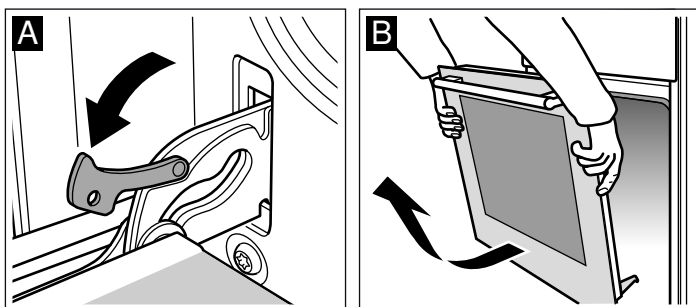


⚠ Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата

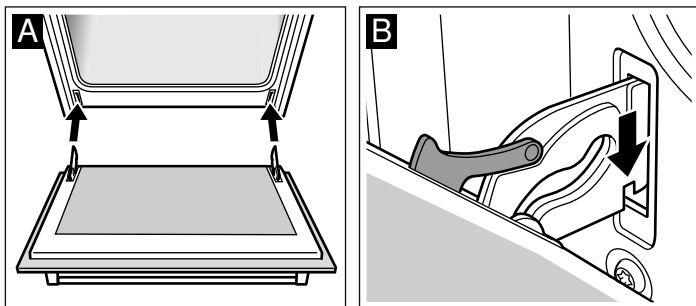
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



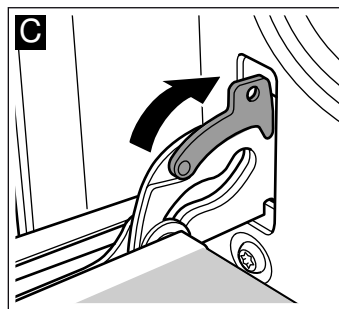
Закачване на вратата

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.

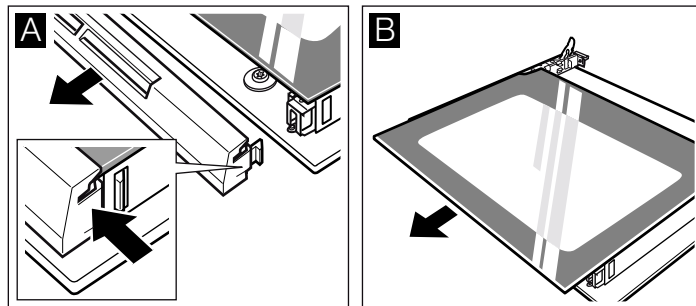
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

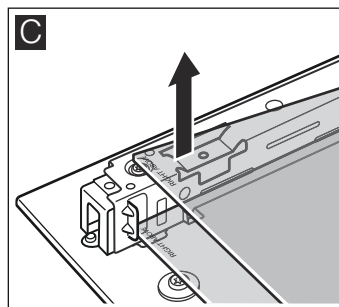
Внимавайте при демонтажа на вътрешните стъкла в каква последователност изваждате стъклата. За да монтирате стъклата отново в правилната последователност, ориентирайте се по съответния номер, който е написан на стъклото.

Демонтаж

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



4. Повдигнете и извадете средното стъкло (фиг. С).



5. Повдигнете долното стъкло и го извадете косо нагоре.

Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

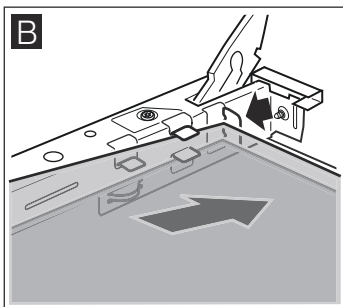
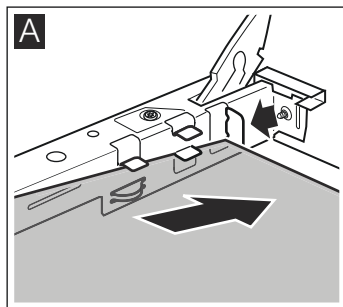
⚠ Опасност от нараняване!

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

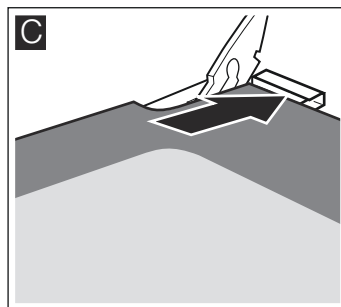
Вграждане

При монтажа внимавайте за това, върху двете стъкла вляво отдолу надписът "right above" да е наобратно.

1. Вкарайте долното стъкло косо назад (фиг. А).
2. Вкарайте средното стъкло косо назад (фиг. В).



3. Вкарайте най-горното стъкло косо назад в двата фиксатора. Гладката повърхност трябва да е отвън. (Фиг. С).



4. Поставете покритието и притиснете.
5. 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 някое ястие не се получи по оптимален начин, моля, погледнете глава *Изпробвано е в нашето готварско студио*. Там ще откриете много съвети и указания за готвенето.

⚠ Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти.

Повреда	Възможна причина	Указание/Отстраняване на нередност
Уредът не функционира.	Предпазителят е дефектен	Погледнете в блока за стопяемите предпазители, за да установите дали предпазителите са в изправност.
На дисплея се появява 00:00 .	Прекъсване на тока	Настройте часа наново.
Фурната не нагрява или избраният вид на нагряване не може да се настрои.	Видът на нагряване не е разпознат	Настройте още веднъж.
Фурната не загрева. В индикатора за температурата светва малък квадрат.	Фурната се намира в демо режим.	Изключете бушона в кутията с бушони и след мин. 20 секунди отново го включете. През следващите 2 минути задръжте натиснат бутона за 4 секунди докато не угасне квадратът в индикацията.
След натискане на бутона на дисплея се появява пo	Горната и страничните части в камерата не са самопочистващи се. Системата за почистване не е възможна.	Едва след като дооборудвате със самопочистваща се горна и странични части и активирате системата за почистване в основните настройки, можете да настройвате системата за почистване. Вж. глава <i>Система за почистване</i> и глава <i>Основни настройки</i> .
На дисплея се появява FB .	Автоматичното изключване е станало активно. Фурната не загрева повече.	Натиснете произволен бутон.

Съобщения за грешка с **E**

Ако на дисплея се покаже съобщение за грешка с **E**, натиснете бутона . Така се изтрива съобщението за грешка. Може да трябва след това часът да се настройва наново. Ако грешката

отново се покаже, обадете се на службата обслужване на клиенти.

При следващото съобщение за грешка можете сами да си помогнете.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Указание/Отстраняване на нередност
EE 11	Бутонът е бил натиснат твърде дълго.	Натиснете всички бутони поотделно. Проверете дали бутоните са чисти. Ако съобщението за грешка остане, обадете се на службата обслужване на клиенти.

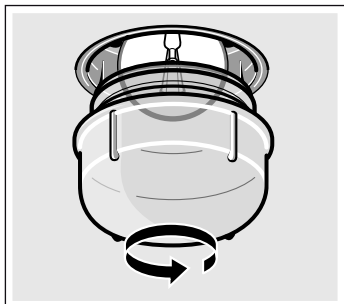
Смяна на лампата на тавана на фурната

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.

Смяна на лявата лампа на фурната

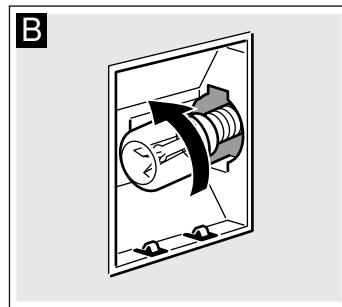
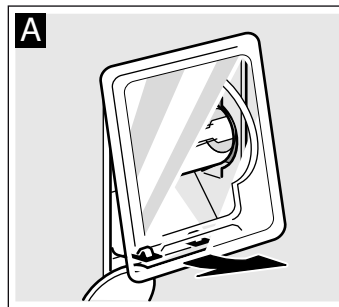
Когато лампата на фурната е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите топлоустойчиви резервни крушки, 25 Вата от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки.

