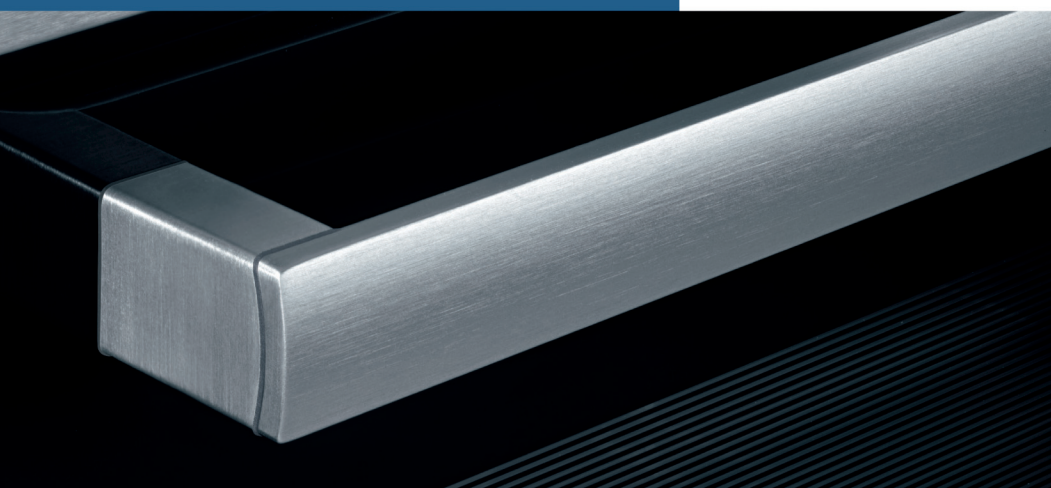


Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Фурна за вграждане  
HBG34B1.0**



**BOSCH**

[bg] Ръководство



# Съдържание

<b>Важни указания за безопасност.....</b>	<b>4</b>	<b>Изпробвано е в нашето готварско студио.....</b>	<b>19</b>
Причини за повреди.....	5	Сладкиши и сладки.....	19
<b>Вашата нова фурна.....</b>	<b>6</b>	Съвети за печене.....	21
Обслужващ панел.....	6	Риба, птици, месо.....	22
Бутони и индикация.....	6	Съвети за печене на фурна и печене на грил.....	24
Копче за избор на функция.....	6	Пудинги, огретен, препечни филийки.....	24
Превключвател на температурата.....	7	Готови продукти.....	25
Камера.....	7	Специални ястия.....	25
<b>Вашите допълнителни принадлежности.....</b>	<b>7</b>	Размразяване.....	26
Вкарване на допълнителни принадлежности.....	7	Изсушаване.....	26
Специални принадлежности.....	7	Консервиране.....	26
Асортимент на центъра за обслужване на клиенти.....	9	<b>Акриламид в хранителните продукти.....</b>	<b>27</b>
<b>Преди да използвате за първи път.....</b>	<b>9</b>	<b>Тестови ястия.....</b>	<b>28</b>
Настройка на часа.....	9	Печене.....	28
Подгръване на фурната.....	9	Печене.....	28
Почистване на принадлежностите.....	9		
<b>Настройка на фурната.....</b>	<b>10</b>		
Вид на нагряване и температура.....	10		
Бързо нагряване.....	10		
<b>Настройка на времевите функции.....</b>	<b>10</b>		
Таймер.....	10		
Продължителност.....	11		
Време за край.....	11		
Час.....	12		
<b>Защита от деца.....</b>	<b>12</b>		
<b>Промяна на основните настройки.....</b>	<b>12</b>		
<b>Поддържане и почистване.....</b>	<b>13</b>		
Почистващо средство.....	13		
Откачване и закачване на поставките.....	13		
Прибиране на нагревателното тяло за грил.....	14		
Откачване и закачване на вратата на фурната.....	14		
Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	15		
<b>Какво да правя при повреда?.....</b>	<b>15</b>		
Таблица с повредите.....	15		
Смяна на лампата на тавана на фурната.....	16		
Съклен капак.....	16		
<b>Център за обслужване на клиенти.....</b>	<b>16</b>		
E - номер и FD - номер.....	16		
<b>Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда.....</b>	<b>16</b>		
Пестене на енергия.....	16		
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти..	16		
<b>Автоматика на печене.....</b>	<b>17</b>		
Кухненски съдове.....	17		
Приготвяне на ястие.....	17		
Месо.....	17		
Настройка.....	18		
Продължителност на програмата.....	18		
Съвете за автоматика на печене.....	18		

