



Интегрираща се фурна HB.74R..., HB.74S...



BOSCH

[bg] Ръководство

Важни указания за безопасност	2	Закачане и откачане на вратата на фурната.....	14
Причини за повреди.....	4	Демонтаж на покритието на вратата.....	14
Вашата нова фурна	5	Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	15
Обслужващ панел.....	5	Какво да се прави при повреди	16
Копче за избор на функция.....	5	Преглед на възможните повреди.....	16
Дисплей и бутони.....	6	Смяна на лампата на фурната.....	16
Бутони за промяна на настроените степени.....	6	Стъклен капак.....	16
Камера.....	6	Център за обслужване на клиенти	17
Вашите допълнителни принадлежности	7	E-Nummer und FD-Nummer.....	17
Почистване на допълнителните принадлежности.....	7	Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	17
Специални принадлежности.....	7	Изхвърлете като пазите околната среда.....	17
Преди да използвате за първи път	8	Пестене на енергия.....	17
Настройка на часа.....	8	Функция горещ въздух есо.....	17
Загриване на фурната.....	8	Изпробвано е в нашето готварско студио	19
Почистване на допълнителните принадлежности.....	8	Сладкиши и сладки.....	19
Програмиране на фурната	8	Съвети и практически насоки за печене.....	21
Вид на нагряване и температура.....	8	Риба, птици, месо.....	22
Бързо загреване.....	8	Съвети за печене на фурна и грил.....	24
Програмиране на времевите функции	9	Пудинги, суфлета, препечени филийки.....	24
Таймер.....	9	Готови продукти.....	25
Време на печене.....	9	Специални ястия.....	25
Време на изключване.....	10	Размразяване.....	26
Час.....	10	Сушене.....	26
Промяна на основните настройки	11	Варене на мармалад.....	26
Автоматика на изключване	11	Акриламид в ястията	27
Самостоятелно почистване	11	Тестови ястия	27
Важни указания.....	11	Печене.....	27
Преди самостоятелното почистване.....	12	Печене на грил.....	28
Настройка.....	12		
След самостоятелното почистване.....	12		
Поддържане и почистване	13		
Препарат за миене.....	13		
Функция осветление.....	13		
Закачане и откачане на поставките или релсите отляво и отясно.....	13		

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.

Децата 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 пожар!

- Остатъците от храна, мазнината и сока от печенето могат да се възпламенят по време на самостоятелното почистване. Преди всяко самостоятелно почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата и допълнителните принадлежности.
- Уредът по време на самостоятелното почистване става много горещ отвън. Никога не закачайте горими предмети, като на пр. кърпи за съдове, за дръжката на вратата. Пазете свободна предната страна на уреда. Дръжте децата надалеч.

Опасност от изгаряне!

- Камерата по време на самостоятелното почистване става много гореща. Никога не отваряйте вратата на уреда или не избутвайте с ръка затварящата кука. Оставете уреда да се охлади. Дръжте децата надалеч.
-  Уредът по време на самостоятелното почистване става много горещ отвън. Никога не докосвайте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Дръжте децата надалеч.

Опасност от тежки увреждания на здравето!

Уредът става много горещ по време на самостоятелното почистване. Антизалепващото покритие на тавите и формите се разрушава и възникват отровни газове. Никога не почиствайте тави и форми с антизалепващо покритие. Почиствайте само емайлирани допълнителни принадлежности.

Причини за повреди

Внимание!

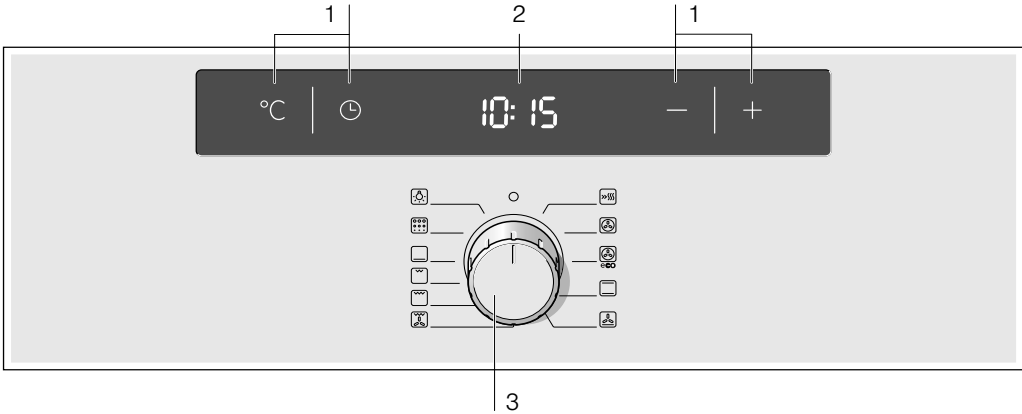
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайлт се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставете камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

Вашата нова фурна

Тук се запознавате с новата си фурна. В този раздел ние Ви разясняваме панела за управление и отделните контролни елементи. Също така тук ще намерите информация за допълнителните принадлежности и съставните части във вътрешността на фурната.

Обслужващ панел

Тук ще видите преглед на панела за управление. В индикатора не могат да се покажат всички символи едновременно. Според типа на уреда са възможни отклонения.



Употреба	
1	Бутони
2	Дисплей
3	Копче за избор на функция

Въртящ се превключвател с променлива позиция

При някои фурни въртящите се превключватели са с променлива позиция. За блокиране и освобождаване натиснете в нулево положение върху въртящия се превключвател.

Бутони

Бутоните не трябва да се натискат твърде силно. Натискайте само върху съответния символ.

Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът нагряване.

Позиция	Употреба	
○	Нулева позиция	Фурната е изключена.
»»»	Бързо загреване	Посредством функцията за бързо загреване вашата фурна достига зададената температура много бързо.
🌀	3D горещ въздух	За сладкиши и сладки. Възможно е готвене на три нива. Вентилатор на задната стена на фурната разпределя топлината равномерно в камерата.
🔥	Горещ въздух есо*	За сладкиши, сладки, дълбоко замразени продукти, печено и риба без предварително загреване на едно ниво. Специална енергийно-оптимизирана топлина се разпределя от вентилатора равномерно в камерата.

* Вид нагряване, с което се определя класа за енергийна ефективност според EN60350.

Позиция	Употреба	
☐ Горно/долно нагряване*	За сладкиши, пудинги и постно печено, напр. говеждо или дивеч, на едно ниво. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.	
🔥 Степен за печене на пица	Бързо приготвяне на дълбокозамразени продукти без предварително загреване, напр. пица, пържени картофи или сладки от многолистово тесто. Топлината идва отдолу и от вентилатора на задната стена на фурната.	
🌀 Вентилаторно печене	Печене на месо, птици и риба. Нагревателното тяло на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпределя топлината от грила равномерно около ястията.	
☐ Грил, голяма повърх.	Печене на грил на пържоли, наденички, хляб и риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.	
☐ Грил, малка повърхност	Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, хляб и риба. Вътрешната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.	
☐ Долно нагряване	Варене, печене и препичане. Топлината идва отдолу.	
☐ Самостоятелно почистване	Автоматично почистване на камерата. Фурната се нагрява докато не изчезне мръсотията.	
🔦 Светлина	Включване на лампата на фурната.	

* Вид нагряване, с което се определя класа за енергийна ефективност според EN60350.

Ако се избере вид на нагряване, символът — на дисплея светва.

Дисплей и бутони

Бутоните служат за настройка на различни функции. В полето на индикатора се показват настроените стойности.

Бутон	Функция на бутона
°C Температура	Изберете температура и степен на грил и почистване.
Времеви функции	Изберете хронометър , време на готвене , време на изключване и час .
Минус	Намаляване на настроените степени.
Плюс	Увеличаване на настроените степени.

На дисплея светва символа на активната функция време.

Бутони за промяна на настроените степени

С бутоните или могат да се променят всички предварително настроени и препоръчителни степени.

= Увеличаване на настроените степени.

= Намаляване на настроените степени.

Диапазони		
30-270	Температурен диапазон	Температура в камерата в °C.
1-3	Степени на грила	Степени на грил за печене на грила с малка  и голяма повърхност  .
		1 = степен 1, лека
		2 = степен 2, средна
	Степени на почистване	3 = степен 3, силна
		Степени за самопочистване 
1 = степен 1, лека		
		2 = степен 2, средна
		3 = степен 3, силна
1 сек - 23:59 ч		Време на готвене.
1 сек - 23:59 ч		Време на таймера.

Когато фурната нагрява, в индикаторното поле светва символа . По време на паузите на нагряване той угасва. При степени за грил и почистване символът не свети.

Символ за нагряване

Докато фурната се нагрява, светва символът на дисплея. Когато фурната е достигнала оптимална температура за вкарване на ястието и температурата се задържа константна, символът се изключва.

При степени за грил и почистване символът не свети.

Камера

В камерата има крушка. Вентилаторът предотвратява твърде силното загряване на фурната.

Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети. Лампата на фурната угасва, когато са настроени температури под 60 °C, както и по време на автоматичното почистване. Така е възможна оптимална и прецизна настройка.

С позиция на функционалния превключвател можете да включите лампата на фурната и при изключена фурна.

Вентилатор

Вентилаторът се включва и изключва при нужда. Горещият въздух излиза през горната част на вратата. Внимание! Не покривайте вентилационните отвори. Фурната в противен случай ще се прегрее.

Вентилаторът продължава да работи известно време, след спирането на фурната, за да може тя да се охлади по-добре.

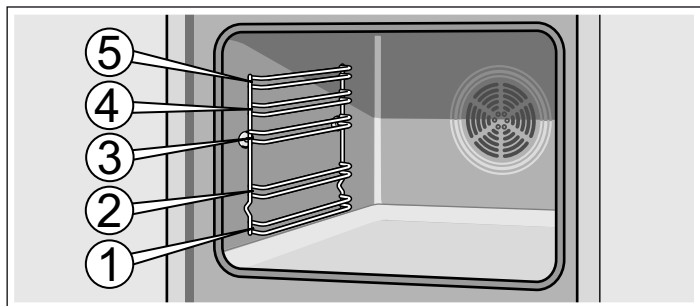
Вашите допълнителни принадлежности

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.

