



Фурна за вграждане HBA73B2.0



BOSCH

[bg] Ръководство

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Важни указания за безопасност..... | 4 | Изпробвано е в нашето готварско студио..... | 19 |
| Причини за повреди | 5 | Сладкиши и сладки..... | 19 |
| Вашата нова фурна..... | 6 | Съвети за печене | 21 |
| Панел за управление..... | 6 | Риба, птици, месо..... | 22 |
| Бутони и индикатор..... | 6 | Съвети за печене на фурна и печене на грил..... | 24 |
| Функционален превключвател..... | 6 | Пудинги, огретен, препечни филийки..... | 24 |
| Превключвател на температурата..... | 7 | Готови продукти..... | 25 |
| Камера..... | 7 | Специални ястия..... | 25 |
| Вашите допълнителни принадлежности..... | 7 | Размразяване | 26 |
| Вкарване на допълнителни принадлежности | 7 | Изсушаване | 26 |
| Специални принадлежности..... | 8 | Консервиране..... | 26 |
| Асортимент на центъра за обслужване на клиенти | 9 | Акриламид в хранителните продукти..... | 27 |
| Преди да използвате за първи път | 9 | Тестови ястия..... | 28 |
| Настройка на часа | 9 | Печене..... | 28 |
| Подгръване на фурната | 9 | Печене..... | 28 |
| Почистване на принадлежностите | 9 | | |
| Настройка на фурната..... | 9 | | |
| Вид на нагряване и температура..... | 9 | | |
| Бързо нагряване..... | 10 | | |
| Настройка на времевите функции | 10 | | |
| Таймер | 10 | | |
| Продължителност | 10 | | |
| Време за край..... | 11 | | |
| Час | 11 | | |
| Защита от деца..... | 11 | | |
| Промяна на основните настройки | 12 | | |
| Автоматично изключване | 12 | | |
| Самостоятелно почистване | 12 | | |
| Важни указания..... | 12 | | |
| Преди самостоятелното почистване..... | 13 | | |
| Настройка..... | 13 | | |
| След самостоятелното почистване | 13 | | |
| Поддържане и почистване..... | 13 | | |
| Почистващо средство..... | 13 | | |
| Откачване и закачване на поставките | 14 | | |
| Откачване и закачване на вратата на фурната..... | 14 | | |
| Сваляне на покритието на вратата | 15 | | |
| Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата | 15 | | |
| Какво да правя при повреда?..... | 16 | | |
| Таблица с повредите | 16 | | |
| Смяна на лампата на тавана на фурната..... | 17 | | |
| Стъклен капак | 17 | | |
| Център за обслужване на клиенти | 17 | | |
| Е - номер и FD - номер..... | 17 | | |
| Енергия и околна среда..... | 17 | | |
| Вид на нагряване горещ въздух есо | 17 | | |
| Пестене на енергия | 18 | | |
| Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти .. | 18 | | |

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

Важни указания за безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

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

Опасност от изгаряне!

- Уредът се 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 пригответе 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 пожар!

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

Опасност от изгаряне!

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

Опасност от тежки увреждания на здравето!

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

Причини за повреди

Внимание!

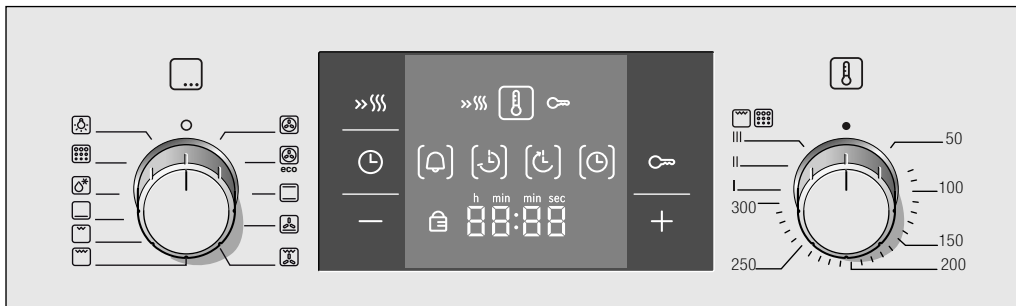
- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът се уврежда.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влажни храни: Не съхранявайте влажни храни за дълго време в затворената камера. Емайлът се поврежда.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: 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. Ние Ви разясняваме панела за управление, готварския плот и отделните контролни елементи. Получавате информация за пространството за приготвяне и за принадлежностите.

Панел за управление

Тук ще видите преглед на панела за управление. Никога на дисплея не се показват едновременно всички символи. Според типа на уреда са възможни отклонения в детайлите.



Дръжки на превключвателите

Дръжките на превключвателите могат да хлътват. За блокиране и освобождаване натиснете в нулево положение върху дръжката.

Бутони

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

Бутони и индикатор

С бутоните настройте различни допълнителни функции. В индикацията можете да отчитате настроените стойности.

| Бутон | Употреба |
|---------------------|--|
| »»» Бързо нагряване | Фурната се нагрява особено бързо. |
| ⌚ Времеви функции | Изберете таймер ⏰, продължителност ⏱, време на край ⏲ и час ⌚. |
| 🔒 Защита от деца | Блокиране и освобождаване на панела за управление. |
| - Минус | Намаляване на стойностите на настройка. |
| + Плюс | Увеличаване на стойностите на настройка. |

Коя времева функция е на преден план в индикатора можете да видите по скобите [] около съответния символ. Изключение: При часа символът ⌚ свети само когато извършвате промяна.

Функционален превключвател

С функционалния превключвател настройвате вида на нагряването.

| Позиция | Употреба |
|---------------------|--|
| ○ Нулева позиция | Фурната е изключена. |
| 🌀 3D горещ въздух | За сладкиши и сладки на едно до три нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. |
| 🌀 Горещ въздух есо* | За сладкиши и сладки, пудинги, дълбоко замразени и готови продукти, месо и риба - на едно ниво без предварително нагряване. Вентилаторът разпределя енергийнооптимизираната топлина на кръглото нагревателно тяло равномерно в камерата. |

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

| Позиция | Употреба |
|------------------------------|--|
| 🔥 Горно/долно нагряване | За сладкиши, пудинги и постно печено, напр. говеждо или дивеч, на едно ниво. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу. |
| 🍕 Степен за пица | Бързо приготвяне на дълбокозамразени продукти без предварително нагряване, напр. пица, пържени картопки или шрудел. Долното нагревателно тяло и кръглото нагревателно тяло в задната стена нагряват. |
| 🔥 Конвективно печене на грил | Печене на месо, птици и цяла риба. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието. |
| 🔥 Грил, голяма повърхност | Печене на грил на пържоли, наденички, тост и парчета риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща. |
| 🔥 Грил, малки повърхности | Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, тост и парчета риба. Средната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява. |
| 🔥 Долно нагряване | Завиране и допълнително печене или доизпичане. Топлината идва отдолу. |
| ❄️ Размразяване | Размразяване напр. на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря топлия въздух около ястието. |
| 🧼 Самостоятелно почистване | Автоматично почистване на камерата. Фурната се нагрява докато мръсотията се разпадне. |
| 💡 Лампа на фурната | Включване на лампата на фурната. |








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

Когато настройвате, в индикатора светва символа ☐. Лампата на фурната в камерата се включва.



Указание: За да се разпредели топлината добре, при видовете нагряване с горно или долно нагряване във фазата на нагряване за кратко се включва вентилаторът.


Превключвател на температурата

С превключвателя на температурата настройвате температурата, степента на грил или почистване..

| Позиция | Значение |
|------------|---|
| ● | Нулева позиция Фурната не загрева. |
| 50-300 | Температурен диапазон Температурата в камерата в °C. Изключение: Максимална температура при 3D-горещ въздух  , горещ въздух есо  и степен за пица  е 275 °C, при размразяване  60 °C. |
| I, II, III | Степени за грил Степени за грил, малка  и голяма  повърхност. I = степен 1, слаба II = степен 2, средна III = степен 3, силна |
| | Степени на почистване Степените за самостоятелно почистване  . I = степен 1, лека II = степен 2, средна III = степен 3, интензивна |

Символ за нагриване

Докато фурната нагрива, символът  светва в индикацията. Когато фурната е достигнала оптималния момент за вкарване на ястието и температурата се задържа, символът  вече не свети.


При степени за грил и почистване символът  никога не свети.

Камера

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

Лампа на фурната

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

С позиция  на функционалния превключвател можете да включите лампата без нагриване.