---

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

## **Важни указания за безопасност**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Опасност от пожар!**

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- При отваряне на вратата на уреда възниква въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени. Никога не поставяйте хартията за печене при предварително загряване незакрепена върху допълнителните принадлежности. Винаги затискайте хартията за печене с кухненски съд или форма за печене. Покривайте само нужната повърхност с хартия за печене. Хартията за печене не трябва да се подава над допълнителните принадлежности.

### **Опасност от изгаряне!**

- Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не приготвяйте ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.



## Опасност от попарване!

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

## Опасност от нараняване!

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

## Опасност от токов удар!

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

## Причини за повреди

### Внимание!

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

## Обслужващ панел

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 хлъзват. 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 индикация

С бутоните се настройват различни допълнителни функции. На индикацията можете да отчетете настроените стойности.

Бутон	Употреба
»»» Бързо загряване	Фурната се нагрява особено бързо.
kg Килограм	Изберете килограм при програмите.
⌚ Времеви функции	Изберете таймер ⌚, продължителност ⌚, време на край ⌚ и час ⌚.
∞ Защита от деца	Блокирайте и разблокирайте функциите на фурната.
- 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.

### Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът нагряване.

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.

\* 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 печене на пица	Бързо приготвяне на дълбоко замразени продукти без предварително загряване, напр. пица, пържени картофи или шрудел. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
☼ Вентилаторно 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 повърхнина	Печене на грил на пържоли, наденички, тост и парчета риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
☼ Грил, малка повърхност	Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, тост и парчета риба. Средната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.
☼ Долно нагряване	Консервиране и допълнително печене или доизпичане. Топлината идва отдолу.
☼ Размразяване	Размразяване например на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът завихря топлия въздух около ястието.
☼ Автоматика на печене	Програми за задушени ястия и сочно печено. Видът нагряване и продължителността са установени в зависимост от теглото.
☼ Лампа на фурната	Включване на лампата на фурната.

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

Когато настройвате, лампата на фурната в камерата се включва.

## Превключвател на температурата

С превключвателя на температурата настройвате температурата или степента на грил.

Позиция	Значение	
●	Нулева позиция	Фурната не загрева.
50-270	Температурен диапазон	Температурата в камерата в °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

Когато фурната нагрива, в индикатора светва символа . През паузите на нагриване той угасва. При вид на нагриване размразяване символът не свети.

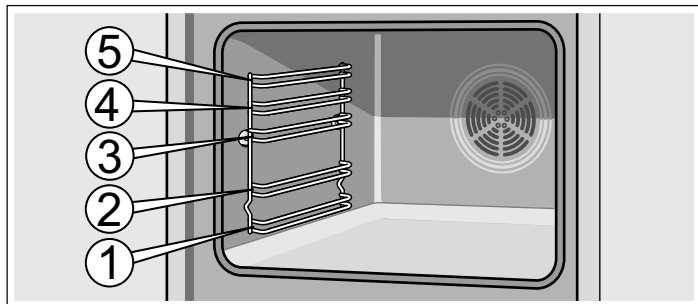
## Вашите допълнителни принадлежности

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.

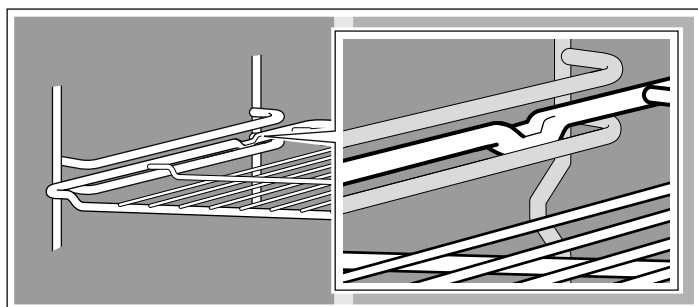
### Вкарване на допълнителни принадлежности

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.



## 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. 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 проветрение. В противен случай фурната прегрява.

