



HB23.B..., HV23.B...,  
HB43.S..., HB23.B...

Интегрираща се фурна HB23.B..., HV23.B..., HB43.S..., HB23.B...

**SIEMENS**

<b>Важни указания за безопасност</b> .....	<b>3</b>	<b>Акриламид в хранителните продукти</b> .....	<b>22</b>
Причини за повреди.....	4	<b>Тестови ястия</b> .....	<b>22</b>
<b>Вашата нова фурна</b> .....	<b>5</b>	Печене.....	22
Обслужващ панел.....	5	Печене на грил.....	23
Копче за избор на функция.....	5		
Бутони за управление и поле на индикатора.....	5		
Копче за избор на температура.....	6		
Камера.....	6		
<b>Вашите допълнителни принадлежности</b> .....	<b>6</b>		
Почистване на допълнителните принадлежности.....	6		
Специални принадлежности.....	7		
<b>Преди да използвате за първи път</b> .....	<b>7</b>		
Програмиране на часа.....	7		
Загряване на фурната.....	7		
Почистване на допълнителните принадлежности.....	7		
<b>Програмиране на фурната</b> .....	<b>7</b>		
Вид на нагряване и температура.....	7		
Бързо загряване.....	8		
<b>Програмиране на времевите функции</b> .....	<b>8</b>		
Таймер.....	8		
Време на готвене.....	8		
Време на изключване.....	9		
Час.....	10		
<b>Защита за деца</b> .....	<b>10</b>		
<b>Промяна на основните настройки</b> .....	<b>10</b>		
<b>Поддържане и почистване</b> .....	<b>11</b>		
Препарат за миене.....	11		
Функция осветление.....	11		
Прибиране на нагревателното тяло за грил.....	12		
Закачане и откачане на поставките или релсите отляво и отдясно.....	12		
Закачане и откачане на вратата на фурната.....	12		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	13		
<b>Какво да се прави при повреди</b> .....	<b>14</b>		
Преглед на работните повреди.....	14		
Смяна на лампата на фурната.....	14		
Съклен капак.....	14		
<b>Център за обслужване на клиенти</b> .....	<b>14</b>		
E-Nummer und FD-Nummer.....	14		
<b>Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда</b> .....	<b>15</b>		
Пестене на енергия.....	15		
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти... ..	15		
<b>Изпробвано е в нашето готварско студио</b> .....	<b>15</b>		
Сладкиши и сладки.....	15		
Съвети и практически насоки за печене.....	17		
Риба, птици, месо.....	17		
Съвети за печене на фурна и грил.....	19		
Пудинги, суфлета, препечени филийки.....	19		
Готови ястия.....	20		
Специални ястия.....	20		
Размразяване.....	20		
Сушене.....	21		
Варене на мармалад.....	21		

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

## **Важни указания за безопасност**

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Този уред е предназначен само за вграждане. Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

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

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

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

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

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

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

### **Опасност от пожар!**

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и

изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.

### **Опасност от изгаряне!**

- Уредът се 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.

### **Опасност от попарване!**

- Достъпните части се нагриват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

### **Опасност от нараняване!**

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

## Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Опасност от изгаряне!

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

## Причини за повреди

### Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайълът се уврежда.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайълът се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.

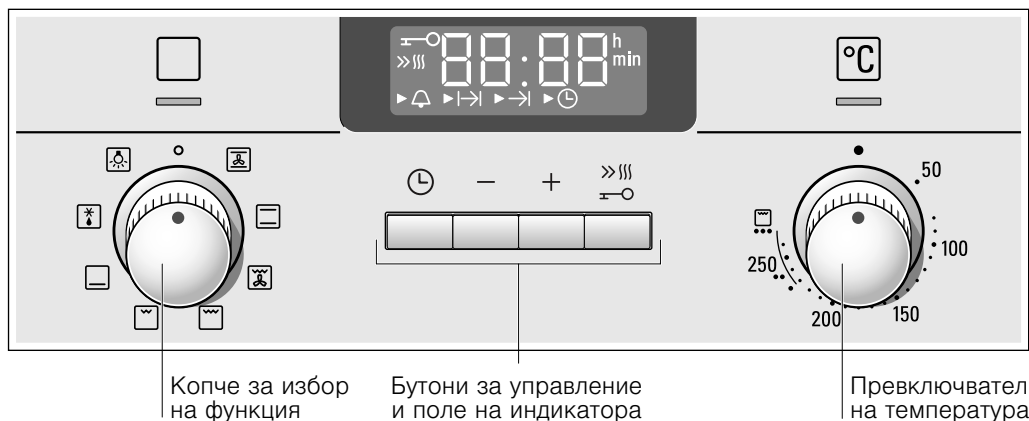
- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставете камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда при работа не се затваря добре. Съседните мебелни повърхности могат да се повредят. Винаги пазете чисто уплътнението на вратата.
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

# Вашата нова фурна

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

## Обслужващ панел

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



### Въртящ се превключвател с променлива позиция

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

### Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът нагряване.

Позиция	Употреба
○ Нулева позиция	Фурната е изключена.
☒ Въздушна циркулация*	За сладкиши и печива. Възможно е готвене на две нива. Вентилатор на задната стена на фурната разпределя топлината равномерно в камерата.
☐ Горно/долно нагряване*	За сладкиши, пудинги и постно печено, напр. говеждо или дивеч, на едно ниво. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
☒ Вентилаторно печене	Печене на месо, птици и риба. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух от грила около ястието.
☑ Грил, голяма повърх.	Печене на грил на пържоли, наденички, хляб и риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
☑ Грил, малка повърхност	Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, хляб и риба. Вътрешната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.
☐ Долно нагряване	Варене, печене и препичане. Топлината идва отдолу.
☒ Размразяване	Размразяване например на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.

\* Вид нагряване, което е определено с клас за енергийна ефективност според EN 60350.

Позиция	Употреба
☒ Светлина	Включване на лампата на фурната.

\* Вид нагряване, което е определено с клас за енергийна ефективност според EN 60350.

Ако е избран вид на нагряване, лампичката вътре във фурната светва и при някои фурни свети и лампичката над копчето за избор на функции.