Охлаждащ вентилатор

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

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

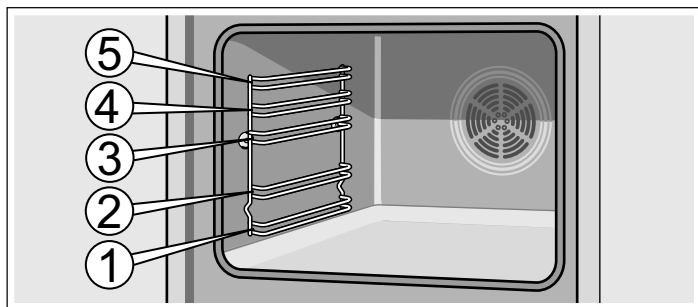
Вашите допълнителни принадлежности

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

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

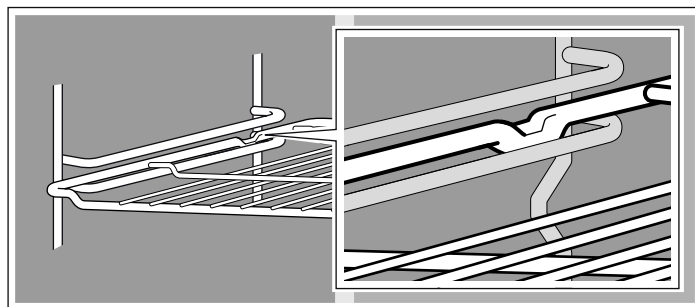
Вкарване на допълнителни принадлежности

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



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

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




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

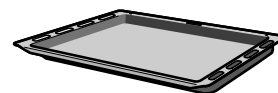
Можете да закупите принадлежности от центъра за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Моля, представете „HEZ“-номера.



Скара

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

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



Универсална тава

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

Вкарайте универсалния тиган със скосяването към вратата на фурната.

Специални принадлежности

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

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

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

| Специални принадлежности | HEZ номер | Употреба | подходящо за самостоятелно почистване |
|---|-----------|--|---------------------------------------|
| Скара | HEZ334000 | За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, про-не дукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия. | не |
| Емайлирана тава | HEZ331072 | За сладкиши и сладки. Поставяйте тавата за печене във фурната със скосението към вратата. | да |
| Универсална тава | HEZ332073 | За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата. Поставяйте универсалната тава във фурната със скосението към вратата. | да |
| Скара за полагагане | HEZ324000 | За печене. Поставяйте скарата винаги в универсалната тава. Така отти-чащата се мазнина и сокът от месото ще бъдат събрани в нея. | не |
| Тава за грил | HEZ325070 | За печене на грил вместо скарата или като защита от пръски, за да не се замърсява силно фурната. Използвайте тавата за грил само в универсалната тава. Печене на грил само върху тавата за грил: Използвайте само височини на вкарване 1, 2 и 3. Тава за грил като защита от пръски: Вкарайте универсалния тиган с тава за грил под скарата. | да |
| Тава за пица | HEZ317000 | Идеална за пица, дълбокозамразени продукти или големи кръгли сладкиши. Можете да използвате тавата за пица вместо универсалната тава. Поставете я върху скарата и се ориентирайте по данните в таблицата. | не |
| Каменна плоча за печене | HEZ327000 | Каменната плоча е изключително подходяща за приготвяне на саморъчен хляб, хлебчета и пица, които трябва да се изпекат с хрупкава коричка отдолу. Каменната плоча трябва винаги да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура. | да |
| Професионална тава със скара | HEZ333072 | Особено подходяща за приготвяне на големи количества. | да |
| Капак за професионалната тава | HEZ333001 | Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка. | не |
| Дълбок стъклен съд с капак | HEZ915001 | Дълбокият стъклен съд с капак е подходящ за задушени ястия и пудинги, които да се приготвят във фурната. Особено подходящ е за програмна автоматика и автоматика на печене. | не |
| Телескопични водачи | | | |
| Двойни | HEZ338250 | С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. | не |
| Тройни | HEZ338352 | С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. Тройният водач не е подходящ за уреди с въртящ се шиш. | не |
| Тройно пълно изкарване | HEZ338356 | С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. Тройното пълно изкарване не е подходящо за уреди с въртящ се шиш. | не |
| Тройно пълно изкарване с функция за спиране | HEZ338357 | С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат. Телескопичните шини се застопоряват, така че допълнителните принадлежности да могат лесно да легнат на мястото си. Тройното пълно изкарване със спирателна функция не е подходящо за уреди с въртящ се шиш. | не |
| Филтър за изпарения | HEZ329000 | Можете да дооборудвате вашата фурна с него. Филтърът за изпарения филтрира частиците мазнина в отработени въздух и намалява миризмите. Само за уреди с 6, 7 или 8 като втора цифра на E-ном. (напр. HBA78B750) | да |
| Системен уред за готвене на пара | HEZ24D300 | За щадящо приготвяне на зеленчуци и риба. | не |

Асортимент на центъра за обслужване на клиенти

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


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

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

Преди да използвате за първи път

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

Настройка на часа

След свързването в индикатора свети символа  и четири нули. Настройте часа.


1. Натиснете бутона .


В индикатора се показва час 12:00.

2. С бутон **+** или **-** настройте часа.

След няколко секунди се приема настроения час.

Подгръване на фурната

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

1. С функционалния превключвал настройте загряване отгоре/отдолу .

2. С превключвателя на температурата настройте 240 °C.

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


Почистване на принадлежностите

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

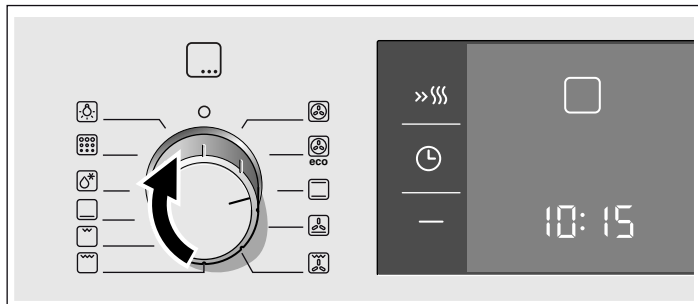
Настройка на фурната

Имате различни възможности за настройка на вашата фурна. Тук ще Ви обясним, как да настроите желания начин на нагряване и температура, или степента на грила. Можете да настройвате продължителност и време на край за вашето ястие на фурната. За тази цел, моля, погледнете глава *Настройка на времевы функции*.

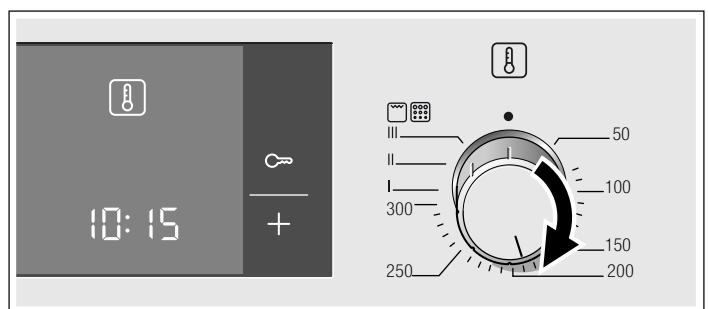
Вид на нагряване и температура

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

1. С функционалния превключвател настройвате вида на нагряване.



2. С превключвателя на температурата настройвате температурата или степента на грил.



Фурната започва да нагрява.

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 нагряване

С бързото нагряване вашата фурна достига особено бързо настроената температура.

Използвайте бързото нагряване при настроени температураи над 100 °C. Подходящи са следните видове нагряване:

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

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

1. Настройте вида на нагряване и температура.

2. Натиснете бутона »»».

В индикацията светва символа »»»». Фурната започва да нагрява.


Бързото нагряване е приключено

Прозвучава сигнал. Символът »»»» в индикатора угасва. Поставете ястието си във фурната.

Прекъсване на бързото нагряване


Натиснете бутона »»»». Символът »»»» в индикатора угасва.


Настройка на времевите функции

Вашата фурна разполага с различни времеви функции. Менюто и отделните функции могат да се активират посредством бутона . Всички символи за време светят, докато е възможна настройка. Скобите [] Ви показват при коя времева функция се намирате. Вече настроена времева функция можете да промените директно с бутон **+** или **-**, ако символът за време е в скоби.

Таймер

Можете да използвате таймера като кухненски часовник. Той работи независимо от фурната. Таймерът разполага със собствен сигнал. Така чувате дали е изтекло времето на таймера или на зададена продължителност на готвене.


1. Натиснете веднъж бутон .

В индикацията светят символите за време, скобата са около .


2. Настройте времето на таймера с бутон **+** или **-**.

Предлагана стойност бутон **+** = 10 минути

Предлагана стойност бутон **-** = 5 минути

След няколко секунди настроеното време се приема. Таймерът стартира. На индикацията свети символът  и се вижда изтичането на времето на таймера. Другите времеви символи угасват.

Времето на таймера е изтекло

Прозвучава сигнал. Индикацията показва 00:00. Изключете таймера с бутон .

Промяна на времето на таймера






С бутон **+** или **-** променете времето на таймера. Промяната се приема след няколко секунди.