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

**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, различни видове сладкиши, полуфабрикати и меса за печене, дълбоко замразени ястия.

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



### Емайлирана тава

За сладкиши и курабии.

Пъхнете тавата за печене със скосяването към вратата на фурната.



### 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 на грил директно върху скарата.

Пъхнете универсалната тава 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
Скара	HEZ334000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Емайлирана тава	HEZ331003	За сладкиши и сладки. Поставяйте тавата за печене във фурната със скосението към вратата.
Универсална тава	HEZ332003	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.
Скара за полагагане	HEZ324000	За печене. Поставяйте скарата винаги в универсалната тава. Така оттичащата се мазнина и сокът от месото ще бъдат събрани в нея.
Тава за грил	HEZ325000	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.
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.
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.
Емайлирана тава за печене с незалепващо покритие	HEZ331011	Сладкишите и дребните сладки се отделят лесно от тавата за печене. Поставяйте тавата за печене във фурната със скосението към вратата.
Универсална тава с незалепващо покритие	HEZ332011	Сочни сладкиши, сладкиши, дълбоко замразени продукти и големи късове месо се отделят лесно от универсалната тава. Поставяйте универсалната тава във фурната със скосението към вратата.
Професионална тава със скара	HEZ333003	Особено подходяща за приготвяне на големи количества.
Капак за професионалната тава	HEZ333001	Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.
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 печене по програми или автоматично печене.
Телескопични водачи		
Двойни	HEZ338250	С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.
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.
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.
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.
Самопочистващи странични стени		
Уреди с лампа на фурната	HEZ339020	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате страничните стени.
Уреди с лампа на фурната и автоматика за печене	HEZ339020	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате страничните стени.



Специални принадлежности	HEZ номер	Употреба
Самопочистващи горни части и странични стени		
Уреди с лампичка за фурна и сгъващо се нагревателно тяло за грил	HEZ329020	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате горните части и страничните стени.
Уреди с две лампички за фурна и сгъващо се нагревателно тяло за грил	HEZ329022	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате горните части и страничните стени.
Уреди с лампа на фурната, сгъващо се нагревателно тяло за грил и термометър за печене	HEZ329027	За да се почиства само вътрешното пространство по време на работа, можете да дооборудвате горните части и страничните стени.
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 Е-ном. (напр. НВА38В750)
Системен уред за готвене на пара	HEZ24D300	За щадящо приготвяне на зеленчуци и риба.

## 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 съдържащи 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 мига символа  и четири нули. Настройте часа.


#### 1. Натиснете бутона .

В индикатора се показва час 12:00. Символите за време светят, скобите са около .

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

След няколко секунди се приема настроен час.

### Подгряване на фурната

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

Проветрявайте кухнята докато фурната нагрива.

#### 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 пръв път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и меко парче.

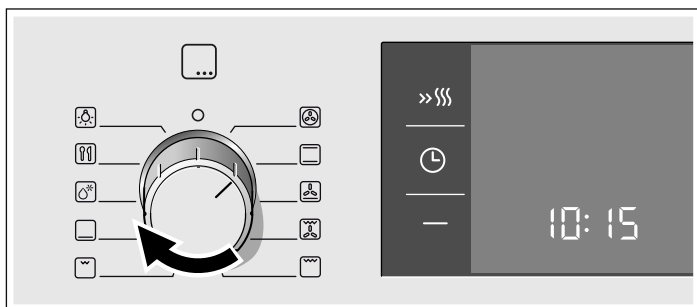
# Настройка на фурната

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 настроите продължителност и време на край за вашето ястие на фурната. За тази цел, моля, погледнете глава *Настройка на времеви функции*.

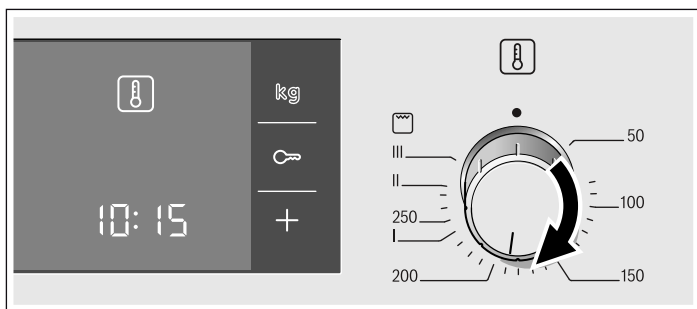
## Вид на нагряване и температура

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

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



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



Фурната започва да загрева.

## Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.




## Промяна на настройките

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

## Бързо нагряване

С бързото нагряване вашата фурна достига особено бързо настроената температура.

Използвайте бързото нагряване при настроени температури 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 настроите 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 изключите фурната. Времето на готвене няма да се превиши неволно.

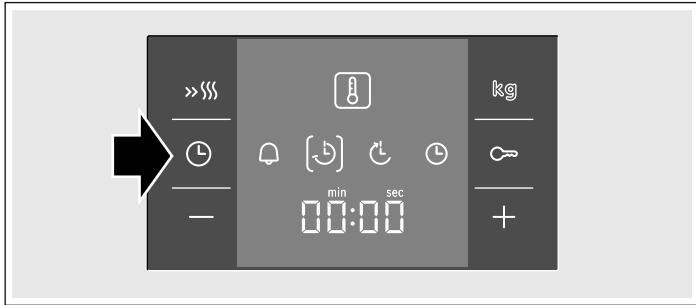
Пример на фиг.: Продължителност 45 минути.

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 [b] 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 трябва да е готово вашето ястие. Фурната стартира автоматично и е готова в желания момент. Можете напр. да сложите ястието си в камерата и да я настроите 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.

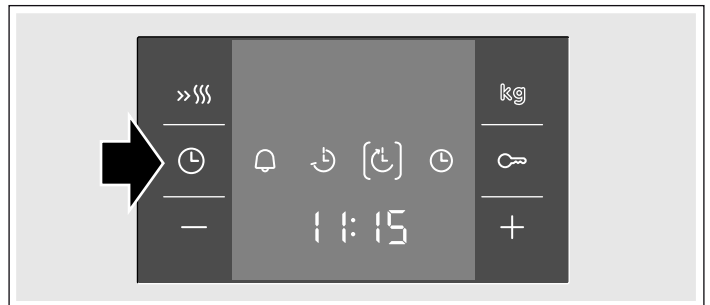
2. Настройте превключвателя на температурата.

3. Натиснете бутона  два пъти.

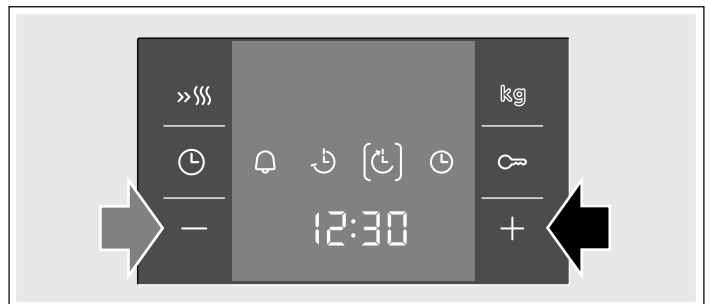
4. С бутона + или - настройте продължителността.






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 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 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 , натиснете 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 мига символа  и четири нули. Настройте часа.

1. Натиснете бутона .

В индикатора се показва час 12:00. Символите за време светят, скобите са около .


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, скобите 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

Фурната е оборудвана със система за предпазване на деца, за да се предотврати включване от деца.


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


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

**Указание:** Евентуално свързаният котлон не се влияе от защитата на деца на фурната.


### Включване на защитата от деца


Не бива да се настройва продължителност или време на край.

Задръжте натиснат бутон  в продължение на около четири секунди.

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

### Изключване на защитата от деца

Задръжте натиснат бутон  в продължение на около четири секунди.


Символът  на индикацията угасва. Защитата от деца е изключена.

### Защита от деца при автоматика на печене

Когато автоматиката на печене е настроена, защитата от деца не функционира.


## Промяна на основните настройки

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

Основна настройка	Избор 1	Избор 2	Избор 3
<b>c1</b> Индикация за час	винаги*	само с бутон 	-
<b>c2</b> Времетраене на сигнала след изтичане на продължителност или време на таймер	ок. 10 сек.	ок. 2 мин.*	ок. 5 мин.
<b>c3</b> Време на изчакване до приемането на настройка	ок. 2 сек.	ок. 5 сек.*	ок. 10 сек.