### Бутони за управление и поле на индикатора



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



Бутон	Употреба
🕒 Времеви функции	Изберете хронометър 🕒, време на готвене →, време на изключване → и час 🕒.
- Минус	Намаляване на настроените степени.
+ Плюс	Увеличаване на настроените степени.
☒ Бързо загряване	Загрейте фурната по особено бърз начин.
☒ Функция за обезопасяване спрямо деца	Блокирайте и освободете панела за управление.

В полето за индикация се намира стрелката ► пред символа на съответната активна времева функция.

## Копче за избор на температура

Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата или степента на грила.

Позиция	Значение
●	Нулева позиция Фурната не загрева.
50-270	Температурен диапазон Температура в камерата в °C.
●, ●●, ●●●	Степени на грила Степени на грил за печене на грила с малка  и голяма повърхност  <ul style="list-style-type: none"><li>● = степен 1, лека</li><li>●● = степен 2, средна</li><li>●●● = степен 3, силна</li></ul>

Когато фурната нагрива, лампичката на превключвателя на температурата светва. По време на паузите на нагриване тя угасва. С функцията за осветление  и функцията за размразяване  лампичката не свети.

**Указание:** При използване на функцията за грил за повече от 15 минути настройте копчето за избор на функция на лек грил.

## Камера

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


## Вентилатор

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

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

## Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети.

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

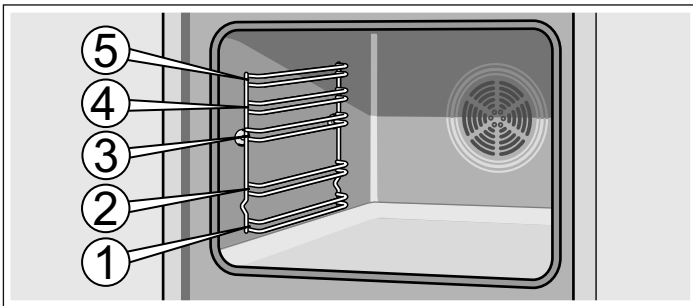
## Вашите допълнителни принадлежности

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

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

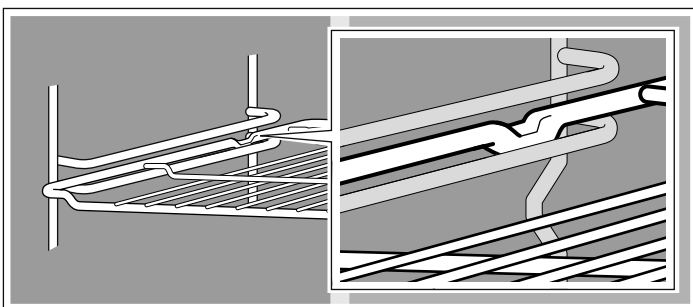
## Почистване на допълнителните принадлежности

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



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

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



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

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


Вашата фурна не разполага с всички по-долу изброени принадлежности.

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



### Скара

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

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



### Плоска емайлирана тава за печене

За сладкиши, тестени изделия и дребни сладки.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.



### Дълбока емайлирана универсална тавана

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

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.

## Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Предлаганата широка гама принадлежности за фурната си ще намерите в нашия проспект или в интернет. Наличността, както и възможността за поръчване по интернет

на специалното оборудване се различава за отделните страни. Моля, вижте следната информация за продажбите.


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

Специални принадлежности	HZ номер	Употреба
Емайлирана плоска тава за печене	HZ361000	За сладкиши и сладки.
Емайлирана дълбока универсална тава	HZ362000	За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи късове месо за печене. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.
Скара	HZ364000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Тава за пица	HZ317000	Идеална за пица, дълбокозамразени продукти или колеми кръгли сладкиши. Можете да използвате тавата за пица вместо дълбоката универсална тава. Поставете я върху скарата и се ориентирайте по данните в таблицата.
Дълбок стъклен съд с капак	HZ915001	Дълбокият стъклен съд с капак е подходящ за задушени ястия и пудинги, които да се приготвят във фурната. Особено подходящ е за печене по програми или автоматично печене.
Телескопичен водач на 3 нива	HZ368300	С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

## Преди да използвате за първи път

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

### Програмиране на часа

След свързването на дисплея мигат символът  и три нули. Настройте часа.


**1.** Натиснете бутона .


На дисплея се появява часа **12:00**.

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

След няколко секунди се показва настроения час.

### Загряване на фурната

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

**1.** Настройте с копчето за избор на функция горно/долно нагряване .

**2.** Настройте 240 °C посредством копчето за избор на температура.

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

### Почистване на допълнителните принадлежности


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

## Програмиране на фурната

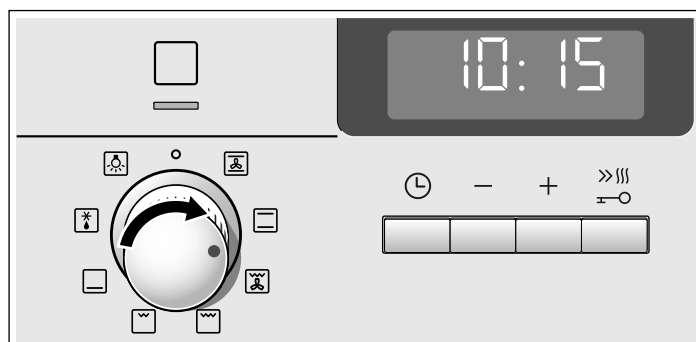
За програмирането на фурната на разположение са множество възможности. По-долу се описва програмирането на вида на нагряване и на температурата, респ. на степента на грил. С фурната могат да се програмират времето на готвене (продължителност) и времето на изключване са всяко ястие. Допълнителна информация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

**Указание:** Препоръчва се преди готвене на ястия фурната да се нагрее предварително, за да се предотврати образуването на прекомерно много кондензната вода по стъклото.

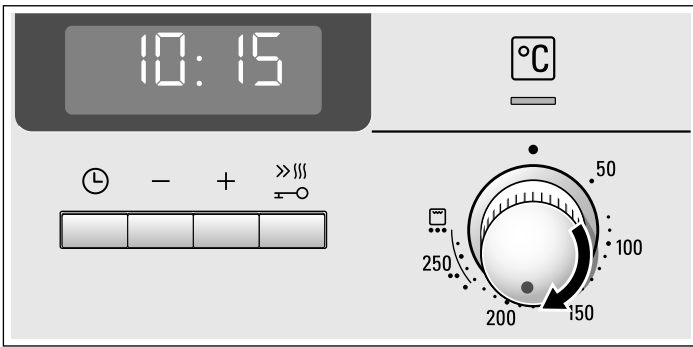
### Вид на нагряване и температура

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

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



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



Фурната започва да загрева.

### Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.

### Промяна на настройките

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

## Бързо замяване

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

Използвайте функцията за бързо замяване при зададени температури над 100 °C. Следните видове нагряване са подходящи:

- Циркулиран въздух
- Горно/долно нагряване
- Долно нагряване

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

1. Изберете желаните вид на нагряване и температура.

2. Натиснете за кратко бутон .

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

### Край на бързото замяване

Прозвучава сигнал. Символът на дисплея угасва. Поставете ястията във фурната.

### Прекъсв. на бързото нагряване

Натиснете за кратко бутон . Символът на дисплея угасва.

## Програмиране на времевите функции

Тази печка има различни времеве функции. С бутона може да се отвори менюто и да се сменя между различните функции. Символите за време светят докато се извършват настройките. Стрелката показва, коя времева функция е избрана в момента. Ако преди символа за време се показва стрелка , с бутоните или можете да промените вече настроена времева функция.

### Таймер

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

1. Натиснете веднъж бутон .

Символите за време светват на дисплея, стрелката се намира пред .

2. Настроеното на хронометъра време се регулира с бутоните или .

Предлагана стойност на бутон = 10 минути.

Предлагана стойност на бутон = 5 минути.

След няколко секунди се показва настроеното време. Настроеното на хронометъра време започва да тече. В полето на индикатора се появява символът и се показва изтичането на настроеното време. Останалите времеве символи угасват.

### Настроеното на хронометъра време е изтекло

Прозвучава сигнал. На индикацията се появява . Изключете хронометъра с бутон .

### Промяна на настройката за време върху хронометъра

Настроеното на хронометъра време е изтекло се регулира с бутоните или . Промененото време се показва след няколко секунди.

### Изтриване на настройка за време върху хронометъра

Нулирайте настройката за време върху хронометъра на чрез натискане на бутон . Промененото време ще се покаже след няколко секунди. Хронометърът се изключва.

### Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеве настройки, съответните символи светят в полето за индикация. Стрелката се намира преди символа за времевата функция, която стои на преден план.

За извикване на хронометъра , времето на готвене или времето на изключване или часа натиснете бутон няколко пъти, докато стрелката пред желания символ светне. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

### Време на готвене

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

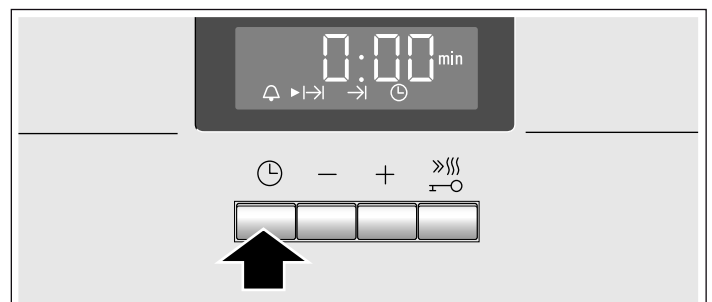
Пример на фиг.: време на готвене от 45 минути.

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

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

3. Натиснете бутон два пъти.

На индикацията се появява . Символите за време светват на дисплея, стрелката се намира пред .

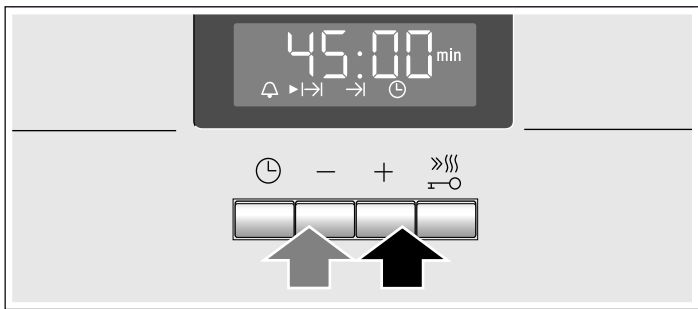




#### 4. Настройте времето на готвене с бутоните + или -.

Предлагана стойност на бутон + = 30 минути

Предлагана стойност на бутон - = 10 минути



След няколко секунди фурната се включва. В полето на индикатора се появява изтичането на времето на готвене и символът ►|→ светва. Останалите времеви символи угасват.

#### Времето на готвене е изтекло

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрява. На индикацията се появява 0:00. Натиснете бутона ☹. Настройте ново време на готвене с бутоните + или -. Или натиснете бутон ☹ два пъти и завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

#### Промяна на времето на готвене

Променете времето на готвене с бутоните + или -. Промененото време се показва след няколко секунди. Когато хронометърът се настрои, натиснете преди това бутона ☹.

#### Изтриване на времето на готвене

Нулирайте времето на готвене на 0:00 чрез натискане на бутона -. Промененото време ще се покаже след няколко секунди. Времето е изтрито. Когато хронометърът се настрои, натиснете преди това бутона ☹.

#### Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация. Стрелката ► се намира преди символа за времевата функция, която стои на преден план.

За извикване на хронометъра ☹, времето на готвене |→, времето на изключване →| или часа ☹ натиснете бутон ☹ няколко пъти, докато стрелката ► пред желания символ светне. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

#### Време на изключване

Фурната прави възможно програмиране на времето, в което ястието трябва да е готово. Фурната се включва автоматично и след това отново се изключва в настроен час. Вие можете да поставите ястията например сутринта в камерата и да програмирате фурната така, че те да са готови на обяд.

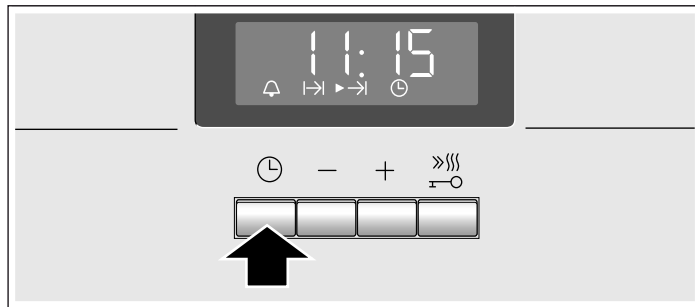
Уверете се, че хранителните продукти няма да се развалят, тъй като са били твърде дълго във фурната.