Опасност от токов удар!

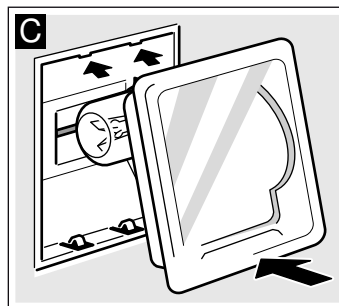
Изключете предпазителя от таблото.

1. Поставете кърпа за съдове в студената фурна, за да предотвратите повреди.

2. Свалете плафона. За тази цел отворете с ръка отдолу плафона (фиг. А). Ако плафонът се сваля трудно, помогнете си с лъжица.



3. Развъртете крушката и сменете със същия тип (фиг. В). При завъртането внимавайте крушката да се завърта права.
4. Поставете отново плафона. Внимавайте вдлъбнатината в стъклото да е вдясно. Поставете стъклото нагоре и притиснете добре отдолу (фиг. С). Стъклото се застопорява.



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.

техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Е - номер и FD - номер

При обаждане, моля, посочвайте номера на изделието (Е - ном.) и производствения номер (FD - ном.), за да можем да ви обслужим качествено. Типовата табелка с номерата ще откриете вдясно, странично на вратата на фурната. За да не се налага да търсите дълго в случай на нужда, можете да впишете данните на вашия уред и телефонните номера на центъра за обслужване на клиенти тук.

Е-ном.

FD-ном.

Център за обслужване на клиенти ☎

Обърнете внимание, че посещението на сервизния техник в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

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

Енергия и околна среда

Вашият нов уред е особено енергийноефикасен. Тук ще получите данни за енергооптимизирания вид на нагряване горещ въздух есо. Освен това ще откриете съвети как да пестите още повече енергия с уреда си и как да го изхвърлите по безопасен за околната среда начин.

Вид на нагряване горещ въздух есо

С енергийно ефикасния вид на нагряване горещ въздух есо можете да пригответе множество ястия на едно ниво. Вентилаторът разпределя енергийнооптимизираната топлина на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно в камерата. Печене, пържене и готвене без предварително нагряване.

Указание

- Пъхнете ястията в студената празна камера. Само тогава действа енергийното оптимизиране.
- Отваряйте вратата на фурната по време на готвене само ако това е необходимо.

Таблица

В таблицата ще откриете избор от ястия, които са най-добре подходящи за горещ въздух есо. Ще получите данни за подходяща температура и време на печене. Можете да видите какви допълнителни принадлежности и какво ниво на вкарване са подходящи.

Температурата и времето на печене зависят от количествоот, състоянието и качеството на хранителните продукти. Ето защо в таблицата са посочени диапазони. Опитайте първо с по-ниската стойност. По-ниската температура дава равномерно запичане. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

Поставяйте формите и съда винаги в средата на скарата. Ако директно поставяте храната върху скарата, избутайте допълнително универсалната тава на височина 1. Мазнината и сокът се улавят и фурната остава по-чиста.

Ястия с горещ въздух есо 	Допълнителни принадлеж-ности	Височина	Температура в °C	Продължител-ност в минути
Сладкиши и сладки				
Бъркано тесто в тава със суха плънка	Тава за печене	3	170-190	25-35
Бъркано тесто във форма	Правоъгълна форма	2	160-180	50-60
Блат за торта, бъркано тесто	Форма за плодов блат	2	160-180	20-30
Плодов сладкиш фин, бъркано тесто	Откопчаваща се тава/чаш-ковидна форма	2	160-180	50-60
Тесто с мая в тава със суха плънка	Тава за печене	3	170-190	25-35
Пандишпаново тесто в тава със суха плънка	Тава за печене	3	180-200	20-30
Бисквитено роле	Тава за печене	3	170-190	15-25
Бисквитен блат, 2 яйца	Форма за плодов блат	2	150-170	20-30
Бисквитена торта, 6 яйца	Откопчаваща се тава	2	150-170	40-50
Сладки от многолистово тесто	Тава за печене	3	180-200	20-30
Сладки	Тава за печене	3	130-150	15-25
Шприцовани сладки	Тава за печене	3	140-150	30-45
Сладки от парено тесто	Тава за печене	3	210-230	35-45
Хлебчета, ръжено брашно	Тава за печене	3	200-220	20-30
Пудинги				
Огретен с картофи	Форма за пудинг	2	160-180	60-80
Лазаня	Форма за пудинг	2	180-200	40-50
Дълбоко замразени продукти				
Пица, тънък блат	Универсална тава	3	190-210	15-25
Пица, дебел блат	Универсална тава	2	180-200	20-30
Пържени картофи	Универсална тава	3	200-220	20-30
Пилешки крилца	Универсална тава	3	220-240	20-30
Рибни пръчици	Универсална тава	3	220-240	10-20
Хлебчета за допичане	Универсална тава	3	180-200	10-15
Месо				
Говеждо задушено, 1,5 кг	Съдът е затворен	2	190-210	130-150
Свинско печено, гръб, 1 кг	Съдът е отворен	2	190-210	110-130
Телешко печено, горна плешка, 1,5 кг	Съдът е отворен	2	190-210	110-130
Риба				
Корифена, 2 бр. по 750 г	Универсална тава	2	170-190	50-60
Корифена в солена коричка, 900 г	Универсална тава	2	170-190	60-70
Щука, 1000 г	Универсална тава	2	170-190	60-70
Пъстърва, 2 бр. по 500 г	Универсална тава	2	170-190	45-55

Ястия с горещ въздух есо 	Допълнителни принадлежности	Височина	Температура в °C	Продължителност в минути
Рибно филе, на брой по 100 г	Съдът е затворен	2+1	190-210	30-40

Пестене на енергия

- Подгрявайте 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.

Програмна автоматика

С програмната автоматика вие много лесно ще се справяте с рафинирани задушени ястия и сочно печено. Спестявайте си обръщането и напояването и камерата остава чиста.

Резултатът от готвенето е зависим от качеството на месото и размера и вида на съда. Когато изваждате готовото ястие от камерата, използвайте ръкохватки. Съдът е много горещ. Внимавайте при отваряне на съда, излиза гореща пара.

Кухненски съдове

Програмната автоматика е подходяща само за печене в затворен съд. Изключение е печената шунка с коричка. Използвайте само съд с добре затварящ се капак. Спазвайте указанията на производителя на съда.

Подходящ съд

Ние препоръчваме топлоустойчиви съдове (до 300 °C) от стъкло или стъклокерамика. Дълбоки инковски съдове с капак са с ограничена пригодност. Блестящата повърхност много силно отразява топлинното облъчване. Ястието се запича по-слабо и месото е по-сурово. Ако използвате такива съдове, след края на програмата сваляйте капака. Допечете месото на грил със степен за грил 3 за още 8 до 10 минути. Ако използвате съдове от емайлирана стомана, чугун или алуминиева отливка, ястието се запича по-силно. Добавяйте малко повече течност.

Неподходящи съдове

Съдовете от светъл, блестящ алуминий, негледжосана глина и съдовете от пластмаса или с пластмасови дръжки са неподходящи.

Размер на съда

Месото трябва да покрива дъното на съда на около две трети. Така че получите хубаво печено.

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

Приготвяне на ястие

Използвайте прясно месо или замразено месо. Ние препоръчваме прясно месо с температура от хладилника.

Изберете подходящ съд.

Примерите прясното или замразено месо, птиците или рибата. Точни указания ще получите в съответните таблици. Теглото е нужно за настройка.

Подправете месото. Замразеното месо се подправя точно както и прясното месо.

При много ястия трябва да се добавя течност. Добавете толкова течност в съда, че дъното да се покрие на около 1/2 см. Ако в таблицата пише „малко“ течност, най-често са достатъчни 2-3 супени лъжици. При течност „да“ може да е повече. Спазвайте указанията преди и в таблиците.

Затворете съда с капак. Поставете го на височина 2 върху скарата.

При някои ястия изместване на времето на край не е възможно. Тези ястия са обозначени със звездичка*.