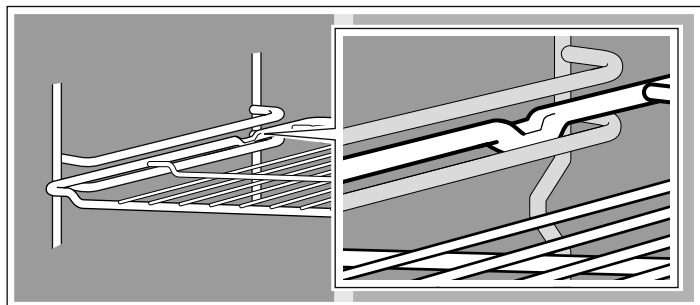
Почистване на допълнителните принадлежности

Допълнителните принадлежности могат да бъдат поставени на 5 различни височини във фурната. Винаги поставяйте колкото се може по-далече, за да не докосват допълнителните принадлежности стъклото на вратата на фурната.



Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до средата докато не се фиксират. Така ястията могат лесно да се изваждат.

При вкарването на допълнителна принадлежност във фурната внимавайте извивката да се намира в задния край на допълнителната принадлежност. Само тогава тя пасва точно.



Според оформлението уредът разполага с телескопични шини, които лесно се застопоряват когато са изтеглени докрай. Така допълнителните принадлежности се вкарват лесно. За освобождаване избухайте телескопичните шини с лек натиск обратно във фурната.

Указание: Когато принадлежностите се нагреят, те могат да се деформират. Когато отново се охладят, деформацията изчезва. Това няма влияние върху функционалността.

Вашата фурна разполага само с няколко от следните допълнителни аксесоара.

Допълнителните принадлежности можете да купите от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или през интернет. Посочвайте HEZ-номера.



Скара

За съдове, форми за печене, пържене, ястия на грил и дълбокозамразени ястия.

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



Емайлирана тава

За сладкиши, тестени изделия и сладки.

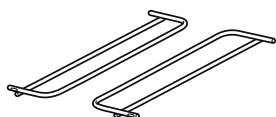
Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.



Универсална тава

За сочни сладкиши, сладки, дълбокозамразени ястия и големи парчета печено. Тавата може да се използва и като тиган за мазнина, ако печете на грил директно върху скарата.

Поставете универсалната тава за печене във фурната със скосяването към вратата.



Носачи на допълнителни принадлежности

При самопочистването могат да се почистват и универсалната тава или емайлираната тава за печене.

За тази цел пхнете носачите за принадлежности отдясно и отляво.

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Предлаганата широка гама принадлежности за фурната си ще намерите в нашите проспекти или в интернет. Наличността, както и възможността за онлайн поръчка на специални принадлежности са различни в различните държави. Моля, вижте следната информация за продажбите.

Не всяка специална принадлежност е подходяща за всички уреди. При покупка винаги въвеждайте точното описание (E-Nr.) на своя уред.

Специални принадлежности	HEZ-номер	Употреба
Плоска емайлирана тава	HEZ361000	За сладкиши, тестени изделия и сладки.
Дълбока емайлирана универсална тава	HEZ362000	За сочни сладкиши, печива, дълбокозамразени ястия и големи парчета печено. Може да се използва и като съд за улавяне на мазнината, ако печете на грил директно върху скарата.
Скара	HEZ364000	За кухненски съдове, форми за печене, пържене, ястия на грил и дълбокозамразени ястия.
Тава за пица	HEZ317000	Идеална за пица, дълбокозамразени ястия или големи кръгли сладкиши. Можете да използвате тавата за пица вместо дълбоката универсална тава. Поставете я върху скарата и се ориентирайте по данните в таблицата.
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 за автоматичната програма или за автоматично печене.
Тройни, напълно изтеглящи се телескопични релси	HEZ368301	С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

Преди да използвате за първи път

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

Настройка на часа

След включване в контакта на дисплея се показват символите  и **0:00**. Настройте часа.

1. Натиснете бутона .

На дисплея се появява часа **12:00**.

2. Променете часа с бутоните **+** или **-**.

3. Потвърдете часа с бутона .

След няколко секунди се показва програмираното време.

Загряване на фурната

За да се отстрани миризмата на нов уред, нагрейте фурната в затворено и празно състояние. Идеално за тази цел е един час с горно/долно нагряване  при 240 °C. Внимавайте да няма остатъци от опаковката в камерата.

1. Настройте с копчето за избор на функция горно/долно нагряване .
2. Натиснете бутона **+** докато не се покаже 240 °C на дисплея.

След един час изключете фурната. За тази цел завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

Почистване на допълнителните принадлежности

Преди да използвате принадлежностите за пръв път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и мека кърпа.

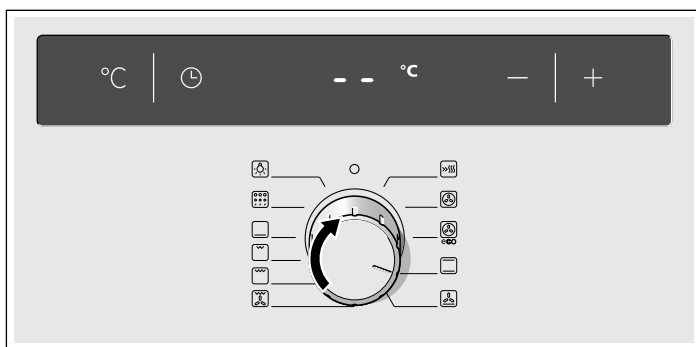
Програмиране на фурната

За програмирането на фурната на разположение са множество възможности. По-долу се описва програмирането на вида на нагряване и на температурата, респ. на степента на грил. С фурната могат да се програмират времето на готвене (продължителност) и времето на изключване са всяко ястие. Допълнителна информация ще получите в глава *Програмиране на времевите функции*.

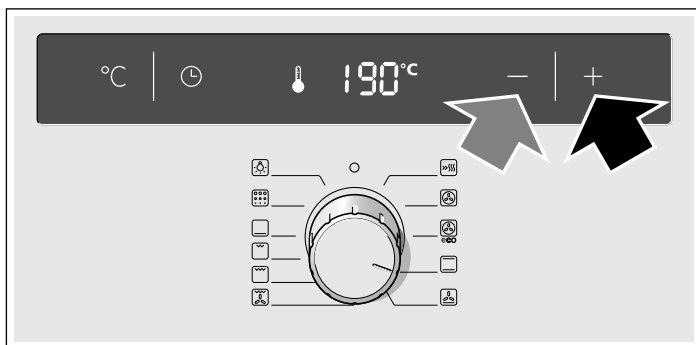
Вид на нагряване и температура

Пример на фиг.: горно-/долно нагряване  при 190 °C.

1. Настройте вида на нагряване посредством копчето за избор на функция.



2. Настройте желаната температура или степен на грил с бутоните **+** или **-**.



Фурната започва да загрява.

Изключете фурната

Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

Промяна на настройките

Можете да промените по всяко време вида на нагряването и температурата или степента на грила.

Бързо загряване

Посредством функцията за бързо загряване вашата фурна достига зададената температура особено бързо.

Използвайте функцията за бързо загряване при зададени температури над 100 °C.

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

1. С копчето за избор на функция изберете бързо нагряване .
2. Изберете желаната температура с бутоните **+** и **-**.

В полето за индикация светва символа . Фурната започва да загрява.

Край на бързото загряване

Прозвучава акустичен сигнал и символът  угасва. Поставете ястията във фурната и изберете желаната функция и температура.

Прекъсване на бързото загряване

Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. Фурната се изключва.

Указание: При функцията за бързо загряване не може да се настройва време на печене.

Програмиране на времевите функции

Тази печка има различни времеви функции. С бутона  се активира менюто и могат да се променят функциите. Символите за време светят докато се извършват настройките. Вече програмираната функция за време може да се променя с бутоните **+** или **-**.

Таймер

Работата на хронометъра не зависи от работата на фурната. Хронометърът разполага със собствен сигнал. Така може да се прави разлика дали хронометърът или автоматиката за изключване (време на готвене) са изтекли.

1. Натиснете бутона .

В полето за индикация светва символа .

2. Настроеното на хронометъра време се програмира с бутоните **+** или **-**.

Предлагана стойност на бутон **+** = 10 минути

Предлагана стойност на бутон **-** = 5 минути

След няколко секунди се показва настроеното време. Настроеното на хронометъра време започва да тече. На дисплея се показва символа  и се показва изтичането на настроеното време.

Настроеното на хронометъра време е изтекло

Прозвучава сигнал. На индикацията се появява **00:00**. Изключете хронометъра с бутона .

Промяна на настройката за време върху хронометъра

Настроеното на хронометъра време се променя с бутоните **+** или **-**. Промененето време ще се покаже след няколко секунди.

Изтриване на настройка за време върху хронометъра

Дори и когато печката е изключена, хронометърът продължава да работи. Настройката на време върху хронометъра се нулира на **00:00** с бутона **-**. Хронометърът се изключва.

Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация.

За извикване на хронометъра , времето на готвене , времето на изключване  или часа  натиснете бутона  няколко пъти докато желаният символ не се покаже. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

Време на печене

Фурната прави възможно програмиране на времето на печене за всяко ястие. След изтичане на времето на готвене фурната се изключва автоматично. Така се предотвратява да трябва да прекъсвате другите си дейности, за да изключвате фурната или да превишите по погрешка времето на готвене.

Пример на фиг.: време на готвене от 45 минути.

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.

2. Натиснете два пъти бутона .

На дисплея се показва **00:00** и символа за време на готвене .



3. Настройте времето на готвене с бутоните **+** или **-**.

Предлагана стойност на бутон **+** = 30 минути

Предлагана стойност на бутон **-** = 10 минути



4. Натиснете бутона .

Настройте желаната температура или степен на грил с бутоните **+** или **-**.

След няколко секунди фурната се включва. На дисплея се показва настроената температура и светва символа .

Времето на готвене е изтекло

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрева. На индикацията се появява **00:00**. Натиснете бутона  два пъти. Настройте с бутоните **+** или **-** ново време за готвене или натиснете бутона  и настройте копчето за избор на функция на позиция 0. Фурната е изключена.

Промяна на времето на готвене

Натиснете два пъти бутона . Настройте времето на готвене с бутоните **+** или **-**.

Изтриване на времето на готвене

Натиснете два пъти бутона . Нулирайте времето на готвене на **00:00** с бутон **-**. Времето е изтрито.

Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация.

