



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



**Готварска печка
HKR39C2.0**



BOSCH

[bg] Ръководство

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Халогенна крушка	6
	Причини за повредите	6
	Готварски плот	6
	Повреди на готварската фурна	6
	Щети в долния шкаф	7
	Опазване на околната среда	7
	Пестене на енергия	7
	Спестяване на енергия от готварския плот	8
	Изхвърлете като пазите околната среда	8
	Поставяне и свързване	9
	Електрическо присъединяване	9
	Поставяне на печката водоравно	9
	Граничещи шкафове	9
	Закрепване за стена	9
	Предписания за съблюдаване при транспортирането	9
	Запознаване с уреда	10
	Обща информация	10
	Зона за готвене	10
	Обслужващ панел	10
	Камера	12
	Допълнителни принадлежности	12
	Доставени принадлежности	12
	Вкарване на допълнителни принадлежности	12
	Специални принадлежности	13
	Преди да започнете работа за първи път	14
	Първо пускане в експлоатация	14
	Почистване на камерата и принадлежностите	14
	Настройване на камерата	14
	Така се настройва	14
	Голям двоен котлон и зона за тави	14
	Таблица за готвене	15
	Обслужване на уреда	16
	Включване и изключване на уреда	16
	Настройване на вида нагряване и температурата	16
	Бързо загреване	16
	Времеви функции	17
	Настройка на продължителността	17
	Настройка на края	17
	Настройка на таймера	18
	Настройка на часа	18
	Защита от деца	19
	Активиране и деактивиране	19
	Почистване	19
	Препарат за миене	19
	Повърхности в камерата	21
	Поддържане на уреда чист	22
	Поставка	22
	Откачване и закачване на поставките	22
	Врата на уреда	23
	Откачване и закачване на вратата на фурната	23
	Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата	24
	Повреда, какво да направим?	24
	Отстраняване самостоятелно на повреди	24
	Смяна на лампичката в камерата отгоре	25
	Служба обслужване на клиенти	25
	Е - номер и FD - номер	25
	Изпробвано е в нашето готварско студио	26
	Общи указания	26
	Сладкиши и печива	26
	Пудинги и огретени	30
	Птици, месо и риба	30
	Зеленчуци и плънки	33
	Кисело мляко	33
	Акриламид в хранителните продукти	34
	Изпичане	34
	Консервиране	35
	Втасване на тестото	36
	Размразяване	36
	Тестови ястия	37

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: **www.bosch-home.com** и онлайн магазина: **www.bosch-eshop.com**

За информация за продукта и при въпроси за употребата и управлението ще Ви информира нашият **Bosch-Infoteam** на **тел.: 089 69 339 339** (пон-пет: 8.00-18.00 ч) Важи само за Германия.



Използване по предназначение

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.

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене.

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Не използвайте неподходящи защитни оборудвания или решетки за защита от деца. Те могат да доведат до злополуки.

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12



Важни указания за безопасност



Предупреждение – 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.
- Горещото масло и греста се възпламеняват бързо. Никога не оставяйте горещото масло и греста без надзор. Никога не гасете пожар с вода. Изключване на котлон. Внимателно задушете пламъците с капак, одеяло или подобни.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става много горещ, запалимите материали могат лесно да се подпалят. Не съхранявайте или използвайте запалими предмети (напр. спрейове, почистващи препарати) под или в близост до фурната. Не съхранявайте запалими предмети в или върху фурната.

- Повърхностите на долния шкаф на фурната могат силно да се нагорещят. Съхранявайте в тях само принадлежности за фурната. В долния шкаф на печката не бива да бъдат поставяни никакви възпламеняващи се или запалими предмети.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не приготвяйте ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- По време на работа повърхностите на уреда се нагорещават. Не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Уредът се нагрива по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

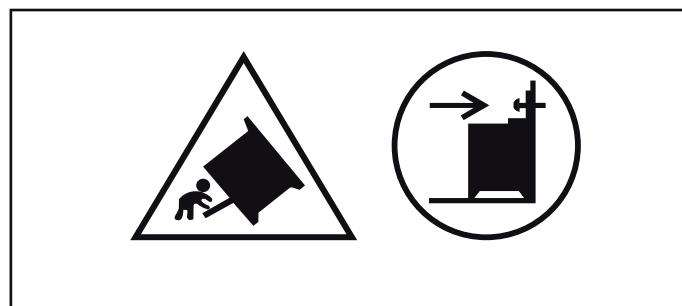
- Достъпните части се нагриват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.
- Ако уредът е поставен свободно върху поставка, той може да се изплъзне от нея. Уредът трябва да се закрепва здраво към поставката.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.
- Блъскането с отворената врата на уреда може да доведе до наранявания. Вратата на уреда по време на работа и след това трябва да е затворена.

⚠ Предупреждение – Опасност от преобръщане!



Предупреждение: За да предотвратите преобръщане на уреда, трябва да е монтирана защита от преобръщане. Моля, прочетете указанията за монтаж.

⚠ Предупреждение – 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 влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Халогенна крушка

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Лампичките в камерата се нагряват много. Известно време след изключването все още има опасност от изгаряне. Не докосвайте

стъкления капак. При почистване избягвайте контакт с кожата.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

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.

Причини за повредите

Готварски плот

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагряването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.
- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се

Щети	Причина	Мярка
Петна	Преляли ястия	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.
	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
Одрасквания	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Грубите дъна на тенджерите и тиганите издраскват стъклокерамиката	Проверете кухненските си съдове.
Оцветявания	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
	Изтъкване на тенджерата (напр. алуминий)	Повдигайте тенджерите и тиганите при преместване.
Образуване на вдлъбнатини	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.

Повреди на готварската фурна

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.
- Алюминиево фолио: алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.

- 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.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.

- **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.
- **Силно замърсено уплътнение:** Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто.
→ "Почистване" на страница 19
- **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.
- **Печене на грил:** Не вкарвайте тавата за печене или универсалната тава при печене на грил на по-високо от ниво 3. Чрез силната топлина тя се деформира и при изваждане поврежда емайла. Печете на грил на ниво 4 и 5 само директно върху скалата.

Щети в долния шкаф

Внимание!

Не поставяйте горещи предмети в долния шкаф. Той може се повреди.

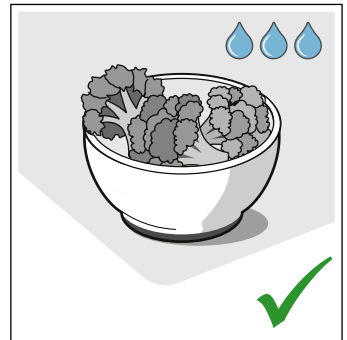
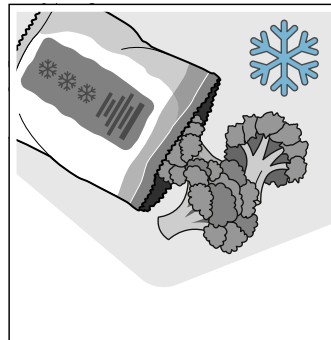


Опазване на околната среда

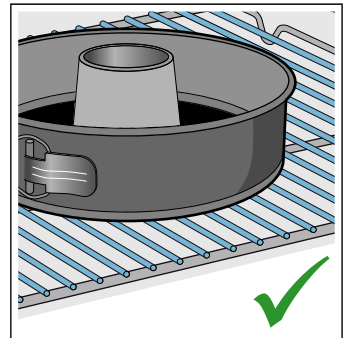
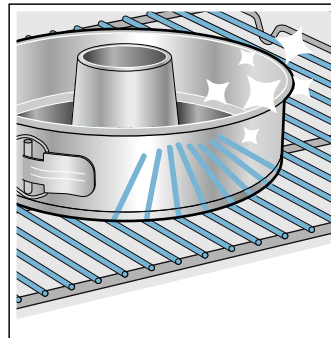
Вашият нов уред е особено енергийноефикасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

Пестене на енергия

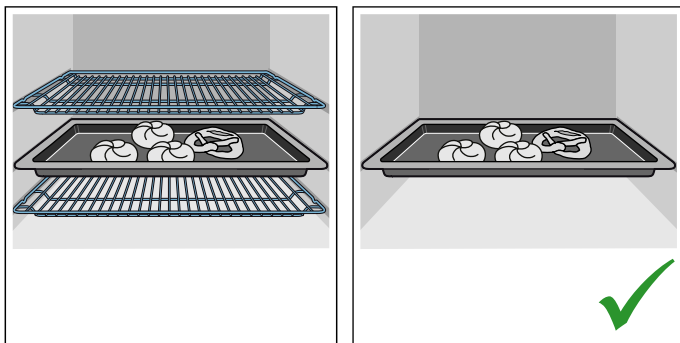
- Подгръвайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставите в камерата.



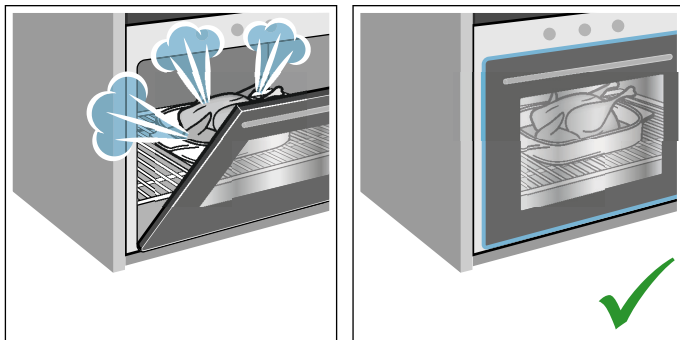
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



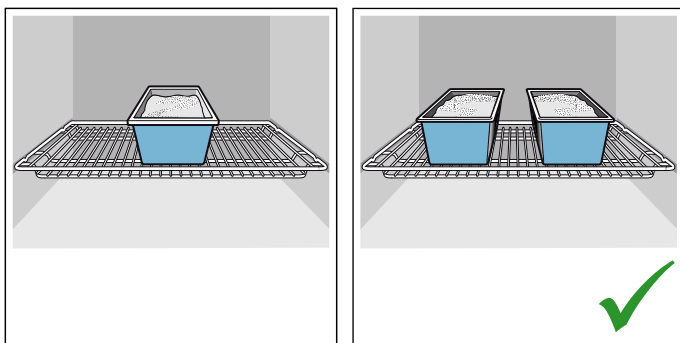
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.



- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Камерата е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга в камерата.



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

Спестяване на енергия от готварския плот

- Използвайте тенджери и тигани с дълбоко, равно дъно. Неравното дъно повишава разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата или на тигана трябва да е с размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: Често производителите на съдове указват само горния диаметър. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- За малки количества храна използвайте по-малки съдове. Голяма, малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак е нужна много повече енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Използвайте остатъчната топлина. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



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

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

Поставяне и свързване

Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегреване.

Електрическо присъединяване

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда. Предписанията на компетентния доставчик на електроенергия трябва задължително да се спазват.

Ако уредът се присъедини неправилно, при възникване на повреда гаранцията отпада.

Внимание!

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

Предупреждение – Опасност за живота!

При контакт с части под напрежение съществува опасност от токов удар.

- Пипайте щепсела само със сухи ръце.
- Винаги издърпвайте електрическия кабел директно за щепсела и никога не теглете кабела, тъй като той може да се повреди.
- Никога не издърпвайте щепсела по време на работа на машината.

Обърнете внимание на следните указания и се уверете, че:

Указание

- контактът и щепселът си съответстват.
- сечението на проводника е достатъчно.
- системата за заземяване е инсталирана съгласно с изискванията.
- смяната на електрическите кабели (ако е необходима) се извършва само от електроспециалист. Резервен захранващ кабел можете да намерите в специализираните сервиси.
- не използвайте разклонители/двойни контакти и удължители.
- при използване на предпазен шалтер за утечен ток може да се постави само вид с този знак . Само този знак гарантира изпълнението на актуално валидните понастоящем предписания.
- щепселът по всяко време да е достъпен.
- кабелът да не е огънат, притиснат, променен или разрязан.
- кабелът да не влиза в контакт с източници на топлина.

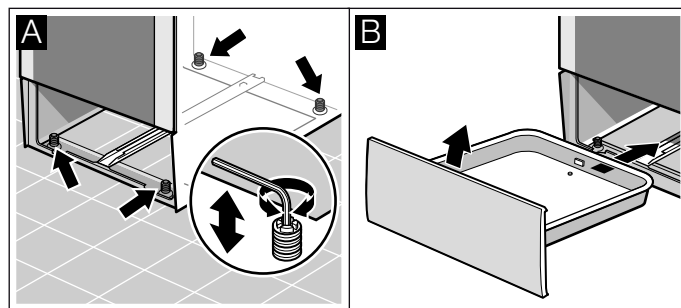
За инсталатора

- На мястото на инсталацията трябва да има разделително съоръжение за всички полюси с контактен отвор от минимум 3 мм. При свързване с щепсел това не е необходимо, ако щепселът е достъпен за потребителя.
- Електрическа безопасност: Печката е уред с клас на защита I и може да се използва само във връзка със свързване с предпазен проводник.
- За свързване на уреда трябва да се използва кабел от тип H 05 VV-F или подобен.

Поставяне на печката водоравно

Поставете печката директно на пода.

1. Изтеглете долното чекмедже и повдигнете нагоре. Отвътре на поставката отпред и отзад има регулируеми крачета.
2. При нужда завъртайте регулируемите крачета с гаечен ключ на високо или на ниско, докато печката не застане водоравно (фиг. А).
3. Вкарайте обратно долното чекмедже (фиг. В).



Граничещи шкафове

Съседните шкафове не трябва да са от запалими материали. Съседните предни части на шкафите трябва да са устойчиви на температури от минимум 90°C.

Закрепване за стена

За да не може да се преобърне печката, вие трябва да я закрепите с приложения винкел за стената. Моля, съблюдавайте указанията за монтажа при закрепване за стена.

Предписания за съблюдаване при транспортирането

Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му. Поставете всички принадлежности (напр. тава за печене) в съответните отделения с покрити с дебел картон ръбове, за да предотвратите повреди по уреда. Поставете картон или подобен материал между предната и задната страна, за да предотвратите контакт на вътрешната страна на стъклената врата. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

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

В случай, че оригиналната опаковка не е запазена

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

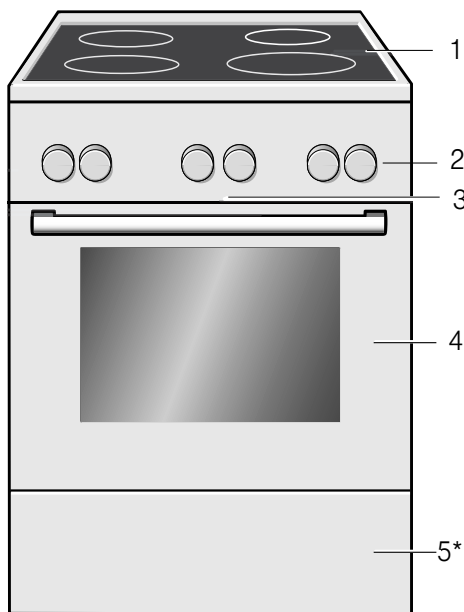
Транспортирайте уреда в изправено положение. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

Запознаване с уреда

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

Обща информация

Изпълнението зависи от вида на съответния уред.

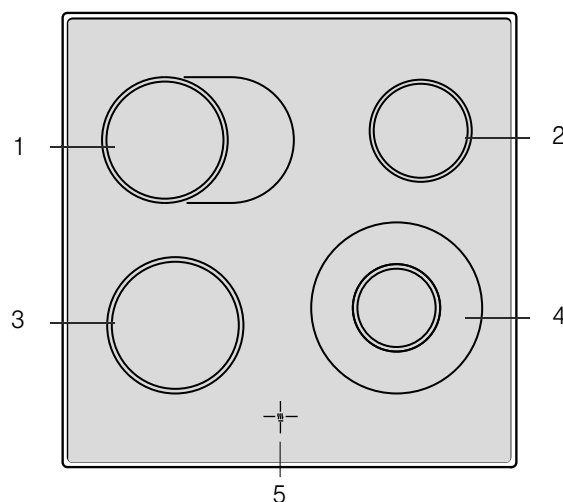


Разяснения	
1	Готварски плот**
2	Обслужващ панел**
3*	Охлаждащ вентилатор
4	Врата на фурната**
5*	Долен шкаф на фурната**
* Опционално (налично за някои уреди)	
** Според типа на уреда са възможни отклонения в детайлите.	

Указание: Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.

Зона за готвене

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



Разяснения	
1	Котлон 17 см или зона за продълговат съд за печене 17x26 см
2	Котлон 14,5 см
3	Котлон 18 см
4	Двукръгов котлон 21 и 12 см
5	Индикатор за остатъчна топлина

Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Той показва кои котлони са още горещи. Дори и когато готварският плот е изключен, индикаторът свети докато котлонът не се охлади достатъчно.

Можете да използвате остатъчната топлина за пестене на енергия и например да затопляте малко ястие.

Обслужващ панел

Според типа на уреда са възможни отклонения в детайлите.

Ръкохватки на ключовете

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

Бутони и дисплей

С бутоните можете да настройвате различни допълнителни функции на вашия уред. На дисплея виждате стойностите.

Символ	Значение	
	Времеви функции	Таймер, , продължителност , край и час се избират с няколко натискания.
	Функция за обезопасяване спрямо деца	Блокиране и отблокиране на функциите за фурна на панела за обслужване чрез дълго 4 секунди натискане.
-	Минус	Намаляване на стойностите на настройка.
+	Плюс	Увеличаване на стойностите на настройка.

Бутони

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

Видове на нагряване и функции

Посредством копчето за избор на функция се настройват видовете на нагряване и допълнителните функции.

Дисплей

Стойността, която тъкмо е настроена или е изтекла, е на преден план на дисплея.

За да използвате отделните функции за време, натиснете неколккратно върху бутона . Свети съответния символ, чиято стойност е на преден план.

За да откривате винаги подходящия вид нагряване за Вашето ястие, ние тук ще Ви разясним разликите и диапазоните на употреба.

Вид нагряване	Употреба
	3D горещ въздух За печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
	Мек горещ въздух Интелигентен вид нагряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така то остава по-сочно и хваща по-малко коричка. Според приготвянето и продуктите може да се пести енергия. Вид на нагряване, с който е определен класът на енергийна ефективност.
	Степен пица За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Долно загреване За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	Грил, голяма повърхнина За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Вентилаторно печене на грил За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателите на грила и вентилаторът се включват и изключват, редувайки се. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Горно/Долно нагряване За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.

Допълнителни функции

Вашата нова фурна ви предлага още други функции, които ще ви разясним.

Функция	Употреба
	Бързо загреване Бързо загрейте предварително камерата, без принадлежност.
	Осветление на камерата Включване на осветление на камерата, без функция. Облекчава Ви напр. при почистване на камерата.

Температура

Настройте температурата в камерата с температурния избирач. Освен това с тях се избират степените за други функции.

При много високи температури след по-дълго време уредът намалява леко температурата.

Позиция	Значение
	Нулева позиция Уредът не загрева.
50-275	Температурен диапазон Регулируемата температура в камерата в °C.

1, 2, 3 или I, II, III	Степени на грила	Регулируемите степени за грил, голяма площ  и малка площ  (според типа на уреда). Степен 1 = слаба Степен 2 = средна Степен 3 = силна
------------------------------	------------------	--

Температурна индикация

Ако уредът загрева, на дисплея светва символа . През паузите на нагряване той угасва.

Ако нагрявате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато символът за пръв път угасне.

Указание: Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

Превключватели на котлони

С четирите ключа за котлони можете да настройвате мощността на нагряване на отделните котлони.