Пример на фигурата: Часът е 10.30 ч., времето на готвене възлиза на 45 минути и фурната трябва да се изключи в 12.30 ч.

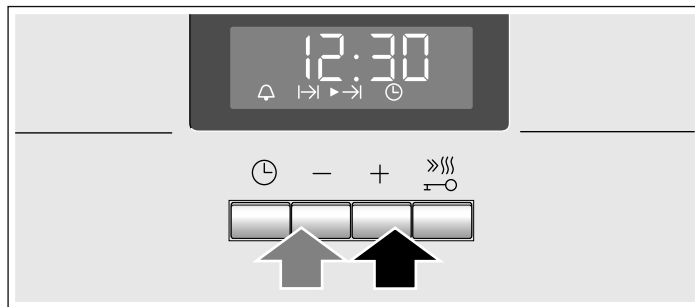
1. Настройте копчето за избор на функция.
2. Настройте превключвателя на температурата.
3. Натиснете бутона ☹ два пъти.
4. Настройте времето на готвене с бутоните + или -.

#### 5. Натиснете бутона ☹.

Датата ► се намира преди →|. На дисплея се показва часът, в който ястието ще е готово.



#### 6. Настройте назад времето на изключване с бутоните + или -.



Фурната показва след няколко секунди настроен час и остава на позиция за изчакване. На дисплея се показва часът, в който ястията ще бъдат готови, и пред символа →| се появява стрелката ►. Символите ☹ и ☹ вече не светят. Когато фурната се включи се показва протичането на времето за готвене и стрелката ► се намира пред символа |→. Символът →| угасва.

#### Времето на готвене е изтекло

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрява. На индикацията се появява 0:00. Натиснете бутона ☹. Настройте ново време на готвене с бутоните + или -. Или натиснете бутон ☹ два пъти и завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

#### Промяна на времето на изключване

Променете времето на изключване с бутоните + или -. Промененото време се показва след няколко секунди. Когато хронометърът се настрои, натиснете преди това два пъти бутона ☹. Не променяйте времето на изключване, ако времето на готвене вече тече. Резултатът от готвене би могъл да се повлияе от това.

#### Изтриване на времето на изключване


Отново нулирайте с бутон - времето на изключване до актуалното време. Промененото време се показва след няколко секунди. Фурната се включва. Когато хронометърът се настрои, натиснете преди това два пъти бутона ☹.

#### Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация. Стрелката ► се намира преди символа за времевата функция, която стои на преден план.

За извикване на хронометъра ☹, времето на готвене |→, времето на изключване →| или часа ☹ натиснете бутон ☹ няколко пъти, докато стрелката ► пред желания символ светне. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

## Час

След свързването или след спиране на тока на дисплея мигат символът  и три нули. Настройте часа.

1. Натиснете бутона .

На дисплея се появява часа **12:00**.



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

След няколко секунди се показва настроения час.

## Промяна на часа

Не бива да се програмира друга функция за време.

1. Натиснете бутона  четири пъти.

Символите за време светват на дисплея и стрелката  се намира пред .

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

След няколко секунди се показва програмираното време.

## Скриване на часа

Можете да скриете часа. За тази цел погледнете в глава *Промяна на основните настройки*.

## Защита за деца

Фурната има защита от деца, за да се предотврати погрешно включване от деца.


Фурната не може да се настрои. Хронометърът и часът не могат да се настроят с активираната защита от деца.

Когато видът на нагряване и температурата или степента на грил са настроени, защитата от деца прекъсва нагряването.


## Активиране на защитата от деца


Не бива да е настроено нито време за готвене, нито време на изключване.

Задръжте бутона  за около четири секунди натиснат.

На индикацията се появява символът . Защитата от деца е включена.





## Деактивирайте защитата от деца

Задръжте бутона  за около четири секунди натиснат.

Символът  на дисплея угасва. Защитата от деца е изключена.


## Промяна на основните настройки


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

Основни настройки	Избор 1	Избор 2	Избор 3
 1 Времева индикация	винаги*	само с бутон 	-
 2 Времетраене на сигнала след края на времето на готвене или на настроеното на хронометъра време	около 10 сек.	около 2 мин.*	около 5 мин.
 3 Време на изчакване до приемането на настройка	около 2 сек.	около 5 сек.*	около 10 сек.

\* Фабрична настройка


Не бива да се програмира друга функция за време.

1. Задръжте бутона  за около 4 секунди натиснат.

В полето на индикатора се появява актуалната основна настройка за часа, напр.  1 за избора 1.

2. Променете основната настройка с бутоните **+** или **-**.

3. Потвърдете с бутон .

В полето на индикатора се появява следната основна настройка. С бутон  е възможно да се премине през всички степени, а с бутоните **+** или **-** да се промени настройката.

4. За приключване задръжте натиснат бутон  ок. 4 секунди.

Всички основни настройки са приети.

Основните настройки могат по всяко време да се променят отново.

# Поддържане и почистване

Вашата фурна остава за дълго блестяща и напълно функционална, ако се почиства и поддържа правилно. Тук ще Ви обясним как да се грижите за вашата фурна и как да я почиствате.

## Указание

- По предния панел на фурната се появяват малки цветови разлики по различните материали като стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като замърсявания, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- При много високи температури емайльт си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма влияние върху функционалността на фурната. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани. Ето защо те могат да се усещат груби, но това няма влияние върху защитата от корозия.

## Препарат за миене

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

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

Преди употреба добре измивайте новите кърпи за миене.


Зона	Препарат за миене
Предна част на фурната	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете със суха кърпа. Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете със суха кърпа. Отстранявайте веднага петната от вода, мазнина, царевично брашно и белтъци, под тях може да се образува корозия.  В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.
Стъкло	Препарат за стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.
Индикатор	Препарат за стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте алкохол за почистване или оцет и други агресивни или киселинни почистващи препарати.
Стъкла на вратата	Препарат за стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте стъргалки за стъкло.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Уплътнение Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Поставки или релси	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

Зона	Препарат за миене
Телескопични релси	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

## Почистване на самостоятелно почистващите се повърхности в камерата

При някои фурни задната стена, страничните стени или горната част в камерата са покрити с високопоресто керамично покритие. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато фурната работи. Колкото по-висока е температурата и колкото по-дълго работи фурната, толкова по-добър е резултата.