Нулиране на времето на таймера

Нулирайте времето на таймера до 00:00 с бутон **-**. Промяната се приема след няколко секунди. Таймерът е изключен.

Извикване на времеви настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи на индикацията светят. Символът на времевата функция на преден фон е в скоби.

За да извикате таймера , времетраенето , времето на край  или часа , натискайте бутона  докато скобите не застанат около съответния символ. Съответната стойност се появява за няколко секунди на индикацията.

Продължителност


Можете да настройвате продължителност на готвене за вашето ястие на фурната. Когато продължителността изтече, фурната автоматично се изключва. Така не трябва да прекъсвате другите си дейности, за да изключвате фурната. Времето на готвене няма да се превиши неволно.

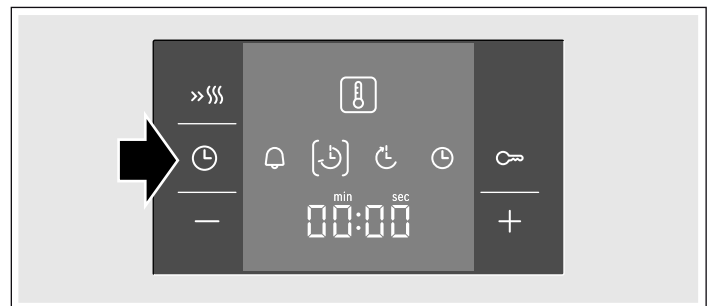
Пример на фиг.: Продължителност 45 минути.

1. С функционалния превключвател настройвате вида на нагряване.

2. С превключвателя на температурата настройвате температурата или степента на грил.

3. Натиснете бутона  два пъти.

В индикацията се показва 00:00. Символите за време светят, скобите са около .




4. С бутона **+** или **-** настройте продължителността.



Предлагана стойност бутон **+** = 30 минути

Предлагана стойност бутон **-** = 10 минути




След няколко секунди фурната стартира. В индикацията започва да тече продължителността и символът  светва. Другите символи за време угасват.


Зададената продължителност е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрева. В индикацията се показва 00:00. Натиснете бутона . С бутона **+** или **-** можете да настроите наново продължителността. Или натиснете бутон  два пъти и завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

Промяна на продължителност






С бутон **+** или **-** променете продължителността. Промяната се приема след няколко секунди. Когато таймерът е настроен, натиснете преди това бутон .

Нулиране на зададената продължителност

Нулирайте продължителността до 00:00 с бутон **-**. Промяната се приема след няколко секунди. Продължителността е изтрита. Когато таймерът е настроен, натиснете преди това бутон .

Извикване на времеви настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи на индикацията светят. Символът на времевата функция на преден фон е в скоби.





За да извикате таймера , времетраенето , времето на край  или часа , натискайте бутона  докато скобите не застанат около съответния символ. Съответната стойност се появява за няколко секунди на индикацията.


Време за край

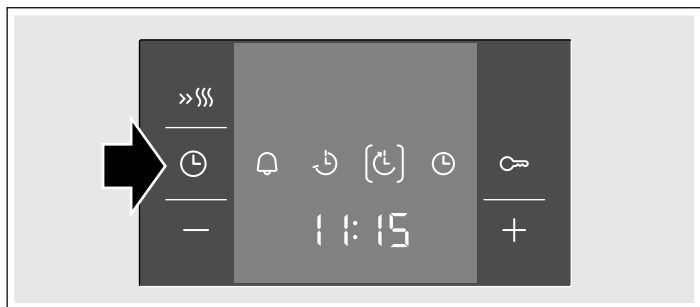
Можете да изместите времето, в което ястието трябва да е готово. Фурната стартира автоматично и е готова в желания момент. Можете напр. да сложите вашето ястие във фурната сутринта и да настройте така, че да е готово за обяд.



Внимавайте хранителните продукти да не остават твърде дълго в камерата и да не се развалят.

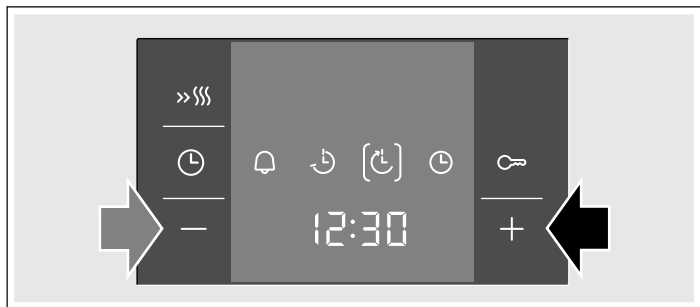
Пример на фиг.: Часът е 10:30, продължителността е 45 минути и фурната трябва да е готова в 12:30.

1. Настройте функционалния превключвател.
2. Настройте превключвателя на температурата.
3. Натиснете бутона  два пъти.
4. С бутона  или  настройте продължителността.
5. Натиснете бутона .






Скобите са около . Появява се часът, в който ястието ще е готово.







6. С бутон  или  крайното време за край се измества за по-късно.






След няколко секунди фурната приема настройките и включва на позиция на изчакване. В индикацията се показва часът, в

който ястието ще е готово, а символът  е в скоби. Символите  и  угасват. Когато фурната стартира, продължителността започва да тече и символът  е в скоби. Символът  угасва.



Зададената продължителност е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрява. В индикацията се показва 00:00. Натиснете бутона . С бутона  или  можете да настроите наново продължителността. Или натиснете бутон  два пъти и завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

Промяна на времето на край






С бутон  или  променете времето на край. Промяната се приема след няколко секунди. Когато таймерът се настрои, натиснете преди това два пъти бутон . Не променяйте времето на край, когато продължителността вече е почнала да тече. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.

Изтриване на време за край


С бутон  нулирайте времето на край до актуалния час. Промяната се приема след няколко секунди. Фурната стартира. Когато таймерът се настрои, натиснете преди това два пъти бутон .




Извикване на времеви настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи на индикацията светят. Символът на времевата функция на преден фон е в скоби.

За да извикате таймера , времетраенето , времето на край  или часа , натискайте бутона  докато скобите не застанат около съответния символ. Съответната стойност се появява за няколко секунди на индикацията.





Час

След свързването или след спиране на тока в индикатора светва символа  и четири нули. Настройте часа.

1. Натиснете бутона .
В индикатора се показва час 12:00.
2. С бутон  или  настройте часа.
След няколко секунди се приема настроения час.

Промяна на часа

Не бива да се настройва друга функция за време.

1. Натиснете бутона  четири пъти.
В индикацията светят символите за време, скобата са около .
 2. Променете часа с бутон  или .
- След няколко секунди настроеният час се приема.

Скриване на часа

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


Защита от деца


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

Фурната не реагира на настройки. Таймерът и часът могат да се настройват и при включена защита от деца.


Включване на защитата от деца


Функционалният превключвател трябва да е на нулева позиция.

Натиснете бутон  за ок. четири секунди.

В индикатора се появява символа . Защитата от деца е включена.

Изключване на защитата от деца

Натиснете бутон  за ок. четири секунди.

Символът  в индикатора угасва. Защитата от деца е изключена.

Промяна на основните настройки

Вашата фурна има различни основни настройки. Тези настройки можете да напасвате според вашите собствени нужди.

| Основна настройка | Избор 0 | Избор 1 | Избор 2 | Избор 3 |
|---|-----------------|-------------|-------------|-------------|
| c0 Яркост на осветлението на дисплея** | - | нощно | средно | дневно* |
| c1 Времетраене на сигнала след изтичане на продължителност или време на таймер | - | ок. 10 сек. | ок. 2 мин.* | ок. 5 мин. |
| c2 Индикация за час | само при работа | винаги* | - | - |
| c3 Време на изчакване до приемането на настройка | - | ок. 2 сек. | ок. 5 сек.* | ок. 10 сек. |
| c5 Дооборудвани телескопични водачи | не* | да | - | - |
| c6 Нулиране на всички стойности до фабрична настройка | не* | да | - | - |

* Фабрична настройка


Фурната трябва да се изключи.

1. Натиснете бутон  за ок. 4 секунди.

В индикацията се появява актуалната основна настройка за времетраене на сигнала, напр. c1 2 за избор 2.

2. С бутон **+** или **-** променете основната настройка.

3. Потвърдете с бутон .

В индикацията се появява следващата основна настройка. Можете да преминавате през всички нива с бутон  и да промените с бутон **+** или **-**.

4. За край натиснете бутон  за ок. 4 секунди.

Всичко основни настройки са приети.

Можете по всяко време отново да промените основните си настройки.

Автоматично изключване

Ако настройките по вашия уред не са променени в рамките на няколко часа, автоматичното изключване става активно. Фурната преставя да нагрива. Когато това се случи, тя се ориентира по настроените температура или степен на грил.

