



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



**Фурна за вграждане
HBN311.4**



BOSCH

bg РЪКОВОДСТВО

Съдържание

Важни указания за безопасност	3
Причини за повреди	4
Вашата нова фурна	5
Обслужващ панел	5
Функционален превключвател	5
Превключвател на температурата	5
Хронометър със звуков сигнал	6
Камера	6
Вашите допълнителни принадлежности	6
Вкарване на допълнителните принадлежности	6
Специални принадлежности	7
Преди да използвате за първи път	7
Подгряване на фурната	7
Почистване на принадлежностите	7
Регулиране на фурната	7
Видове нагряване и температура	7
Бързо нагряване	8
Поддържане и почистване	8
Препарати за почистване	8
Откачване и закачване на поставките	9
Откачване и закачване на вратата на фурната	9
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата	10
Какво да правя при повреда?	11
Таблица с повредите	11
Смяна на лампата на тавана на фурната	11
Съгласен капак	11
Център за обслужване на клиенти	11

Е - номер и FD - номер	11
Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	12
Пестене на енергия	12
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	12
Предписания за съблюдаване при транспортирането	12
Изпробвано е в нашето готварско студио	12
Сладкиши и сладки	12
Съвети за печене	14
Риба, птици, месо	14
Съвети за печене на фурна и печене на грил	16
Суфлета, огретени, препечени филии	16
Готови продукти	17
Специални ястия	17
Размразяване	17
Изсушаване	18
Консервиране	18
Акриламид в хранителните продукти	19
Тестови ястия	19
Печене	19
Печене	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 е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

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

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

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Винаги поставяйте допълнителните принадлежности правилно в камерата. Вж. описанието на допълнителните

принадлежности в ръководството за експлоатация.

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.

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 увесявайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.

- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

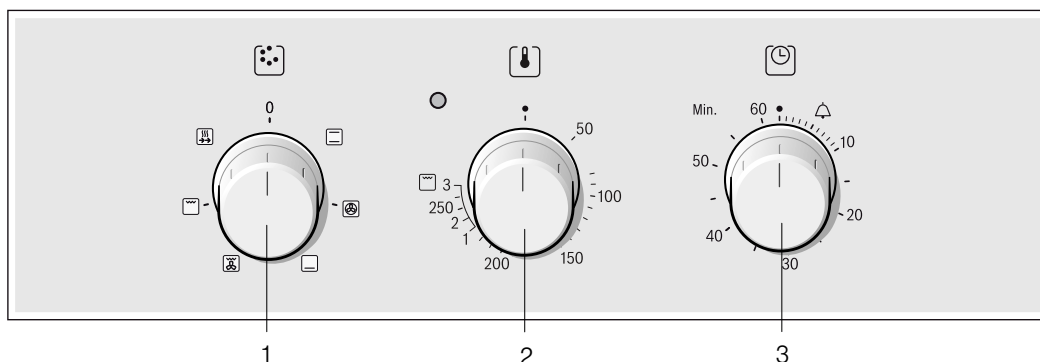
Вашата нова фурна

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

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

Обслужващ панел

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



Разяснения

1	Копче за избор на функция
2	Копче за избор на температура
3	Таймер

Функционален превключвател

С функционалния превключвател избирате вида нагряване на фурната. Функционалният превключвател може да се върти наляво и надясно.

Когато е избран желания вид нагряване, светва лампата на фурната.

Позиции	Функция
0	Изключено Фурната е изключена.
Горно и долно нагряване	Възможно е само печене и пържене на едно ниво. Тази настройка е подходяща за сладкиши и пица във форми или на тава, както и за нетлъсти печива от говеждо, телешко или дивеч. Топлината се разпределя равномерно отгоре и отдолу.
3D Горещ въздух*	Сладкиши, пица, дребни сладки, кейкове и хилядолистно тесто могат да се пекат едновременно на две нива. Нагретият въздух се разпределя равномерно от един вентилатор с пръстеновиден нагревател на задната стена на фурната.
Загряване от долу	С долното нагряване можете да допичате или зачервявате ястията отдолу. Температурата идва отдолу.

* Вид нагряване според класа енергийна ефективност съгласно EN50304.

Позиции

Конвективно печене на грил

Функция

Конвективното печене на грил е особено подходящо за печене на риба, птици и големи парчета месо. Нагревателят на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпространява горещия въздух около ястията.

Едностранно изпичане, голяма повърхност

Можете да печете повече стекове, наденички, риба и филии. Нагрява се цялата площ под нагревателя на грила.

Бързо нагряване

За бързо затопляне на ястия.

* Вид нагряване според класа енергийна ефективност съгласно EN50304.

Превключвател на температурата

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

Позиции	Функция
•	Изключено Фурната не е гореща.
50-270	Температурен диапазон Температурата се задава в С.
1, 2, 3	Степени на грила Степени на грила, голяма повърхност. Степен 1 = слаба Степен 2 = средна Степен 3 = силна

Когато фурната нагрява, свети лампичката над превключвателя за температурата. При паузи в нагряването тя изгасва. При някои настройки не свети.