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

1. Почиствайте основно дъното и стените, които не са облицовани с този слой.
2. Настройте въздушната циркулация .
3. Нагривайте празната и затворена фурна за ок. 2 часа при максимална температура.

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

Леко оцветяване на слоя няма влияние върху самопочистването.

## Внимание!

- Не използвайте изтъкващи почистващи средства. Те раздраскват, респ. разрушават високопорестия слой.
- Никога не третирайте керамичния слой с препарат за почистване на фурни. Когато по погрешка върху такъв слой попадне препарат за почистване на фурни, отстранявайте го веднага с гъба и достатъчно вода.

## Почистване на дъното на фурната и на емайлираните стени

Използвайте кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет.

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

## Функция осветление

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

## Включване на лампата на фурната

Завъртете копчето за избор на функция на позиция .

Лампата се включва. Превключвателят на температурата трябва да е изключен.

## Изключване на лампата на фурната

Поставете копчето за избор на функция на позиция 0.

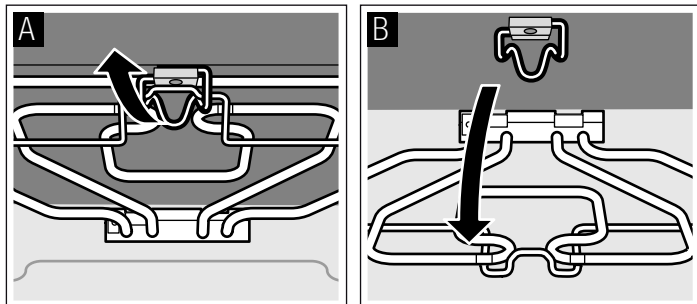
## Прибиране на нагревателното тяло за грил

За да се улесни почистването в някои фурни нагревателното тяло на грила може да се прибира назад.

### **⚠ Опасност от изгаряне!!**

Фурната трябва да бъде охладена.

1. Изтеглете напред скобата на грила и натиснете нагоре докато не прищрака (фиг. А).
2. При това задръжте нагревателното тяло на грила и наклонете надолу (фиг. В).



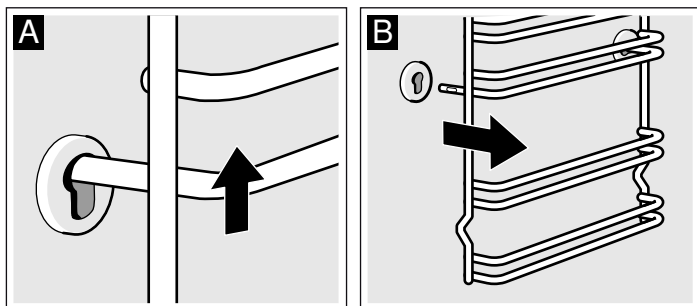
След почистване отново завъртете нагоре нагревателното тяло на грила. Натиснете скобата на грила надолу и оставете нагревателното тяло на грила да се фиксира.

## Закачане и откачане на поставките или релсите отляво и отдясно

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

### Откачане на поставките или релсите

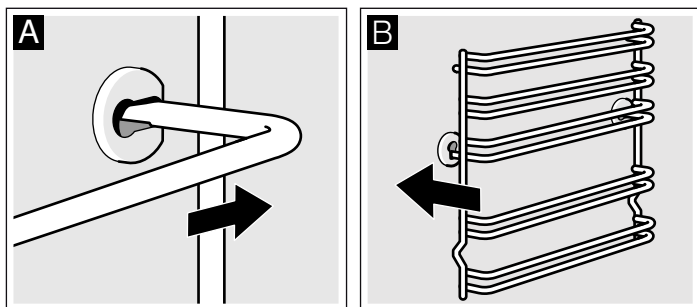
1. Повдигнете рамката или релсата отпред нагоре и откачете (фиг. А).
2. След това изтеглете рамката или релсата докрай напред и извадете (фиг. В).



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

### Закачане на поставките или релсите

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

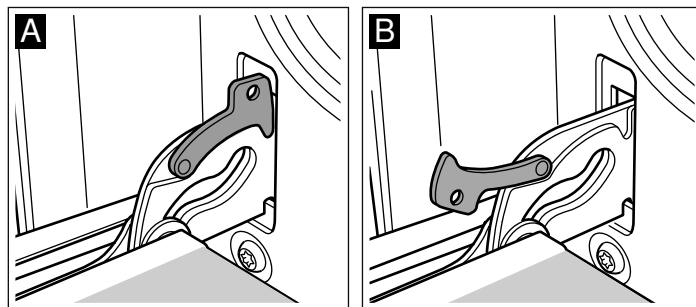


Поставките или релсите се закачат отдясно и отляво. Извивката трябва да сочи винаги надолу.

## Закачане и откачане на вратата на фурната

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

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

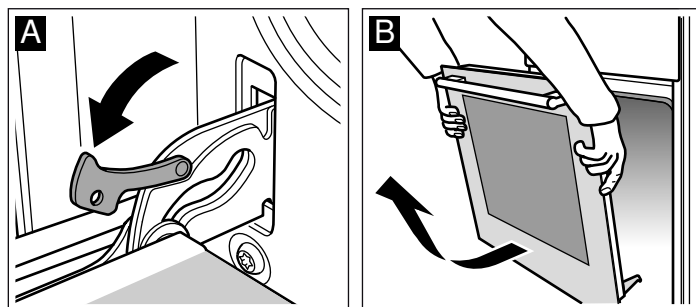


### **⚠ Опасност от нараняване!**

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

### Откачане на вратата

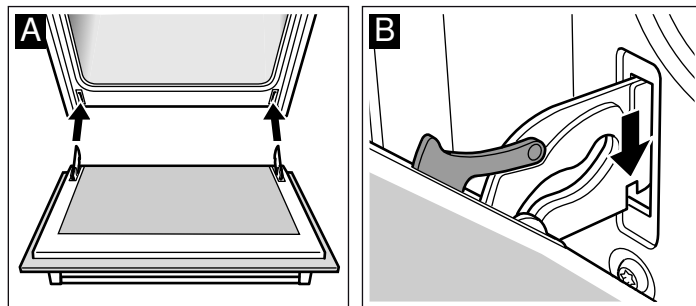
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор (фиг. В). Затворете я още малко и я извадете.