Автоматичното изключване става активно

Прозвучава сигнал. В индикатора се появява F8. Фурната преставя да нагрива.

Завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

Отмяна на автоматичното изключване

За да не се активира нежелано автоматичното изключване, настройте продължителност. Фурната нагрива докато не изтече продължителността.

Самостоятелно почистване

При самостоятелното почистване фурната се нагрива до ок. 500 °C. Така остатъците от печене, грил или пържене изгарят и вие трябва само да избършете пепелта от камерата.

Можете да избирате измежду три степени на почистване.

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

Колкото по-големи и по-стари са замърсяванията, толкова по-висока трябва да е степента на почистване. Достатъчно е камерата да се почиства веднъж на всеки два до три месеца. При нужда можете да почиствате по-често. Почистването изисква само ок. 2,5 - 4,7 киловатчаса.

Важни указания

За ваша безопасност вратата на фурната се заключва автоматично. Вратата на фурната може да се отвори едва

когато камерата е леко охладена и символът с ключалка за заключването угасне.

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

Опасност от изгаряне!

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

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

Опасност от пожар!

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

Преди самостоятелното почистване

Камерата трябва да е празна. Извадете от камерата принадлежностите, съда и поставките. Как се разкачат поставките, можете да прочетете в глава *Поддържане и почистване*.

Почиствайте вратата на фурната и крайните повърхности на камерата около уплътнението. Не драскайте уплътнението.

Опасност от пожар!

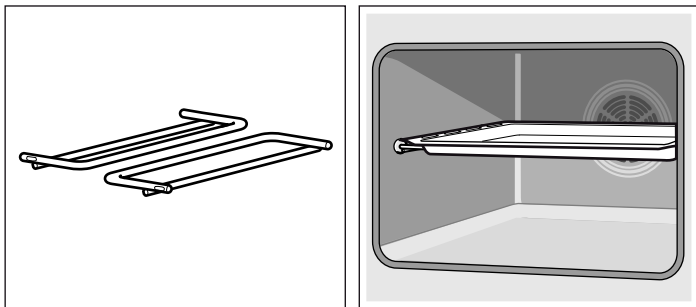
Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят. Избърсвайте камерата и принадлежностите, които почиствате, с влажна кърпа.

Почистване на допълнителните принадлежности

Рамките не са подходящи за самостоятелно почистване. Извадете ги от камерата. Ако искате да почистите и допълнителните принадлежности, можете да закупите допълнително поставки за тях.

Ще получите поставките от центъра за обслужване на клиенти или в интернет с артикулен номер 466546.

Поставките се пхат вляво и вдясно.



Така можете да почиствате емайлираните допълнителни принадлежности, на пр. универсалния тиган, без антизалепащо покритие. Винаги почиствайте само по една допълнителна принадлежност.

Неемайлираните допълнителни принадлежности, на пр. скарата, не са подходящи за самостоятелно почистване. Извадете я от камерата.

Опасност от тежки увреждания на здравето!

Никога не почиствайте тави и форми с антизалепащо покритие. От голямата топлина антизалепащото покритие се разрушава и възникват отровни газове.

Указание: Кои допълнителни принадлежности са подходящи за самостоятелно почистване, ще видите и в таблицата за допълнителни принадлежности в началото на ръководството за употреба.

Поддържане и почистване


При внимателно поддържане и почистване вашата фурна остава за дълго красива и изправна. Тук ще Ви обясним как да се грижите правилно за фурната и да я почиствате.




Указание



- По предния панел на фурната се появяват малки цветови разлики по различните материали като стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като ивици, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- При много високи температури 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 емайлирани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.

Настройка


Когато сте избрали степен на почистване, настройте фурната.

1. Поставете функционалния превключвател на самостоятелно почистване .
2. С превключвателя на температурата настройте степента на почистване.

В индикацията се показва часът, в който самостоятелното почистване ще свърши и символът  е в скоби. След няколко секунди самостоятелното почистване стартира. Продължителността започва да тече и символът  е в скоби. Символът  угасва.

Малко след старта вратата на фурната се заключва. В индикацията светва символа . Вратата на фурната може да се отвори едва когато символът  угасне.


Самостоятелното почистване е прекратено

В индикацията се показва 00:00. Фурната престава да нагрява. Завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена. Вратата на фурната може да се отвори едва когато символът  в индикацията угасне.

Промяна на степента на почистване

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




Прекъсване на самостоятелното почистване

Завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена. Вратата на фурната може да се отвори едва когато символът  в индикацията угасне.

Изместете времето на край

Можете да изместите времето, в което самостоятелното почистване свършва. Самостоятелното почистване може напр. да се извършва нощем, за да можете да използвате през деня своята фурна.

Настройте както е описано в точка 1 и 2. Преди самостоятелното почистване да стартира, изместете времето на край с бутон **+** или **-** за по-късно.

Фурната преминава в позиция на изчакване. В индикацията се показва часът, в който самостоятелното почистване ще свърши и символът  е в скоби. Когато самостоятелното почистване стартира, продължителността започва да тече и символът  е в скоби. Символът  угасва.

След самостоятелното почистване

Когато камерата е охладена, избършете останалата пепел от камерата с влажна кърпа.

Почистващо средство

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

- остри или абразивни почистващи средства,
- съдържащи силен алкохол почистващи средства,
- твърди метални гъби или гъби за чистене,
- водоструйка или пароструйка.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

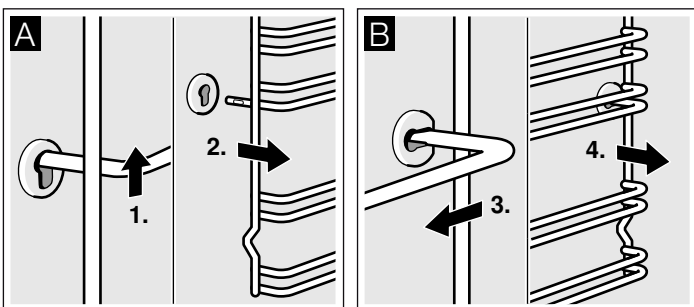
| Зона | Почистващо средство |
|--------------------------------------|--|
| Предна част на фурната | Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. |
| Неръждаема стомана | Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой. |
| Стъкла на вратата | Препарат за почистване на стъкло: Почистете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло. |
| Покритие на вратата | Препарат за почистване на неръждаема стомана (при службата обслужване на клиенти или в специализираната търговия): Спазвайте указанията на производителя. |
| Камера | Горещ сапунен разтвор или вода с оцет: Почистете с кърпа. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни. Използвайте само в студена камера. Най-добре използвайте самостоятелното почистване. За тази цел обърнете внимание на глава самостоятелно почистване! |
| Стъклен плафон за лампата на фурната | Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. |
| Поставка | Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. |
| Телескопични водачи | Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не размеквайте, не почиствайте в съдомиялна и не почиствайте при самостоятелното почистване. Шините се повреждат и блокират. |
| Допълнителни принадлежности | Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. |

Откачване и закачване на поставките

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

Откачване на поставките

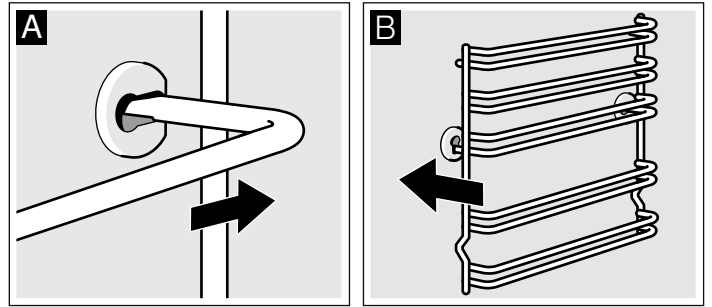
1. Повдигнете поставката отпред нагоре
2. и я откачете (фиг. А).
3. После издърпайте цялата поставка напред
4. и я извадете (фиг. Б).



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

Закачване на поставките

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

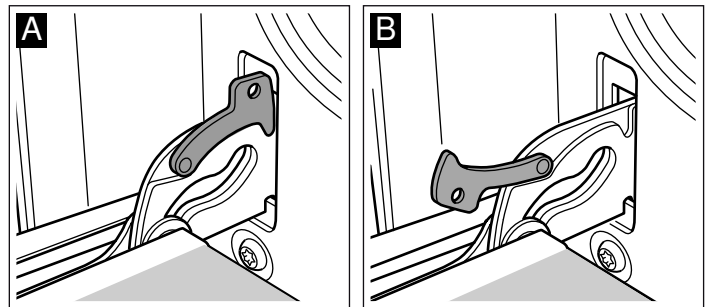


Поставките пасват както отляво, така и отдясно. Внимавайте както е на фиг. В височина 1 и 2 да са отдолу, а височина 3, 4 и 5 да са отгоре.

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.