Степени на грила

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

Хронометър със звуков сигнал

На хронометъра можете да зададете до 60 минути. Хронометърът работи независимо от фурната. Той може да се използва като кухненски хронометър.

Позиция		Функция
•	Зануляване	Изключване
	Край на зададеното време	Сигнал след изтичане на зададеното време.
 - 60	Показание за минутите	Показание за времето, в минути.

Така се настройва

Настройте хронометъра на желаното време.

Времето е изтекло

Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Ключът се завърта сам в положение „Искл.“ •.

Камера

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

Лампа на фурната

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

Вентилатор за студен въздух

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

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

Внимание!

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

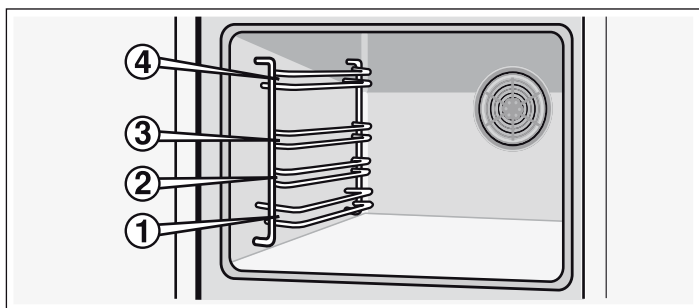
Вашите допълнителни принадлежности

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

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

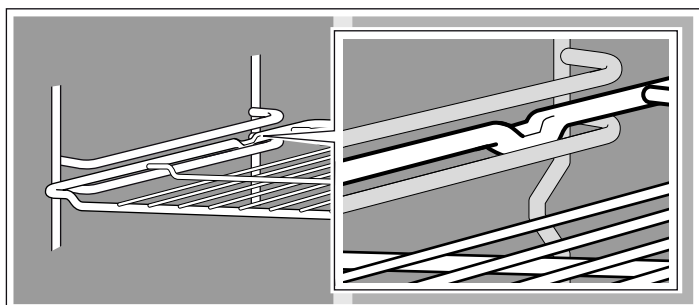
Вкарване на допълнителните принадлежности

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



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

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



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

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

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



Скара

За кухненски съдове, форми за сладкиши, печено, меса за грил и дълбоко замразени ястия.

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



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 директно върху скарата.

Вкарвайте универсалния тиган със скосяването към вратата на фурната.

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. В нашите брошури или в Интернет ще намерите различни подходящи продукти за Вашата фурна. Наличността на специалните принадлежности или възможността за поръчване

по Интернет е различна в различните държави. Информация за това ще откриете в документите за продажба.

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

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

Допълнителни мерки за сигурност за вратата на фурната

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

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

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

Преди да използвате за първи път

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

Подгръване на фурната

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

Проветрявайте кухнята докато фурната нагрява.

1. С функционалния превключвал настройте загряване отгоре/отдолу .

2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

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

Почистване на принадлежностите

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

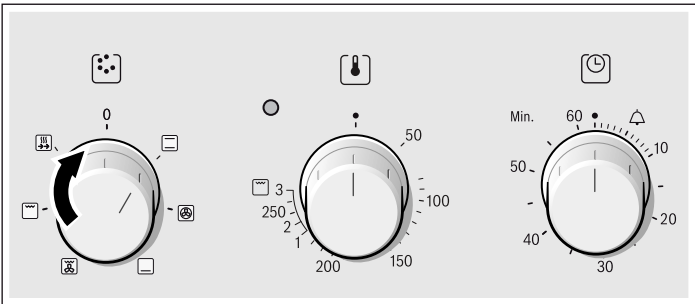
Регулиране на фурната

Имате различни възможности за настройка на фурната си. Тук ще Ви обясним, как да настроите желания начин на нагряване и температура, или степента на грила.

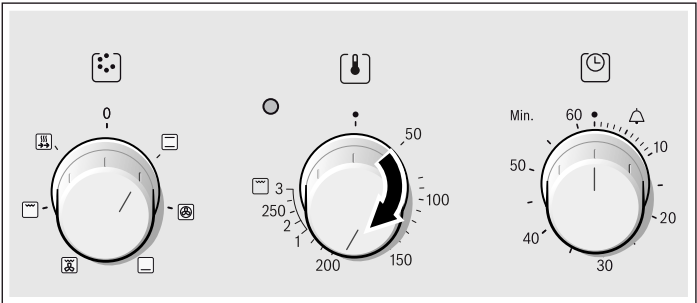
Видове нагряване и температура

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

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



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



Фурната се загрява.

Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател в нулево положение.

Промяна на настройките

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

Бързо нагриване

С бързото нагриване фурната достига по-бързо зададената температура.

Използвайте бързото нагриване само за температури над 100 °C.

За да осигурите равномерно изпичане на Вашите ястия, сложете ястието във фурната след приключване на бързото нагриване.

1. Включете функционалния превключвател в положение .
2. С температурния превключвател се регулира температурата.

Фурната се включва след няколко секунди. Индикацията над температурния превключвател светва.

Бързото загриване е завършено

Индикаторната лампа над превключвателя на температурата угасва. Поставете вашето ястие във фурната и настройте желанния вид на нагриването.