\* Фабрична настройка


Не бива да се настройва друга функция за време.

1. Натиснете бутон  за ок. 4 секунди.

В индикацията се появява актуалната основна настройка за индикацията на часа, напр. c1 1 за избор 1.

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.

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

## 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
Панел за управление	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.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Уплътнение Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
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 и не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

## Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата

Задната стена в камерата е покрита с високопореста керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато фурната работи. Колкото по-висока е температурата и колкото по-дълго работи фурната, толкова по-добър е резултата.

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

1. Почистете основно пода на камерата, горната част и страничните стени.
2. Настройка на 3D-горещ въздух .
3. Нагривайте празната и затворена фурна за ок. 2 часа при максимална температура.

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

Леко оцветяване на слоя няма влияние върху самостоятелното почистване.

## Внимание!

- Никога не използвайте триещо почистващо средство. То раздрасква, респ. разрушава високопорестия слой.
- Никога не третирайте керамичния слой с препарат за почистване на фурни. Когато по погрешка там попадне препарат за почистване на фурни, отстранявайте го веднага с гъба и достатъчно вода.

## Почистване на пода на камерата, горната част и страничните стени

Използвайте кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет.

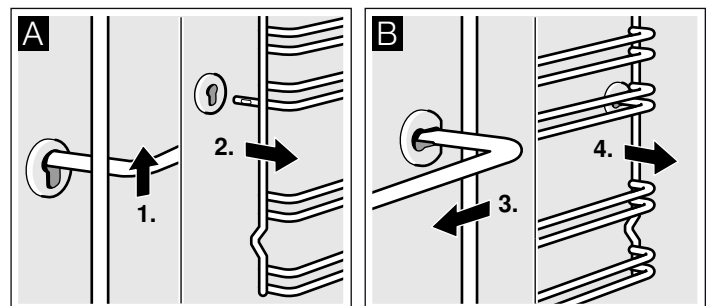
При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни. Използвайте само в студена камера. Никога не третирайте самопочистващите се повърхности с изстъргваща спирала или препарат за почистване на фурни.

## 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).

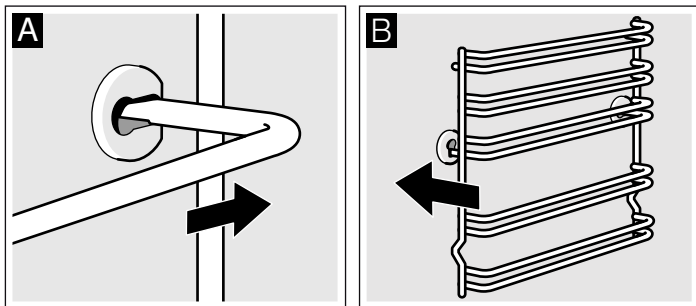


Почистете поставките с почистващ препарат и гъба. При силно замърсяване използвайте четка.



## 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.

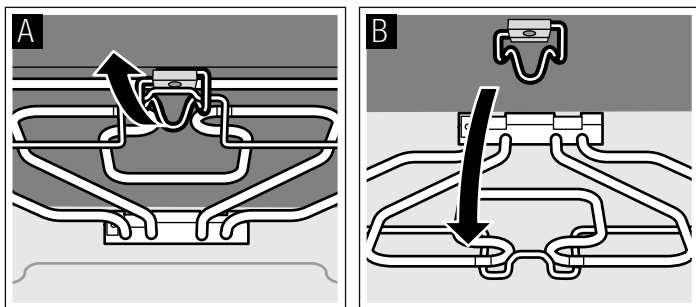
## Прибиране на нагревателното тяло за грил

За почистване на горната част можете да приберете нагревателното тяло за грил.

### ⚠ Опасност от изгаряне!

Фурната трябва да е студена.

1. Задръжте нагревателното тяло на грила и изтеглете напред фиксиращата скоба докато не прищрака (фиг. А).
2. Завъртете надолу нагревателното тяло на грила (фиг. В).