За извикване на хронометъра , времето на готвене , времето на изключване  или часа  натиснете бутона  няколко пъти докато желаният символ не се покаже. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

Време на изключване

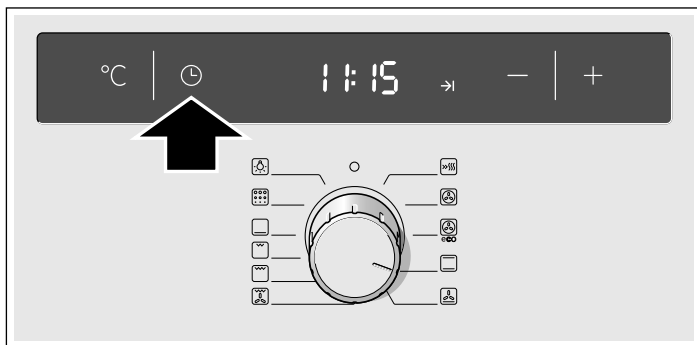
Фурната прави възможно програмиране на времето, в което трябва да е готово ястието. В такъв случай фурната се включва в желаното време автоматично и послед пак се изключва. Можете напр. да оставяте ястията сутринта в камерата и да програмирате фурната така, че те да са готови за обяд.

Уверете се, че хранителните продукти няма да се развалят, тъй като са били твърде дълго във фурната.

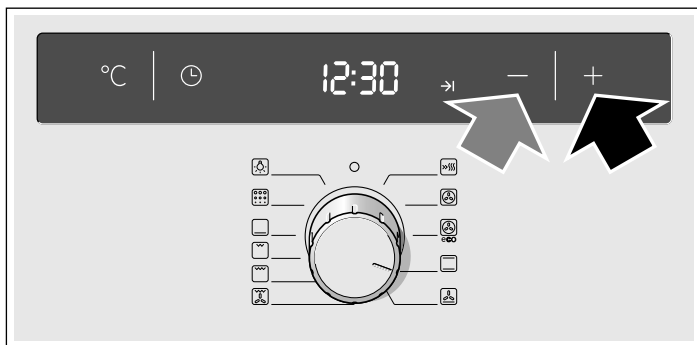
Пример на фиг.: Часът е 10:30 ч., времето на готвене възлиза на 45 минути и фурната трябва да се изключи в 12:30 ч.

1. Настройте функционалния превключвател.
2. Натиснете два пъти бутона .
3. Настройте времето на готвене с бутоните **+** или **-**.
4. Натиснете бутона .

Времето, в което ястията са готови и символът на времето на изключване  се показват на дисплея.



5. Променете времето на изключване с бутоните **+** или **-**.



6. Натиснете бутона .
Настройте желаната температура или степен на грил с бутоните **+** или **-**.

На дисплея се показват настроената температура и символа , фурната се намира в стендбай режим. Когато фурната се включи, настроената температура и символът  се показват. Символът  угасва.

Времето на готвене е изтекло

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрева. На индикацията се появява **00:00**. Натиснете бутона  два пъти. Настройте с бутоните **+** или **-** ново време за готвене или натиснете бутона  и настройте копчето за избор на функция на позиция 0. Фурната е изключена.

Промяна на времето на изключване

Натиснете бутона  три пъти. Настройте времето на изключване с бутоните **+** или **-**. Промененото време ще се покаже след няколко секунди. Не променяйте времето на изключване, ако времето на готвене вече тече. Резултатът от готвене би могъл да се повлияе от това.

Изтриване на времето на изключване

Три пъти натиснете бутона  и нулирайте времето на изключване с бутона **-** на актуалното време. Фурната се включва.

Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация.

За извикване на хронометъра , времето на готвене , времето на изключване  или часа  натиснете бутона  няколко пъти докато желаният символ не се покаже. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

Час

След включване в контакта или след спиране на тока на дисплея се появяват символите  и **0:00**. Настройте часа.

1. Натиснете бутона .
- Показва се часът **12:00**.
2. Променете часа с бутоните **+** или **-**.
3. Потвърдете часа с бутона .

След няколко секунди се показва програмираното време.

Промяна на часа

Не може да се настройва друга функция време, печката трябва да се изключи.

1. Натиснете два пъти бутона .
- В полето за индикация светва символа .
2. Променете часа с бутоните **+** или **-**.
3. Потвърдете часа с бутона .

След няколко секунди се показва програмираното време.

Скриване на часа

Възможно е да се скрие часа. Подробности за това в глава *Промяна на основните настройки*.

Промяна на основните настройки

Фурната разполага с определени основни настройки. Можете да напасвате тези настройки според вашите нужди.

Основна настройка	Избор 0	Избор 1	Избор 2	Избор 3
1 Времетраене на сигнала след края на времето на готвене или на настроеното на хронометъра време	-	около 10 сек.	около 2 мин.*	около 5 мин.
2 Времева индикация	Не	Да*	-	-
3 Време на изчакване до приемането на настройка	-	около 2 сек.	около 4 сек.*	около 10 сек.
5 Телескопичните релси са дооборудвани	Не*	Да	-	-
6 Избиране на работните настройки за всички степени	Не*	Да	-	-
* Фабрична настройка				

Фурната трябва да се изключи.

- Задръжте бутона **1** за около 4 секунди натиснат.
На дисплея се показва актуалната основна настройка за времетраене на сигнала, напр. **1** избор **2**.
- Променете основната настройка с бутоните **+** или **-**.

- Потвърдете с бутон **1**.

В полето на индикатора се появява следната основна настройка. Бутонът **1** прави възможно преминаване през всички настройки, а бутоните **+** или **-** тяхната промяна.

- Задръжте натиснат бутона **1** за прекратяване за около 4 секунди.

Всички основни настройки са приети.

Основните настройки могат по всяко време да се променят отново.

Автоматика на изключване

Ако настройките на уреда не са променени от няколко часа, автоматичното изключване се активира. Фурната спира да загрява. Това зависи от избраната температура или степен на грил.

Автоматиката на изключване се активира

Прозвучава сигнал. В индикатора се появява **FB**. Фурната спира да загрява.

Поставете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната се изключва.

Спиране на автоматиката за изключване

За да не се активира автоматиката на изключване неволно, трябва да се избере време на печене. Фурната нагрива докато не изтече това време.

Самостоятелно почистване

По време на самопочистването фурната се нагрива до около 500 °C. По този начин остатъците от печене и пържене се изгарят, след което от камерата трябва да се отстрани само пепелта.

На разположение са три степени на почистване.

Степен	Степен на почистване	Продължителност
1	леко	около 1 час и 15 минути
2	средно	около 1 час и 30 минути
3	интензивно	около 2 часа

Колкото по-силни и по-стари са замърсяванията, толкова по-висока трябва да е степента на почистване. Достатъчно е да почиствате фурната веднъж на всеки два до три месеца. Почистването изисква само около 2,5 - 4,7 kW/h.

Важни указания

За ваша безопасност вратата на фурната се заключва автоматично. Вратата на фурната може да се отвори едва когато камерата е леко охладена и символът с ключалка за заключването угасне.

По време на самостоятелното почистване лампата на фурната в камерата не свети.

Опасност от изгаряне!

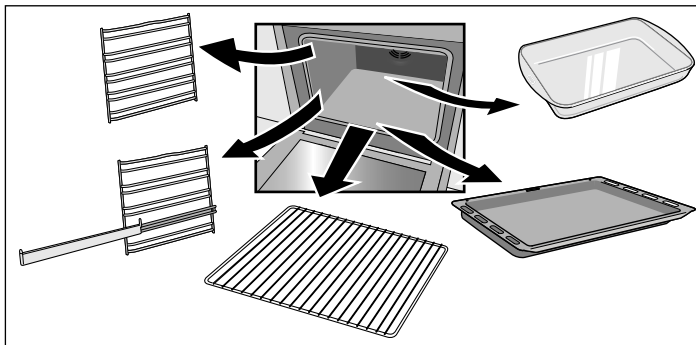
- Камерата по време на самостоятелното почистване става много гореща. Никога не отваряйте вратата на уреда или не премествайте куката за заключване с ръка. Оставете уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.
- По време на самостоятелното почистване уредът става много горещ отвън. Никога не докосвайте вратата на уреда. Оставете уреда да се охлади. Пазете децата надалеч.

Опасност от пожар!

По време на самостоятелното почистване уредът става много горещ отвън. Никога не закачайте горими предмети, като напр. кърпи за съдове, за дръжката на вратата. Предната страна на уреда да се пази свободна.

Преди самостоятелното почистване

Камерата трябва да е празна. Извадете принадлежностите, съдовете и скарите или релсите вляво и вдясно. В глава *Поддръжка и почистване* ще намерите указания за изваждането на скарите или релсите вляво и вдясно.



Почистете вратата на фурната и страничните вътрешни повърхности в близост до уплътненията.

Опасност от пожар!

Остатъците от храна, мазнина и печене могат да се подпалят. Камерата и принадлежностите, които трябва да се почистват в камерата, се изтриват с влажна кърпа.

Самопочистване с принадлежности

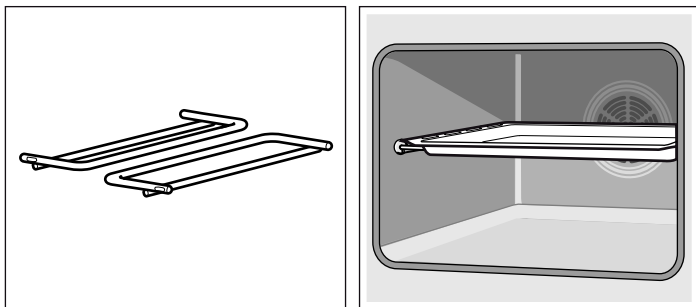
Рамката или релските вляво и вдясно не са подходящи за самопочистване. Те трябва да се извадят от камерата.

За оптимално почистване на камерата ние препоръчваме при функцията за самопочистване да не вкарвате тавите за печене. Без оглед на това с помощта на държачите на принадлежности дълбоката емайлирана универсална тава или плоската емайлирана тава за печене могат да се почистват с функцията за самопочистване. Винаги почиствайте само по една принадлежност.

Скарите не трябва да се почиства с функцията за самопочистване.

Ако вашата фурна не разполага с тях, можете да ги набавите от нашата служба обслужване на клиенти или в Интернет с артикулен номер 466546.

Държачите на принадлежности се пхат вляво и вдясно.