Прекъсване на бързото загриване

За тази цел завъртете функционалния превключвател на нулево положение. Фурната е изключена.

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 емайлени. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Препарати за почистване

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

При почистване на фурната не използвайте

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

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

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

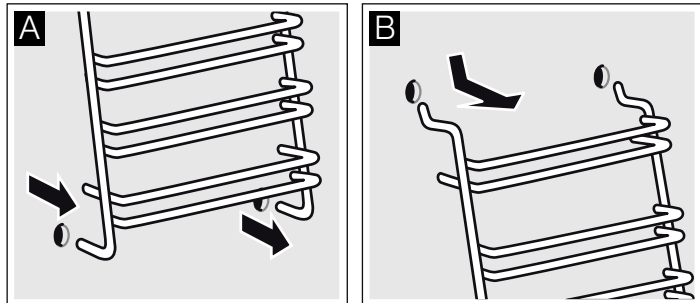
Стъкло	Почистете с препарат за стъкла. Не използвайте агресивни почистващи препарати или остри метални предмети. Те могат да повредят и да надраскат повърхността на стъклото.
Уплътнение	Почистете с влажна кърпа. Подсушавайте с мека кърпа.
Вътрешно пространство на фурната	Топъл миешк разтвор или разтвор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

Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките

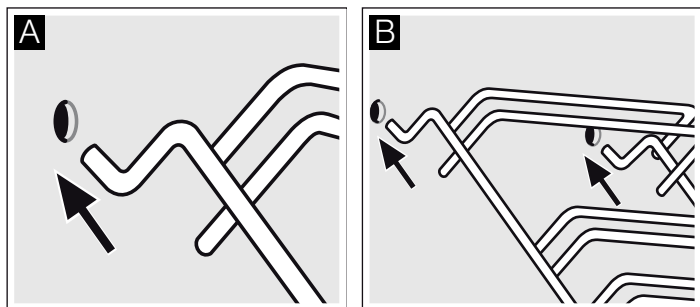
1. Издърпайте поставката отдолу малко напред. Извадете удължителните щифтове в долната част на поставката от отворите за закрепване (Фигура А).
2. След това повдигнете поставката и внимателно я извадете (Фигура В).



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

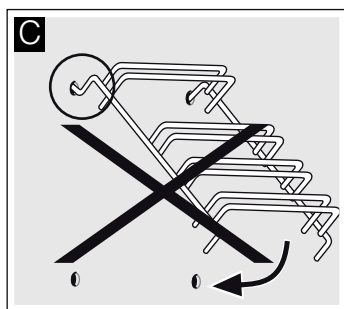
Закачване на поставките

1. Вкарайте внимателно двете кукички в горните дупки. (Фигури А-В)



⚠ Погрешен монтаж!

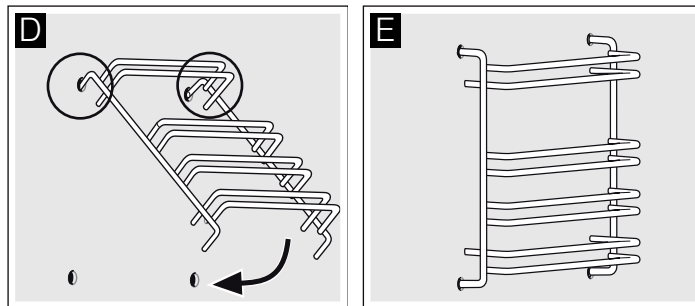
Никога не движете поставката, преди двете кукички да са напълно влезли в горните дупки. Емайлт може да се повреди и да се счупи (Фигура С).



2. Двете кукички трябва да са закачени изцяло в горните дупки. Сега дръпнете поставката бавно и внимателно надолу и я окачете в долните дупки (Фигура D).

3. Окачете двете поставки на страничните стени на фурната (Фигура Е).

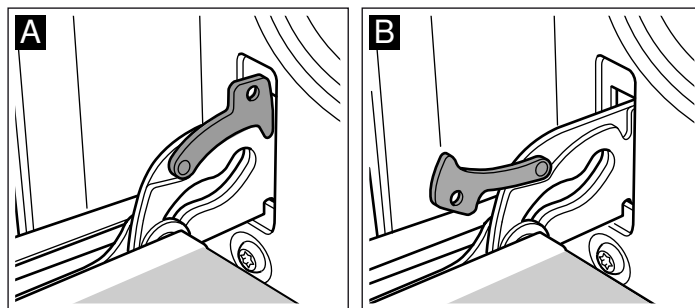
При правилно монтирани поставки, разстоянието между двете горни нива е по-голямо.