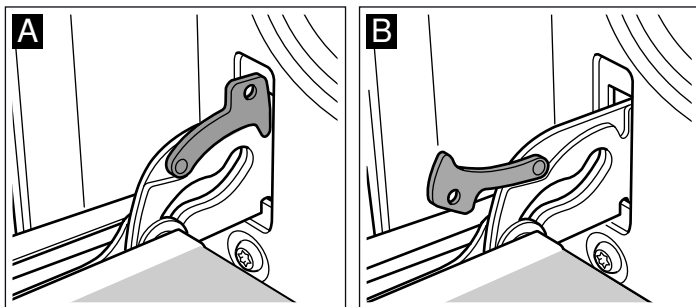


3. След почистване отново завъртете нагоре нагревателното тяло на грила и задръжте.
4. Изтеглете фиксиращата скоба надолу и я застопорете.

## Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демониране 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.

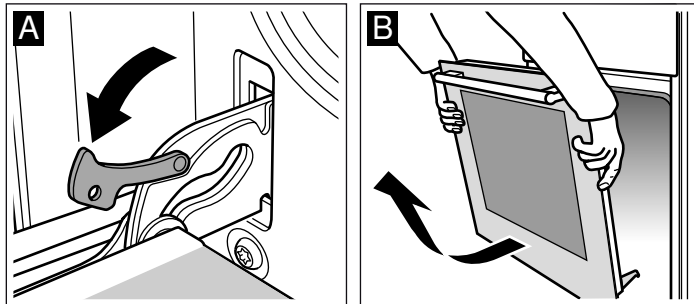


### ⚠ Опасност от нараняване!

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

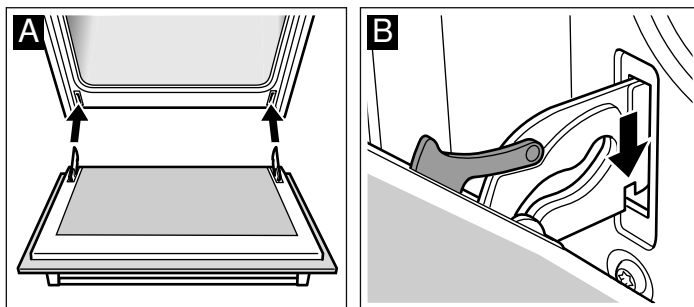
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



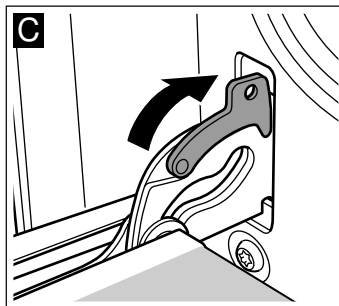
## Закачване на вратата

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. Жлебовите на пантите трябва да бъдат закачени и от двете страни (фиг. Б).



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



### ⚠ Опасност от нараняване!

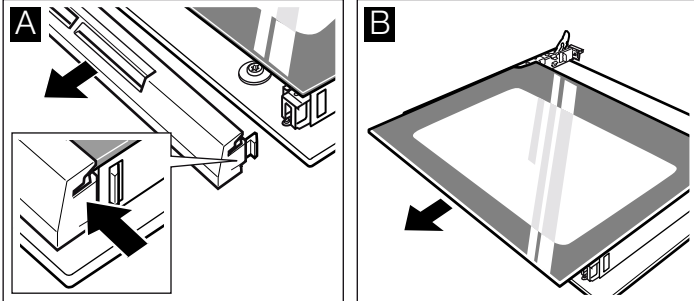
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

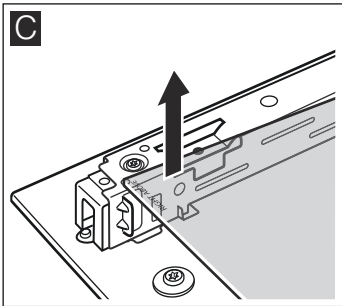
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

### Демонтаж

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



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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

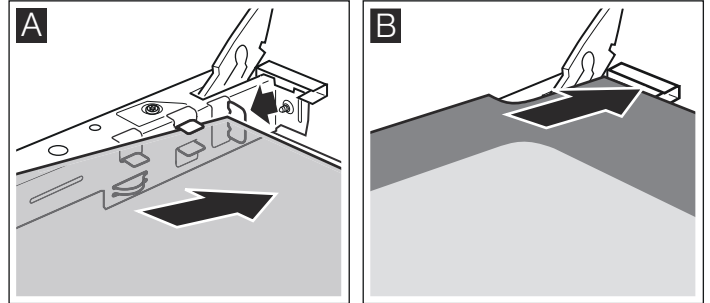
### ⚠ Опасност от нараняване!