Почиствайте принадлежностите с вода и отстранявайте остатъците от храна, мазнини и сок от пърженето.

Поставете дълбоката универсална тава или плоската тава за печене върху държача.

Сериозни рискове за здравето!

Не пхайте тави за печене или незалепващи форми по време на почистването. От голямата топлина покритието може да се разруши и да възникнат отровни газове.

Настройка

След избирането на степента на почистване настройте фурната.

1. Изберете функцията самопочистване  с копчето за избор на функция.
2. Настройте желаната степен на почистване с бутоните **+** или **-**.

На дисплея се появяват степента на почистване и символа **I→I**. След няколко секунди самостоятелното почистване стартира.

Малко след стартирането вратата на фурната блокира. В полето за индикация светва символа . Едва след като символът  угасне, вратата на фурната може да се отваря отново.

Самопочистването е приключено.

На индикацията се появява **00:00**. Фурната спира да загрева. Поставете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната се изключва. Вратата на фурната може да се отвори отново когато символът  на дисплея угасне.

Промяна на степента на почистване

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

Прекъсване на самопочистването

Поставете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната се изключва. Вратата на фурната може да се отвори отново когато символът  на дисплея угасне.

Изместване назад на времето на изключване

Фурната позволява програмиране на времето, в което самопочистването трябва да е завършено. Така самопочистването може например да се извършва нощем, за да може фурната да остане готова за работа през деня.

Програмирайте както е описано в 1 и 2. Преди старта на самопочистването натиснете три пъти бутона  и изместете времето на изключване с бутоните **+** или **-**.

Фурната сега се намира в режим стендбай. На дисплея се появяват степента на почистване и символа **→I**. След стартиране на самопочистването се показват степента на почистване и символа **I→I**. Символът **→I** угасва.

Извикване на времевите настройки

За извикване на времетраенето на степента на почистване или на времето на изключване при самопочистване натиснете няколко пъти бутона  докато не светне желания символ. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

След самостоятелното почистване

След като камерата се охлади, избършете остатъчната пепел с мокра кърпа.

Поддържане и почистване

Вашата фурна остава за дълго блестяща и напълно функционална, ако се почиства и поддържа правилно. Тук ще Ви обясним как да се грижите за вашата фурна и как 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 замърсявания, 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 влияние върху функционалността на фурната. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлени. Ето защо те могат да се усещат груби, но това няма влияние върху защитата от корозия.

Препарат за миене

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата. Не бива да се използват:

- остри или изтъкващи почистващи средства,
- агресивни средства с алкохол,
- твърди уреди за почистване на тенджери или гъби,
- водоструйка или пароструйка.

Преди употреба добре измивайте новите кърпи за миене.

Зона	Препарат за миене
Предна част на фурната	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете със суха кърпа. Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете със суха кърпа. отстранявайте веднага петната от вода, мазнина, царевично брашно и белтъци, под тях 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.
Стъкло	Препарат за почистване на стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.
Индикатор	Препарат за почистване на стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте алкохол за почистване или оцет и други агресивни или киселинни почистващи препарати.
Стъкла на вратата	Препарат за почистване на стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте стъргалки за стъкло.
Стъкла на вратата	Специални препарати за почистване на неръждаема стомана (налични са в службата обслужване на клиенти или от специализиран магазин). Спазвайте данните на производителя.

Зона	Препарат за миене
Камера	Топъл, мек сапунен разтвор или вода с оцет: Почистете с кърпа. При много силно замърсяване използвайте метална тел от неръждаема стомана или специален препарат за почистване на фурни. Използвайте само в студена камера. За предпочитане е да се използва функцията за самопочистване. Направете справка в глава <i>Самопочистване</i> .
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Скари или релси	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Релси	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

Функция осветление

За по-лесно почистване на фурната е възможно крушката във вътрешността на фурната да се включи.

Включване на лампата на фурната

Поставете копчето за избор на функция на позиция .

Лампата се включва.

Изключване на лампата на фурната

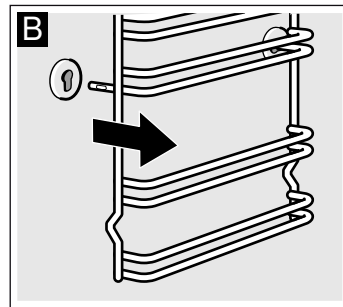
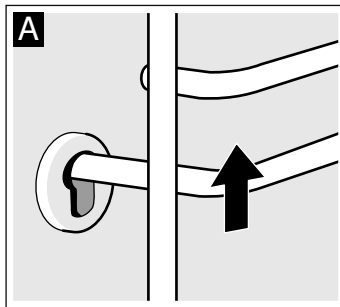
Поставете копчето за избор на функция на позиция **O**.

Закачане и откачане на поставките или релсите отляво и отдясно

Поставките или релсите отляво и отдясно могат да се свалят за почистване. Фурната трябва да бъде охладена.

Откачане на поставките или релсите

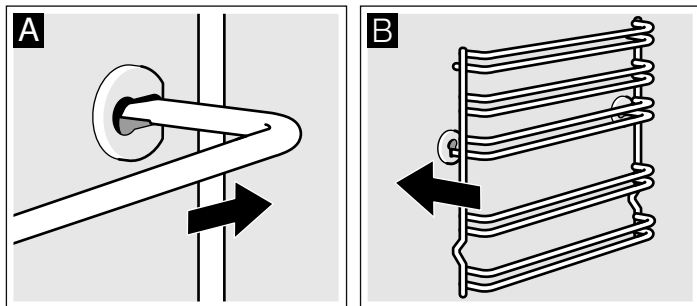
1. Повдигнете рамката или релсата отпред нагоре и откачете (фиг. А).
2. След това изтеглете рамката или релсата докрай напред и извадете (фиг. В).



Почистете рамките или релсите с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.

Закачване на поставките или релсите

1. Първо вкарайте в задния жлеб поставката или релсата, натиснете леко назад (фиг. А)
2. и след това закачете в предния жлеб (фиг. В).

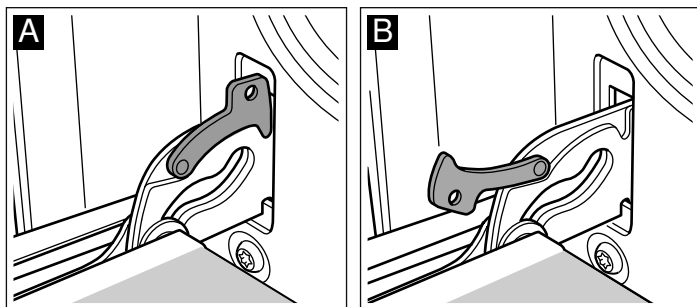


Поставките или релсите се закачат отдясно и отляво. Извивката трябва да сочи винаги надолу.

Закачане и откачане на вратата на фурната

За демонтаж и почистване на стъклата вратата на фурната може да се откачи.

Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато осигурителният лост е на затворена позиция (фиг. А), вратата не може да се откача. Когато осигурителният лост се отвори за откачане на вратата на фурната (фиг. В), пантите са обезопасени. Така не можете да затворите внезапно.

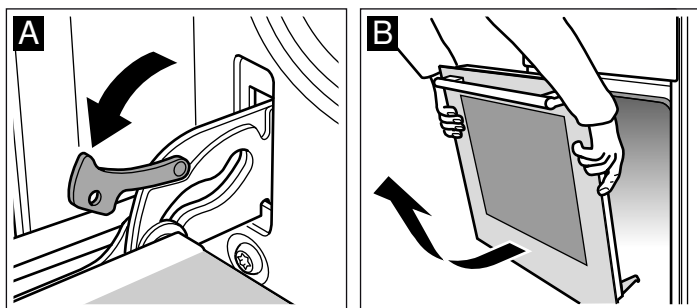


⚠ Опасност от нараняване!

Ако пантите не са обезопасени, могат внезапно да се затворят. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата да бъдат напълно отворени.

Откачване на вратата

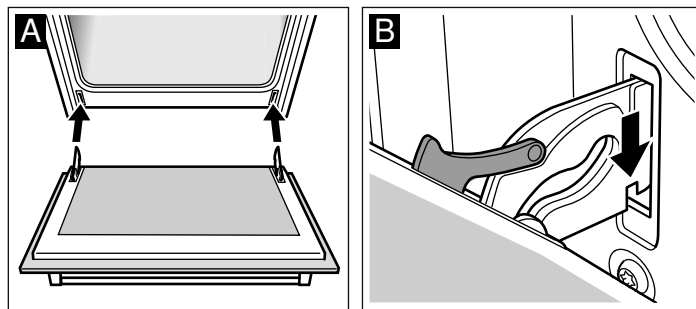
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор (фиг. В). Затворете я още малко и я извадете.



Закачване на вратата

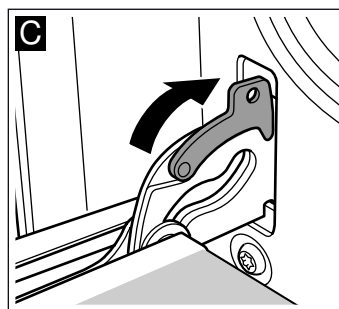
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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



Ако пантите не са правилно монтирани, вратата може да е изместена.

3. Затворете отново двата осигурителни лоста (фиг. С). Затворете вратата на фурната.



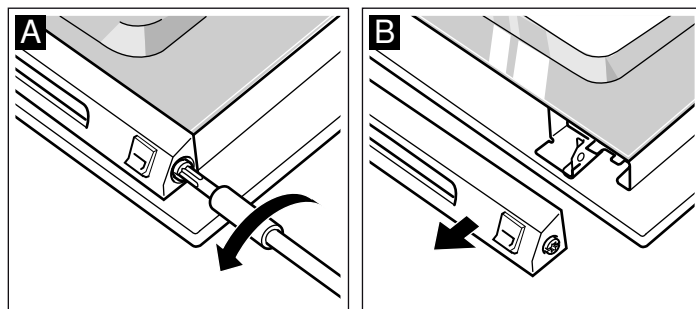
⚠ Опасност от нараняване!

Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Уведомете специализирания сервис.

Демонтаж на покритието на вратата

Покритието на вратата на фурната може да се оцвети с времето. За цялостно почистване препоръчваме демонтаж на покритието.

1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Развийте покритието на вратата на фурната. За тази цел развийте винтовете вляво и вдясно (фиг. А).
3. Свалете покритието (фиг. В).