Откачване и закачване на вратата на фурната

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

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

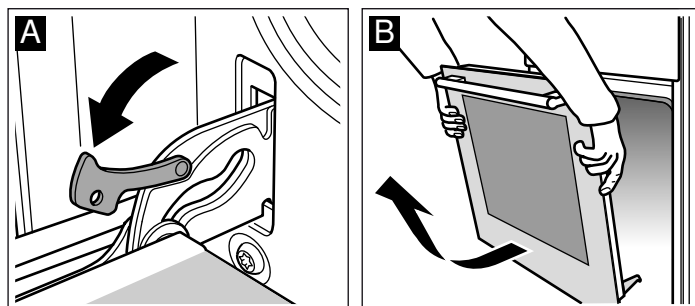


⚠ Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата

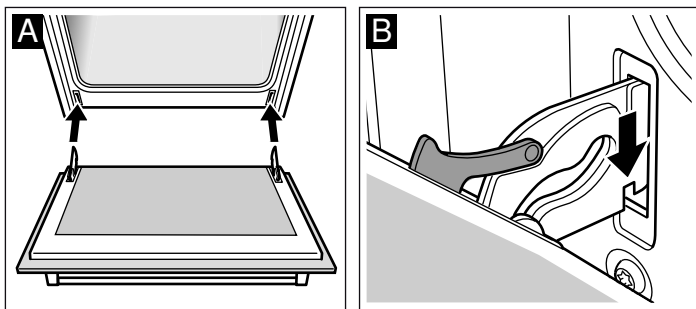
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



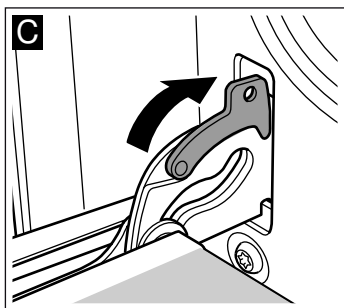
Закачване на вратата

Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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



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



⚠ Опасност от нараняване!

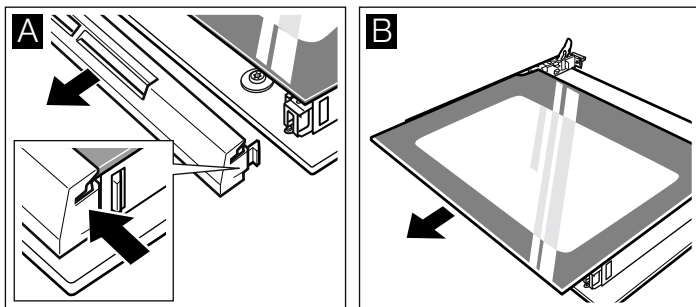
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

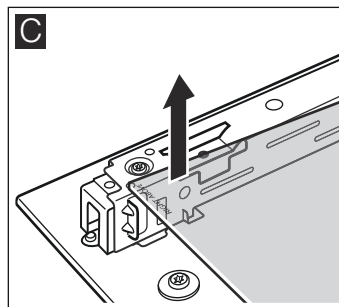
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

Демонтаж

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



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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

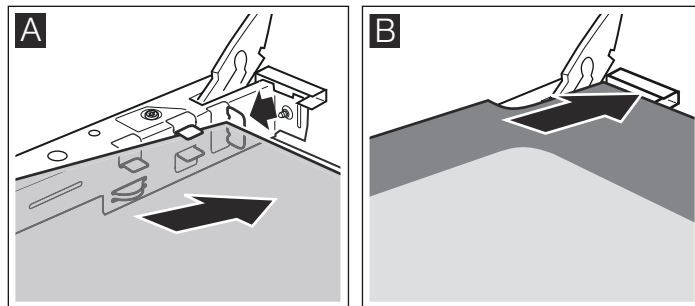
⚠ Опасност от нараняване!

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

Монтаж

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

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



3. Поставете капака и притиснете.

4. Закачете вратата на фурната.

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

Какво да правя при повреда?

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

Таблица с повредите

Ако някое ястие не се получи, моля, направете справка в раздел . Ние сме изпробвали ястията в нашето готварско студио. Тук ще намерите полезни съвети и информация за варене, печене и пържене.

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/информация
Фурната не функционира.	Предпазителят е дефектен.	Вижте в таблото с предпазители дали предпазителят е изгорял.
	Спиране на тока.	Проверете дали кухненската лампа респ. другите кухненски уреди функционират.
Фурната не нагрява.	Прах по контактните елементи.	Завъртете превключвателите неколнократно наляво и надясно.

⚠ Опасност от токов удар!

Извършените не според правилата ремонти са опасни. Ремонтите е позволено да бъдат извършвани само от техник на нашия отдел за обслужване на клиенти.

Внимание!

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

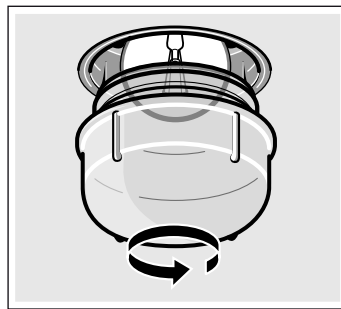
Смяна на лампата на тавана на фурната

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

⚠ Опасност от токов удар!

Изключете предпазителя от таблото.