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

### Монтаж

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

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



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

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

## 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 мигат ⌚ и нули.	Прекъсване на електрозахранването.	Настройте часа наново.
Фурната не загрява.	Има прах върху контактите.	Няколко пъти завъртете наляво и надясно дръжките на превключвателите.

### Съобщения за грешки

Ако в индикацията свети съобщение за грешка с E, натиснете бутона ⌚. Съобщението изчезва. Настроената функция за време се изтрива. Ако съобщението за грешка не изчезне, обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

При следващото съобщение за грешка можете сами да си помогнете.

Съобщение за грешка	Възможна причина	Отстраняване/указания
E011	Бутон е бил твърде дълго натиснат или покрит.	Натиснете всички бутони поотделно. Проверете дали някой бутон не се е заклешил, не е покрит или замърсен.

### ⚠ Опасност от токов удар!

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

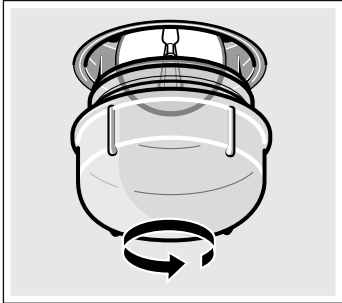
## Смяна на лампата на тавана на фурната

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

### **Опасност от токов удар!**

Изключете предпазителя от таблото.

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



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

## Стъклен капак

Повреден стъклен капак трябва да бъде сменен. Подходящият 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 сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

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

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

### Пестене на енергия

- Подгрявайте 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.

# Автоматика на печене

С автоматиката на печене вие много лесно ще се справяте с рафинирани задушени ястия и сочно печено. Спестявайте си обръщането и напояването и камерата остава чиста.

Резултатът от готвенето е зависим от качеството на месото и размера и вида на съда. Когато изваждате готовото ястие от камерата, използвайте ръкохватки. Съдът е много горещ. Внимавайте при отваряне на съда, излиза гореща пара.

## Кухненски съдове

Автоматиката на печене е подходяща само за печене в затворен съд. Използвайте само съд с добре затварящ се капак. Спазвайте указанията на производителя на съда.

### Подходящ съд

Ние препоръчваме топлоустойчиви съдове (до 300 °C) от стъкло или стъклокерамика. Дълбоки инковски съдове с капак са с ограничена пригодност. Блестящата повърхност много силно отразява топлинното облъчване. Ястието се запича по-слабо и месото е по-сурово. Ако използвате такива съдове, след края на програмата сваляйте капака. Допечете месото на грил със степен за грил 3 за още 8 до 10 минути. Ако използвате съдове от емайлирана стомана, чугун или алуминиева отливка, ястието се запича по-силно. Добавяйте малко повече течност.

### Неподходящи съдове

Съдовете от светъл, блестящ алуминий, негледжосана глина и съдовете от пластмаса или с пластмасови дръжки са неподходящи.

### Размер на съда

Месото трябва да покрива дъното на съда на около две трети. Така че получите хубаво печено.

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

## Приготвяне на ястие

Използвайте прясно месо, идеален вариант е с температура от хладилника или замразено месо.

Изберете подходящ съд.

Премеерете прясното или замразено месо. Точни указания ще откриете в таблицата. Теглото е нужно за настройка.

Когато не откривате подходящото тегло за вашето месо, настройте следващото по големина тегло. Вашето месо е напр. 1,6 кг, тогава настройте 1,75 кг.

Замразеното месо се подправя точно както и прясното месо.

При някои ястия трябва да се добавя течност. Добавяйте толкова течност, че дъното на съда да е покрито на ок. 1/2 см. Ако в таблицата пише „малко“ течност, най-често стигат 2-3 супени лъжици. Спазвайте указанията в таблиците.

Затворете съда с капак. Поставете го на височина 2 върху скарата.

Винаги поставяйте съда в студена камера.

## Месо

Добавете течност в празния съд, както е посочено в таблицата.

При програми за говеждо (P1 и P7) лампата на фурната се изключва преди изтичане на времето на печене. Остатъчната топлина се използва за допичане. Ястието е готово когато прозвучи сигнала.