### Закачане на вратата

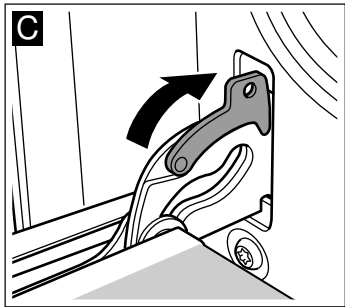
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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



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

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



#### **⚠ Опасност от нараняване!**

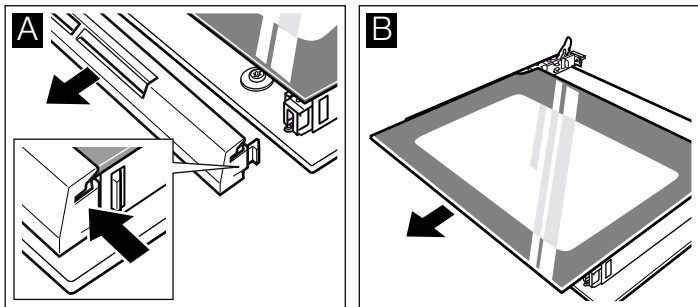
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Уведомете специализирания сервиз.

## Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

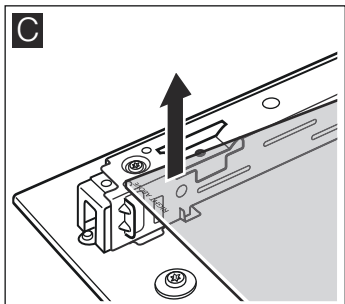
### Демонтаж

- Откачете вратата на фурната и я поставете с дръжката надолу върху кърпа.
- Свалете горния капак на вратата на фурната. За тази цел упражнете натиск с пръстите върху капачетата вляво и вдясно (фиг. А).
- Повдигнете горното стъкло и изтеглете (фиг. В).



При врати с три стъкла освен това процедирайте както следва:

- Повдигнете и издърпайте стъклото (фиг. С).



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

#### **⚠ Опасност от нараняване!**

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

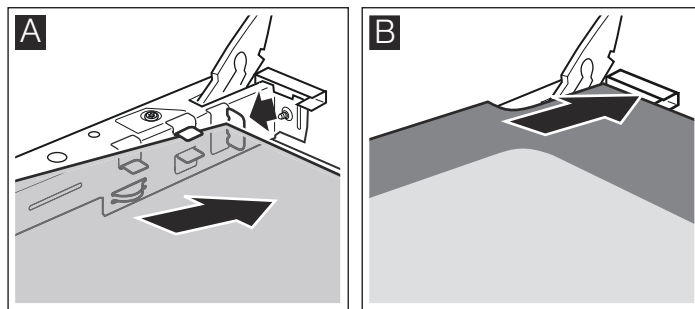
### Монтаж

При врати на фурната с две стъкла изпълнете стъпки 2 до 4.

При вграждане внимавайте надписът "Right above" да се вижда обърнат надолу отляво.

- Вкарайте долното стъкло косо назад (фиг. А).

- Вкарайте горното стъкло косо назад в двата държача. Гладката повърхност трябва да е отвън. (фиг. В)



- Поставете покритието и притиснете.

- Закачете вратата на фурната.

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

# Какво да се прави при повреди

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

## Преглед на работните повреди

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Фурната не функционира.	Предпазителят е дефектен.	Погледнете в блока за стопяемите предпазители, за да установите дали предпазителите са в изправност.
	Прекъсване на електрозахранването.	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
В полето на индикатора мигат символа ☺ и четири нули.	Прекъсване на електрозахранването.	Настройте отново часа.
Фурната не загрява.	Върху контактите има прах.	Завъртете въртящите се превключватели няколко пъти в двете посоки.

## Съобщения за грешки

Ако в полето за индикация се появи съобщение за грешка с E, натиснете бутон ☺. Съобщението угасва. Настроената времева функция се изтрива. Ако съобщението за грешка не угасне, уведомете службата обслужване на клиенти.

Следните грешки могат да се отстранят самостоятелно от потребителя.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Отстраняване/указания
E011	Бутон е бил натиснат твърде дълго или е заклещен.	Един след друг натиснете всички бутони. Проверете дали някой от бутоните не е захванат или замърсен.

## ⚠ Опасност от токов удар!!

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

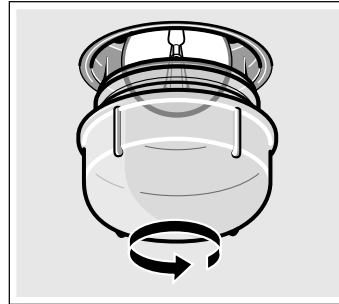
## Смяна на лампата на фурната

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

## ⚠ Опасност от токов удар!!

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

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



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

## Състъклен капак

Повреден стъклен капак трябва да бъде сменен. Подходящия стъклен капак ще получите от центъра за обслужване на клиенти. Посочете E-номера и FD-номера на вашия уред.

# Център за обслужване на клиенти

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD-Nr.

## Kundendienst ☎

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

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

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

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

## Пестене на енергия

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

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

## Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

## Изпробвано е в нашето готварско студио


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


### Указание

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

## Сладкиши и сладки


### Печете на едно ниво

С горно и долно нагриване  се постига най-добрият резултат при печене за сладкиши.

Ако се пече се с въздушна циркулация , се препоръчват следните височини за вкарване на допълнителните принадлежности:

- Форми за печене: ниво 2
- Сладкиш в тава: ниво 3

### Печене на няколко нива

Настройте въздушната циркулация .

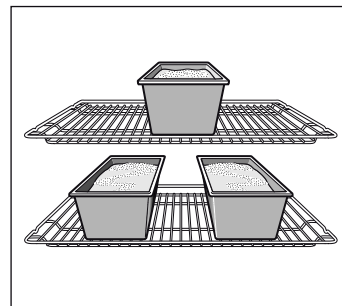
Печене на 2 нива:

- Емайлрана тава ниво 3
- Алюминиева тава: ниво 1

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

В таблицата ще откриете множество съвети за всяко ястие.

Ако се използват едновременно 3 правоъгълни форми, те трябва да се вкарат върху скарата както е показано на фигурата.