Положение	Значение
0	Нулево положение Котлонът е изключен.
1-9	Степени за готвене 1 = най-ниска мощност 9 = най-висока мощност
CO	Присъединяване Присъединяване на зоната за тави
⊙	Присъединяване Присъединяване на големия двоен котлон

Когато включите котлон, индикаторната лампа светва.

Камера

Различните функции в камерата улесняват работата на вашия уред. Така например се осветява голяма площ от камерата и охлаждащ вентилатор пази уреда от прегряване.

Отваряне на вратата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата продължава.

Осветление на камерата

При повечето видове нагряване и функции осветлението на камерата по време на работа свети. При прекратяване на режима с функционалния избирач той се изключва.

С позицията осветление на камерата върху функционалния превключвател можете да включвате осветлението без нагряване. Това ви помага напр. при почистването на Вашия уред.

Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва при нужда. Топлият въздух се отвежда през вратата.

Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.

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

Допълнителни принадлежности

Към вашия уред има различни принадлежности. Тук ще получите преглед на доставените принадлежности и тяхното правилно използване.

Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

	Скара За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
	Универсална тава За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.

Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

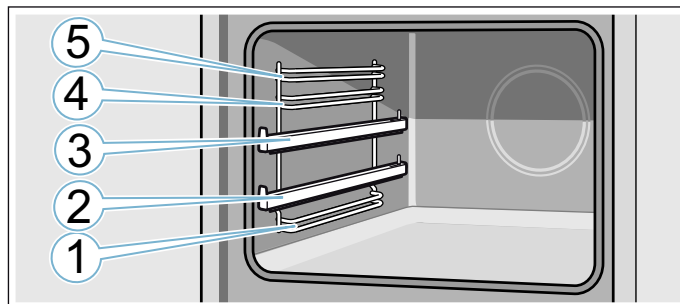
Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

Указание: Когато принадлежностите се нагряят, те могат да се деформират. Това няма отражение върху функционалността. Когато се охлади, деформацията изчезва.

Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят от долу нагоре.

В камерата най-горната височина на вкарване при някои уреди е обозначена с грил символ.

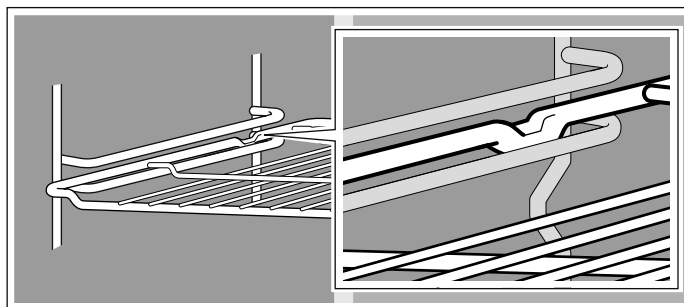


Винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

Принадлежностите могат да се изтеглят до около половината, без да се наклонят. С изкарванията можете допълнително да извадите принадлежностите.

Според оформлението на уреда телескопичните шини се застопоряват, когато са изтеглени докрай. Така допълнителните принадлежности могат лесно да легнат на мястото си. За освобождаване на телескопичните шини с лек натиск избутайте обратно в камерата.

При вкарването в камерата внимавайте разширението върху допълнителната принадлежност да е отзад. Само така ще се извърши фиксиране.



Указание

- Дръжте тавата за печене с две ръце от страни и я плъзгайте успоредно в поставката. Не движете напред-назад тавата за печене при вкарване. В противен случай тавата ще се плъзга много трудно. Емайлираните повърхности могат да бъдат повредени.
- Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.
- Избулвайте допълнителните принадлежности винаги докрай в камерата, така че те да не се допират до вратата на уреда.
- Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по Интернет. Предлагащата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в нашия проспект или в интернет.

Наличността, както и възможността за поръчване по интернет на специалното оборудване се различава за отделните страни. Вижте следната информация за продажбите.

Указание: Всяка специална принадлежност не става за всеки уред. Предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред. → "Специализиран сервис" на страница 25

Специални принадлежности

Скара

За съдове, форми за сладкиш и пудинг и за печене и грил.

Тава за печене

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Универсална тава

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.

Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.

Скара за поставяне в тава

За месо, птици и риба.

За поставяне в универсалната тава с цел събиране на окапващата се мазнина и сок от месото.

Универсална тава, незалепващо покритие

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.

Печивата и печеното месо се отделят по-лесно от универсалната тава.

Тава за печене, с незалепващо покритие

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.

Професионална тава

За приготвяне на големи количества. Идеално подходящо напр. и за мусака.

Професионална тава със скара за поставяне

За приготвяне на големи количества.

Капак за професионална тава

Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.

Тава за пица

За пица и големи кръгли сладкиши.

Тава за грил

За печене на грил се използва на мястото на скарата или като защита от пръски. Използвайте само в универсалната тава.

Каменна плоча за печене

За домашно приготвен хляб, хлебчета и пица с хрупкава долна коричка.

Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.

Дълбок стъклен съд с капак

За задушени ястия и пудинги.

Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".

Телескопична система 1 ниво

С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

Телескопична система 2 нива

С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

Телескопична система 3 нива

С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

Преди да започнете работа за първи път

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки. Освен това почистете камерата и принадлежностите.

Първо пускане в експлоатация

След свързването на електричеството на дисплея се показва часа. Настройте точно време.

Настройка на часа

Внимавайте за това, функционалният превключвател да е на нулево положение.

Часът започва от "12:00".

1. Настройте часа с бутон **-** или **+**.
 2. За потвърждение натиснете бутона .
- На дисплея се показва актуалния час.

Почистване на камерата и принадлежностите

Преди за първи път да пригответе ястия с уреда, почистете камерата и принадлежностите.

Почистване на камерата

За да се отстрани миризмата на новия уред, подгрейте празната, затворена камера.

Внимавайте в камерата да няма остатъци от опаковката, като напр. парченца стиропор и отстранете тиксото в или по уреда. Преди загряването извършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.

Извършете посочените настройки. Как настройвате вида на нагряването и температурата, ще разберете в следващата глава. → "Обслужване на уреда" на страница 16

Настройки	
Вид загряване	Горно/долно нагряване 
Температура	240 °C
Продължителност	1 час

След посочената продължителност изключете уреда.

Ако камерата се е охладил, почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.

Почистване на принадлежностите

Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

Настройване на камерата

В тази глава можете да прочетете как се настройва котлон. В таблицата ще откриете степените и времената за готвене за различни ястия.

Така се настройва

С ключовете за котлоните можете да настройвате мощността на нагряване на отделните котлони.

Положение 0 = изкл

Положение 1 = най-ниска мощност

Положение 9 = най-висока мощност.

Когато включите котлон, индикаторната лампа светва.

Голям двоен котлон и зона за тави

При тези котлони можете да променят големината.

Присъединяване на голямата повърхност

Завъртете превключвателя на котлони до положение 9 - там ще усетите леко съпротивление - и след това до символа

 = голям двоен котлон или

 = зона за тави

След това завъртете обратно на желаната степен за готвене.

Връщане на малката повърхност

Завъртете превключвателя на котлони на 0 и настройте наново.

Върху малкия двоен котлон можете особено добре да затопляте малки количества храна.

Внимание!

Никога не завъртайте през символа  или  на 0.

Таблица за готвене

В следната таблица ще намерите някои примери.

Времената за приготвяне и степените за готвене зависят от вида, теглото и качеството на ястията. По тази причина са възможни отклонения.

При затопляне на гъсти ястия разбърквайте редовно.

За кипване използвайте степен за готвене 9.

	Степен за готвене след завиране	Времетраене за готвене след завиране в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра, желатин	1	-
Масло	1-2	-
Загряване и поддържане на топлината		
Яхния (напр. леца яхния	1-2	-
Мляко**	1-2	-
Варене на слаб огън, варене на тих огън		
Кнедли, фрикадели	4*	20-30 мин.
Риба	3*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1	3-6 мин.
Варене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	3	15-30 мин.
Небелени картофи	3-4	25-30 мин.
Солени картофи	3-4	15-25 мин.
Тестени изделия, фиде	5*	6-10 мин.
Яхния, супи	3-4	15-60 мин.
Зеленчуци	3-4	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3-4	10-20 мин.
Готвене в тенджерата под налягане	3-4	-
Задушаване		
Рулади	3-4	50-60 мин.
Печено задушено	3-4	60-100 мин.
Гулаш	3-4	50-60 мин
Пържене**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран	6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебела)	7-8	8-12 мин.
Риба и рибно филе натюр	4-5	8-20 мин.
Риба и рибно филе панирани	4-5	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Ястия в тиган дълбоко замразени	6-7	6-10 мин
Палачинки	5-6	постоянно
* Готвене след завиране без капак		
** Без капак		

Обслужване на уреда

Вие вече се запознахте с обслужващите елементи и начина на тяхното функциониране. Сега ще ви обясним, как да настроите вашия уред.

Включване и изключване на уреда

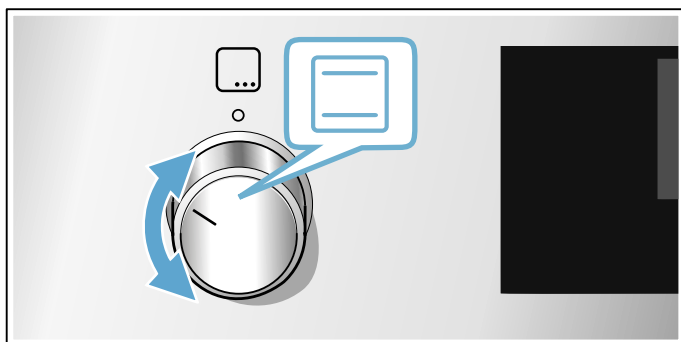
Копчето за избор на функция включва и изключва уреда. Когато го завъртите на позиция извън нулевата, уредът е включен. Завъртайте винаги копчето за избор на функция на нулева позиция, за да изключите уреда.