Винаги поставяйте съда в студена камера.

Програми

Птици

Сложете птичето месо с гърдите нагоре в съда. Пълнени птици не са подходящи.

При няколко пилешки бутчета настройте теглото на най-тежкото бутче. Бутчетата трябва да са горе-долу еднакво тежки.

Пример: 3 пилешки бутчета с 300 г, 320 г и 400 г. Настройте на 400 г.

Ако желаете да пригответе две еднакво тежки пилета в един съд, настройте точно както и при бутчетата теглото на по-тежкото.

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Птици				
Пиле, прясно	P1*	0,7-2,0	не	Тегло на месото
Угоена кокошка, прясна	P2*	1,4-2,3	не	Тегло на месото
Патица, прясна	P3*	1,6-2,7	не	Тегло на месото
Гъска, прясна	P4*	2,5-3,5	не	Тегло на месото
Малка пуйка, прясна	P5*	2,5-3,5	не	Тегло на месото

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Бутчета, пресни, напр. пилешки, патешки, гъши, пуешки бутчета	P6*	0,3-1,5	не	Тегло на най-тежкото бутче

Месо

Добавете толкова течност в съда, както е посочено.

Говеждо месо

При печено задушено добавете достатъчно течност. Можете да използвате и марината. Печете нагоре с омазнената страна ростбифа.

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Говеждо месо				
Задушено печено, прясно напр. ребра, плешка, рамо, мариновано печено	P7	0,5-3,0	да	Тегло на месото
Задушено печено, замразено напр. ребра, плешка, рамо	P8*	0,5-2,0	да	Тегло на месото
Ростбиф, пресен, по английски напр. рибица	P9	0,5-2,5	не	Тегло на месото
Телешко месо				
Телешко печено, прясно, постно напр. горна част, глава	P10	0,5-3,0	да	Тегло на месото
Печено, прясно, нормално напр. гръб, врат	P11	0,5-3,0	малко	Тегло на месото
Джолан с кост, пресен	P12	0,5-2,5	да	Тегло на месото
Агнешко месо				
Бут, пресен без кост, добре изпечен	P13	0,5-2,5	малко	Тегло на месото
Бут, пресен без кост, средно	P14	0,5-2,5	не	Тегло на месото
Бут, пресен с кост, добре изпечен	P15	0,5-2,5	малко	Тегло на месото
Бут, замразен без кост, добре изпечен	P16*	0,5-2,0	малко	Тегло на месото
Бут, замразен с кост, добре изпечен	P17*	0,5-2,0	малко	Тегло на месото

Дивеч

Дивечът можете да покриете със сланина, месото остава посочно, но не се препича толкова силно. За по-фин вкус можете да мариновате месото от дивеч преди готвенето за една нощ в хладилника в суроватка, вино или оцет.

Ако готвите няколко заешки бута, настройте теглото на най-тежкия бут.

Заешкото месо може да се готви и на предварително готови порции. Настройте общото тегло.

Дивеч	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Еленско печено, прясно напр. рамо, гърди	P18	0,5-3,0	да	Тегло на месото
Бут от сърна без кост, пресен	P19	0,5-3,0	да	Тегло на месото
Заешки бут с кост, пресен	P20	0,3-0,6	да	Тегло на месото
Заешко, прясно	P21	0,5-3,0	да	Тегло на месото

Риба

Почистете рибата, подкиселете и я осолете според обичайното.

За задушена риба: добавете в съда ½ см течност, напр. вино или лимонов сок.

За печена риба: овъргалайте рибата в брашно и намажете с раздробено масло.

Цялата риба се получава най-добре, ако е поставена в естествено положение в съда. Това ще рече, че гръбната перка сочи нагоре. За да е стабилна рибата, забийте обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема ѝ.

При няколко риби настройвайте общото тегло. Рибите трябва да са еднакво големи или тежки. Пример: Две пъстърви с 0,6 кг и 0,5 кг. Настройте 1,1 кг.

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Риба				
Пъстърва, прясна, задушена	P22*	0,3-1,5	да	Общо тегло
Пъстърва, прясна, печена	P23*	0,3-1,5	не	Общо тегло
Риба треска, прясна, задушена	P24*	0,5-2,0	да	Общо тегло
Риба треска, прясна, печена	P25*	0,5-2,0	не	Общо тегло

Яхния

Можете да комбинирате различни видове месо и пресни зеленчуци.

Нарежете месото на малки парчета. Използвайте пилешките късове нераздробени.

Към месото добавете същото до двойно по-голямо количество зеленчуци. Напр.: При 0,5 кг месо добавете 0,5 кг до 1 кг пресни зеленчуци.

Ако месото трябва да се запече, поставете го като последна добавка в съда върху зеленчуците. Ако искате да е по-слабо запечено, смесете го със зеленчуците.

При яхния с месо настройте теглото на месото. Ако зеленчуците трябва да са по-меки, настройте общото тегло.

Подходящи за зеленчукова яхния са твърди сортове зеленчуци, като напр. моркови, зелен фасул, бяло зеле, целина и картофи. Колкото по-дребно са нарязани зеленчуците, толкова по-меки са. За да не станат кафяви зеленчуците, покрийте ги с течност.

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Яхния				
с месо напр. пихелщайнерска яхния	P26	0,3-3,0	да	Тегло на месото
със зеленчуци напр. вегетарианска яхния	P27	0,3-3,0	да	Общо тегло
Гулаш	P28	0,3-3,0	да	Тегло на месото
Рулади	P29	0,3-3,0	да	Тегло на месото

Руло от кайма

Използвайте прясна кайма.

Настройте общото тегло на рулото от кайма.

Можете да направите по-фина масата с кубчета зеленчуци или кашкавал.

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Руло от кайма				
от прясно говеждо месо	P30	0,3-3,0	не	Общо тегло
от прясно агнешко месо	P31*	0,3-3,0	не	Общо тегло
от прясно, смесено месо	P32*	0,3-3,0	не	Общо тегло
от прясно свинско месо	P33*	0,3-3,0	не	Общо тегло

Свинско месо

Печеното с коричка поставяйте с коричката нагоре в съда.

Разрежете под формата на решетка кожичката преди готвене, без да наранявате месото.

Печената шунка поставяйте в съда с мазния слой нагоре.

Печената шунка се запича до кафяво в открит съд.

При печене настройвайте теглото на месото, при кълцано настройвайте общото тегло.

Програми	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Свинско месо				
Печено от врат прясно, без кост	P34	0,5-3,0	да	Тегло на месото
Печено от врат замразено, без кост	P35*	0,5-2,0	да	Тегло на месото
Печено от рибица, прясно	P36	0,5-2,5	да	Тегло на месото
Руло, прясно	P37	0,5-3,0	да	Общо тегло
Печено с коричка, прясно, корем	P38	0,5-3,0	не	Тегло на месото
Печена шунка прясна, осолена, сготвена	P39	1,0-4,0	малко	Тегло на месото
Печена шунка прясна, осолена, запечена до кафяво	P40*	1,0-4,0	не	Тегло на месото

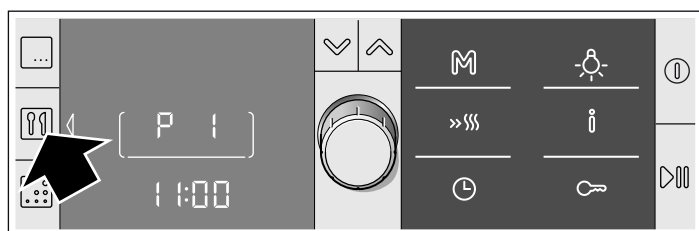
Изберете и настройте програма

Първо потърсете подходящата програма от таблицата с програми.