Внимавайте вратата на фурната да не се затваря докато покритието не е монтирано. Вътрешното стъкло може да се повреди.

Почистете покритието с препарат за почистване на неръждаема стомана.

4. Поставете го обратно и го завинтете.
5. Затворете вратата на фурната.

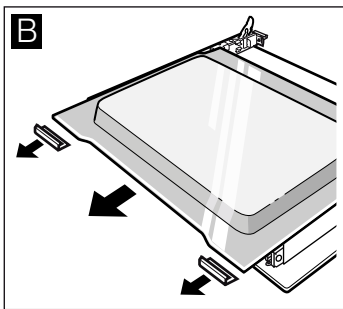
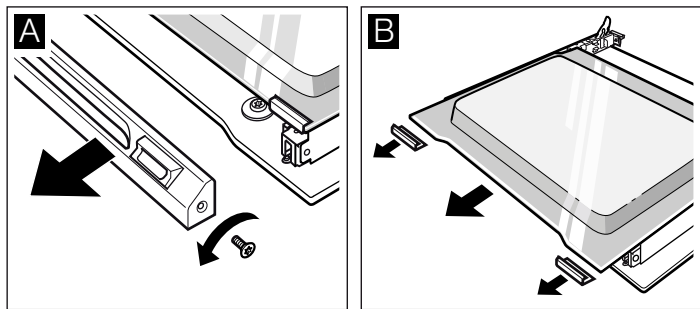
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

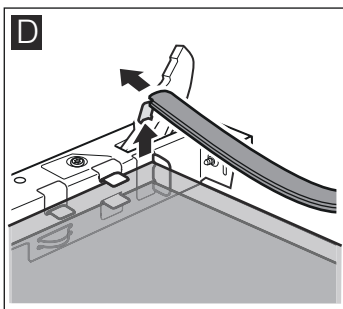
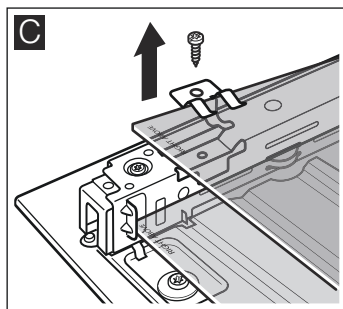
Внимавайте при демонтажа на вътрешните стъкла в каква последователност изваждате стъклата. За да монтирате стъклата отново в правилната последователност, ориентирайте се по съответния номер, който е написан на стъклото.

Демонтаж

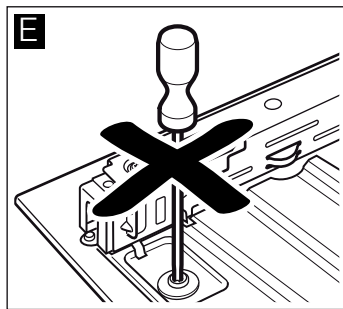
1. Откачете вратата на фурната и я поставете с дръжката надолу върху кърпа.
2. Развийте капака отгоре на вратата на фурната. За целта развийте болтовете отляво и отдясно (фиг. А).
3. Повдигнете и издърпайте най-горното стъкло и свалете двете малки уплътнения (фиг. В).



4. Развийте задържащите скоби вдясно и вляво. Повдигнете стъклото и свалете скобите от стъклото (фиг. С).
5. Свалете уплътнението под стъклото (фиг. D). При това изтеглете уплътнението и го изтеглете нагоре. Изтеглете стъклото.



6. Изтеглете долното стъкло косо нагоре.
7. НЕ развинтвайте винтовете вляво и вдясно върху стоманения лист (фиг. Е).



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

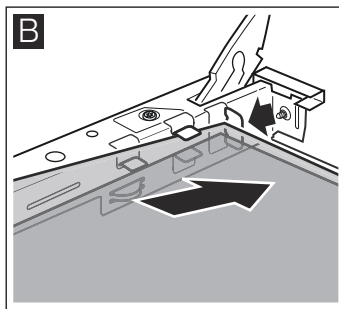
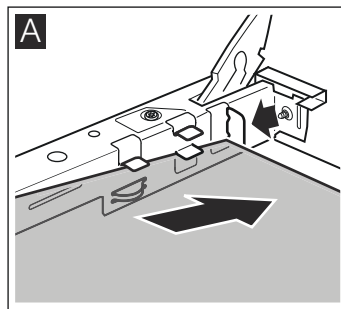
⚠ Опасност от нараняване!

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

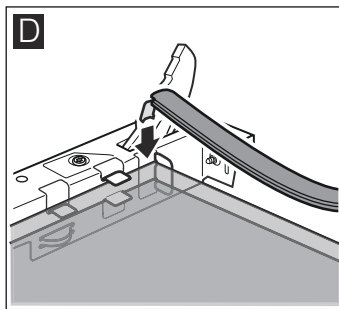
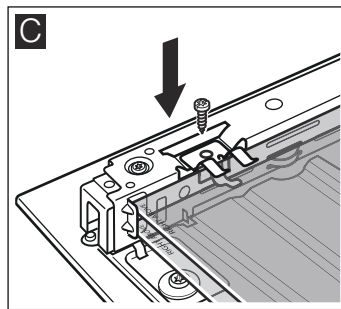
Монтаж

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

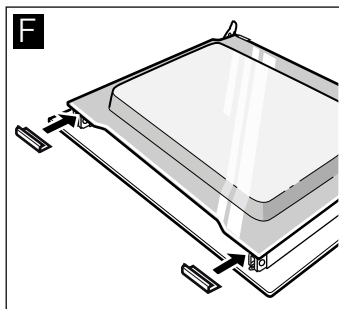
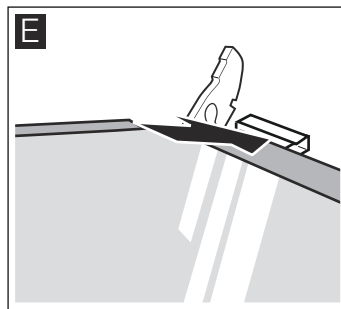
1. Вкарайте долното стъкло косо назад (фиг. А).
2. Вкарайте средното стъкло (фиг. В).



3. Поставете скобите отдясно и отляво на стъклото, подравнете, така че пружините да са над отвора за винта и завийте (фиг. С).
4. Закачете отново уплътнението под стъклото (фиг. D).



5. Вкарайте най-горното стъкло косо назад в двата държача. Внимавайте за това, уплътнението да не се избутва назад (фиг. Е).
6. Пъхнете двете малки уплътнения вляво и вдясно отново върху стъклото (фиг. F).



7. Поставете и завийте капака.
8. Закачете вратата на фурната.

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

Какво да се прави при повреди

Ако настъпи повреда, то често пъти става дума само за дреболии, които се отстраняват лесно. Преди да се обадите на службата обслужване на клиенти, опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

Преглед на възможните повреди

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Фурната не функционира.	Предпазителът е дефектен.	Погледнете в блока за стопяемите предпазители, за да установите дали предпазителите са в изправност.
	Прекъсване на електрозахранването.	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея свети ☹ и се показват нули.	Прекъсване на електрозахранването.	Настройте отново часа.
Фурната не загрява.	Върху контактите има прах.	Завъртете въртящия се превключвател няколко пъти в двете посоки.
Вратата на фурната не се отваря. В индикацията светва символа 🔒.	Вратата на фурната е блокирана поради самопочистването 🔒.	Изчакайте докато се охлади и символът 🔒 угасне.
В индикатора се появява F8.	Автоматиката на изключване се е активирала.	Поставете функционалния превключвател на нулева позиция.

Съобщения за грешки

Ако на дисплея се появи съобщение за грешка с E, натиснете бутона ☹. Съобщението угасва. Настроената времева функция се изтрива. Ако съобщението за грешка не угасне, уведомете службата обслужване на клиенти.

Следните грешки могат да се отстранят самостоятелно от потребителя.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Отстраняване/указания
E011	Бутон е бил натиснат твърде дълго или е заклещен.	Един след друг натиснете всички бутони. Проверете дали някой бутон не се е заклещил, не е покрит или замърсен.
E106	Блокирането на вратата е активирано при отворена врата.	Натиснете бутона ☹. Сега можете отново да програмирате.
E115	Температурата в камерата е твърде висока.	Вратата на фурната се блокира и нагряването се прекъсва. Изчакайте докато фурната се охлади. Натиснете бутона ☹ и отново настройте времето.

⚠ Опасност от токов удар!!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от службата обслужване на клиенти може да извършва ремонти.

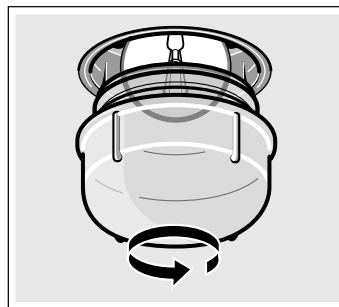
Смяна на лампата на фурната

Ако крушката на фурната е дефектна, тя трябва да се смени. Топлоустойчиви на температури до 300 °C резервни крушки (220-240 V, основа E14, 25 W) могат да се получат от службата обслужване на клиенти или в специализираните магазини. Използвайте само такива крушки.

⚠ Опасност от токов удар!!

Разкачете уреда от електрическата мрежа. Уверете се, че е правилно откачен от мрежата.

1. Поставете кърпа за съдове в студената фурна, за да предотвратите повреди.
2. Свалете предпазното стъкло чрез въртене наляво.



3. Сменете крушката с крушка от същия вид.
4. Отново завинтете предпазното стъкло.
5. Отстранете кърпата за съдове и отново свържете уреда към мрежата.

Състъклен капак

Повреден състъклен капак трябва да бъде сменен. Подходящия състъклен капак ще получите от центъра за обслужване на клиенти. Посочете E-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 подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

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

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

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

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



Уредът е обозначен в съответствие с Директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Тази директива установява рамката за връщането и повторното преработване на стари уреди.

Пестене на енергия

- Нагрявайте фурната предварително само тогава, когато това е посочено в рецептата или в таблиците за готвене.
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те по-добре поемат топлината.
- Дръжте затворена вратата на фурната по време на готвене, печене и пържене.
- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Фурната е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга.

- При по-дълги времена на готвене можете да изключите фурната 10 минути преди края на времето за готвене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

Функция горещ въздух есо

С функцията горещ въздух есо  можете да пригответе с пестене на енергия много ястия на едно ниво. Печене, пържене и готвене без предварително загряване.