Настройване на вида нагряване и температурата

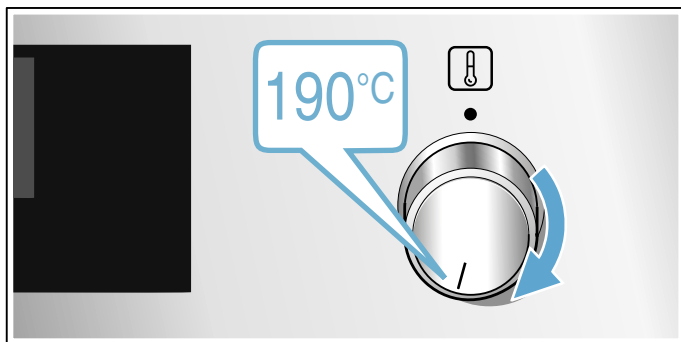
С функционалния и температурен избирач настройвате много лесно вашия уред. Какъв вид нагряване е най-подходящ за съответния уред можете да видите в началото на ръководството за употреба.

Пример на фигурата: Горно/долно нагряване  при 190 °C.

1. Настройте вида нагряване посредством функционалния превключвател.



2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.



След няколко секунди уредът започва да нагрява.

Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалния превключвател на нулево положение.

Указание: Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа. → "Времеви функции" на страница 17

Промяна

Можете да промените вида на нагряването и температурата по всяко време със съответния ключ.

Бързо замяване

С бързото замяване можете да съкратите продължителността на нагряване при някои видове нагряване.

След това най-добре използвайте:

-  3D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

Използвайте бързото нагряване само при настроени температури над 100 °C.

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

1. Поставете функционалния превключвател на .
2. С превключвателя за температура настройте температурата.

След няколко секунди фурната започва да замява.

Ако бързото нагряване се прекрати, прозвучава сигнал. Поставете ястието си в камерата.

Времени функции

Вашият уред има различни временни функции.

Функция за време	Употреба
 Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично приключва работата.
 Край	Задайте продължителността и желаното време на край. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.
 Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Той работи независимо от режима и не влияе на уреда.
 Точно време	Докато няма друга функция на преден план, уредът ви показва часа на дисплея.

Едва след настройването на вид на загряване, можете да извикате времетраенето с бутона . След настройването на продължителност времето на свършване може да се извика.

След изтичането на продължителността или времето на таймера прозвучава сигнал. Можете да прекратите предсрочно сигнала като натиснете върху бутона .

Настройка на продължителността

Можете да настроите продължителността на готвене за вашето ястие на уреда. Така продължителността на готвене не се превишава неволно и Вие не трябва да прекъсвате други дейности, за да приключите работата.

Максимално могат да се настройат 23 часа и 59 минути. До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.

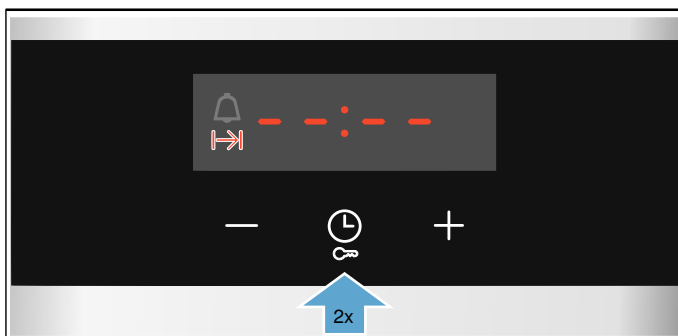
Според това кой бутон сте натиснали първи, времетраенето започва с друга предложена стойност: 10 минути при бутон  и 30 минути при бутон .

Пример на фигурата: продължителност 45 минути.

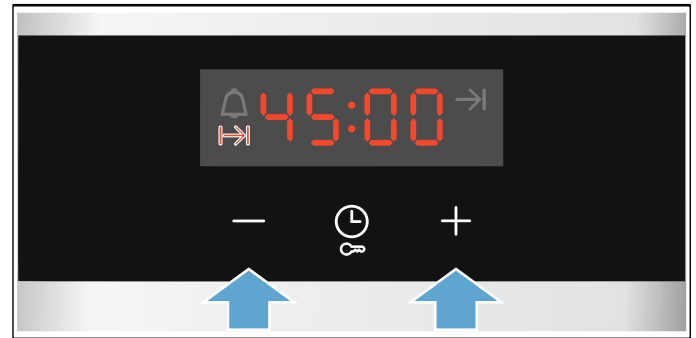
1. Настройка на вида нагряване и температурата или степента.

2. Натиснете бутона  два пъти.

На дисплея се маркира продължителността .



3. Настройте продължителността с бутон  или .



След няколко секунди уредът започва да нагрява. На дисплея времетраенето започва да тече.

Зададената продължителност е изтекла

Прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея продължителността е настроена на нула.

Веднага след като сигналът се прекрати, можете да настроите продължителността отново с бутона .

Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалния превключвател на нулево положение.

Промяна и прекъсване

С бутон  или  можете да промените по всяко време продължителността. Промяната се приема след няколко секунди.

За прекъсване нулирайте с бутона  продължителността. Уредът продължава да нагрява без продължителност.

Настройка на края

Можете да измествате часа, в който свършва продължителността. Можете напр. да оставите сутринта ястието си в камерата и да програмирате фурната така, че то да е готово за обяд.

Указание

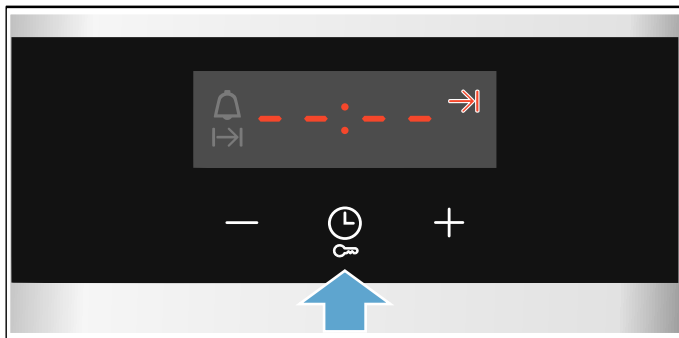
- Внимавайте хранителните продукти да не остават твърде дълго в камерата и да не се развалят.
- Не настройвайте край след като работата вече е била започната. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.

Краят на продължителността може да се измества максимум с 23 часа и 59 минути назад.

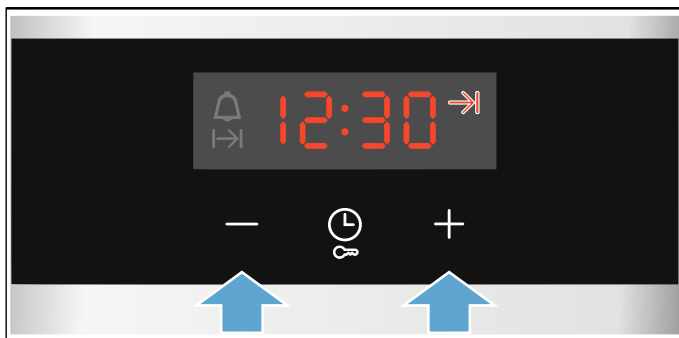
Пример на фиг.: Часът е 10:30, настроената продължителност е 45 минути, а ястието трябва да е готово в 12:30.

1. Настройка на вида нагряване и температурата или степента.
2. Натиснете два пъти върху бутона  и настройте с бутон  или  продължителността.

3. Отново натиснете веднъж върху бутона . На дисплея се маркира времето на край →I.



4. С бутон **+** или **-** крайното време за край се измества за по-късно.



След няколко секунди уредът приема настройките. На дисплея се показва времето за край. Когато уредът стартира, на дисплея започва да тече продължителността.

Зададената продължителност е изтекла

Прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея продължителността е настроена на нула.

Веднага след като сигналът се прекрати, можете да настроите продължителността отново с бутона **+**.

Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалния превключвател на нулево положение.

Промяна и прекъсване

С бутон **-** или **+** можете да промените времето на край. Промяната се приема след няколко секунди. Времето на край не може да се променя повече, ако продължителността е започнала да тече. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.

За прекъсване нулирайте с бутона **-** времето на край до актуалния час плюс продължителност. Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.

Настройка на таймера

Таймерът можете да използвате при включен или изключен уред. Не бива обаче да се настройва продължителност или време на край.

Максимално могат да се настроят 23 часа и 59 минути. До 10 минути времето на таймера може да се настройва на интервали от по 30 секунди. След това времевите стъпки стават толкова по-големи, колкото по-голяма е стойността.

Според това кой бутон сте натиснали първи, времето на таймера започва с друга предложена стойност: 5 минути при бутон **-** и 10 минути при бутон **+**.

1. Натиснете бутона  докато символът за таймер  не се маркира.
2. Настройте времето на таймера с бутон **-** или **+**. След няколко секунди времето на таймера стартира.

Съвет: Ако настроеното време на таймера се отнася до работата на уреда, използвайте продължителността. Уредът се изключва автоматично.

Таймерът е изтекъл

Прозвучава сигнал. На дисплея времето на таймера е на нула.

С произволен бутон изключете таймера.

Промяна и прекъсване

С бутон **-** или **+** можете да промените по всяко време таймера. Промяната се приема след няколко секунди.

За прекъсване нулирайте с бутона **-** таймера. Таймерът е изключен.

Настройка на часа

След свързване или след спиране на тока на дисплея мига часа. Настройте часа.

Функционалният превключвател трябва да е на нулева позиция.

1. Натиснете бутона . Часът преставя да мига.
2. Настройте часа с бутон **-** или **+**. След няколко секунди уредът приема часа.

Промяна на часа

Можете отново да промените часа при нужда, напр. от лятно на зимно време.

За тази цел при изключен уред натиснете бутона  докато часът не започне да мига, а с бутона **-** или **+** променете часа.

Защита от деца

За да може децата по погрешка да не пускат уреда или да променят настройките, Вашият уред е оборудван със защита от деца.

Указание

- Евентуално свързаният котлон не се влияе от защитата на деца на фурната.
- След спиране на тока защитата от деца вече не е активна.

Активиране и деактивиране

За активиране на защитата от деца функционалният превключвател трябва да е на нулева позиция.

Натиснете бутон  за ок. 4 секунди.