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



3. Сменете крушката с друга от същия тип.
4. Завийте отново стъкления капак.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

Стъклен капак

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

Център за обслужване на клиенти

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

Е - номер и FD - номер

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

Е-ном.	FD-ном.
Център за обслужване на клиенти ☎	

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

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

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

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

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

Пестене на енергия

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Предписания за съблюдаване при транспортирането

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

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

Когато оригиналната опаковка вече не е налична

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

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

Изпробвано е в нашето готварско студио

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

Указание

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

Сладкиши и сладки

Печене на едно ниво

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

При печене с 3D горещ въздух

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

Печене и пържене на повече нива

Използвайте 3D горещ въздух.

Нива за поставяне при печене и пържене на две нива:

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

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

В таблиците ще намерите определен избор от ястия.

Форми за печене

Най-добре пригодени са тъмните форми за печене от метал. При светлите форми за печене от тънкостенен метал или при стъклените форми времената за печене се удължават и сладкишът не се изпича толкова равномерно. Ако искате да използвате форми от силикон, ориентирайте се според данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често пъти са по-малки от нормалните форми. Количествата тесто и данните от рецептата могат да се различават.

Таблицы

В таблиците ще намерите оптималния вид на нагриване 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.

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

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

Сладкиши на тава	Допълнителни принадлеж-ности	Висо-чина	Вид на нагрива-ването	Зададена темпе-ратура, °C	Продължителност, минути
Бъркано тесто или тесто с мая със суха плънка	Универсална тава	3		160-180	25-35
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		150-170	35-45
Бъркано тесто или тесто с мая с пресни плодове	Универсална тава	3		140-160	40-50
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		130-150	50-60
Бисквитено тесто (с предварително подгряване)	Универсална тава	2		170-190	15-20
Плетен козунак, - 500 г брашно	Универсална тава	2		160-180	25-35
Щолен, - 500 г брашно	Универсална тава	3		160-180	50-60
Щолен, - 1 кг брашно	Универсална тава	3		150-170	90-100
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		180-200	55-65
Пица	Универсална тава	3		180-200	20-30
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		150-170	35-45

Допълнителни тави можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

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

Хляб и земели

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

Никога не наливайте вода директно в горещата фурна.

Хляб и земели	Допълнителни принадлеж-ности	Височина	Вид на нагрива-ването	Температура, °C	Продължителн ост, минути
Хляб с мая - 1,2 кг брашно	Универсална тава	2		270	8
				190	35-45
Хляб с квас - 1,2 кг брашно	Универсална тава	2		270	8
				190	35-45
Земели (напр. ръжени хлебчета)	Универсална тава	2		200-220	20-30

Дребни печива	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Сладки	Универсална тава	3		150-170	10-20
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		130-150	25-35
Целувки	Универсална тава	3		70-90	135-145
Еклери	Универсална тава	2		200-220	30-40
Ореховки	Универсална тава	3		110-130	30-40
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		100-120	35-45
Хилядолистно тесто	Универсална тава	3		190-210	20-30
	Алуминиева тава за печене* + универсална тава**	1+3		180-200	25-35

Допълнителни тави можете да закупите от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

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

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

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

Указания за печене на грил

Печете винаги при затворена фурна.

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

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

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

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

Обърнете продуктите след 2/3 от определеното време.

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

Месо

Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време.

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

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

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

Месо	Тегло	Принадлежности и съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура °C, степен на грила	Продължителност, минути
Говеждо месо						
Говеждо печено	1,0 кг	затворен	2		200-220	120
	1,5 кг		2		190-210	140
	2,0 кг		2		180-200	160
Говеждо филе, розово	1,0 кг	отворен	1		210-230	70
	1,5 кг		1		200-220	80
Ростбиф, розов	1,0 кг	отворен	1		230-250	50
Стекове, розови 3 см		Универсална тава за печене	4+1		3	15
Телешко месо						
Телешко печено	1,0 кг	отворен	1		200-220	100
	1,5 кг		1		190-210	120
	2,0 кг		1		180-200	140
Свинско месо						
без кожа (напр . врат)	1,0 кг	отворен	1		190-210	120
	1,5 кг		1		180-200	150
	2,0 кг		1		170-190	170
с кожа (напр. плешка)	1,0 кг	отворен	1		180-200	130
	1,5 кг		1		190-210	160
	2,0 кг		1		170-190	190
Свински ребра с кост	1,0 кг	затворено	1		210-230	80
Агнешко месо						
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворен	1		170-190	120
Кайма						
Руло от кайма	прибл. 750 г	отворен	1		180-200	70
Наденички						
Наденички		Универсална тава за печене	4+1		3	15

Птици

Стойностите от таблицата важат при поставяне в студена фурна.

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

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

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

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

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

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

Риба

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

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

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

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

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

Съвети за печене на фурна и печене на грил

В таблицата няма данни за теглото на печеното.	Изберете най-близкото по-малко тегло и увеличете времето.
Искате да проверите дали печеното е готово.	Използвайте термометър за месо (наличен в специализираните магазини) или направете „проба с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Ако е твърдо, е готово. Ако 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.

Суфлета, огретени, препечени филии

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

Винаги поставяйте кухненските съдове върху скарата.