Указание

- Пестенето на енергия има ефект само когато ястията се вкарват в студена и празна камера.
- Отваряйте вратата на фурната по време на готвене само ако това е необходимо, напр. при обръщане на печеното. Спазвайте и съветите и указанията за печене и пържене в глава „Таблицы и съвети“.

Таблица

По-долу ще откриете избор от ястия, които са най-подходящи за функцията за пестене на енергия. Ще получите данни за подходящата температурна настройка, подходящите принадлежности и височината на вкарване.

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

Вид на нагряване =  горещ въздух Есо

Допълнителни принадлежности		Висо- чина	Температура в °C	Време за готвене в минути
Сладкиши и печива				
Кекс, обикновен	Скара + правоъгълна форма	2	170-180	55-65
Маслена бисквита	Скара + правоъгълна форма	2	150-160	75-85
Блат за торта	Емайлирана тава	3	180-200	30-45
Плодова торта, (напр. черешов сладкиш)	Форма с подвижен пръстен от метал, Ø 26 см	2	160-180	50-60
Сладкиши приготвени с мая	Емайлирана тава	3	160-170	30-40
Мраморен сладкиш	Скара + правоъгълна форма	2	160-170	100-110
Савойски бисквитен сладкиш	Скара + форма за блат на плодов сладкиш	2	150-160	85-95
Бисквитено тесто с вода	Скара + откопчаваща се тава	2	165-175	35-45
Бисквитен сладкиш, 3 яйца	Скара + откопчаваща се тава	1	160-170	45-55
Ябълков сладкиш	Универсална тава	3	170-180	65-75

	Допълнителни принадлежности	Висо- чина	Температура в °C	Време за готвене в минути
Сладки и сладкиши	Емайлирана тава	3	130-140	20-30
Орехови тъгълчета	Емайлирана тава	3	185-195	35-45
Маслени козуначени кифли (12 бр.)	Емайлирана тава	3	170-180	20-25
Бисквитено роле	Емайлирана тава	3	160-170	15-20
Мъфини	Емайлирана тава	3	150-160	30-40
Ябълков сладкиш, кръгла тава за печене	Форма с подвижен пръстен от метал, Ø 31 см	3	230-250	30-40
Киш	Форма с подвижен пръстен от метал, Ø 31 см	3	200-220	55-65
Бисквита с плодове	правоъгълна тава за печене	2	180-200	50-60
Кайсии в многолистно тесто	Емайлирана тава	3	190-200	30-40
Бисквити с шоколадови парченца	Емайлирана тава	3	140-150	35-45
Бутерки	Емайлирана тава	3	140-150	30-45
Сладки с пълнеж с крем	Универсална тава	3	210-220	40-50
Банички от многолистово тесто	Емайлирана тава	3	210-230	35-45
Хляб (1 кг)	Емайлирана тава	3	200-210	55-65
Месо				
Телешко печено (1,5 кг пастет от телешко месо)	Скара + затворен съд	2	200-210	110-120
Свинско печено (1 кг)	Скара + отворен съд	2	180-190	110-120
Говеждо филе/ростбиф, сурово (1 кг)	Скара + отворен съд	2	240-250	35-45
Говеждо филе/ростбиф, медиум (1 кг)	Скара + отворен съд	2	250-260	45-55
Риба				
Спарид/костур, печен (2 бр. по 350 г)	Универсална тава	2	180-190	30-40
Спарид в солена коричка (2 бр. по 450 г)	Емайлирана тава	3	180-190	40-50
Треска (1 бр. към 1 кг)	Емайлирана тава	2	180-190	50-60
Пъстърви (2 бр. по 300 г)	Емайлирана тава	2	180-190	25-35
Морски дявол (2 бр. по 400 г)	Емайлирана тава	2	180-190	30-40
Дълбокозамразени, предварително сготвени ястия				
Дълбокозамразена пица с тънък блат	Скара	2	210-220	15-20
Дебела пица	Скара	2	180-190	25-35
Пържени картофи за готово печене	Емайлирана тава	3	210-220	20-30
Пилешки крилца	Емайлирана тава	3	200-210	15-25
Рибни пръчици	Емайлирана тава	3	210-220	20-30
Хляб за готово печене	Универсална тава	3	180-200	10-20
Мялки напълнени сладки от много- листово тесто	Емайлирана тава	3	180-190	15-25
Дълбокозамразена лазаня (450 г)	Скара	2	210-230	45-55
Лазаня (2 бр. по 450 г)	Скара	2	210-230	45-55
Моцарела стикчета	Емайлирана тава	2	230-240	15-25
Халапеньос	Емайлирана тава	3	200-210	15-25
Други				
Огретен с картофи	Скара + отворена форма	2	155-165	75-85
Прясна лазаня	Скара + отворена форма	2	175-180	50-60

Изпробвано е в нашето готварско студио

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

Указание

- Стойностите в таблицата важат при поставяне в студена и празна камера за приготвяне. Загрявайте предварително само ако е указано в таблицата. Покривайте аксесоарите с кухненска хартия за печене едва след предварителното загряване.
- Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от качеството и свойствата на хранителните продукти.
- Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари. Допълнителни аксесоари можете да закупите в специализираните магазини или от сервизната служба. Преди употребата извадете от камерата допълнителните принадлежности и съда, които няма да са ви необходими.
- Винаги използвайте топлозащитни ръкавици, когато изваждате горещи принадлежности или съдове от камерата.

Сладкиши и сладки

Печете на едно ниво

Сладкишът става най-добре когато е изпечен на едно ниво с горно и долно загряване .

Ако се пече обемно с горещ въздух , се препоръчват следните височини за вкарване на допълнителните принадлежности:

- Сладкиш във форма за печене: ниво 2
- Сладкиш в тава: ниво 3

Печене на няколко нива

Използвайте режим обемно с горещ въздух .

Печене на 2 нива:

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

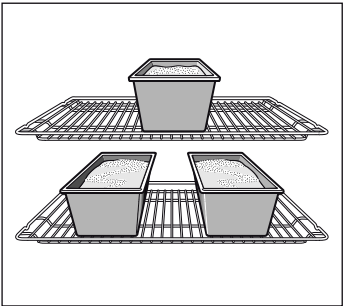
Печене на 3 нива:

- Универсална тава: ниво 5.
- Тава за печене: ниво 3.
- Тава за печене: ниво 1.

Едновременно вкараните във фурната тапи за печене не е задължително да са готови по едно и също време.

В таблиците ще откриете множество съвети за вашите ястия.

Ако се използват едновременно 3 правоъгълни форми, те трябва да се вкарат върху скарата 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 стъклените форми времената за печене се удължават и сладкишът не се изпича толкова равномерно.

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

Таблицы

В таблицата ще откриете оптималния вид на нагряване за всеки вид сладкиш или десерт. Температурата и времето на готвене зависят от количеството и консистенцията на тестото. Ето защо в таблиците за готвене винаги се посочва отрязък от време. Започвайте винаги първо с по-ниската стойност. С по-ниска температура се получава равномерно запичане. Ако е необходимо, следващият път можете да я увеличите.

Ако нагрявате предварително фурната, съкратете времената на готвене с 5 до 10 минути.

Допълнителна информация ще откриете под Съвети за печене в приложението на таблиците.

За да изпечете само един сладкиш на една степен, поставете формата върху емайлираната тава.

Когато трябва да се пекат няколко сладкиша едновременно, формите могат да се поставят заедно върху скарата.

Сладкиш във форма за печене	Форма	Висо-чина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължител-ност в минути
Кекс, обикновен	Венцевидна/правоъгълна форма	2		160-180	60-75
	3 правоъгълни форми	3+1		140-160	70-90
Фин кекс, специален	Венцевидна/правоъгълна форма	2		150-170	60-70
Блат за торта, бъркано тесто	Форма за торти	3		160-180	20-30
Плодов сладкиш, фин, кексово тесто	Кръгла форма/откопчаваща се тава	2		160-180	50-60
Бисквитен блат, 2 яйца (предвари-телно нагряване)	Форма за торти	2		150-170	20-30
Бисквитен блат, 6 яйца (предвари-телно нагряване)	Откопчаваща се тава	2		150-170	40-50
Блат и ръб от пандишпаново тесто	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
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	1		220-240	35-45
Кекс с мая	Форма за кекс с мая	2		150-170	60-70

* Оставете сладкиша да се охлади около 20 минути в изключена и затворена фурна.

Сладкиш във форма за печене	Форма	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Пица, тънък блат с малко плънка (предварително нагряване)	Тава за пица	1		270	10-20
Солени сладки и сладкиши*	Откопчаваща се тава	1		170-190	45-55

* Оставете сладкиша да се охлади около 20 минути в изключена и затворена фурна.

Приготвен върху тавата сладкиш	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Бъркано тесто със суха плънка	Универсална тава	2		170-190	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	30-40
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 и суха плънка	Универсална тава	3		170-180	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	Универсална тава	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)	Универсална тава	2		170-190	15-20
Козунак от 500 г брашно	Универсална тава	2		170-190	25-35
Сладки с мая от 500 г брашно	Универсална тава	3		160-180	60-70
Сладки с мая от 1 кг брашно	Универсална тава	3		150-170	90-100
Сладки от многолистово тесто, сладки	Универсална тава	2		190-210	55-65
Пица	Универсална тава	2		200-220	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	40-50
Торта фламбе (предварително нагряване)	Универсална тава	2		270	15-20
Бюрек	Универсална тава	2		190-200	40-55

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност в минути
Сладки и сладкиши	Универсална тава	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	25-40
Шприцовани сладки (предварително нагряване)	Универсална тава	3		140-150	30-40
	Универсална тава	3		140-150	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150	25-35
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		140-150	25-35
Макарони	Универсална тава	2		110-130	30-40
	Универсална тава + тава за печене	3+1		110-120	35-45
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		110-120	35-45
Целувчици	Универсална тава	3		80-100	100-150
Тарталети	Скара с тава с форми за тарталети	3		180-200	20-25
	2 скари с тава с форми за тарталети	3+1		160-180	25-30
Сладки варено тесто	Универсална тава	2		210-230	30-40

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Продължителност в минути
Сладки от многолистово тесто	Универсална тава	3		190-200	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-200	30-40
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		170-180	35-45
Сладки от тесто с мая	Универсална тава	2		190-210	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-180	25-35

Хляб и хлебчета

Нагрейте фурната, ако не е посочено друго, за да печете хляб.