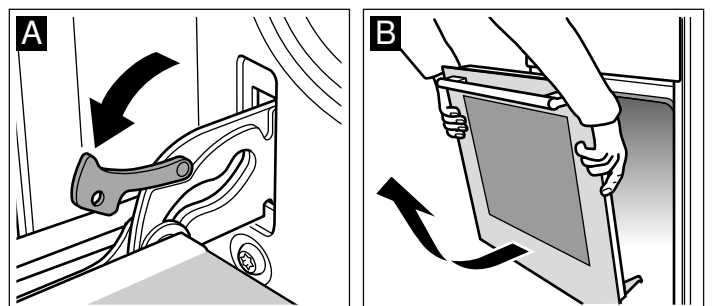


⚠ Опасност от нараняване!

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

Откачване на вратата

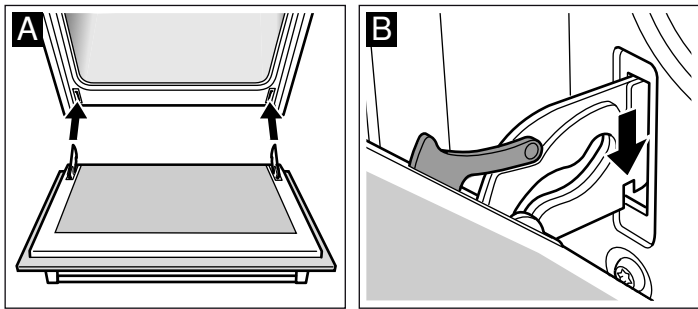
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



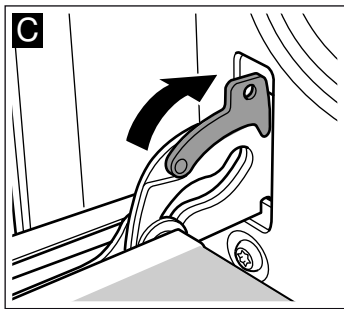
Закачване на вратата

Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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



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



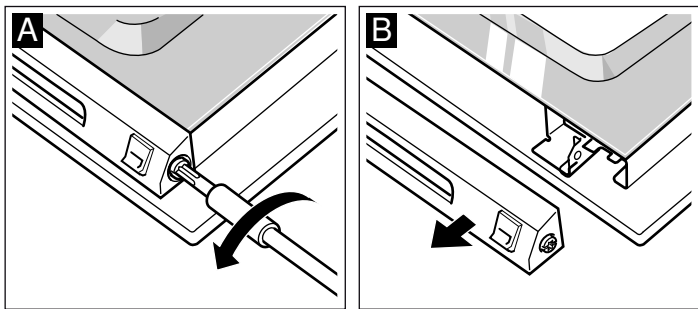
⚠ Опасност от нараняване!

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

Сваляне на покритието на вратата

Покритието на вратата на фурната може да се оцвети. За основно почистване можете да свалите покритието.

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Отвинтете покритието на вратата на фурната. За целта развийте болтовете отляво и отдясно (фиг. А).
3. Свалете покритието (фиг. В).



Моля, внимавайте за това, вратата на фурната да не се затваря докато покритието е свалено. Вътрешното стъкло може да се повреди.

Почистете покритието с препарат за почистване на неръждаема стомана.

4. Поставете обратно покритието и го закрепете.
5. Затворете вратата на фурната.

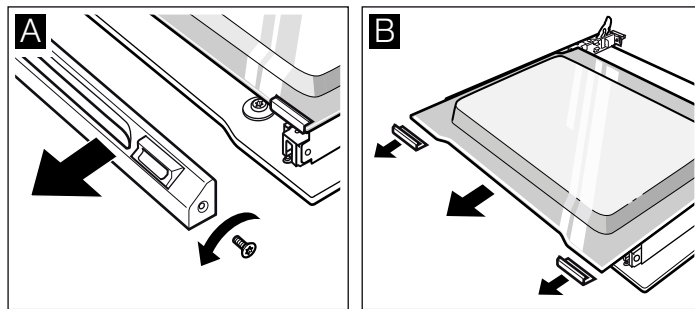
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

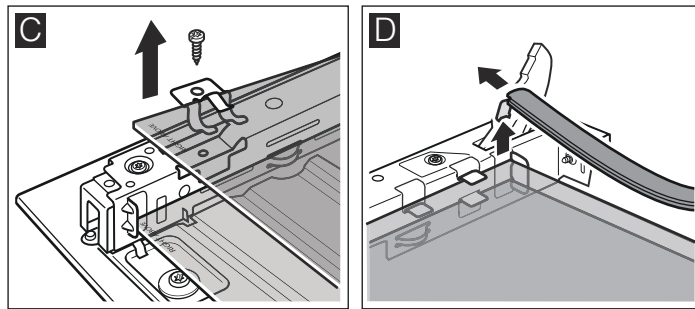
Внимавайте при демонтажа на вътрешните стъкла в каква последователност изваждате стъклата. За да монтирате стъклата отново в правилната последователност, ориентирайте се по съответния номер, който е написан на стъклото.

Демонтаж

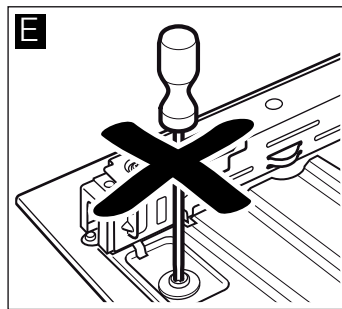
1. Откачете вратата на фурната и я поставете с дръжката надолу върху кърпа.
2. Развийте капака отгоре на вратата на фурната. За целта развийте болтовете отляво и отдясно (фиг. А).
3. Повдигнете и издърпайте най-горното стъкло и свалете двете малки уплътнения (фиг. В).



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



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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

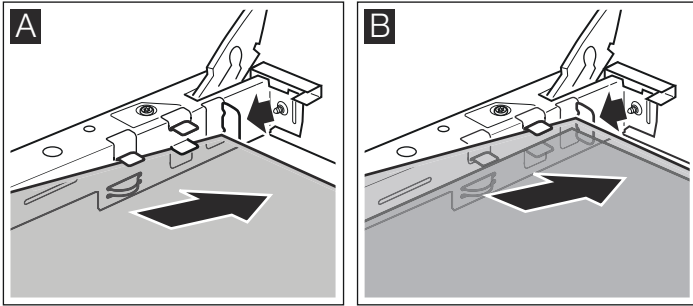
⚠ Опасност от нараняване!

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

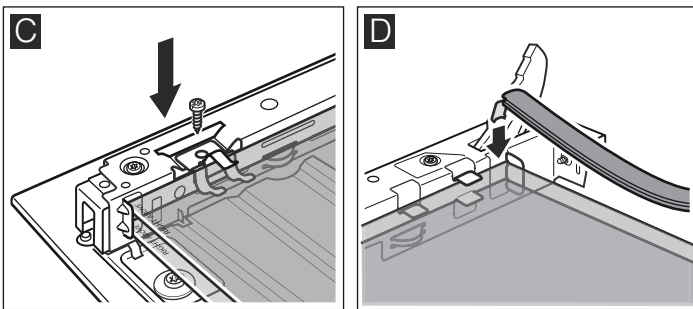
Монтаж

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

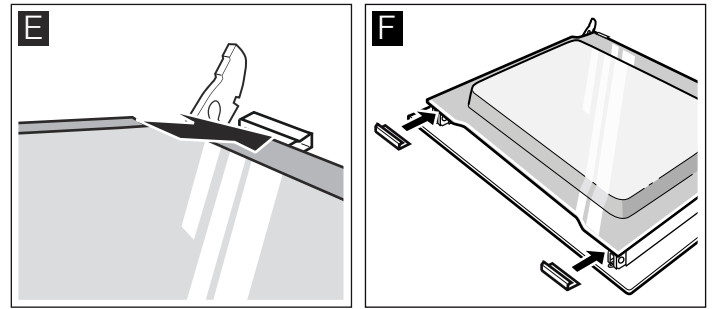
1. Вкарайте долното стъкло косо назад (фиг. А).
2. Вкарайте средното стъкло (фиг. В).



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



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



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

Използвайте фурната само след като стъклата са монтирани правилно.

Какво да правя при повреда?