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

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Суфлета					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		170-190	50-60
Суфле с макарони	Форма за пудинг	2		210-230	25-35
Огретен					
Огретен от картофи от сурови продукти, Височина макс. 2 см	Форма за пудинг	2		150-170	50-60

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Препечени филии					
Запичане на 12 бр. филийки	Скара	4		3	4-5
Препичане на 12 бр. филийки	Скара	3		3	5-8

Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

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

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Щрудел с плодов пълнеж	Универсална тава	3		190-210	45-55
Пържени картофи	Универсална тава	3		210-230	25-30
Пица	Скара	2		200-220	15-20
Пица-багета	Скара	2		190-210	15-20

Указание

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

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

- Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и охладете до 40 °C.
- Разбъркайте 150 г кисело мляко (хладилна температура).
- Прелейте в керамични чаши или в малки буркани с капак на винт и покрийте с фолио.
- Предварително загрейте камерата както е посочено.
- Поставете чашите или бурканите върху пода на камерата и ги пригответе както е посочено.

Оставяне на тесто с мая да втаса

- Пригответе както обикновено тестото с мая, поставете в топлоустойчив кухненски съд от керамика и покрийте.
- Предварително загрейте камерата както е посочено.
- 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

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

Моля съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птиците с гърдите към чинията.

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

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

Консервиране

Плодове
След прибл. 40 до 50 минути на къси разстояния започват да се издигат мехурчета. Изключете фурната.
След 25 до 35 минути допълнително затопляне извадете буркана от камерата. При по-дълго охлаждане в камерата могат да се образуват зародиши и да се улесни кисването на консервираните плодове.

Плодове в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Ябълки, касис, ягоди	изключване	прибл. 25 минути
Череши, 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
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 златисто-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 две нива:
Винаги поставяйте универсалната тава над плоската тава.
Шприцвани сладки (шприцван сладкиш в захарен сироп):
Ястия, които се поставят едновременно във фурната може да не са готови едновременно.

Гарниран ябълков сладкиш, ниво 1:
Променете позицията на тъмната форма за печене, поставете я диагонално.
Гарниран ябълков сладкиш, ниво 2:
Променете позицията на тъмната форма за печене.
Сладкиш в метална форма с разглобяваща се страница:
Печете с горно и долно нагряване  на ниво 1. Използвайте универсалната тава вместо скарата и поставете формата със сладкиша отгоре.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Зададена температура, °C	Продължителност, минути
Шприцвани сладки	Универсална тава	3		150-170	20-30
	Алуминиева тава * + универсална тава**	1+3		140-160	30-40
Малки сладки	Универсална тава	3		150-170	25-35
Дребни сладки, с предварително подгряване	Алуминиева тава * + универсална тава**	1+3		140-160	30-40
Водни бишкоти	тавичка за печене с разглобяема обвивка	2		160-180	30-40
Ябълкови сладки	Универсална тава + 2 тавички с разглобяема обвивка Ø 20 см	1		190-210	70-80
	2 Скари* + 2 тавички за печене с разглобяема обвивка Ø 20 см	1+3		170-190	65-75

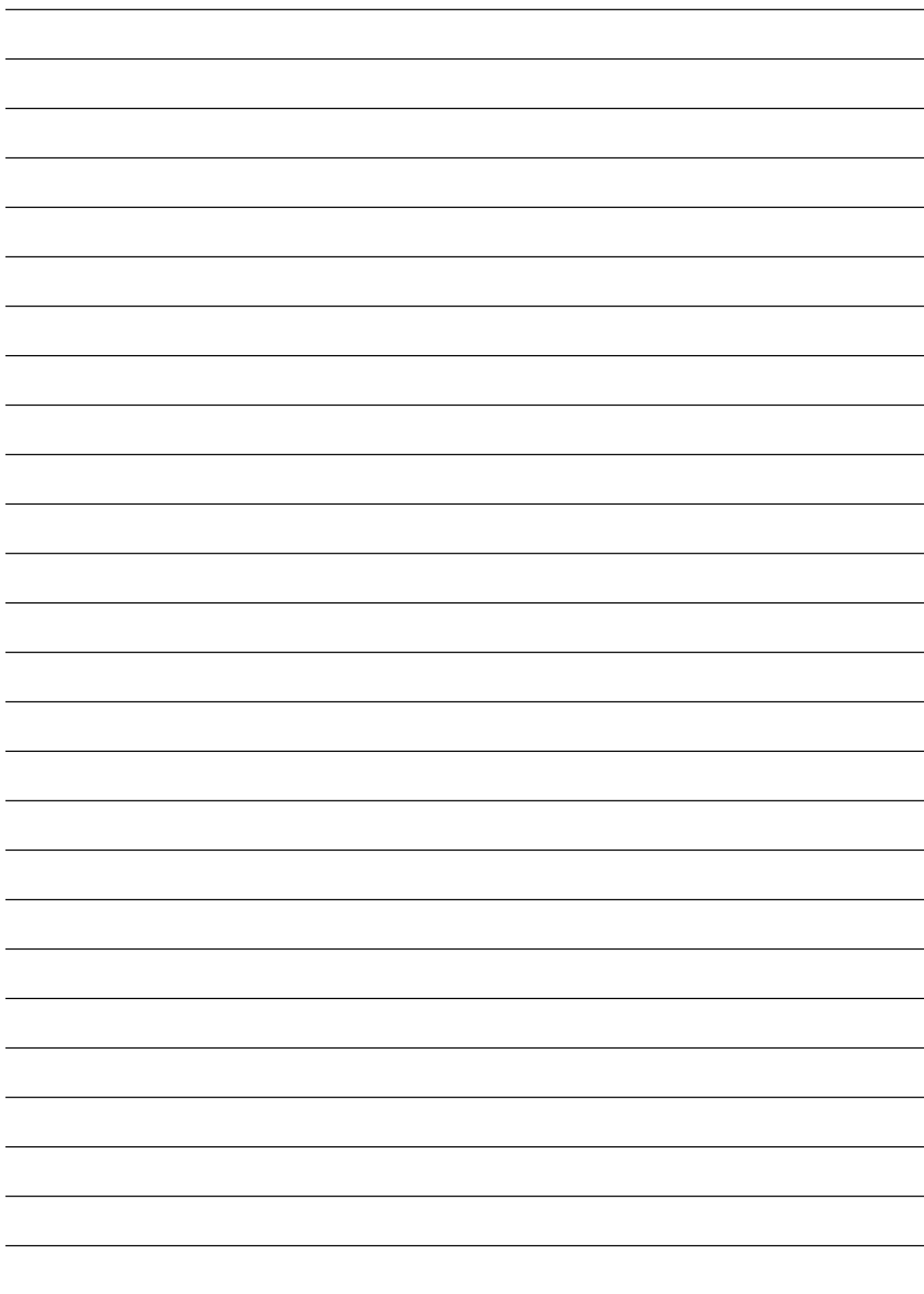
* Можете да получите допълнителни тави и скари като допълнителни принадлежности в специализираната търговска мрежа.
При печене на две нива винаги поставяйте универсалната тава на по-горното ниво.
*** Съдовете да се поставят диагонално върху спомагателната тава.