Никога не наливайте вода в гореща фурна.

Хляб и хлебчета	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Време в минути
Хляб с мая от 1,2 кг брашно	Универсална тава	2		270	8
				200	35-45
Хляб от заквасено тесто от 1,2 кг брашно	Универсална тава	2		270	8
				200	40-50
Плосък хляб	Универсална тава	2		270	15-20
Хлебчета (без предварително загряване)	Универсална тава	3		200	20-30
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Универсална тава	3		180-200	15-20
	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	20-30

Съвети и практични насоки за печене

Ако желаете да използвате собствена рецепта.	Можете да се ориентирате по подобен продукт от таблицата за време на готвене.
Така проверявате дали кексът е готов:	Пробийте с тънка дървена клечка около 10 минути преди края на посоченото време на готвене най-високото място на сладкиша. Ако по клечката няма остатъци от тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът не е бухнал или е спаднал.	Следващият път използвайте по-малко течност за рецептата или изберете за печене по-ниска с 10 градуса температура. Вземете под внимание и периодите, през които тестото трябва да се размеси според рецептата.
Сладкишът е добре бухнал в средата, но по краищата е спаднал.	Не омазнявайте формата за печене. Ако сладкишът е готов, извадете го от формата за печене внимателно с помощта на нож.
Сладкишът е твърде запечен отгоре.	Поставете сладкиша на по-ниска релса, изберете по-ниска температура на печене и оставете сладкиша да се пече по-дълго.
Сладкишът е твърде сух.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка. Отгоре капнете няколко капки плодов сок или алкохол. Следващият път увеличете с 10 градуса температурата на печене и скъсете времето на готвене.
Хлябът или сладките (напр. сладкиш с извара) изглеждат добре отвън, но отвътре са лепкави (влажни, с мокри места).	Следващият път използвайте по-малко течност и оставете продукта за печене за по-дълго при по-ниска топлина във фурната. При торти със сочно покритие първо изпичайте блата. След това наръсете блата с натрошени бадеми или хлебни трохи преди да поставите покритието. Спазвайте указанията в рецептата и времената за готвене.
Сладките имат неравномерно запичане.	Настройте по-ниска температура; сладките ще се изпечат по-равномерно. Печете чувствителните сладки с горно и долно загряване на едно ниво. Подаващата се отстрани хартия за печене може да има влияние върху циркулацията на въздуха. Изрязвайте я винаги точно по тавата за печене.
Плодовият сладкиш е твърде светъл от долната страна.	Следващият път поставете сладкиша една релса по-надолу.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава, ако има.
Дребните сладки от тесто с мая могат да залепнат при печенето.	Опитайте да спазвате разстояние от около 2 см. Така има достатъчно разстояние, за да може те да бухнат и да се изпекат от всички страни.
Пекли сте на различни нива. Сладките от горната тава са по-тъмни от тези от долната.	За печене на различни нива винаги настройвайте обемно с горещ въздух . Ако са вкарани няколко тави за печене, те не е задължително да са готови по едно и също време.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене може да се образува водна пара. Част от тази водна пара се откарва през абсорбатора на фурната и може да се утаи под формата на водни капчици върху полето за управление или върху предните страни на граничните шкафове. Това е нормална физична реакция.

Риба, птици, месо

Готварски съдове

Всеки топлоустойчив съд може да се използва. За големи дози може да се използва и емайлираната тава за печене.

Най-подходящи са стъклените съдове. Уверете се, че капакът пасва на съда и се затваря добре.

Когато се използват емайлирани съдове, трябва да се добавя повече течност.

Когато се използват съдове от неръждаема стомана, месото не става толкова кафяво и може евентуално да е още кърваво. Ако случаят е такъв, удължете съответно времето на готвене.

Данни в таблиците:
съд без капак = отворен
съд с капак = затворен

Винаги поставяйте съда в средата на скарата.

Горещите стъклени съдове трябва винаги да се поставят върху суха кухненска кърпа за ръце. Горещото стъкло може да се напука, ако се постави върху мокра или студена повърхност.

пържене

Добавете малко течност към нетлъстото месо. Дъното на съда трябва да бъде покрито около ½ см.

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

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

Винаги печете на грил при затворена фурна.

Нагрейте предварително за печене на грил фурната 3 минути преди вкарването на продукта в камерата.

Поставяйте парчетата директно върху скарата. Ако трябва да се приготи само едно парче, това става по-лесно, когато то лежи в средата на скарата.

Избутайте емайлираната тава на ниво 1. Така сокът от месото се улавя и фурната остава за по-дълго чиста.

Не избутвайте тавата или универсалната тава на ниво 4 или 5. Поради голямата горещина съдът може да се деформира и да повреди камерата при изваждане.

По възможност вземете еднакво големи парчета. Така те получават равномерен загар и остават сочни. Посолете филетата след печенето на грил.

Обръщайте парчетата след ⅔ от времето.

Нагревателното тяло на грила се включва и изключва автоматично. Това е нормално. Честотата зависи от настроената степен на грила.

Месо

Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време.

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

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

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

Месо	Тегло	Принадлежности и гот-варски съдове	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C, степен на грила	Време 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
Пържола, средно изпечена (дебелина 3 см)		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 g	Универсална тава + скара	3+1		230-240	30
Свинско печено, постно	1,0 кг	отворено	2		190-210	120
	1,5 кг		2		180-200	140
	2,0 кг		2		170-190	160

Месо	Тегло	Принадлежности и готварски съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
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	за 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 до птиче месо без пълнеж, което е било подготвено за готвене.

Поставете птичето месо цяло първо с гърдите надолу върху скарата. След $\frac{2}{3}$ от прецененото време обърнете.

Обърнете печеното, пуешкото роле или пуешките гърди след половината от времето на готвене. Обърнете парчетата птиче место след $\frac{2}{3}$ от времето.

Когато готвите патка или гъска, прободете кожата под крилата, за да излезе мазнината.

Птичето место става хубаво кафяво и хрупкаво, когато към края на времето за готвене се намаже с масло, солена вода или портокалов сок.

Когато печете директно върху скарата, поставете емайлираната тава за печене на ниво 1.

Птици	Тегло	Принадлежности и готварски съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време 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	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	90
Пуешки горен бут	1,0 кг	Скара	2		180-200	90-100

Риба

Обръщайте парчетата риба след 2/3 от времето.

Целите риби не трябва да се обръщат. Поставете цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, във фурната. Вкарайте половин картофи или малък, топлоустойчив съд в корема на рибата, за да може рибата да не пада настрани.

Когато трябва да се готви рибено филе, добавете няколко супени лъжици течност за запичане.

Когато печете директно върху скарата, поставете емайлираната тава за печене на ниво 1.

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
Риба, цяла	прибл. 300 g	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 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. Печеното е готово, когато е твърдо при натиск. Ако е меко, е необходимо още известно 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 твърде 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.

Пудинги, суфлета, препечени филийки

Винаги поставяйте съдовете върху скарата.

Ако директно печете на грил върху скарата без съд, избутайте допълнително универсалната тава на височина 1. Така фурната остава чиста за по-дълго време.

Резултатът от пудинга зависи от големината на формата и височината на пудинга. Данните в таблицата са ориентировъчни стойности.

Продукт	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
Пудинги					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		180-200	50-60
Суфле	Форма за пудинг	2		180-200	35-45
	Порционни форми	2		200-220	25-30
Пудинг с макарони	Форма за пудинг	2		200-220	40-50
Лазаня	Форма за пудинг	2		180-200	40-50
Пудинг					
Пудинг с картофи със 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

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Ако поставяте хартия за печене върху допълнителните принадлежности, внимавайте хартията да е подходяща за високи температури. Нагласете размера на хартията към този на съда.

Резултатът от готвенето зависи силно от хранителния продукт. При суровите продукти могат да възникнат цветови неравномерности и разлики.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време в минути
Пица, дълбоко замразена					
Пица с тънък под	Универсална тава	2		200-220	15-25
	Универсална тава + скара	3+1		180-200	25-35
Дебела пица	Универсална тава	2		170-190	20-30
	Универсална тава + скара	3+1		170-190	30-40
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 ястия, дълбоко замразени					
Пържени картофи	Универсална тава	3		190-210	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-200	35-45
Крокети	Универсална тава	3		190-210	20-25
Картофени палачинки, пълнени картофи	Универсална тава	3		200-220	15-25
Хлебни издел., дълбоко замразени					
Хлебчета, франзели	Универсална тава	3		180-200	10-20
Гевречета (дребни тестени изделия)	Универсална тава	3		200-220	10-20
Хлебни изделия, предв. опечени					
Хлебчета, франзели	Универсална тава	2		190-210	10-20
	Универсална тава + скара	3+1		160-180	20-25
Дълбокозамразени продукти за готово изпичане					
Рибни пръчици	Универсална тава	2		220-240	10-20
Пилешки хапки, нъгети	Универсална тава	3		200-220	15-25
Сладки от многолистово тесто, дълбоко замразени					
Сладки от многолистово тесто	Универсална тава	3		190-210	30-35

Специални ястия

Ниските температури са подходящи за приготвянето на вкусно мазно кисело мляко и пухкаво тесто с мая.

Първо извадете допълнителните принадлежности, скарите или релсите вляво и вдясно от камерата.

Приготвяне на кисело мляко

1.

Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и го оставете да се охлади до 40 °C.
2.

Разбъркайте 150 г кисело мляко (от хладилника).
3.

Изсипете в чаши или буркани и покрийте с прозрачно фолио.

4.

Нагрейте предварително камерата както е посочено.
5.

След това поставете чашите или бурканите на пода на камерата и подгответе както е указано.

Оставете тестото с мая да втаса

1.

Пригответе тестото с мая според обичайното. Поставете тестото в топлоустойчив керамичен съд за готвене и го покрийте.
2.

Нагрейте предварително камерата както е посочено.
3.

Изключете уреда и оставете тестото да втаса след изключването на камерата.

Продукт	Съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура	Време
Кисело мляко	Чашите или бурканите	да се поставят на пода на камерата		Нагрейте предварително до 50 °C 50 °C	5 мин. 8 ч
Оставете тестото с мая да втаса	Топлоустойчивият съд за готвене	да се поставят на пода на камерата		Нагрейте предварително до 50 °C Изключете уреда и поставете тестото с мая в камерата.	5-10 Min. 20-30 Min.