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

Таблица с повредите

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

| 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 индикатора светва и четири нули. | Прекъсване на електрозахранването. | Настройте часа наново. |
| Фурната не загарява. | Има прах върху контактите. | Няколко пъти завъртете наляво и надясно дръжките на превключвателите. |
| Вратата на фурната не се отваря. В индикацията светва символа . | Вратата на фурната е заключена от самостоятелното почистване . | Изчакайте докато фурната се охлади и символът угасне. |


| Повреда | Възможна причина | Отстраняване/указания |
|--|---|---|
| Фурната не загарява. Двете точки в индикатора мигат. | Фурната е в режим за демонстрация. | Изключете предпазителя в кутията с предпазители и след ок. 20 секунди включете отново. Сега в рамките на ок. 2 минути натиснете бутон за ок. 4 секунди, докато двете точки не светнат. |
| В индикатора се появява F8. | Автоматичното изключване е станало активно. | Завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. |

Съобщения за грешки

Ако в индикацията свети съобщение за грешка с , натиснете бутон . След това настройте часа наново. Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

При следните съобщения за грешка можете сами да си помогнете.

| Съобщение за грешка | Възможна причина | Отстраняване/указания |
|---------------------|---|---|
| | Бутон е бил твърде дълго натиснат или покрит. | Натиснете всички бутони поотделно. Проверете дали някой бутон не се е заключил, не е покрит или замърсен. |

| Съобщение за грешка | Възможна причина | Отстраняване/указания |
|---------------------|---|--|
| E 115 | Температурата в камерата е твърде висока. | Вратата на фурната се заключва и нагряването прекъсва. Изчакайте докато фурната се охлади. Натиснете бутона  и настройте наново часа. |

Опасност от токов удар!

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

Смяна на лампата на тавана на фурната

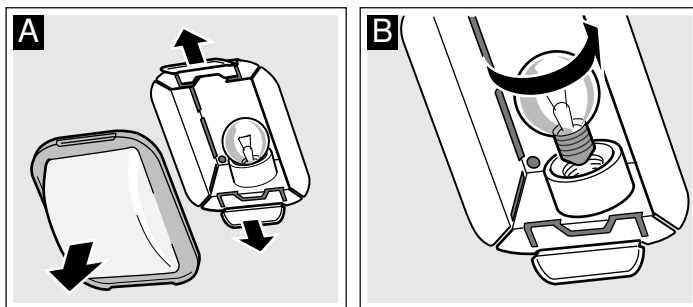
Когато лампата на фурната е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите топлоустойчиви резервни крушки, 40 вата от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки.

Опасност от токов удар!

Изключете предпазителя в кутията с предпазители.

1. Поставете кърпа за съдове в студената фурна, за да предотвратите повреди.
2. Свалете стъкленото покритие. За тази цел с палец натиснете металните езичета назад (фиг. А).

3. Развъртете крушката и я сменете с крушка от същия тип (фиг. В).



4. Поставете отново стъкленото покритие. При това поставете от едната страна, а от другата натиснете здраво. Стъклото ще фиксира.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.

Стъклен капак

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

Център за обслужване на клиенти

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

Е - номер и FD - номер

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

| Е-ном. | FD-ном. |
|--------|---------|
| | |

Център за обслужване на клиенти

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

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

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще бъдете сигурни, че поправката ще бъде извършена от подготвени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за домакинския Ви уред.

Енергия и околна среда

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

Вид на нагряване горещ въздух есо

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

Указание


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

Таблица

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

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

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

| Ястия с горещ въздух есо  | Допълнителни принадлежности | Височина | Температура в °С | Продължителност в минути |
|--|--------------------------------------|----------|------------------|--------------------------|
| Сладкиши и сладки | | | | |
| Бъркано тесто в тава със суха пълнка | Тава за печене | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Бъркано тесто във форма | Правоъгълна форма | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Блат за торта, бъркано тесто | Форма за плодов блат | 2 | 160-180 | 20-30 |
| Плодов сладкиш фин, бъркано тесто | Откопчаваща се тава/чашковидна форма | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Тесто с мая в тава със суха пълнка | Тава за печене | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Пандишпаново тесто в тава със суха пълнка | Тава за печене | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Бисквитено роле | Тава за печене | 3 | 170-190 | 15-25 |
| Бисквитен блат, 2 яйца | Форма за плодов блат | 2 | 150-170 | 20-30 |
| Бисквитена торта, 6 яйца | Откопчаваща се тава | 2 | 150-170 | 40-50 |
| Сладки от многолистово тесто | Тава за печене | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Сладки | Тава за печене | 3 | 130-150 | 15-25 |
| Шприцовани сладки | Тава за печене | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Сладки от парено тесто | Тава за печене | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Хлебчета, ръжено брашно | Тава за печене | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Пудинги | | | | |
| Огретен с картофи | Форма за пудинг | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Лазаня | Форма за пудинг | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Дълбоко замразени продукти | | | | |
| Пица, тънък блат | Универсална тава | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Пица, дебел блат | Универсална тава | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Пържени картофи | Универсална тава | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Пилешки крилца | Универсална тава | 3 | 220-240 | 20-30 |
| Рибни пръчици | Универсална тава | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Хлебчета за допичане | Универсална тава | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Месо | | | | |
| Говеждо задушено, 1,5 кг | Съдът е затворен | 2 | 190-210 | 130-150 |
| Свинско печено, гръб, 1 кг | Съдът е отворен | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Телешко печено, горна плешка, 1,5 кг | Съдът е отворен | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Риба | | | | |
| Корифена, 2 бр. по 750 г | Универсална тава | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Корифена в солена коричка, 900 г | Универсална тава | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Щука, 1000 г | Универсална тава | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Пъстърва, 2 бр. по 500 г | Универсална тава | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Рибно филе, на брой по 100 г | Съдът е затворен | 2+1 | 190-210 | 30-40 |

Пестене на енергия

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

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

Изпробвано е в нашето готварско студио

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


Указание

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

Сладкиши и сладки

Печене на едно ниво

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

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

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

Печене на няколко нива

Използвайте 3D горещ въздух .

Височини на вкарване при печене на 2 нива:

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

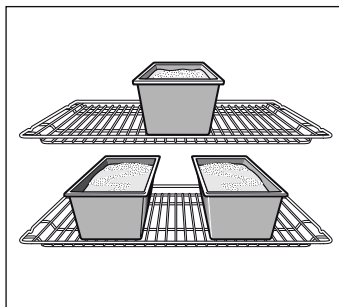
Височини на вкарване при печене на 3 нива:

- Тава за печене: Височина 5
- Универсален тиган: Височина 3
- Тава за печене: Височина 1

Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

В таблиците ще намерите множество предложения за Вашите ястия.

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



Форми за печене

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

При светлите форми за печене от тънкостенен метал или при стъклените форми времената за печене се удължават и сладкишът не се изпича толкова равномерно.










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

Таблицы

В таблиците ще намерите оптималния вид на нагряване за различните сладкиши и сладки. Температурата и времето на печене са зависими от количеството и консистенцията на тестото. Ето защо в таблиците са посочени диапазони. Опитайте първо с по-ниската стойност. По-ниската температура дава по-равномерно изпичане. Когато е нужно настройвате следващия път на по-висока.

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

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

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

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

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

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

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

| Дребни сладки | Допълнителни принадлежности | Височина | Вид на нагриването | Температура в °С | Продължителност в минути |
|---|-------------------------------------|----------|--------------------|------------------|--------------------------|
| Сладки | Универсална тава | 3 | ☑ | 140-160 | 15-25 |
| | Универсална тава + тава за печене | 3+1 | ☑ | 130-150 | 25-35 |
| | 2 тави за печене + универсална тава | 5+3+1 | ☑ | 130-150 | 30-40 |
| Шприцовани сладки (предварително нагриване) | Универсална тава | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Универсална тава | 3 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| | Универсална тава + тава за печене | 3+1 | ☑ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 тави за печене + универсална тава | 5+3+1 | ☑ | 130-140 | 35-50 |
| Макарони | Универсална тава | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Универсална тава + тава за печене | 3+1 | ☑ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 тави за печене + универсална тава | 5+3+1 | ☑ | 100-120 | 40-50 |
| Целувки | Универсална тава | 3 | ☑ | 80-100 | 100-150 |
| Мъфини | Скара с тава за мъфини | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 скари с тави за мъфини | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-30 |
| Сладки от парено тесто | Универсална тава | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |

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

Хляб и хлебчета

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

Никога не наливайте вода в гореща фурна.

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

Съвети за печене

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

Риба, птици, месо

Кухненски съдове

Можете да използвате всички топлоустойчиви съдове. За голямо по размери печено е подходяща универсална тава.

Най-подходящи са стъклените съдове. Погрижете се капакът за дълбокия съд да пасва и да се затваря добре.

Когато използвате емайлирани дълбоки съдове, долейте малко повече течност.

При дълбоки съдове от инокс храната не се запича особено и месото може да не е съвсем готово. Удължете времето за приготвяне.

Данни в таблиците:

Съдове без капак = открити

Съдове с капак = закрити

Поставяйте съда винаги в средата на скарата.

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

Печене

Добавете малко течност към нетлъстото месо. Дъното на съда трябва да бъде покрито около $\frac{1}{2}$ см.

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

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

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

Печене на грил

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

Печете на грил винаги при затворена фурна.

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

След изтичане на $\frac{2}{3}$ от времето за печене обръщайте парчетата месо.