На дисплея се появява **SAFE**. Активирана е защитата за деца.

Указание: Ако е настроено време на таймер , то продължава да тече. Докато защитата от деца е активна, времето на таймера не може да се променя.

За деактивиране отново натиснете бутона  за ок. 4 секунди докато **SAFE** не угасне на дисплея.

Почистване

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

Препарат за миене

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

При почистване на готварската зона не използвайте

- неразреден миеш препарат или миеш препарат за съдомиялни машини,
- абразивни гъби,
- агресивни миеш препарати, като препарат за почистване на фурна или препарат за почистване на петна,
- уреди за почистване под налягане или пароструйки.
- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

При почистване на фурната не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване,
- миеш препарати с високо съдържание на алкохол,
- абразивни гъби,
- уреди за почистване под налягане или пароструйки.
- Не мийте отделните части в съдомиялна машина.

Преди първото използване на гъбите ги измивайте старателно.

Предупреждение – 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.

Зона	Препарат за миене
Повърхности от благородна стомана* (според типа на уреда)	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При повърхности от благородна стомана търкайте винаги паралелно на естествените шарки. Иначе могат да се получат драскотини. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на горещи повърхности от неръждаема стомана. Моля, нанесете малко средство за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.
Емайлирани, лакирани повърхности от пластмаса и ситово пресоване* (според типа на уреда)	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарати за стъкло или стъклени шпатули за почистване.
Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарати за стъкло или стъклени шпатули за почистване.

* Опционално (налично за някои уреди, според типа на уреда)

Зона	Препарат за миене
Горен стъклен капак* (според типа на уреда)	Препарат за почистване на стъкло: Почистете с мека кърпа. Горният стъклен капак можете да свалите за почистване. Моля, за тази цел спазвайте глава Горен стъклен капак!
Въртящи се копчета Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.
Рамка на готварския плот	Горещ сапунен разтвор: Не почиствайте стъргалка за стъкло, лимон или оцет.
Газов котлон и носач на тенджери* (според типа на уреда)	Горещ сапунен разтвор. Използвайте малко вода, тя не бива да попада във вътрешността на уреда през долните части на горелката. Отстранявайте незабавно прелялото и остатъците от храна. Носачите на тенджери могат да се свалят. Носачи на тенджери от чугун*: Не почиствайте в съдомиялна.
Газов котлон* (според типа на уреда)	Свалете копчето на горелката и капака, почистете с горещ сапунен разтвор. Не я мийте в съдомиялна машина. Отворите за излизане на газ трябва винаги да са свободни. Запалителните свещи: Малка мека четка. Газовите горелки функционират само когато запалителните свещи са сухи. Изсушавайте добре всички части. При повторното поставяне внимавайте за точната позиция. Капаците на горелките са емайлирани в черно. С течение на времето цветът се променя. Това няма отражение върху функционалността.
Електрически котлон* (според типа на уреда)	Абразивни средства или гъби за почистване: След това за кратко нагрейте котлона за готвене, за да изсъхне. Мокрите плоскости с времето ръждясват. Накрая нанасяйте поддържащо средство. Отстранявайте незабавно прелялото и остатъците от храна.
Пръстен на котлона за готвене* (според типа на уреда)	Искрящите в жълто до синьо оцветявания по пръстена на котлона за готвене отстранявайте с поддържащо средство за стомана. Не използвайте жулещи или драскащи средства.
Готварски плот от стъклокерамика* (според типа на уреда)	Грижа: Защитно и поддържащо средство за стъклокерамика Почистване: Препарати за миене, които са подходящи за стъклокерамика. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката. ⚠ Стъргалка за стъкло за силно замърсяване: Освободете и почиствайте само с острието. Внимание, острието е много остро. Опасност от нараняване. След почистването отново обезопасете. Повредените остриета да се сменят веднага.

* Опционално (налично за някои уреди, според типа на уреда)

Зона	Препарат за миене
Стъклен готварски плот* (според типа на уреда)	Грижа: Защитно и поддържащо средство за стъкло Почистване: Препарат за миене за стъкло. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката. ⚠ Стъргалка за стъкло за силно замърсяване: Освободете и почиствайте само с острието. Внимание, острието е много остро. Опасност от нараняване. След почистването отново обезопасете. Повредените остриета да се сменят веднага.
Стъкло	Препарат за почистване на стъкло: Почистете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло. Вратата се сваля за удобно почистване. Моля, за тази цел спазвайте глава Откачане и закачане на вратата на фурната!
Защита от деца* (според типа на уреда)	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Ако е монтирано съоръжение за защита на деца на вратата на фурната, преди почистване то трябва да бъде демонтирано. Силно замърсено съоръжение за защита на деца може да не функционира добре.
Уплътнение Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Готварска зона	Горещ миеш разтвор или разтвор на вода и оцет: Почистете с кърпа. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирава от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни. Използвайте само в студена камера. ⚠ При самопочистващи се повърхности, моля, използвайте функцията за самопочистване. Моля, за тази цел спазвайте глава Самопочистване! Внимание! Никога не използвайте препарат за почистване на печка за самопочистващи се повърхности.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Рамка	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Рамките могат да се свалят за почистване. За тази цел спазвайте глава Откачане и закачане на рамки! Телескопичен водач* (според типа на уреда) Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не размеквайте, не почиствайте в съдомиялна и не почиствайте със самопочистване. Може да повреди рамката и нейната функция.

* Опционално (налично за някои уреди, според типа на уреда)

Зона	Препарат за миене
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с парцал или четка. Алуминиева тава за печене*: (според типа на уреда) Подсушете с мека кърпа. 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. Не са подходящи агресивни почистващи препарати, драскащи гъби и груби кърпи за почистване. Иначе могат да се получат драскотини. Въртящ се шиш* (според типа на уреда) Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не почиствайте в съдомиялна. Термометър за печене* (според типа на уреда) Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не почиствайте в съдомиялна.
Долен шкаф на фурната* (според типа на уреда)	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
* Опционално (налично за някои уреди, според типа на уреда)	

Указание

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.
- При много високи температури емайлт си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлени. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Повърхности в камерата

Задната стена на камерата е самопочистваща се. Ще разпознаете това по грубата повърхности.

Подът, горната и страничната части са емайлени и имат гладка повърхност.

Почистване на емайлени повърхности

Почиствайте гладките емайлени повърхности с кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет. Подсушете с мека кърпа.

Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и сапунен разтвор. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.

Внимание!

Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

Указание: От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията. При нужда можете да отстранявате остатъците с лимонена киселина.

Почистване на самопочистващите се повърхности

Самопочистващите се повърхности са покрити с пореста, матова керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато уредът работи.

Когато самопочистващите се повърхности вече не се почистват достатъчно сами и възникват тъмни петна, можете да почиствате с целенасочено нагряване.

Настройка

Извадете преди това от камерата поставките, удълженията, принадлежностите и съдовете. Почиствайте основно гладките емайлени повърхности в камерата, вътрешната врата на уреда и стъкленото покритие на осветлението на камерата.

1. Настройте вид на нагряване 3D горещ въздух.
2. Настройка на максимална температура.
3. Стартирайте работата и оставете да работи минимум 1 час.

Керамичният слой се регенерира.

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

Указание: По време на работа върху повърхностите могат да се образуват червеникави петна. Това не е ръжда, а са остатъци от храни. Тези петна не са опасни за здравето и не ограничават възможността за почистване на самопочистващите се повърхности.

Внимание!

Не използвайте почистващ препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако все пак върху тези повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Моля, не търкайте и не използвайте абразивни средства за почистване.

Поддържане на уреда чист

За да не се образуват упорити замърсявания, дръжте уреда винаги чист и отстранявайте незабавно замърсяванията.

Предупреждение – Опасност от пожар!

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят. Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

Съвети

- Почиствайте камерата след всяка употреба. Така замърсяванията не могат да загарят.
- Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно.
- Използвайте универсалната тава за печене на много влажни сладкиши.
- За печене използвайте подходящи съдове, напр. тава.

Поставка

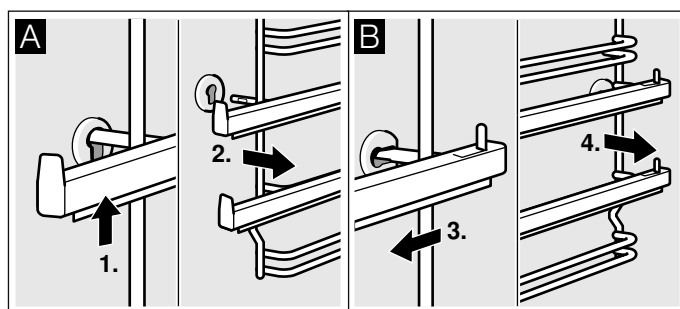
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките

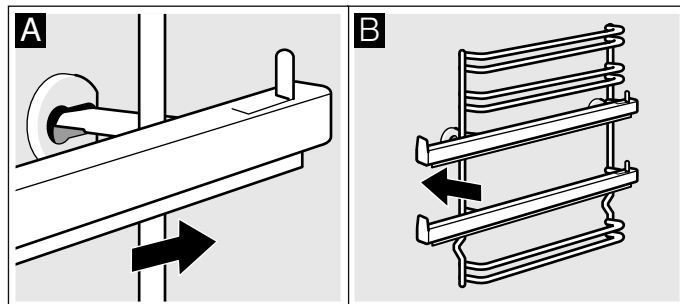
1. Повдигнете поставката отпред нагоре
2. и я откачете (фиг. А).
3. После издърпайте цялата поставка напред
4. и я извадете (фиг. Б).



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

Закачване на поставките

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



Поставките пасват само отдясно или отляво. Внимавайте както на фигура В височина 1 и 2 да е отдолу, а височина 3, 4 и 5 отгоре. Телескопичните шини трябва да могат да се изтеглят напред.