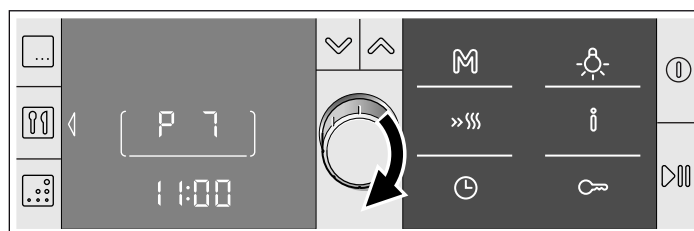
Пример на фиг.: Настройка за говеждо задушено печено, прясно, програма 7, тегло на месото 1,3 кг.

1. Натиснете бутона .

В индикатора за температура се появява първия номер на програмата.

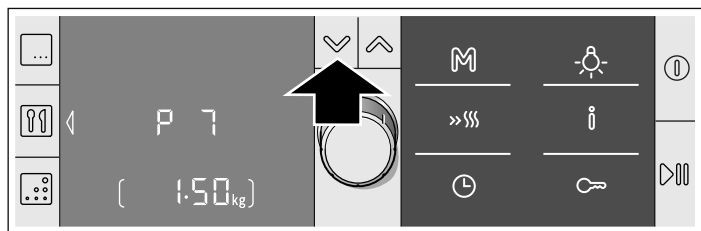


2. С въртящия се превключвател настройте желанния номер на програма.

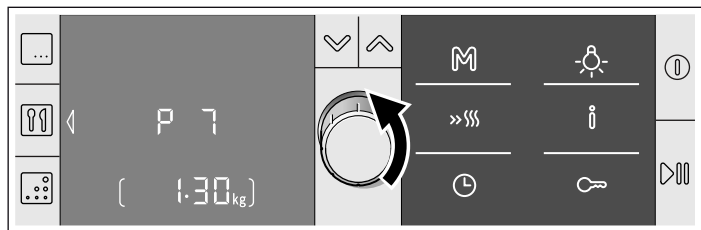


3. Натиснете бутона .

В индикацията за час се предлага тегло.

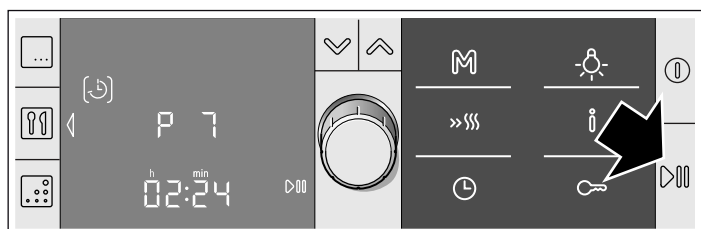


4. С въртящия се превключвател настройте теглото на ястието.



5. Натиснете бутона .

Продължителността на програмата се показва.



Програмата стартира. Продължителността [] видимо тече в индикацията за час.

Съвети за програмната автоматика

Теглото на печеното или птиците е по-голямо от въведения диапазон на тегло.	Диапазонът на тегло съзнателно е ограничен. За много голямо печено често пъти няма налични достатъчно големи съдове. Пригответе големите парчета с горно/долно нагряване  или конвекционално печене на грил  .
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде тъмен.	Изберете по-малък съд или използвайте повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е светъл и воднист.	Изберете по-голям съд или използвайте по-малко течност.
Печеното е твърде сухо отгоре.	Използвайте само съд с добре затварящ се капак. Твърде постното месо остава по-сочно, ако е покрито с ивици сланина.
По време на печенето мирише на изгоряло, но печеното изглежда добре.	Капакът на съда не се затваря добре или месото се е надигнало и е повдигнало капака. Използвайте винаги подходящ капак. Внимавайте между месото и капака да има минимум 3 см разстояние.
Желаете да пригответе дълбоко замразено месо.	Подправяйте замразеното месо точно както и прясното месо. Внимание: Изместване на времето за край за по-късно не е възможно при замразено месо. Месото би се разтопило през времето на чакане и няма да е годно за консумация.

Програмата е свършила

Прозвучава сигнал. Фурната не загрева повече. Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Сигналът може да се изтрие предсрочно с бутона .

Промяна на продължителността на програмата

Продължителността не може да се променя.

Смяна на програмата

След старта програмата не може повече да се променя.

Междувременно отваряне на вратата на фурната

Работата се спира. След затваряне на вратата работата продължава.

Спиране на работата

За кратко натиснете бутона . Фурната е в състояние на паузата. Отново натиснете , работата продължава.

Прекъсване на програмата

Задръжте бутон  натиснат, докато символът  за 3D горещ въздух и 160 °C не се покажат. Можете да настроите наново.

Изместете времето на край

Вижте глава *Времеви функции*, Изместване времето на край.

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

Със загряване отгоре/отдолу  печенето на сладкиши става най-добре.

Ако печете с 3D-горещ въздух , използвайте следните височини на вкарване за допълнителните принадлежности:

- Сладкиши във форми: Височина 2
- Сладкиш на тава: Височина 3

Печене на няколко нива

Използвайте 3D горещ въздух .

Височини на вкарване при печене на 2 нива:

- Универсален тиган: Височина 3
- Тава за печене: Височина 1

Височини на вкарване при печене на 3 нива:

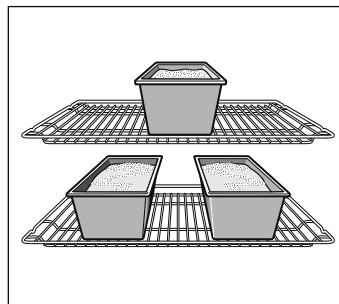
- Тава за печене: Височина 5
- Универсален тиган: Височина 3

■ Тава за печене: Височина 1

Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

В таблиците ще намерите множество предложения за Вашите ястия.

Когато печете едновременно с 3 правоъгълни форми, поставяйте ги върху скарите както е показано на фигурата.



Форми за печене

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

При светлите форми за печене от тънъкостенен метал или при стъклени 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 настройвате следващия път на по-висока.

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

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

Указание: Поради високата влажност при хидро печене  по вътрешното стъкло на фурната може да се образува конденз. Отваряйте внимателно вратата на фурната, излиза гореща пара.

Сладкиши във форма	Форма	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Фин кекс, обикновен	Венцевидна/правоъгълна форма	2		160-180	50-60
	3 правоъгълни форми	3+1		140-160	60-80
Фин кекс, специален	Венцевидна/правоъгълна форма	2		150-170	60-70
Блат за торта, бъркано тесто	Форма за плодов блат	3		160-180	20-30
Плодов сладкиш фин, бъркано тесто	Откопчаваща се тава/чашковидна форма	2		160-180	50-60
Бисквитен блат, 2 яйца (предварително нагряване)	Форма за плодов блат	2		160-180	20-30
Бисквитена торта, 6 яйца (предварително нагряване)	Откопчаваща се тава	2		160-180	40-50
Блат от пандишпаново тесто с коричка	Откопчаваща се тава	1		180-200	25-35
Плодова торта или торта с извара, блат от пандишпаново тесто*	Откопчаваща се тава	1		160-180	70-90

* Оставете сладкиша да се охлади за ок. 20 минути в изключена, затворена фурна.

Сладкиши във форма	Форма	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	1		220-240	35-45
Мраморен кекс	Форма за мраморен кекс	2		150-170	60-70
Пица, тънък блат с малко плънка (предварително нагряване)	Тава за пица	1		280-300	10-15
Пикантни сладкиши*	Откопчаваща се тава	1		170-190	45-55

* Оставете сладкиша да се охлади за ок. 20 минути в изключена, затворена фурна.