Посолете стечковите едва след печенето на грил.

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

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

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

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



















Месо

Обърнете късовете месо по средата на времето за готвене.

Когато печеното е готово, то би трябвало да постои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така сокът от месото ще може да се разпредели по-добре.

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

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

| Месо | Тегло | Принадлежности съд | Височина | Вид на нагряването | Температура в °C, степен на грила | Продължителност в минути |
|------------------------------|--------|--------------------------|----------|---|-----------------------------------|--------------------------|
| Говеждо месо | | | | | | |
| Говеждо задушено | 1,0 кг | затворено | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 кг | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Говеждо филе, средно | 1,0 кг | отворено | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Ростбиф, средно | 1,0 кг | отворено | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Пържоли, 3 см дебели, средно | | Универсална тава + скара | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Телешко месо | | | | | | |
| Телешко печено | 1,0 кг | отворено | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 кг | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 кг | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Телешки джолан | 1,5 кг | отворено | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Свинско месо | | | | | | |
| Печено без кожа (напр. врат) | 1,0 кг | отворено | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 кг | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| Печено с кожа (напр. плешка) | 1,0 кг | отворено | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 кг | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2,0 кг | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Свинско филе | 500 г | Универсална тава + скара | 3+1 |  | 230-240 | 30 |

| Месо | Тегло | Принадлежности и съд | Височина | Вид на нагриването | Температура в °С, степен на грила | Продължителност в минути |
|--------------------------------|--------|--------------------------|----------|--------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Свинско печено, постно | 1,0 кг | отворено | 2 | ☐ | 190-210 | 120 |
| | 1,5 кг | | 2 | ☐ | 180-200 | 140 |
| | 2,0 кг | | 2 | ☐ | 170-190 | 160 |
| Свинско задушено с кост | 1,0 кг | затворено | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |
| Пържоли, 2 см дебели | | Универсална тава + скара | 5+1 | ☐ | 3 | 15 |
| Свински медальони, 3 см дебели | | Универсална тава + скара | 5+1 | ☐ | 3 | 10 |

Агнешко месо

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

Дивеч

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

Кайма

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

Наденички

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

Птици

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

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

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

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

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

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

Риба

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

Цялата риба не трябва да се обръща. Поставете цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, във фурната.

Обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема на рибата я правят по-стабилна.

При рибено филе добавете няколко супени лъжици течност за задушаване.

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

Съвети за печене на фурна и печене на грил

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

Пудинги, огретен, препечни филийки

Винаги поставяйте съд върху скарата.

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

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

| Ястие | Принадлежности и съд | Височина | Вид на нагриването | Температура в °С, степен на грила | Продължителност в минути |
|--|--------------------------|----------|--------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Пудинги | | | | | |
| Пудинг, сладък | Форма за пудинг | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Суфле | Форма за пудинг | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | Формички за порции | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Пудинг с макарони | Форма за пудинг | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Лазаня | Форма за пудинг | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Огретен | | | | | |
| Огретен с картофи, сурови съставки, макс. 4 см висок | 1 форма за пудинг | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 форми за пудинг | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Препечена филия | | | | | |
| 4 бр., препечени | Универсална тава + скара | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 бр., препечени | Универсална тава + скара | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

Готови продукти

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

Ако поставяте хартия за печене върху допълнителните принадлежности, внимавайте хартията да е подходяща за тези

температури. Нагласете големината на хартията спрямо ястието.

Резултатът от готвенето е силно зависим от хранителния продукт. Препичанията и неравномерностите могат да са налице и при сурови продукти.

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

Специални ястия

При ниски температури с 3D горещ въздух ще можете да направите меко кисело мляко точно толкова добре, колкото и вкусно тесто с мая.

Първо отстранете допълнителните принадлежности, решетката за закачане или телескопичните водачи от камерата.

Приготвяне на кисело мляко

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

3. Прелейте в керамични чаши или в малки буркани с капак на винт и покрийте с фолио.

4. Предварително загрейте камерата както е посочено.

5. Поставете чашите или бурканите върху пода на камерата и ги пригответе както е посочено.

Оставяне на тесто с мая да втаса

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

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

Размразяване

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

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птичето място с гърдите надолу върху чиния.

Указание: До 60 °C лампата на фурната не свети. Така е възможно оптимално фино регулиране. Ако превключвателят на температурата остане изключен, вентилаторът не работи.

| Ястие | Допълнителни принадлежности | Височина | Вид на нагряването | Температура |
|--|-----------------------------|----------|--------------------|---|
| Чувствителни замразени продукти напр. сметанови торти, бутеркрем торти, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове и т.н. | Скара | 1 | | превключвателят на температурата трябва да е изключен |
| Други дълбоко замразени продукти Пилета, колбас и месо, хляб и хлебчета, сладкиши и други сладки | Скара | 1 | | 50 °C |

Изушаване

С 3D горещ въздух можете да изсушавате превъзходно.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и ги измивайте добре.

Оставете ги добре да се отцедят и ги изсушете.

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

Обръщайте многократно сочните плодове или зеленчуци.

Веднага след изсъхването сваляйте хартията.

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

Консервиране

За консервиране бурканите и гумените пръстени трябва да са чисти и в добро състояние. По възможност използвайте еднакви по големина буркани. Данните в таблицата се отнасят до еднолитрови кръгли буркани.

Внимание!

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

Посоченото време в таблиците е ориентирано. То може да се повлияе от стайната температура, броя на бурканите, количеството и топлината на съдържанието на буркана. Преди да превключвате, респ. изключвате, проверете дали в буркана се получава пяна.

Подготовка

1. Напълнете бурканите, не ги препълвайте.
2. Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти.
3. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак.

4. Затворете бурканите с щипките.

Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

Настройка

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

Консервиране

Плодове

След прибл. 40 до 50 минути на къси разстояния започват да се издигат мехурчета. Изключете фурната.

След 25 до 35 минути допълнително затопляне извадете буркана от камерата. При по-дълго охлаждане в камерата могат да се образуват зародиши и да се улесни кисването на консервираните плодове.

| Плодове в еднолитрови буркани | От образуването на мехурчета | Допълнителна топлина |
|--|------------------------------|----------------------|
| Ябълки, касис, ягоди | изключване | прибл. 25 минути |
| 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 °С. Според вида на

зеленчуците пригл. 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 | - | пригл. 35 минути |
| Червено цвекло | пригл. 35 минути | пригл. 30 минути |
| Брюкселско зеле | пригл. 45 минути | пригл. 30 минути |
| Боб, алабаш, червено зеле | пригл. 60 минути | пригл. 30 минути |
| Грах | пригл. 70 минути | пригл. 30 минути |

Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

Внимание!

Не поставяйте горещите буркани върху студена или мокра подложка. Те могат да гръмнат.

Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се получава преди всичко в пригответените при силно нагряване зърнени и картофени продукти, като на пр.

картофен чипс, пържени картофи, препечени филии, хлебчета, хляб или фини сладкиши (кексове, меденки, тънки бисквитки).

Съвети за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид

Обща информация

- Времената на печене да се запазват по възможност най-кратки.
- Ястията да се запичат до златисто-жълто, а не до тъмно-кафяво.
- Големият и дебел продукт съдържа по-малко акриламид.

Печене

Със загряване отгоре/отдолу макс. 200 °С.
С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °С.

Сладки

Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °С.
С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °С.
Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.

Пържени картофи на фурна

Разпределете равномерно и еднослойно върху тавата. Печете най-малко 400 г на тава, за да не изсушавате пържените картофи

Тестови ястия

Тези таблици са изготвени от тестови институти, за да облекчат тестването и контрола на различни уреди.

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

Печене

Печене на 2 нива:

Винаги вкарвайте универсалния тиган над тавата за печене.

Печене на 3 нива:

Вкарвайте универсалния тиган в средата.

Шприцовани сладки:

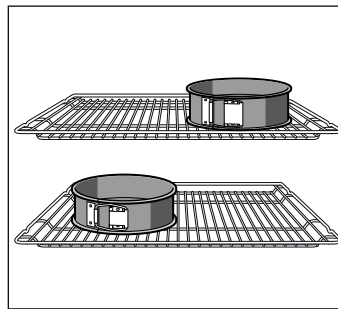
Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

Ябълкови сладки на 1 ниво:


Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга.

Ябълкови сладки на 2 нива:

Поставете тъмни откопчаващи се тави разместени една до друга, вж. фиг.



Сладкиш в откопчаващи се тави от бял метал:

Печете със загряване отгоре/отдолу  на 1 ниво. Използвайте универсалния тиган вместо скарата и поставете откопчаващата се тава върху него.