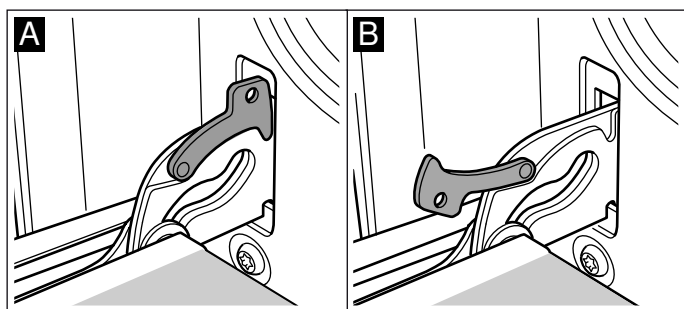
Врата на уреда

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате вратата на уреда.

Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демонтиране 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.

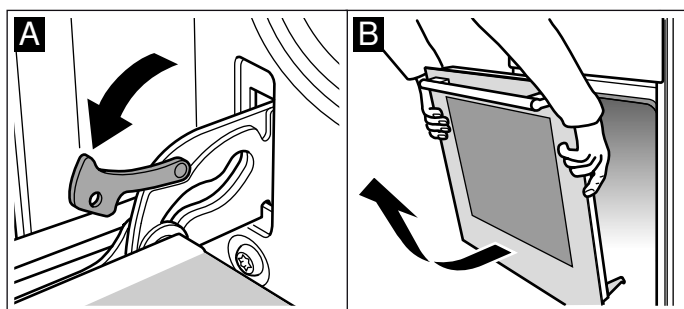


Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

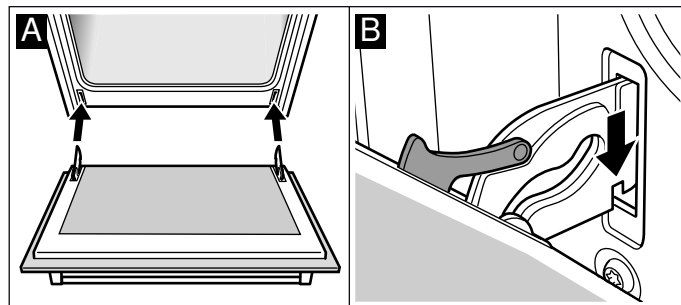
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



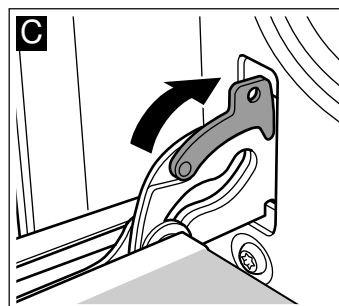
Закачване на вратата

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.



Предупреждение – Опасност от нараняване!

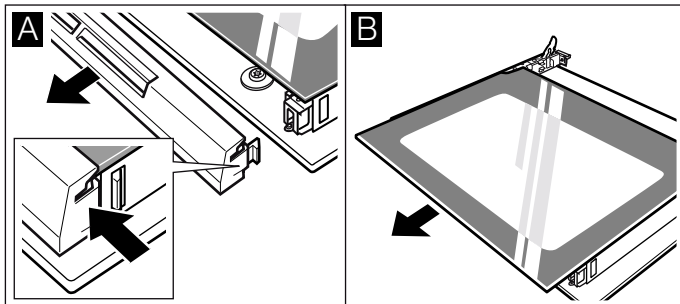
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

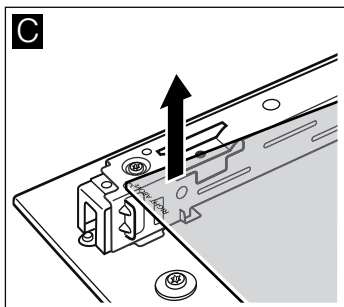
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

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 езицето (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.

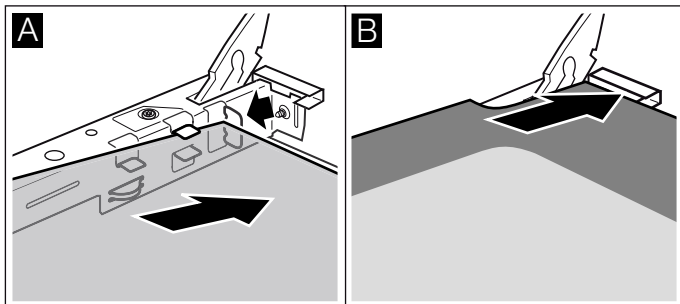
⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

Монтаж

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

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



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

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

? Повреда, какво да направим?

Често пъти възникването на повреда се дължи просто на дреболия. Преди да се обадите на службата обслужване на клиенти, моля опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

Отстраняване самостоятелно на повреди

Техническите повреди по уреда можете често да отстранявате много лесно и сами.

Ако някое ястие не се получи оптимално, в края на ръководството за експлоатация ще откриете много съвети и указания за приготвяне. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 26

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електро-захранването	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея мига част.	Прекъсване на електро-захранването.	Настройте часа наново.
Уредът не може да се настройва. На дисплея светва символ с ключ или SAFE .	Активирана е функцията за защита от деца.	Деактивирайте защитата от деца, като натиснете за ок. 4 секунди бутона със символа с ключ.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.

Съобщения за грешки на дисплей

Ако на дисплея се покаже съобщение за грешка с "E", напр. **E05-32**, натиснете бутон ☺. Съобщението за грешка се нулира. Настройте часа наново при нужда.

Ако е имало еднократна повреда, можете да използвате отново уреда си както обикновено. Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти и при това посочете точното съобщение за грешка и номера на Вашия уред. → "Специализиран сервис" на страница 25

Смяна на лампичката в камерата отгоре

Когато крушката на камерата е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите температурно устойчиви 230 В халогенни крушки, 25 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

Докосвайте халогенната крушка със суха крушка. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава. Използвайте само тези крушки.

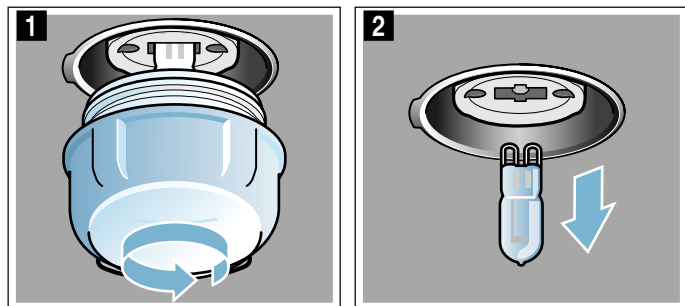
Предупреждение – Опасност от токов удар!

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.

Предупреждение – 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.

1. Поставете кърпа за съдове в студената камера, за да предотвратите повреди.
2. Развийте плафона наляво (фиг. **1**).
3. Изтеглете крушката - не въртете (фиг. **2**). Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.



4. Завийте отново плафона. Според типа на уреда стъкленото покритие е снабдено с уплътнителен пръстен. Поставете отново уплътнителния пръстен преди завинтването.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.



Служба обслужване на клиенти

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

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 сервисния техник в случай на неправилно обслужване няма да е безплатно и през гаранционния период.

Информацията за контакт за всички страни за най-близкия център за обслужване на клиенти ще намерите тук, респ. в приложения указател за центровете за обслужване на клиенти.

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

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: При приготвяне на храни може да се образува много водна пара в камерата. Вашият съд е много енергийно ефикасен и по време на работа отдава само малко топлина навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на камерата и външните части на уреда по вратата, полето за управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Това е нормално физично явление. Чрез предварително нагряване или внимателно отваряне на вратата може да се избегне образуването на конденз.

Общи указания

Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на загреване за различни ястия. Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниската стойност. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

Указание: Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Храните биха се изпекли само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.

Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така можете да спестите енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.

За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата. Поставете в камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загреване.

Ако искате да готвите по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните ястия в таблицата. Допълнителна информация ще откриете в съветите по-долу в таблиците за настройка.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите енергия.

Вид нагряване, мек горещ въздух

Ако използвате вид нагряване мек горещ въздух, вкарайте ястията в студената, празна камера. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето. Гответе само на едно ниво.

Печене на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

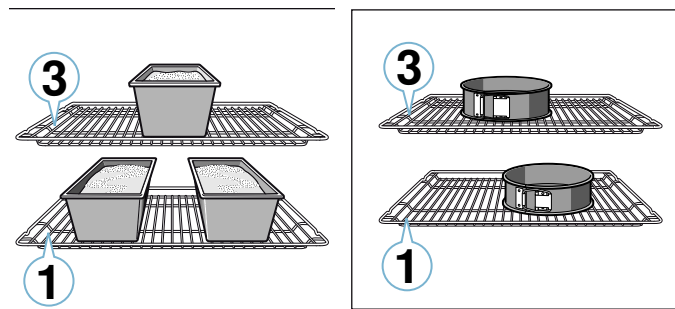
- Височина 2, високи сладки, респ. форма върху скара
- Височина 3, плоски сладки, респ. тава за печене

Печене на няколко нива

Използвайте вид на загреване горещ въздух. Едновременно вкарайте сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Печене на две нива:

- Универсална тава, ниво 3
Тава за печене, ниво 1
- Форми върху скара
първа скара, ниво 3
втора скара, ниво 1



Печене на три нива:

- Тава за печене, ниво 5
Универсална тава, ниво 3
Тава за печене, ниво 1

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите енергия. Поставете формите една до друга или разместени една над друга в камерата.

Принадлежности

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 12

Хартия за печене

Използвайте само хартия за печене, която е подходяща за избраната температура. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата.

Сладкиши и печива

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на сладкиши и дребни сладки. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

Форми за печене

За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклени форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно.

Ако искате да използвате силиконови форми, ориентирайте се по данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често пъти са по-

малки от нормалните форми. Количествата и данните за рецептата могат да са различни.

Дълб. замр. прод.

Не използвайте силно заледени дълбокозамразени продукти. Отстранявайте леда от ястието.

Дълбокозамразените продукти са частично неравномерно изпечени. Неравномерното запичане остава и след изпичането.

Хляб и хлебчета

Внимание!