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

### Форми за печене

Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

При светли форми за печене от тънкостенен метал или при стъклени форми времената на печене се удължават и сладкишът не се запича така 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 тесто и данните за рецептата могат да са различни.

### Таблицы







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

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

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

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



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

Сладкиш във форма за печене	Форма върху скарата	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Домашна торта	Форма за торта от бял метал, диаметър 31 см.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Киш	Форма за торта от бял метал, диаметър 31 см.	1		220-230	40-50
Сладкиш*	Форма за сладкиш от бял метал, диаметър 28 см.	2		180-200	50-60
Бисквитен сладкиш, обикновен	Венцевидна/правоъгълна форма	2		160-180	55-70
	3 правоъгълни форми	3+1		140-160	70-90

\* За равномерно печене на няколко сладкиша поставете няколко форми за печене върху скарата.

Сладкиш в тава		Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време за готвене в минути
Пица	Тава за печене	2		200-220	25-35
	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		170-180	35-45
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		170-180	35-45
многолистно тесто	Тава за печене	3		180-200	25-35
	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		170-190	30-45
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		170-190	30-45
Бюрек	Универсална тава	2		190-200	40-55

Допълнителни тави за печене ще получите в специализираната търговска мрежа или при нашата служба обслужване на клиенти.

Хляб и хлебчета		Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време за готвене в минути
Хляб с мая от 1,2 кг брашно* (предварително загреване)	Емайлирана тава	2		270	8
				200	35-45
Квасен хляб от 1,2 кг брашно* (предварително загреване)	Емайлирана тава	2		270	8
				200	40-50
Хлебчета (напр. от ръж)	Емайлирана тава	3		200-220	20-20

\* Никога не доливайте вода направо в горещата фурна.

Печива		Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време за готвене в минути
Бисквити и сладки	Емайлирана тава	3		150-160	20-30
	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		140-150	20-30
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		140-150	20-30
Целувчици	Емайлирана тава	3		80-90	180-210
Пирожки	Емайлирана тава	2		190-210	30-40
Макарони	Емайлирана тава	3		110-130	30-40
	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		100-120	35-45
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		100-120	35-45

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



## Съвети и практични насоки за печене

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

## Риба, птици, месо

### Готварски съдове

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

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

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

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

Данни в таблиците:

съд без капак = отворен

съд с капак = затворен

Винаги поставяйте съда в средата на скарата.

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

### пържене

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

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

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

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

### Печене на грил

Винаги печете на грил при затворена фурна.

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

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

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

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

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

Обръщайте парчетата след 2/3 от времето.

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






















### Месо

Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време.

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

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

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

Месо	Тегло	Съд за готвене	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време за готвене в минути
Говеждо задушено (напр. ребърца)	1,0 кг	затворено	2		220-240	90
	1,5 кг		2		210-230	110
	2,0 кг		2		200-220	130
Говежда рибица	1,0 кг	отворено	2		210-230	70
	1,5 кг		2		200-220	80
	2,0 кг		2		190-210	90
Ростбиф, алангле	1,0 кг	отворено	1		210-230	40
Пържоли, добре изпечени*		Скара	5		3	20
Пържоли, алангле*			5		3	15
Свинско месо без кожичка (напр. врат)	1,0 кг	отворено	1		190-210	100
	1,5 кг		1		180-200	140
	2,0 кг		1		170-190	160
Свинско месо с кожичка (напр. плешка, джолан)	1,0 кг	отворено	1		180-200	120
	1,5 кг		1		170-190	150
	2,0 кг		1		160-180	180
Пушени свински ребърца	1,0 кг	затворено	2		210-230	70
Руло от кайма	по 750 г месо	отворено	1		170-190	70
Наденички	около 750 г	Скара	4		3	15
Телешко печено	1,0 кг	отворено	2		190-210	100
	2,0 кг		2		170-190	120
Агнешки бут без кост	1,5 кг	отворено	1		150-170	110

\* Нагрейте фурната предварително за 5 минути.

## Птици

Данните за теглото в таблицата се отнасят до птиче месо без пълнеж, което е било подготвено за готвене.







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

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

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

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

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

Птици	Тегло	Съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С	Време за готвене в минути
Половин пиле, 1 до 4 броя	по 400 г	Скара	2		200-220	40-50
Транжирано пиле	по 250 г	Скара	2		200-220	30-40
Пилета, цели, от 1 до 4 единици	по 1,0 кг	Скара	2		190-210	50-80
Патица	1,7 кг	Скара	2		180-200	90-100
Гъска	3,0 кг	Скара	2		170-190	110-130
Млада пуйка	3,0 кг	Скара	2		180-200	80-100
2 пуешки бутчета	по 800 г	Скара	2		190-210	90-110




## Риба

Обръщайте парчетата риба след  $\frac{2}{3}$  от времето.

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

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

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

Риба	Тегло	Съд за готвене	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време в минути
Риба, бяла / смесена (цели парчета) напр. морска каракуда	600 g	Емайлирана тава	3		180-190	45-55
По-мазна риба (по-малки парчета) напр. съомга		Скара*	2		180-190	45-55
Пълнена мерлуза	1,0 кг	Емайлирана тава	3		180-190	55-65

\* Вкарайте емайлираната тава за печене на ниво 1.

## Съвети за печене на фурна и грил








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

## Пудинги, суфлета, препечени филийки

Винаги поставяйте готварския съд върху скарата.

Ако печете на грил директно върху скарата без съд за готвене, избутайте емайлираната тава за печене на ниво 1. Така фурната остава по-дълго чиста.

Резултатът от пудинга зависи от големината на съда за готвене и височината на пудинга. Данните в таблицата са ориентировъчни стойности.

Продукт	Съд за готвене	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C, степен на грила	Време за готвене в минути
Сладки пудинги (напр. пудинг с извара с плодове)	Форма за пудинг	2		180-200	40-50
Вкусни пудинги с предварително готови съставки (напр. пудинг с макарони)	Форма за пудинг или емайлирана тава	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Вкусни пудинги със сурови съставки* (напр. пудинг с картофи)	Форма за пудинг или емайлирана тава	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Запичане на филийки	Скара	5		3	4-5
Препичане на филийки	Скара	3+1		170-180	8-12

\* Пудингът не трябва да е по-висок от 2 см.