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

| Ястие | Допълнителни принадлежности и форми | Височина | Вид на нагряването | Температура в °C | Продължителност в минути |
|---|---|----------|--|------------------|--------------------------|
| Шприцовани сладки (предварително нагряване) | Тава за печене | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 тави за печене + универсална тава | 5+3+1 |  | 130-140 | 35-50 |
| Шприцовани сладки | Тава за печене | 3 |   | 140-150 | 30-45 |
| Малки сладки (предварително нагряване*) | Тава за печене | 3 |  | 150-170 | 20-30 |
| | Тава за печене | 3 |  | 150-160 | 20-30 |
| | Универсална тава + тава за печене | 3+1 |  | 140-160 | 25-40 |
| | 2 тави за печене + универсална тава | 5+3+1 |  | 130-150 | 35-55 |
| Водни бишкоти (предварително нагряване*) | Откопчаваща се тава върху скара | 2 |  | 150-160 | 30-40 |
| Водни бишкоти | Откопчаваща се тава върху скара | 2 |   | 160-180 | 30-40 |
| Ябълкови сладки | Скара + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см | 1 |  | 180-200 | 70-90 |
| | 2 скари + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

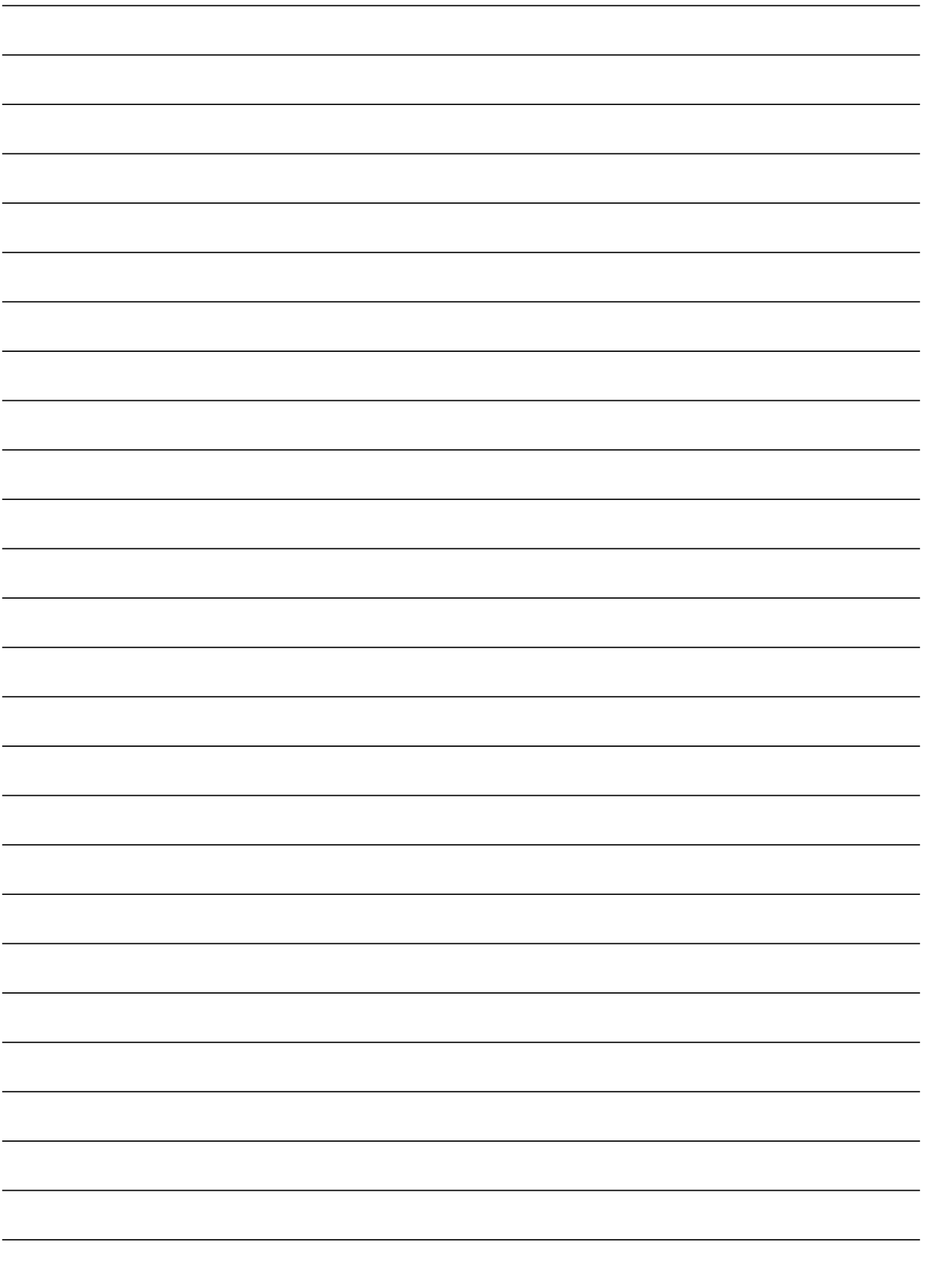
* За предварително нагряване не използвайте бързото нагряване.

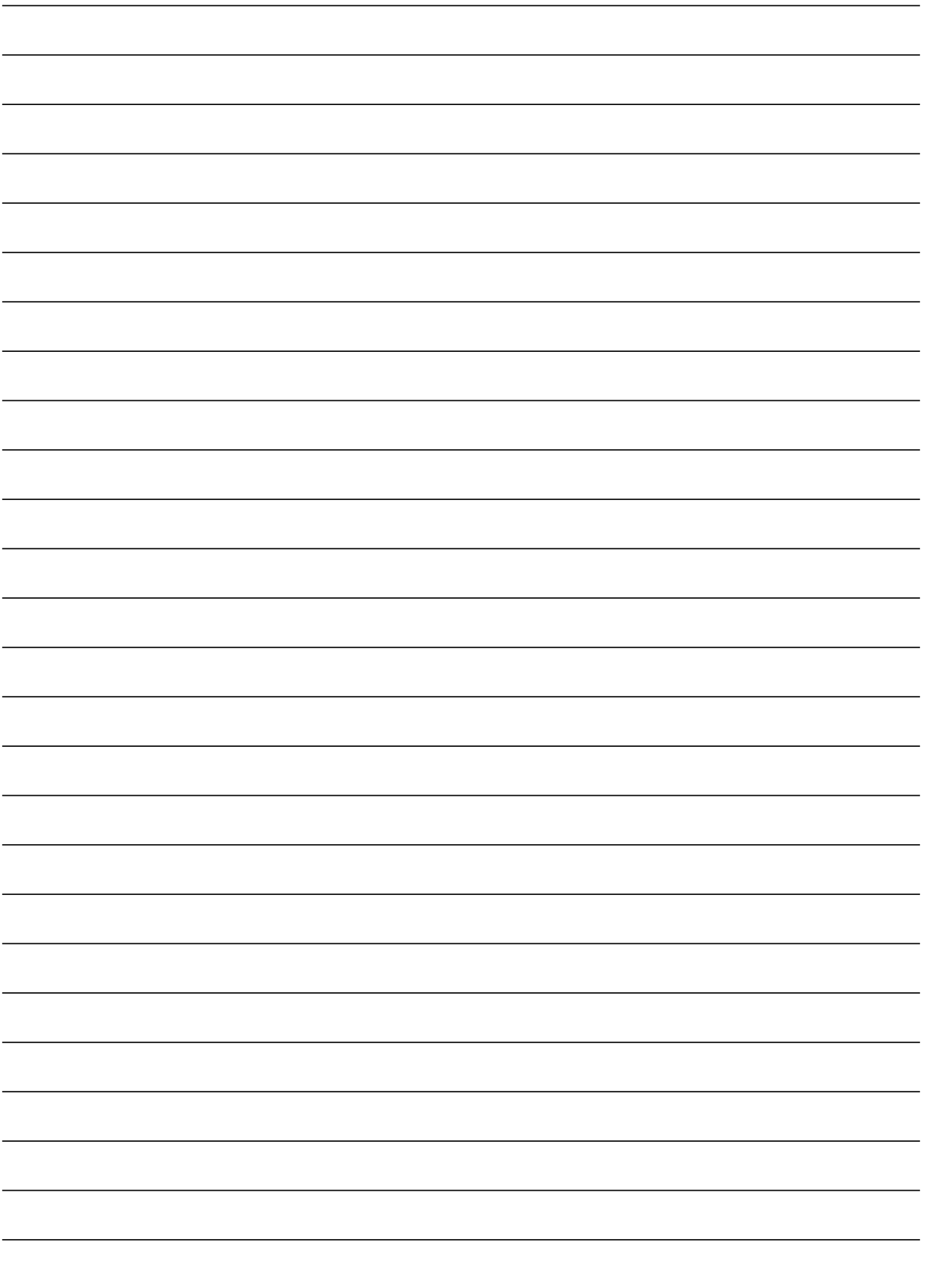
Печене

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

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

* След 2/3 от времето обърнете







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000928414