Сладкиш на тава	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Бъркано тесто със суха плънка	Тава за печене	2		170-190	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	35-45
Бъркано тесто със сочна плънка, плодове	Универсална тава	2		170-190	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	40-50
Тесто с мая със суха плънка	Тава за печене	3		170-190	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	35-45
Тесто с мая със сочна плънка, плодове	Универсална тава	3		160-180	40-50
	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-160	50-60
Пандишпаново тесто със суха плънка	Тава за печене	1		180-200	20-30
Пандишпаново тесто със сочна плънка, плодове	Универсална тава	2		160-180	60-70
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	1		210-230	40-50
Бисквитено роле (предварително нагряване)	Тава за печене	2		170-190	15-20
Плетен козунак с 500 г брашно	Тава за печене	2		180-200	25-35
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	3		160-180	60-70
Щолен с 1 кг брашно	Тава за печене	3		140-160	90-100
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Пица	Тава за печене	2		220-240	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	40-50
Торта фламбе (предварително нагряване)	Универсална тава	2		280-300	10-12
Бюрек	Универсална тава	2		180-200	40-50

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Сладки	Тава за печене	3		140-160	15-25
	Универсална тава + тава за печене	3+1		130-150	25-35
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-150	30-40
Шприцовани сладки (предварително нагряване)	Тава за печене	3		140-150	30-40
	Тава за печене	3		140-150	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150	30-45
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140	35-50
Макарони	Тава за печене	2		100-120	30-40
	Универсална тава + тава за печене	3+1		100-120	35-45
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		100-120	40-50
Целувки	Тава за печене	3		80-100	100-150
Мъфини	Скара с тава за мъфини	3		180-200	20-25
	2 скари с тави за мъфини	3+1		160-180	25-30
Сладки от парено тесто	Тава за печене	2		210-230	30-40

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Сладки от многолистово тесто	Тава за печене	3		180-200	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	25-35
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		170-190	35-45
Сладки от тесто с мая	Тава за печене	3		190-210	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-180	25-35

Хляб и хлебчета

При печене на хляб нагрейте предварително фурната, ако не е посочено друго.

Никога не наливайте вода в гореща фурна.

Хляб и хлебчета	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Хляб с мая с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2		300	5
				200	30-40
Квасен хляб с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2		300	8
				200	35-45
Плосък хляб	Универсална тава	2		300	10-15
Хлебчета (без предварително загреване)	Тава за печене	3		200-220	20-30
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Тава за печене	3		180-200	15-20
	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	20-30

Съвети за печене

Когато печете по рецепта.	Ориентирайте се по данните в таблицата за печене за подобно печиво.
Определете ги по такъв начин, че кексът да е добре изпечен:	Продупчете около 10 минути преди края на зададеното в рецептата време с дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Когато по клечката вече не полепва тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът се разпада.	Следващия път използвайте по-малко течност или настройте температурата на фурната с 10 градуса по-ниско. Спазвайте указанията в рецептата за времена за бъркане.
Сладкишът се получи в средата висок, а по края по-нисък.	Не мажете с мазнина пръстена на формата. След печенето внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът става твърде тъмен отгоре.	Вкарайте го по-дълбоко, изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е прекалено сух.	Пробийте с клечка за зъби малки дупчици в готовия сладкиш. После залейте с плодовия сок или с алкохола отгоре. Следващия път изберете температура с 10 градуса по-висока и съкратете времето на печене.
Хлябът или сладкишът (напр. сладкиш със сирене) изглеждат добре, но са клисави отвътре (недоизпечени, пресечени от водни ивици).	Следващия път използвайте по-малко течност и печете малко по-дълго при по-ниска температура. При сладкиши със сочно покритие първо предварително изпечете долната част. Поръсете с бадеми или трохици и след това поставете отгоре покритието. Спазвайте рецептите и времената на печене.
Печивото е неравномерно потъмняло.	Изберете малко по-ниска температура, така печивото ще стане по-равномерно. Печете чувствителното печиво със загреване отгоре/отдолу  на едно ниво. И излизащата от страни хартия за печене може да повлияе на циркулацията на въздуха. Винаги режете хартията за печене точно по тавата.
Плотовият сладкиш е прекалено светъл отдолу.	Следващия път пхнете сладкиша с едно ниво по-ниско.
Плотовият сок прелива.	Следващия път, ако е налична, използвайте по-дълбока универсална тава.
Малките сладки от тесто с мая при печенето залепват една за друга.	Разстоянието около всяка сладка трябва да е прил. 2 см. Така се осигурява достатъчно място за сладките да могат да бухнат и да се изпекат равномерно.
Пекли сте на няколко нива. В горната тава печивото е по-тъмно отколкото в долната.	За печене на няколко нива използвайте винаги 3D горещ въздух  . Едновременно пхнатите тави не са готови по едно и също време.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене може да се образува водна пара. Тя излиза над 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 явление.

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 пригответе месо в емайлиран дълбок съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.

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

Печене на грил

При печене на грил нагрейте за около 3 минути преди да поставите ястието в камерата.

Печете на грил винаги при затворена фурна.

Взимайте възможно еднакви по дебелина парчета месо. Така те се препичат равномерно и остават сочни.

След изтичане на 2/3 от времето за печене обръщайте парчетата месо.

Посолете стековете едва след печенето на грил.

Поставете продуктите за печене на грил направо върху скарата. Отделно парче за печене на грил се изпича най-добре, когато е поставено в средната зона на скарата.

Допълнително вкарайте универсалния тиган на височина 1. Месният сок ще бъде уловен и фурната остава по-чиста.

Не пъхайте тавата за печене или универсалния тиган при печене на грил на височина 4 или 5. Поради силната топлина тя се деформира и при изваждането може да повреди камерата.

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 късовете месо по средата на времето за готвене.

Когато печеното е готово, то би трябвало да постои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така сокът от месото ще 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 съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грила	Продължителност в минути
Говеждо месо						
Говеждо задушено	1,0 кг	затворено	2		200-220	100
	1,5 кг		2		190-210	120
	2,0 кг		2		180-200	140
Говеждо филе, средно	1,0 кг	отворено	2		210-230	60
	1,5 кг		2		200-220	80
Ростбиф, средно	1,0 кг	отворено	1		220-240	60
Пържоли, 3 см дебели, средно		Универсална тава + скара	5+1		3	15
Телешко месо						
Телешко печено	1,0 кг	отворено	2		190-210	110
	1,5 кг		2		180-200	130
	2,0 кг		2		170-190	150
Телешки джолан	1,5 кг	отворено	2		210-230	140
Свинско месо						
Печено без кожа (напр. врат)	1,0 кг	отворено	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
Печено с кожа (напр. плешка)	1,0 кг	отворено	1		190-210	130
	1,5 кг		1		180-200	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свинско филе	500 г	Универсална тава + скара	3+1		230-240	30

Месо	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грила	Продължителност в минути
Свинско печено, постно	1,0 кг	отворено	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Свинско задушено с кост	1,0 кг	затворено	2		210-230	70
Пържоли, 2 см дебели		Универсална тава + скара	5+1		3	15
Свински медальони, 3 см дебели		Универсална тава + скара	5+1		3	10

Агнешко месо

Агнешки гръб с кост	1,5 кг	отворено	2		190-210	60
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворено	1		160-180	120

Дивеч

Гръб от сърна с кост	1,5 кг	отворено	2		200-220	50
Бут от сърна без кост	1,5 кг	затворено	2		210-230	100
Глиганско печено	1,5 кг	затворено	2		180-200	140
Еленско печено	1,5 кг	затворено	2		180-200	130
Заешко	2,0 кг	затворено	2		220-240	60

Кайма

Руло от кайма	от 500 г месо	отворено	1		180-200	80
---------------	---------------	----------	---	---	---------	----

Наденички

Наденички		Универсална тава + скара	4+1		3	15
-----------	--	--------------------------	-----	---	---	----

Птици

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

Сложете първоначално цялата птица с гърдите надолу върху скарата. След $\frac{2}{3}$ указаното време обърнете.

Късове печено, като печено пуешко руло или пуешки гърди, обърнете след средата на зададеното време. Обръщайте частите от птици след $\frac{2}{3}$ от времето.

При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.