Никога не наливайте вода в горещата камера или не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата. Възможни са повреди на емайла поради смяната на температурата.

Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

Стойностите на настройка за хлябни теста важат и за теста върху тава за печене, както и за тества в правоъгълна форма.

Сладк. форми

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		160-180	50-60
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		150-170	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	30-40
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Тарта	Форма за тарт	1		200-240	25-50
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Кекс с мая	Форма за кекс	2		150-170	60-80
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Сладкиш на тава

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Кекс с плънка	Универсална тава	3		160-180	20-45
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	30-55
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Универсална тава	2		170-190	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	2		160-180	60-90
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		170-180	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	20-30
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	30-50
Сладкиш с мая със сочна плънка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	40-65
Козуначена плитка, козуначен венец	Универсална тава	2		160-170	35-40
Пандишпанено руло	Универсална тава	2		170-190*	15-20
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	35-45

* 10 минути предварително загряване

Дребни сладки

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Мъфини	Тава за мъфини	2		170-190	20-40
Мъфини, 2 нива	Тави за мъфини	3+1		160-170	30-40
Дребни сладки с мая	Универсална тава	3		150-170	25-35
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	25-40
Печива от многолистно тесто	Универсална тава	3		180-200	20-30
Печива от многол. тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		180-200	25-35
Печива от многолистно тесто, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		170-190	30-45
Сладки варено тесто	Универсална тава	3		190-210	35-50
Печива от парено тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	35-45

Сладки

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарва- не	Вид за- гряване	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150*	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	40-55
Сладки	Универсална тава	3		140-160	20-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		130-150	25-35
Сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-150	30-40
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Целувки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		90-100*	100-150
Макрони	Универсална тава	2		100-120	30-40
Ореховки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		100-120	35-45
Макрони, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		100-120	40-50

* предварително загряване

Хляб и хлебчета

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Стъпка	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Хляб, 750 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		-	180-200	50-60
Хляб, 1000 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		-	200-220	35-50
Хляб, 1500 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		-	180-200	60-70
Пита	Универсална тава	3		-	240-250	25-30
Хлебчета, сладки, пресни	Универсална тава	3		-	170-180*	20-30
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		-	160-180*	15-25
Хлебчета, пресни	Универсална тава	3		-	200-220	20-30

* предварително загряване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Стъпка	Температура в °C	Продължителност в мин
Препичане на филии, 4 броя	Скара	3		-	200-220	15-20
Препичане на филии, 12 броя	Скара	3		-	220-240	15-25
* предварително загряване						

Пица, киш и пикантен сладкиш

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продъл-жител-ност в мин
Пица, прясна	Универсална тава	3		170-190	20-30
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-180	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Универсална тава	2		250-270*	20-30
Пица, замразена	Универсална тава	1		180-200*	10-15
Пица, замразена, тънък блат, 1 бр.	Скара	2		190-210	15-20
Пица, замразена, тънък блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-25
Пица, дълбоко замразена, дебел блат, 1 бр.	Скара	3		180-200	20-25
Пица, дълбоко замразена, дебел блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		170-190	20-30
Мини пици	Универсална тава	3		190-210	10-20
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Киш	Форма за тарт	2		190-210	35-45
Тарта	Форма за запеканка	2		170-190	55-65
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	35-45
Бърек	Универсална тава	2		220-240	30-40
* предварително загряване					

Съвети за печене

Искате да установите дали печивото е изпечено.	Пъхнете дървена клечка в най-високото място на печивото. Ако вече не залепва тесто по дървото, печивото е готово.
Печивото спада.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Печивото в средата се е повдигнало, а по-ръба е по-ниско.	Намазните единствено дъното на формата с пружина. След печене внимателно освободете печивото с нож.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 cm. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенят равномерно наоколо.
Печивото е твърде сухо.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и скъсете времето на готвене.
Печивото е като цяло твърде светло.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Печивото е твърде светло отгоре, но отдолу е твърде тъмно.	Следващият път пъхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Печивото е твърде тъмно отгоре, но отдолу е твърде светло.	Следващият път пъхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.
Печивото във формата или правоъгълната форма става твърде тъмно отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Печивото е като цяло твърде тъмно.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.

Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се отстрани хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги горещ въздух. Едновременно вкарните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Печивото изглежда добре, но отвътре не е препечено.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При печиво със сочна плънка печете първо долната част. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Печивото не се разрохва при удране.	Оставете печивото след печенето да се охлади за още 5 до 10 минути. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Отново обърнете печивото и покрийте формата с мокра студена кърпа. При следващия път намазните формата и поръсете с панировъчно брашно.

Пудинги и огретени

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на пудинги. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Състоянието на изпичане на пудинга зависи от големината на съда и от височината на пудинга.

За ястия със заливка и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен, висок съд ястията имат нужда от повече време и от горната страна стават по-тъмни.

Използвайте винаги посочените височини на вкарване.

Можете да пригответе на едно ниво във форми или с универсалната тава.

- Форми на скара: ниво 2
- Универсална тава, ниво 3

Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите енергия. Поставете формите една до друга в камерата.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид на нагряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Пудинг, пикантен, печени съставки	Форма за запеканка	2		200-220	30-60
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	2		180-200	50-60
Огритен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	2		150-170	60-80
Огритен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm, 2 нива	Форма за запеканка	3+1		150-160	70-80

Птици, месо и риба

Вашият уред Ви предлага множество видове за нагряване за приготвяне на птиче, месо и риба. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за някои ястия.

Печено на скара

Печенето на скарата е особено подходящо за големи птици или за няколко парчета едновременно.

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

Пъхнете допълнително универсалната тава на ниво 1. Месният сок ще бъде уловен и фурната остава по-чиста.

Добавете според размера и вида на печеното до ½ литра вода в универсалната тава. Капещата течност се събира. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Печене в съд

Предупреждение – Опасност от нараняване поради счупено стъкло!

Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка. Когато подложката е влажна или студена, стъклото може да се спуква.

Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.

Използвайте само съд, който е подходящ за фурни. Най-добре подходящ е съдът от стъкло. Проверете дали съдът пасва в камерата.

Лъскавите съдове от неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината като огледало и са подходящи само донякъде. Птичето месото и рибата се готвят по-бавно и се препичат по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

Отворен съд

За приготвяне на птиче, месо и риба използвайте най-добре висока тава за печене. Поставете тавата върху скарата. Ако нямате подходящ съд, използвайте универсалната тава.

Затворен съд

Камерата остава значително по-чиста при приготвяне в затворен съд. Внимавайте съдът да пасва и да се затваря добре. Поставете съда върху скарата.

Птичето, рибата и месото могат да станат хрупкави в затворена тенджера. За тази цел използвайте тенджерата със стъклен капак и настройте по-висока температура.

Печене на грил

Оставете вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не печете на грил при отворена врата на уреда.

Поставете продуктите за печене на грил върху скарата. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда. Капещата мазнина се събира.

По възможност печете на грил еднакъв вид продукти с подобна дебелина и тегло. Така те се зачервяват равномерно и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата.

Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.

Посолете месото едва след печенето на грил. Солта отнема водата от месото.

Указание

- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва периодично, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.
- Не избутвайте тавата за печене или универсалната тава при печене на грил на по-високо от ниво 3. Чрез силната топлина тя се деформира и може при изваждане да повреди уреда.

Термометър за печене

Според оформлението на Вашия уред Вие имате термометър за печене. С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за употреба на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пяхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още информация.

Препоръчителни стойности за настройка

Стойностите на настройка важат за вкарване на непълнени, готови за печене птици, месо или риба с температура от хладилник в студена камера.

В таблицата ще откриете данни за птици, месо и риба с предлагани тегла. Ако искате да пригответе по-тежка птица, месо или риба, използвайте при всички случаи по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на продължителността на готвене. Отделните парчета трябва да са приблизително еднакво големи.

Колкото по-голяма е птицата, месото или рибата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.

Обърнете птицата, месото и рибата след ок. $\frac{1}{2}$ до $\frac{2}{3}$ от посоченото време.

Птиче месо

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

Разрешете кожата при патешките гърди. Не обръщайте патешките гърди.

Добавете към птичето месо в съда малко течност. Дъното на съда трябва да бъде покрито на ок. 1-2 см.

Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.

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

Месо

По желание намажете постното месо с мазнина или го покрийте с ленти сланина.

Добавете за печене на нетлъстото месо малко течност. В стъкления съд дъното на съда трябва да бъде покрито на ок. $\frac{1}{2}$ см.

Разрежете кожичката на кръст. Когато обръщате печеното, внимавайте първо кожичката да е отдолу.

След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. Увийте печеното при нужда в алуминиево фолио. В посоченото време на готвене препоръчителното време на престой не е включено.

Печенето и задушаването в съд са по-удобни. Можете просто да вземете печеното заедно със съда от камерата и да пригответе соса директно в съда.

Количеството на течността е в зависимост от вида на месото и материала на съда и от това, дали има капак. Когато пригответе месо в емайлиран или тъмен метален съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.

По време на печенето течността се изпарява в съда. При нужда предпазливо доливайте течност.

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

За задушаване по желание запечете предварително месото. За задушаване добавете вода, вино, оцет или подобно. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1-2 см.

Риба

Цялата риба не трябва да се обръща. Избутайте цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, в камерата. Обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема на рибата я правят по-стабилна.

Дали рибата е готова ще познаете ако гръбната перка може леко да се разтвори.

Добавете за задушаване две до три супени лъжици течност и малко лимонов сок или оцет в съда.