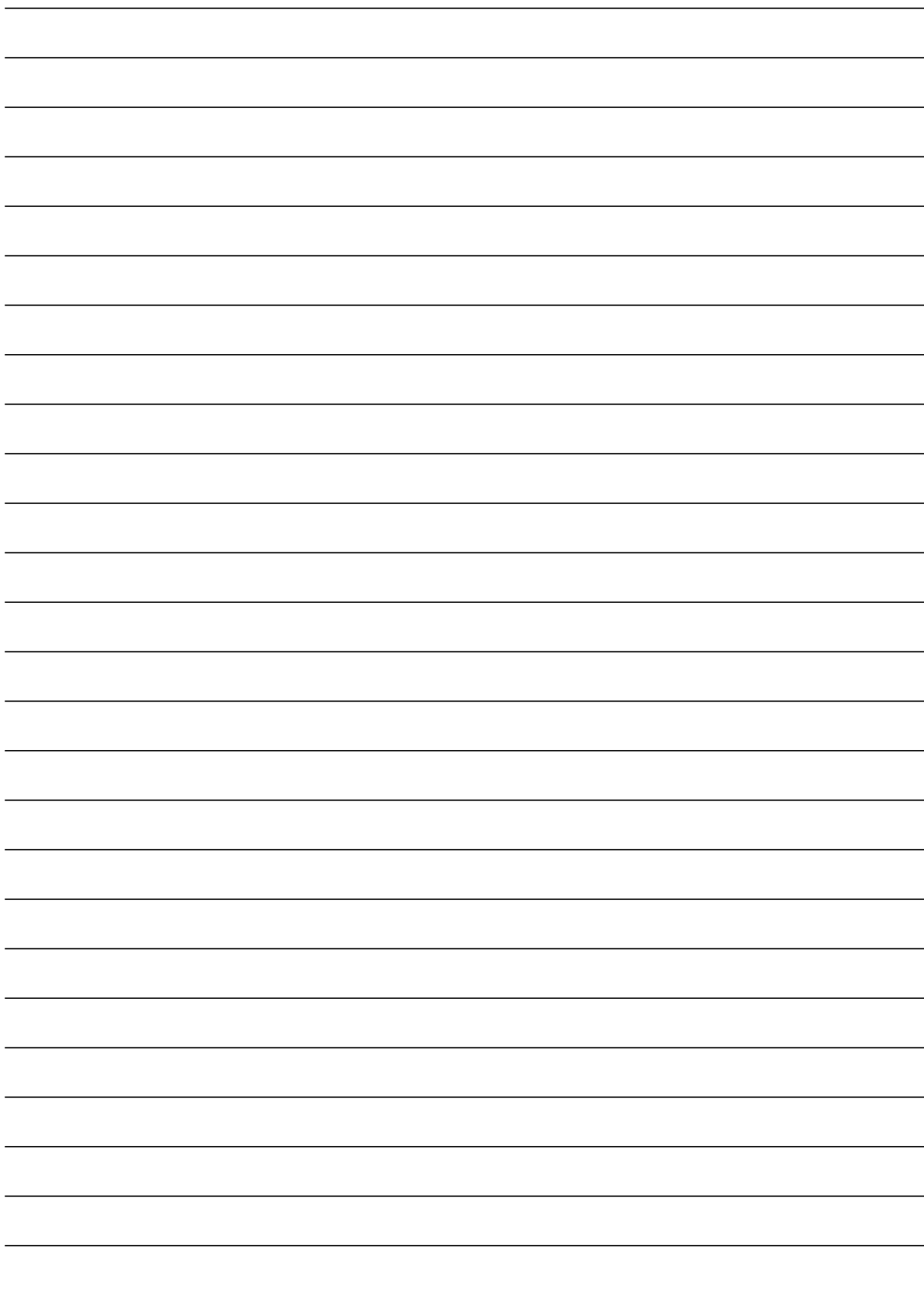
Печене

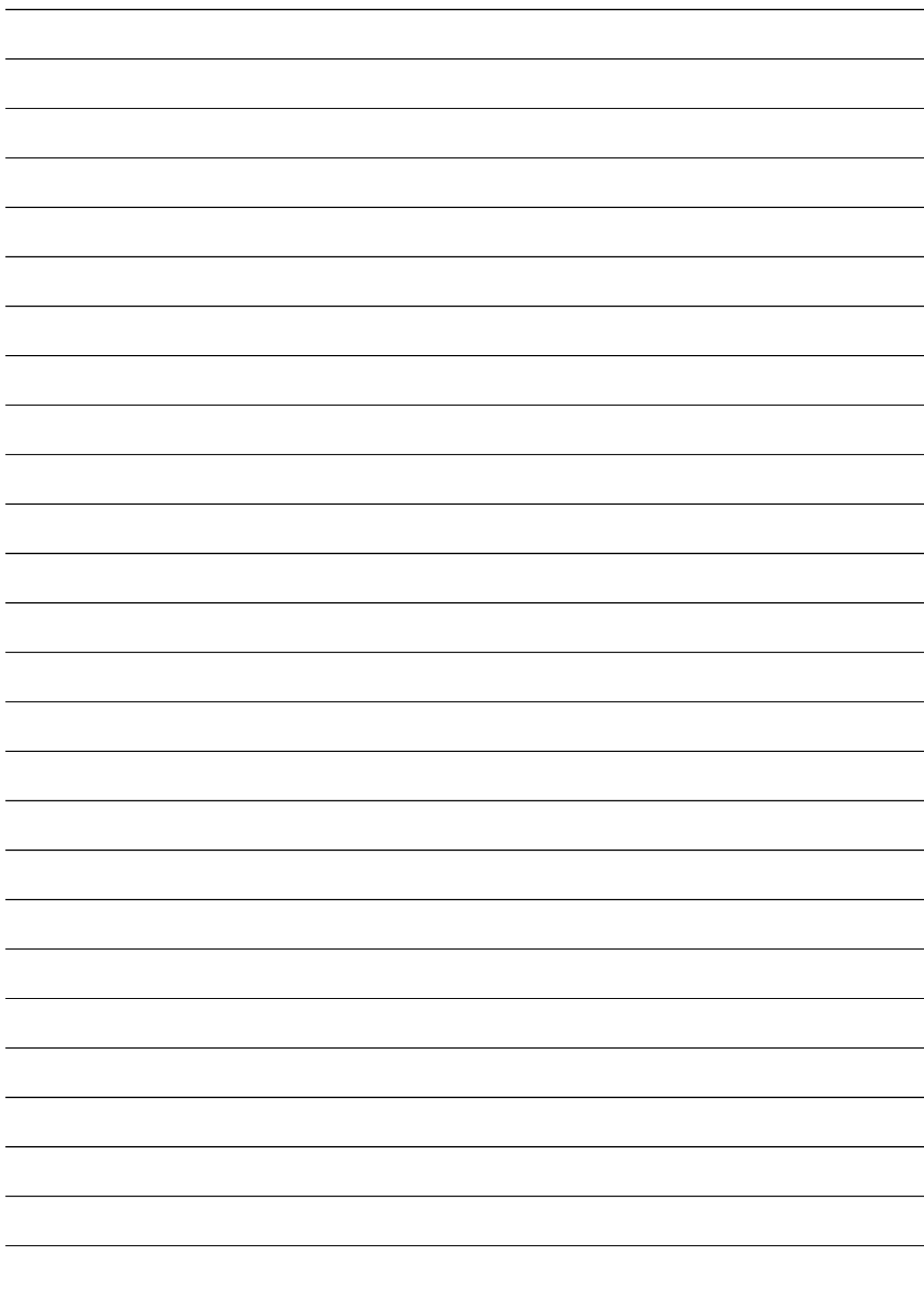
Когато поставяте храни директно върху скарата, вкарвайте допълнително универсалната тава на ниво 1. Течността се улавя и фурната ще остане чиста.

Ястие	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Степен за печене	Продължителност, минути
Запичане на филийки Предварително подгряване 10 мин.	Скара	4		3	1½-2
Кюфтета от говеждо месо, 12 броя* без предварително подгряване	Универсална тава за печене	4+1		3	25-30

* Обърнете след определеното ⅔ време









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001028577

02
031295