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 в °C, степен на грила	Продължителност в минути
Пилета, цели	1,2 кг	Скара	2		220-240	60-70
Угоена кокошка, цяла	1,6 кг	Скара	2		210-230	80-90
Пилета, половинки	по 500 г	Скара	2		220-240	40-50
Пилешки разфасовки	по 150 г	Скара	3		210-230	30-40
Пилешки разфасовки	по 300 г	Скара	3		210-230	35-45
Пилешки гърди	по 200 г	Скара	3		3	30-40
Патица, цяла	2,0 кг	Скара	2		190-210	100-110
Патешки гърди	по 300 г	Скара	3		240-260	30-40
Гъска, цяла	3,5-4,0 кг	Скара	2		170-190	120-140
Гъши бут	по 400 г	Скара	3		220-240	40-50
Малка пуйка, цяла	3,0 кг	Скара	2		180-200	80-100
Пуешко роле печено	1,5 кг	отворено	1		200-220	110-130
Пуешки гърди	1,0 кг	затворено	2		180-200	80-90
Пуешки горен бут	1,0 кг	Скара	2		180-200	90-100

Риба

Обръщайте парчетата риба след 2/3 от времето.
Цялата риба не трябва да се обръща. Поставете цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, във фурната.

Обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема на рибата я правят по-стабилна.
При рибено филе добавете няколко супени лъжици течност за задушаване.

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грила	Продължителност в минути
Риба, цяла	по ок. 300 г	Скара	2		2	20-25
	1,0 кг	Скара	2		200-220	45-55
	1,5 кг	Скара	2		190-210	60-70
	2,0 кг	затворено	2		190-210	70-80
Рибен котлет, 3 см дебел		Скара	3		2	20-25
Рибно филе		затворено	2		210-230	25-30

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 поддава, 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.

Изпичане до омекване

Изпичането до омекване, посочвано и като изпичане при ниски температури, е идеален метод за всички нежни меса, които трябва да се изпекат леко или до определен момент. Месото остава много сочно и меко.
Вашето предимство: Имате много място за вариации при планирането на менюто, тъй като леко изпеченото месо може безпроблемно да се запазва топло.

Указание

- Използвайте само прясно, безупречно месо. Отстранете жилите и мазните краища внимателно. Мазнината ще доведе до силен специфичен вкус.
- По-големите парчета месо не трябва да се обръщат.
- Месото може веднага да се разрязва след изпичането. Не е необходимо време за почивка.
- Посредством специални метод на готвене месото изглежда розово. То обаче не е сурово, нито твърде малко изпечено.
- Ако искате сос към месото, сгответе месото в затворен съд. Обаче внимавайте, защото времената на готвене се съкращават.
- За да проверявате дали месото е готово, използвайте термометър за печене. Температура във вътрешността от 60 °C трябва да се запази най-малко 30 минути.

Подходящ съд

Използвайте плосък съд, напр. чиния за сервиране от порцелан или стъклен съд за готвене без капак.
Винаги поставяйте отворения съд на ниво 2 върху скарата.

Настройка

1. Изберете вид на нагряване горно/долно нагряване и настройте температура между 70 и 90 °C.
Нагрейте предварително фурната и заедно с нея загрейте и съда.
2. Силно загрейте малко мазнина в тиган. Силно запечете месото от всички страни, включително и по краищата и веднага поставете в предварително загрятия съд.
3. Отново поставете съда с месото във фурната и изпечете до омекване. За повечето късове месо идеалната температура е 80 °C.

Таблица

За изпичане до омекване са подходящи всички меки части на птици, говеждо, телешко, свинско и агнешко. Времето за изпичане до омекване зависи от дебелината и температурата в основата на месото.

Ястие	Тегло	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност на запичане в минути	Продължителност на печене в часове
Птици						
Пуешки гърди	1000 г	2		80	6-7	4-5
Патешки гърди*	300-400 г	2		80	3-5	2-2½

* За хрупкава кожа запържете за кратко в тигана патешките гърди след изпичането.

Ястие	Тегло	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност на запичане в минути	Продължителност на печене в часове
Говеждо месо						
Говеждо печено (напр. бут), 6-7 см дебел	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	4½-5½
Говеждо филе, цяло	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Ростбиф, 5-6 см дебел	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	4-5
Пържоли от бут, 3 см дебели		2		80	5-7	80-110 Min.
Телешко месо						
Телешко печено (напр. горна плешка), 6-7 см дебело	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Телешко филе	прибл. 800 г	2		80	6-7	3-3½
Свинско месо						
Свинско печено, постно (напр. рибица), 5-6 см дебело	прибл. 1,5 кг	2		80	6-7	5-6
Свинско филе, цяло	прибл. 500 г	2		80	6-7	2½-3
Агнешко месо						
Филе от агнешки гръб, цяло	прибл. 200 г	2		80	5-6	1½-2

* За хрупкава кожа запържете за кратко в тигана патешките гърди след изпичането.

Съвети за изпичане до омекване

Така изпеченото месо не е толкова горещо, колкото конвенционално изпеченото месо.	За да не се охлажда толкова бързо изпеченото месо, загрейте чиниите и сервирайте сосовете много горещи.
Искате да запазите топло изпеченото до омекване месо.	Превключете обратно след изпичането до омекване на температура от 70 °C. Дребните парчета месо могат да се запазват топли до 45 минути, големите до 2 часа.

Пудинги, огретен, препечни филийки

Винаги поставяйте съд върху скарата.

Ако директно печете на грил върху скарата без съд, избутайте допълнително универсалната тава на височина 1. Фурната остава по-чиста. Фурната остава по-чиста.

Състоянието на изпичане на пудинга зависи от големината на съда и от височината на пудинга. Данните от таблицата са само ориентировъчни.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грила	Продължителност в минути
Пудинги					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		180-200	50-60
Суфле	Форма за пудинг	2		180-200	35-45
	Формички за порции	2		200-220	20-25
Пудинг с макарони	Форма за пудинг	2		200-220	40-50
Лазаня	Форма за пудинг	2		180-200	40-50
Огретен					
Огретен с картофи, сурови съставки, макс. 4 см висок	1 форма за пудинг	2		160-180	60-80
	2 форми за пудинг	3+1		150-170	60-80
Препечена филия					
4 бр., препечени	Универсална тава + скара	3+1		160-170	10-15
12 бр., препечени	Универсална тава + скара	3+1		160-170	15-20

Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.
Ако поставяте хартия за печене върху допълнителните принадлежности, внимавайте хартията да е подходяща за тези

температури. Нагласете големината на хартията спрямо ястието.
Резултатът от готвенето е силно зависим от хранителния продукт. Препичанията и неравномерностите могат да са налице и при сурови продукти.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Пица, дълбоко замразена					
Пица с тънък под	Универсална тава	2		200-220	15-25
	Универсална тава + скара	3+1		180-200	20-30
Пица с дебел блат	Универсална тава	2		170-190	20-30
	Универсална тава + скара	3+1		170-190	25-35
Пица багета	Универсална тава	3		170-190	20-30
Минипица	Универсална тава	3		190-210	10-20
Пица, охладена					
Пица (предварително нагряване)	Универсална тава	1		180-200	10-15
Картофени продукти, дълбоко замразени					
Пържени картофи	Универсална тава	3		190-210	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	30-40
Крокети	Универсална тава	3		190-210	20-25
Пържени картофи, пълнени картофени джобове	Универсална тава	3		200-220	15-25
Печива, дълбоко замразени					
Хлебчета, багета	Универсална тава	3		180-200	10-20
Гевреци (дребни тестени изделия)	Универсална тава	3		200-220	10-20
Печива, предварително изпечени					
Хлебчета за допичане, багета за допичане	Универсална тава	2		190-210	10-20
	Универсална тава + скара	3+1		160-180	20-25
Зеленчукови котлети, дълбоко замразени					
Рибни пръчици	Универсална тава	2		220-240	10-20
Пилешки пръчици, пилешки нъгети	Универсална тава	3		200-220	15-25
Щрудел, дълбоко замразен					
Щрудел	Универсална тава	3		190-210	30-35

Специални ястия

При ниски температури с 3D горещ въздух  ще можете да направите меко кисело мляко точно толкова добре, колкото и вкусно тесто с мая.
Първо отстранете допълнителните принадлежности, решетката за закачане или телескопичните водачи от камерата.

Приготвяне на кисело мляко

- 1. Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и охладете до 40 °C.
- 2. Разбъркайте 150 г кисело мляко (хладилна температура).