Птиче месо

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин
Пиле, 1,3 кг	Скара	2		200-220	60-70
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		220-230	30-35
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Универсална тава	3		190-210	20-25
Патица, 2 кг	Скара	2		190-210	100-110
Патешки гърди, средно изпечени, по 300 г	Скара	3		240-260	30-40
Гъска, 3 кг	Скара	2		170-190	120-140
Гъши бутчета, по 350 г	Скара	3		220-240	40-50
Млада пуйка, 2,5 кг	Скара	2		180-200	80-100
Пуешки гърди, без кост, 1 кг	Затворен съд	2		240-260	80-100
Пуешко горно бутче, с кост, 1 кг	Скара	2		180-200	90-100

Месо

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Стъпка	Температу- ра в °C	Продъл- жител- ност в мин
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	1		-	180-200	140-160
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 кг	Отворен съд	1		-	170-190	190-200
Печено свинско филе, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	190-210	130-140
Свински пържоли, 2 см дебели	Скара	4		-	3	20-25**
Говеждо филе, средно изпечено, 1 кг	Отворен съд	3		-	210-220	45-55
Говеждо задушено, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	200-220	100-120
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	200-220	60-70
Бургер, дебелина 3 – 4 см	Скара	4		-	3	25-30**
Телешко печено, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	180-200	120-140
Телешки джолан, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	210-230	130-150
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	170-190	70-80*
Агнешки гръб с кост, средно изпечен, 1,5 кг	Скара	2		-	180-190	45-55*/**
Наденици на грил	Скара	3		-	3	20-25**
Руло от кайма, 1 кг	Отворен съд	2		-	170-180	70-80

* без обръщане

** Поставете универсалната тава на ниво на вкарване 1

Риба

Риба	Тегло	Принадлежност и съд	Височина	Вид за- гряване	Температура в °C, степен на грила	Продължи- телност в ми- нути
Риба, цяла	по ок. 300 г	Скара	2		2	20-25
	1,0 кг	Скара	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Скара	2		170-190	50-60
Котлет от риба, 3 см дебел		Скара	3		2	20-25

Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

Камерата се замърсява силно.	Пригответе вашия продукт в затворен съд или използвайте тава за грил. Ако използвате тава за грил, ще получите оптимални резултати. Можете да закупите тавата за грил като допълнителна принадлежност.
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла и/или печеното е твърде сухо.	Проверете нивото на печене и температурата. Изберете следващия път по-ниска температура и съкратете при нужда времето на печене.
Коричката е твърде тънка.	Увеличете температурата или включете грила за кратко след края на печенето.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене и добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и добавете по-малко течност.
При задушаване месото загаря.	Съдът и капакът трябва да си подхождат и да се затварят добре. Намалете температурата и при нужда добавете по време на задушаването още течност.
Продуктът на грил е твърде сух.	Посолете месото едва след печенето на грил. Солта взима от водата на месото. При обръщане не пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

Зеленчуци и плънки

Придържайте се към данните в таблицата.

Тук ще откриете данни за приготвянето на зеленчуци на грил, картофи и дълбокозамразени картофени продукти.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	10-20
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		160-180	45-60
Картофени продукти, замразени, напр. пържени картофи, крокети, картофени джобчета, ръсти	Универсална тава	3		200-220	25-35
Пържени картофи, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	30-40

Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

Извадете от камерата принадлежностите и поставките. Камерата трябва да е празна.

1. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрява на котлона до 90 °C и след това се охлажда до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C.

2. Разбъркайте 30 г (ок. 1 супена лъжица) кисело мляко (температура от хладилник).
3. Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета с капак и покрийте.
4. Порцелановите чаши или бурканите се поставят на пода на камерата и се извършат настройки според посоченото в таблицата.
5. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност
Кисело мляко	Порцеланова / стъклена чаша	Под на камерата		-	4-5h

Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се образува преди всичко в пригответени при силно нагряване зърнени и картофени продукти,

като напр. картофен чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб или фини сладкарски изделия (бисквити, меденки, бисквити „Спекулациус“).

Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	- Гответе продуктите възможно най-кратко време. - Запичайте ястията до златисто жълто, а не до тъмно. - Голямото, дебело печиво съдържа по-малко акриламид.
Печене	С горно/долно загряване макс. 200 °C. С горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	С горно/долно загряване макс. 190 °C. С горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете върху тавата равномерно на един пласт. Изпечете ок. 400-600 г на тава, за да не изсъхват пържените картофи и да стават хрупкави.

Изпичане

С горещ въздух можете да сушите превъзходно. При този вид на консервиране ароматите се концентрират поради изкарването на водата.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и билки и винаги ги измивайте добре. Покрийте скарата с хартия за печене или пергаментова хартия. Оставете плодовете да се отцедят добре и да изсъхнат.

Разрежете ги при нужда на еднакво големи парчета или на тънки шайби. Поставете необелените плодове върху поставката с разрязаните повърхности нагоре.

Внимавайте плодовете или гъбите да не лягат едни върху други върху скарата.

Обелете зеленчуците и ги бланширайте. Оставете бланшираните зеленчуци да се изсушат добре и ги разпределете равномерно върху скарата.

Изсушете билките със стеблата. Поставете билките равномерно и леко сгъстени върху скарата.

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: височина 3
- 2 скари: височина 3+1

Обърнете няколко пъти много сочните плодове и зеленчуци. Веднага след сушенето отстранете изгорялото от хартията.

В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. Температурата и продължителността зависят от вида, влажността, зрелостта и дебелината на продуктите. Колкото по-дълго оставите продуктите да съхнат, толкова по-добре те се консервират. Колкото по-тъно нарежете хранителните продукти, толкова по-бързо те ще се изсушат и толкова по-ароматни ще останат. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

Ако искате да изсушите други продукти, ориентирайте се по подобните продукти в таблицата.

Плодове, зеленчуци и билки	Принадлежности	Вид за- гряване	Температура в °C	Времетраене в часове
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари		80	4-8
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари		80	4-7
Гъби, на филийки	1-2 скари		80	5-8
Билки, чистени	1-2 скари		60	2-5

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.

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

Зеленчуци

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

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. Поставете универсалната тава на ниво 2. Подредете чашите така, че да не се допират една до друга.
2. Налейте половин литър топла вода (около 80 °C) в универсалната тава.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Изберете долно нагряване .
5. Нагласете температурата на 170 - 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 вкисването на консервираните плодове.

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.

Втасване на тестото

Вашето тесто с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва. Започвайте работа само при напълно охладена камера.

Оставяйте тестото с мая винаги да втаса два пъти. Спазвайте данните в таблиците с настройки за 1 и 2 втасване (на тесто и на тестени заготовки).

Втасване на тесто

Поставете тестото в топлоустойчива тава и я оставете на скарата. Настройте според посоченото в таблицата.

По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата. Не покривайте тестото.

По време на работа възниква кондензат и стъклото на вратата се поврежда. След готвене избърсвайте камерата. Остатъците от котлен камък се разтварят с малко оцет и се избърсват с чиста вода.

Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Ако искате предварително загряване, втасването става извън уреда на топло място.

Температурата и продължителността на втасване зависят от вида и количеството на съставките. Ето защо данните в таблицата с настройки са ориентировъчни.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Стъпка	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Тесто с мая, леко	Купа	2		1.	~*	25-30
	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		2.	~*	10-20
Тесто с мая, тежко и мазно	Купа	2		1.	~*	60-75
	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		2.	~*	45-60

* с  нагрейте до 50 °C

Размразяване

Подходящ за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника. Не е подходящо за крем торти и торти със сметана.

За размразяване използвайте следните нива на вкарване:

- 1 скара: височина 2
- 2 скари: височина 3+1

Съвет: Плоско замразените или порционирани части се размразяват по-бързо, отколкото замразените блокове.

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

От време на време разбърквайте или обръщайте хранителните продукти един до два пъти. Големите парчета трябва да се обръщат многократно. При нужда от време на време раздробявайте ястията, респ. изваждайте вече размразените парчета от уреда.

Оставяйте размразеното ястие още 10 до 30 минути в изключения уред да престой, за да се изравни температурата.

Замразени продукти	Принадлеж- ности	Височина	Вид за- гряване	Температура
Напр. сметанови торти, торти с маслен крем, шоколадови торти или торти със захарна глазура, плодове, пилета, салами и месо, хляб, хлебчета, сладкиши и други сладки	Скара	2		Превключвателят на температура трябва да е изключен

Тестови ястия

Тези таблици са изготвени за тестови институти, за да се улесни тестването на уреда.

Съгласно EN 60350-1.

Печене

Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Височини за вкарване при печене на две нива:

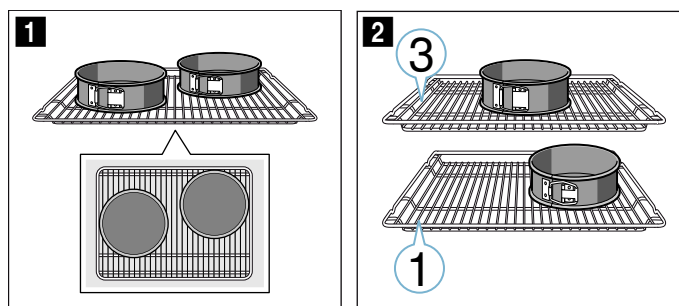
- Универсална тава, ниво 3
Тава за печене, ниво 1
- Форми върху скара
първа скара, ниво 3
втора скара, ниво 1

Височини за вкарване при печене на три нива:

- Тава за печене, ниво 5
- Универсална тава, ниво 3
- Пример: ниво 1

Печене с две форми с пружина:

- На едно ниво (фиг. 1)
- На две нива (фиг. 2)



Указание

- Стойностите на настройка важат за вкарването в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително загряване в таблиците. Стойностите на настройка важат без бързо загряване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.

Печене на грил

Пъхнете допълнително универсалната тава. Течността се улавя и камерата остава по-чиста.

Печене

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150*	25-35
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	35-50
Мини сладкиши	Универсална тава	3		160-170*	20-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160*	30-40
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-150*	35-55
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170*	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150-160*	35-50
Покрит ябълков сладкиш	2х форми от черна ламарина Ø 20 см	2		170-190	80-100
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2х форми от черна ламарина Ø 20 см	3+1		170-190	70-90

* предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

Печене на грил

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължи- телност в мин
Запичане до зачервяване на хляб 10 мин. предварително загряване	Скара	5		3	0,2-1,5
Бургер с телешко, 12 броя *без предварително нагряване	Скара	4		3	25-30*

* след 2/3 от общото време обърнете



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001353150
181097(A)