Размразяване

Времената за размразяване зависят от вида и количеството на ястието.

Внимавайте за указанията на производителя върху опаковката на продукта.

Замразените съставки от опаковката да се извадят и поставят в подходящ съд върху скарата.

Поставете птиците в чиния с гърдите нагоре.

Указание: Лампата на фурната се включва едва когато се достигне температура от 60 °C. Така е възможна оптимална и прецизна настройка.

Продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура
Чувствителни дълбокозамразени ястия напр. сметанови торти, торти с крем, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове и др.	Скара	1		30 °C
Други дълбокозамразени ястия Пиле, наденички и месо, риба, хляб и хлебчета, сладкиши и други печива	Скара	1		50 °C

Сушене

Използвайте само пресни плодове и зеленчуци в отлично състояние и ги измивайте добре.

Отцедете добре и оставете да изсъхне напълно.

Избутаите универсалната тава на височина 3 и скарата на височина 1.

Покрийте универсалната тава и скарата с хартия за печене.

Продукт	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време за готвене в минути
600 г ябълки на кръгчета	1+3		80	около 5 ч
800 г круши на кубчета	1+3		80	около 8 ч
1,5 кг сливи	1+3		80	около 8-10 ч
200 г билки, натрошени	1+3		80	около 1½ ч

Указание: Ако плодовете или зеленчуците съдържат много сок или вода, трябва да ги обръщате често. Изсушените плодове или зеленчуци веднага да се махат от хартията.

Варене на мармалад

За варенето бурканите и гумичките трябва да са чисти и здрави. Използвайте колкото се може еднакви по големина буркани. Стойностите от таблицата се отнасят до кръгли еднолитрови буркани.

Внимание!

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

Използвайте само пресни плодове и зеленчуци в отлично състояние. Измивайте добре.

Времената в таблиците са ориентировъчни. Те могат да варират според температурата на околната среда, броя на бурканите, количеството и температурата на съдържанието. Преди изключване на уреда се уверете, че във вътрешността на бурканите са се образували мехурчета.

Приготвяне

- 1. Разтърсете плодовете и зеленчуците в бурканите, но не пълнете до ръба.
- 2. Почистете ръбовете на бурканите; те трябва да са чисти.

- 3. Върху всеки буркан поставете мокра гумичка и капак.
 - 4. Затворете бурканите със скобите.
- Поставяйте в камерата максимум шест буркана едновременно.

Програмиране

- 1. Вкарайте универсалната тава на височина 2. Поставете бурканите така върху тавата за печене, че да не се докосват.
- 2. Налейте половин литър гореща вода (около 80 °C) в универсалната тава.
- 3. Затворете вратата на фурната.
- 4. Поставете копчето за избор на функция на долно нагряване
- 5. Настройте температурата между 170 и 180 ° C.

Варене на мармалад

След около 40 - 50 минути на кратки интервали се образуват първите мехурчета. Изключете фурната.

След ок. 25 - 35 минути извадете бурканите от фурната (през това време се използва остатъчната топлина). Ако ги оставите да се охладят за по-дълго в камерата, могат да се образуват зародиши, които да благоприятстват кисването на мармалада.

Плодове в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Остатъчна топлина
Ябълки, касис, ягоди	Изключване	около 25 минути
Череша, кайсии, праскови, цариградско грозде	Изключване	около 30 минути
Мус от ябълки, круши, сливи	Изключване	около 35 минути

Готвене на зеленчуци
Когато в бурканите започнат да се образуват малки мехурчета, настройте температурата обратно на около 120 - 140 °C. Около 35 - 70 минути според вида на зеленчука. След това изключете фурната и използвайте остатъчната топлина.

Зеленчуци със студена отвара в еднолитрови буркани	При образуване на мехурчета 120-140 °C	Остатъчна топлина
Краставици	-	около 35 минути
Червено цвекло	около 35 минути	около 30 минути
Брюкселско зеле	около 45 минути	около 30 минути
Фасул, алабаш, червено зеле	около 60 минути	около 30 минути
Зелен фасул	около 70 минути	около 30 минути

Изваждане на бурканите от фурната
Извадете бурканите от камерата след времето на готвене.

Внимание!
Не поставяйте горещите буркани върху студена или влажна повърхност; бурканите могат да се напукат.

Акриламид в ястията

Акриламидът се образува по-специално в зърнени и картофени ястия, които се приготвят при високи температури, напр. пържени картофи, тост, хлебчета, хляб и фини сладки (сладкиши, фини сладки, коледни бисквитки).

Препоръки за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид	
Обща информация	- Гответе колкото се може по-кратко. - Запичайте до златистожълто ястието, но не го печете твърде много. - Големите и груби храни съдържат малко акриламид.
Печене	При горно/долно загряване макс. 200 °C При обемно с горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки и сладкиши	При горно/долно загряване макс. 190 °C. При обемно с горещ въздух макс. 170 °C. Яйцата или жълтъците намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи от фурната	Разпределете един единствен слой равномер върху тавата за печене. Разпределете най-малко 400 г върху всяка тава за печене, за да не изсъхнат картофите

Тестови ястия

Тези таблици са изготвени за тестови институти, за да се улесни тестването на различните уреди.
Съгласно EN 50304/EN 60350 (2009) респ. IEC 60350.

Печене

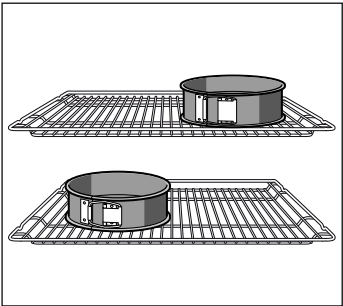
Печене на 2 нива:
Винаги вкарвайте универсалната тава над тавата за печене.

Печене на 3 нива:
Вкарвайте универсалната тава в средата.

Шприцовани сладки:
Едновременно вкараните във фурната тави за печене не е задължително да са готови по едно и също време.

Покрит ябълков сладкиш на 1 ниво:
Между тъмните откопчаващи се тави оставете достатъчно разстояние.

Покрит ябълков сладкиш на 2 нива:
Тъмните откопчаващи се тави да се поставят разместено една върху друга.



Сладкиши в откопчаващи се форми от бяла ламарина:
Печете с горно и долно загряване  на 1 ниво. Не поставяйте откопчаващите се тави върху скарата, а в универсалната тава.

Ястие	Принадлежности и форми за печене	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време за готвене в минути
Шприцовани сладки (предварително нагряване)	Универсална тава	3		150-160	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150	25-35
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		140-150	25-35
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150	30-45
Малки сладки (предварително нагряване*)	Универсална тава	3		150-170	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	25-35
	Универсална тава	3		150-160	25-30
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		140-150	25-30
Водни бишкоти (предварително нагряване*)	Откопчаваща се тава върху скара	2		170-180	30-40
Бисквитено тесто с вода	Откопчаваща се тава върху скара	2		165-175	35-45
Сладкиши приготвени с мая	Универсална тава	3		160-180	30-40
	Универсална тава	3		150-170	30-45
	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	30-40
Ябълков пай	Скара + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см.	1		190-210	70-90
	2 скари + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см.	3+1		170-190	60-80

* Не използвайте бързото нагряване за предварително загряване на фурната

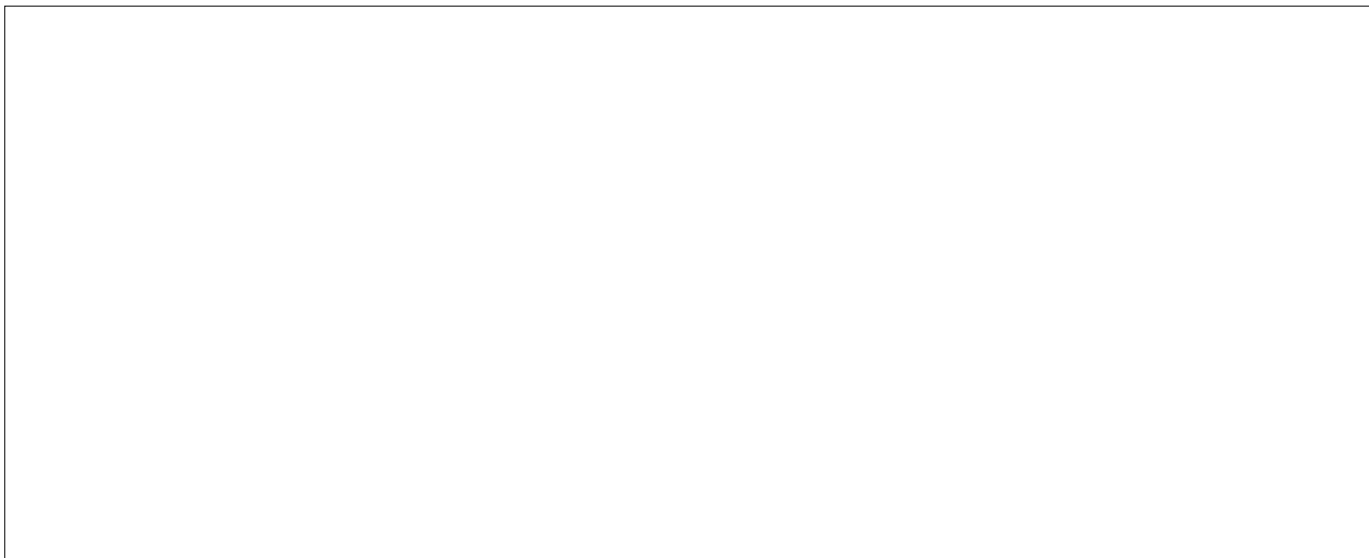
Скари и тави за печене ще получите като специални принадлежности в специализираната търговска мрежа.

Печене на грил

Ако продуктът се поставя директно върху скарата, избутайте емайлираната тава на височина 1. Така сокът от месото се улавя и фурната остава за по-дълго чиста.

Продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Степен за грил	Време в минути
Препичане на филия хляб (Предварително нагрявайте 10 мин.)	Скара	5		3	1½-2
Хамбургер от телешко месо 12 броя* (без предварително нагряване)	Скара + емайлирана тава за печене	4+1		3	25-30

* След ⅔ от времето обърнете.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000969228

00
940210