- 3. Прелейте в керамични чаши или в малки буркани с капак на винт и покрийте с фолио.
- 4. Предварително загрейте камерата както е посочено.
- 5. Поставете чашите или бурканите върху пода на камерата и ги пригответе както е посочено.

Оставяне на тесто с мая да втаса

- 1. Пригответе както обикновено тестото с мая, поставете в топлоустойчив кухненски съд от керамика и покрийте.
- 2. Предварително загрейте камерата както е посочено.
- 3. Изключете фурната и оставете тестото да втаса в камерата.

Ястие	Кухненски съдове		Вид на нагряването	Температура	Продължителност
Кисело мляко	Керамични чаши или буркани с капак на винт	да се поставят върху пода на камерата		50 °C предварително загреване 50 °C	5 мин. 8 часа
Оставяне на тесто с мая да втаса	Топлоустойчив кухненски съд	да се постави върху пода на камерата		50 °C предварително загреване Изключете уреда и вкарайте в камерата тестото с мая	5-10 мин. 20-30 мин.

Размразяване

Видът на нагриване размразяване [☞] е най-подходящ за замразени продукти.

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

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птичето место с гърдите надолу върху чиния.

Указание: До 60 °C лампата на фурната не свети. Така е възможно оптимално фино регулиране.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриване	Температура
Чувствителни замразени продукти напр. сметанови торти, бутеркрем торти, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове и т.н.	Скара	1	[☞]	30 °C
Други дълбоко замразени продукти Пилета, колбас и месо, хляб и хлебчета, сладкиши и други сладки	Скара	1	[☞]	50 °C

Изсушаване

С 3D горещ въздух [☞] можете да изсушавате превъзходно.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измивайте добре.

Оставете ги добре да се отцедят и ги изсушете.

Покрийте универсалната тава и скарата с хартия за печене или пергаментена хартия.

Обръщайте многократно сочните плодове или зеленчуци.

Веднага след изсъхването сваляйте хартията.

Плодове и билки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура	Продължителност
600 г ябълкови шайби	Универсална тава + скара	3+1	[☞]	80 °C	прибл. 5 часа.
800 г резенчета круши	Универсална тава + скара	3+1	[☞]	80 °C	прибл. 8 часа.
1,5 кг сливи	Универсална тава + скара	3+1	[☞]	80 °C	прибл. 8-10 часа.
200 г кухненски билки, почистени	Универсална тава + скара	3+1	[☞]	80 °C	прибл. 1½ часа.

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. Пъхнете универсалната тава на височина 2. Поставете съдовете така, че да не се докосват.
 - 2. Добавете 1/2 литра гореща вода (ок. 80 °C) в универсалната тава.
 - 3. Затворете вратата на фурната.
 - 4. Настройте долното нагриване [☐].
 - 5. Поставете температурата на 170 до 180 °C.
 - 6. Стартиране на работата.

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 прибл. 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	-	прибл. 35 минути

Зеленчуци със студена марината в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Червено цвекло	прибл. 35 минути	прибл. 30 минути
Брюкселско зеле	прибл. 45 минути	прибл. 30 минути
Боб, алабаш, червено зеле	прибл. 60 минути	прибл. 30 минути
Грах	прибл. 70 минути	прибл. 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 приготвените 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	■ Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки. ■ Ястията да се запичат до еластично-жълто, а не до тъмно-кафяво. ■ Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.
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 еднослойно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

Тестови ястия

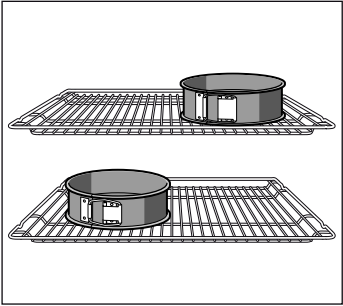
Тези таблици са изготвени от тестови институти, за да облекчат тестването и контрола на различни уреди.
Съгласно EN 50304/EN 60350 (2009) респ. IEC 60350.

Печене

Печене на 2 нива:
Винаги вкарвайте универсалния тиган над тавата за печене.
Печене на 3 нива:
Вкарвайте универсалния тиган в средата.

Шприцовани сладки:
Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

Ябълкови сладки на 1 ниво:
Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга.
Ябълкови сладки на 2 нива:
Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга, вж. фиг.



Сладкиш в откопчаващи се тави от бял метал:
Печете със загряване отгоре/отдолу  на 1 ниво. Използвайте универсалния тиган вместо скарата и поставете откопчаващата се тава върху него.

Указание: За печене използвайте първо най-ниската от посочените температури.

Ястие	Допълнителни принадлежности и форми	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Шприцовани сладки (предварително нагряване*)	Тава за печене	3		140-150	30-40
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150	30-45
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140	35-50
Шприцовани сладки	Тава за печене	3	 	140-150	30-45

* За предварително нагряване не използвайте бързото нагряване.

Ястие	Допълнителни принадлежности и форми	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Малки сладки (предварително нагряване*)	Тава за печене	3		150-170	20-30
	Тава за печене	3		150-160	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	25-40
	2 тава за печене + универсална тава	5+3+1		130-150	35-55
Водни бишкоти (предварително нагряване*)	Откопчаваща се тава върху скара	2		160-170	30-40
Водни бишкоти	Откопчаваща се тава върху скара	2	/	160-180	30-40
Ябълкови сладки	Скара + 2 откопчаващи се тава Ø 20 см	1		180-200	70-90
	2 скари + 2 откопчаващи се тава Ø 20 см	3+1		170-190	70-80

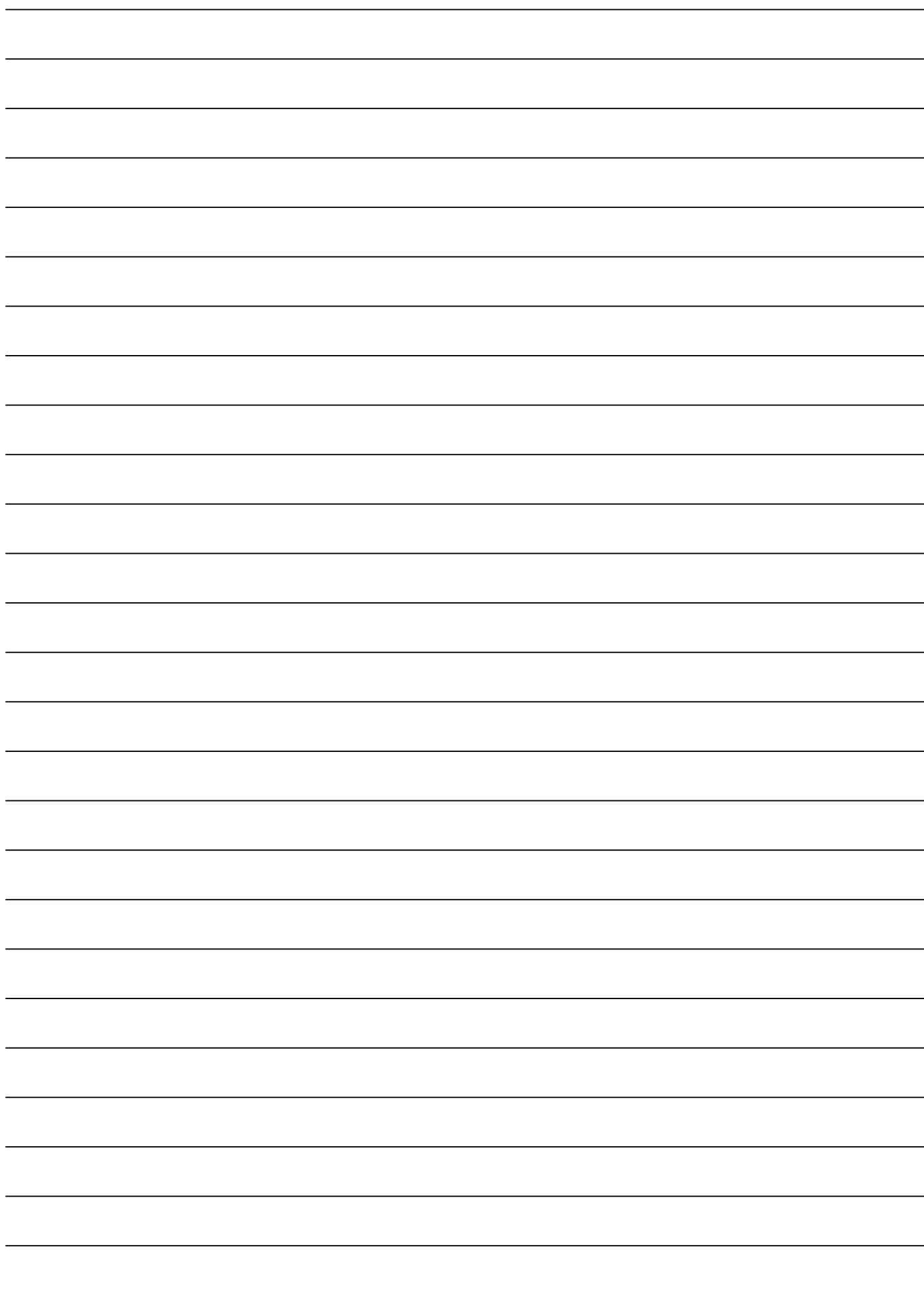
* За предварително нагряване не използвайте бързото нагряване.