## ГОТОВИ ЯСТИА

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Когато покривате допълнителните принадлежности с хартия за печене се уверявайте, че хартията е подходяща за високи температури. Отрежете хартията по големината на продукта, който трябва да се приготви.

Резултатът от готвенето зависи директно от вида на продукта. При суровите продукти могат да възникнат цветови неравномерности и разлики.

Продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време в минути
Пържени картофи	Скара или емайлирана тава	3		190-210	20-30
Пица	Скара	2		200-220	15-20
Пица багета	Емайлирана тава	3		190-200	20-25

**Указание:** Ламарината може да се деформира при печене на дълбокозамразени ястия. Това се дължи на разликите в температурата, на които е изложена допълнителната принадлежност. Деформирането изчезва при печене.

## Специални ястия

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

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

### Приготвяне на кисело мляко

1. Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и го оставете да се охлади до 40 °C.
2. Разбъркайте 150 г кисело мляко (от хладилника).
3. Изсипете в чаши или буркани и покрийте с прозрачно фолио.

4. Нагрейте предварително камерата както е посочено.
5. След това поставете чашите или бурканите на пода на камерата и подгответе както е указано.

### Оставете тестото с мая да втаса

1. Пригответе тестото с мая според обичайното. Поставете тестото в топлоустойчив керамичен съд за готвене и го покрийте.
2. Нагрейте предварително камерата както е посочено.
3. Изключете уреда и оставете тестото да втаса след изключването на камерата.

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

## Размразяване

Времето на размразяване зависи от вида и количеството на продукта.

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Извадете замразения продукт от опаковката и го поставете в подходящ готварски съд върху скарата.

Поставете птичето място с гърдите надолу върху чиния.

Дълбокозамразени храни	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура
Напр. сметанови торти, бутеркрем-торти, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове, пилета, колбас и месо, хляб, хляб и хлебчета, сладкиши и други печива	Скара	1		Превключвателят на температурата трябва да е изключен.

## Сушене





Използвайте само качествени плодове и зеленчуци и измивайте добре.

Отцедете добре и оставете да изсъхне.

Покрийте емайлираната тава и скарата с хартия за печене.

Обръщайте плодовете или зеленчуците.

Когато се запекат, изсушете и свалете хартията.

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

## Варене на мармалад

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

### Внимание!

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

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

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

### Приготвяне

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

3. Върху всеки буркан поставете мокра гумичка и капак.

4. Затворете бурканите със скобите.


Поставяйте в камерата максимум шест буркана едновременно.

### Програмиране

1. Вкарайте емайлираната тава за печене на ниво 2. Поставете бурканите така върху тавата за печене, че да не се докосват.

2. Сипете половин литър гореща вода (около 80 °C) върху емайлираната тава за печене.

3. Затворете вратата на фурната.

4. Поставете копчето за избор на функция на долно нагряване .

5. Настройте температурата между 170 и 180 °C.

### Варене на мармалад

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

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

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

### Готвене на зеленчуци

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

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

### Изваждане на бурканите от фурната

Извадете бурканите от камерата след времето на готвене.

### Внимание!

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

# Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се образува предимно в житните и картофени продукти, които се приготвят при по-висока температура, като напр. пържени картофи, препечени филий, хлебчета, хляб и дребни сладки (бисквити, специални тестени изделия и курабии).

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

Обща информация	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Запазете колкото се може по-кратко времето за готвене.</li> <li>■ Не запичайте твърде силно съставките.</li> <li>■ Големите и дебели съставки съдържат по-малко акриламид.</li> </ul>
Печене	При горно/долно нагряване макс. 200 °C При въздушна циркулация макс. 180 °C.
Бисквити и сладки	При горно/долно нагряване макс. 190 °C. При въздушна циркулация макс. 170 °C. Жълтъкът и белтъкът намаляват образуването на акриламид.
Фурна-пържени картофи	Разпределете равномерно само на един слой върху тавата. Печете минимум 400 г на тава, за да не изсъхнат картофите

## Тестови ястия

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

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

### Печене

Печене на 2 нива:

Винаги вкарвайте универсалната тава на горното ниво, а алуминиевата тава - на долното ниво.

Бутерки:

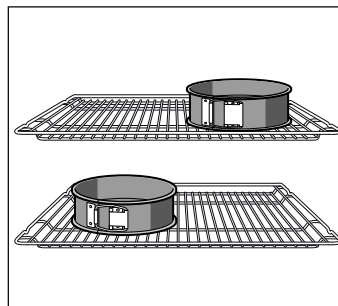
Едновременно вкараните във фурната тави за печене не е задължително да са готови по едно и също време.

Покрит ябълков сладкиш на 1 ниво:


Между тъмните откопчаващи се тави оставете достатъчно разстояние.

Покрит ябълков сладкиш на 2 нива:

Вкарвайте тъмните откопчаващи се тави една над друга.



Сладкиш в ламаринени откопчаващи се тави:

Печете с горно и долно нагряване  на 1 ниво. Не поставяйте откопчаващите се тави върху скарата, а върху емайлираната тава.

Продукт	Допълнителни принадлежности и указания	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време в минути
Шприцовани сладки (предварително загреване*)	Тава за печене	2		160-170	20-30
	Универсална тава	3		150-160	20-30
	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		140-160	20-30
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		140-160	20-30
Малки сладки, 20 броя	Емайлирана тава	3		150-170	20-35
Малки сладки, 20 броя за тава (предварително нагрята*)	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		140-150	30-40
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		140-150	30-40
Водни бишкоти (предварително загреване*)	Откопчаваща се тава	1		170-180	35-45

\* Не използвайте бързото нагряване за предварително загреване на фурната.

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

Продукт	Допълнителни принадлежности и указания	Височина	Вид нагриване	Температура в °C	Време в минути
Сладкиш с мая със суха плънка	Емайлирана тава	2		160-180	30-40
	Алуминиева тава + емайлирана тава	1+3		150-160	30-45
	Алуминиева тава + универсална тава	1+3		150-160	30-40
покрит ябълков сладкиш	2 скари + 2 откопчаващи се тави от бял метал Ø 20 см	1+3		170-180	60-70
	Емайлирана тава + 2 откопчаващи се тави от бял метал Ø 20 см	1		190-210	70-90

\* Не използвайте бързото нагриване за предварително загриване на фурната.

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

## Печене на грил

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

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

\* След 2/3 от времето обърнете.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001203263 00 960418