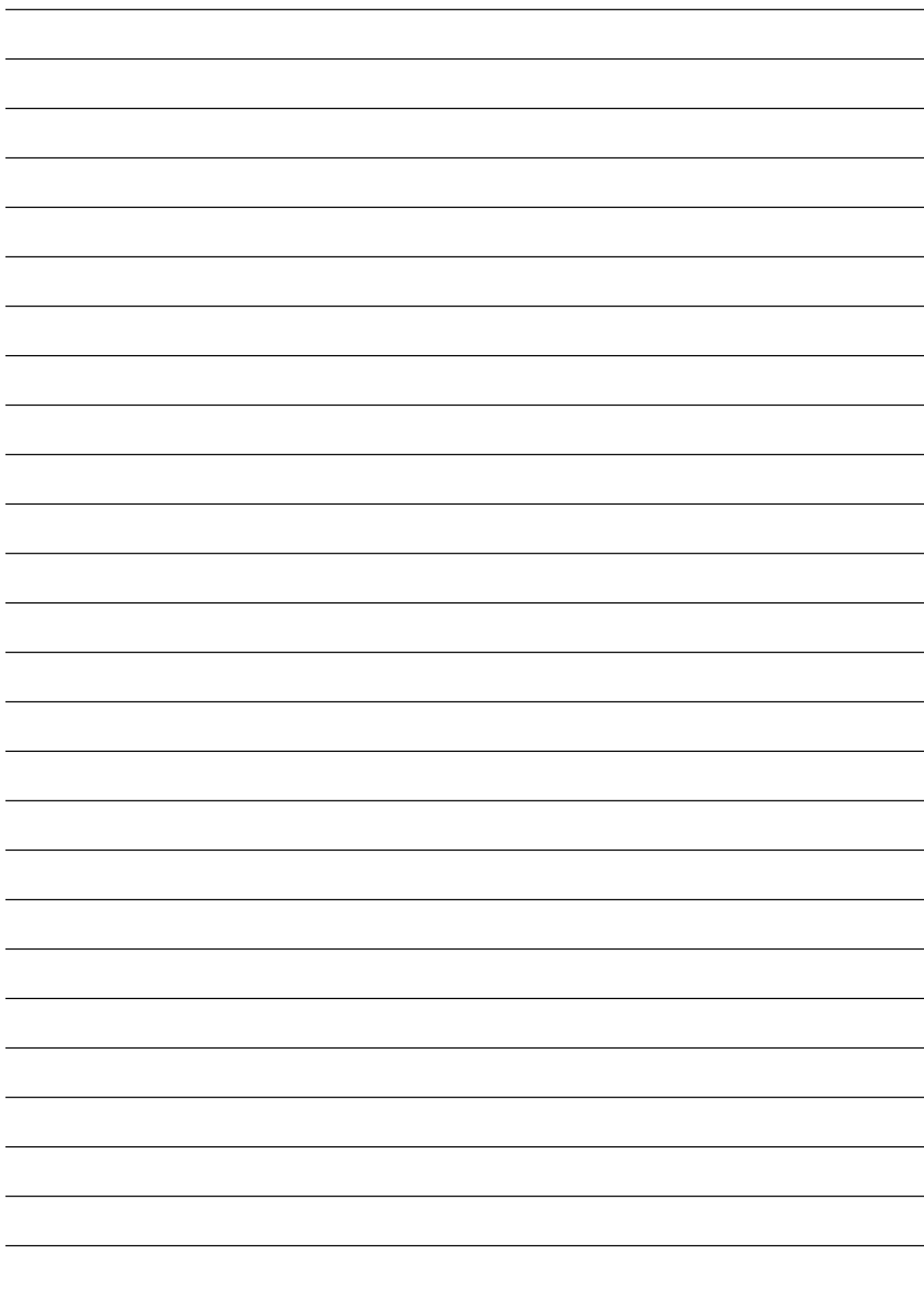
Печене

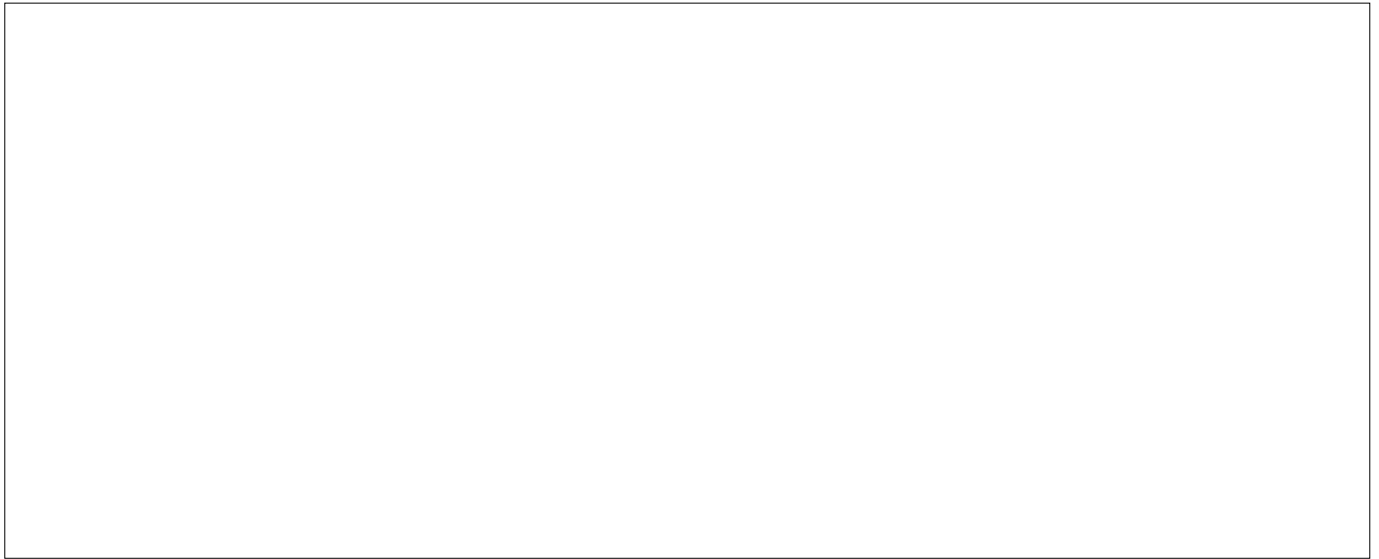
Когато поставяте храни директно върху скарата, вкарвайте допълнително универсалната тава на ниво 1. Течността се улавя и фурната ще остане чиста.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Степен за грил	Продължителност в минути
Запичане на филийки 10 минути предварително нагряване	Скара	5		3	1/2-2
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя* без предварително нагряване	Универсална тава + скара	4+1		3	25-30

* След 2/3 от времето обърнете







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000901292