При печене настройвайте теглото на месото, при кълцано и гулаш настройвайте общото тегло.

При гулаш използвайте висок съд. Поставете месото отдолу и покрийте със зеленчуци.

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




прясно месо	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Говеждо печено горна част, глава, горен бут, долен бут, плешка	P1	0,5-2,5	да	Тегло на месото
Телешко печено горна част, глава, горен бут, долен бут	P2	0,5-2,5	да	Тегло на месото
Свинско печено гръб, врат, плешка	P3	0,5-2,5	да	Тегло на месото
Агнешки бут без кост	P4	0,5-2,5	да	Тегло на месото
Кълцано месо говеждо, смесено говеждо и свинско месо	P5	0,5-2,5	не	Общо тегло
Гулаш говеждо месо, свинско месо, смесено говеждо и свинско месо	P6	0,5-2,5	да	Общо тегло

замразено месо	Номер на програма	Диапазон на тегло в кг	Добавяне течност	Тегло за настройка
Говеждо печено горна част, глава, горен бут, долен бут, плешка	P7	0,5-2,0	малко	Тегло на месото
Телешко печено горна част, глава, горен бут, долен бут	P8	0,5-2,0	малко	Тегло на месото
Свинско печено гръб, врат, плешка	P9	0,5-2,0	малко	Тегло на месото
Агнешки бут без кост	P10	0,5-2,0	малко	Тегло на месото

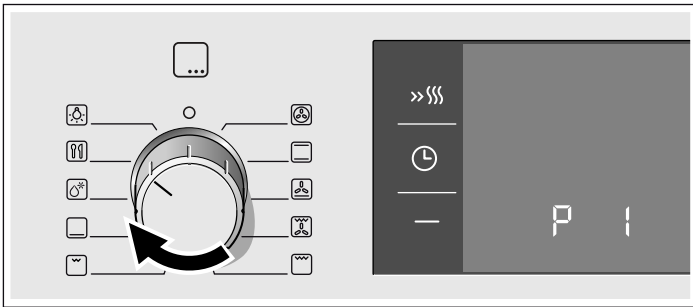
## Настройка

След избор на програма настройте фурната. Копчето за избор на температура трябва да е на нулева позиция.

Пример на фигурата: Свезо телешко печено (програма 2) с 1,5 килограма тегло.

1. Поставете функционалния превключвател на автоматика за печене .

На индикацията се показва първият номер на програмата.



2. Изберете номер на програма посредством бутон + или -.



3. Натиснете бутонa kg.


На индикацията се показва предложение за тегло един килограм.



4. Настройте теглото с бутон + или -.



След няколко секунди програмата стартира.

Продължителността започва да тече и символът  е в скоби.

### Програмата е свършила

Прозвучава сигнал. Фурната престава да нагрява. В индикацията се показва 00:00. Завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

### Смяна на програмата

След стартирането номерът на програмата и теглото вече не могат да се променят.


### Прекъсване на програмата

Завъртете функционалния превключвател на нулева позиция. Фурната е изключена.

### Промяна на продължителността и времето на край



При автоматиката на печене не можете да промените продължителността и времето на край.

### Продължителност на програмата

Ако искате да знаете колко дълго трае една програма, настройте я според описаното в точки 1 до 4. Продължителността  се показва на индикатора.

Ако искате да програмата след това, завъртете функционалния превключвател на нулева позиция.

## Съветите за автоматика на печене

Теглото на печеното е по-голямо от въведения диапазон на тегло.	Диапазонът на тегло съзнателно е ограничен. За много голямо печено често пъти няма налични достатъчно големи съдове. Пригответе големите парчета с горно/долно нагряване  или конвекционално печене на грил  .
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде тъмен.	Изберете по-малък съд или използвайте повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е светъл и воднист.	Изберете по-голям съд или използвайте по-малко течност.
Печеното е твърде сухо отгоре.	Използвайте само съд с добре затварящ се капак. Твърде постното месо остава по-сочно, ако е покрито с ивици сланина.
По време на печенето мирише на изгоряло, но печеното изглежда добре.	Капакът на съда не се затваря добре или месото се е надигнало и е повдигнало капака. Използвайте винаги подходящ капак. Внимавайте между месото и капака да има минимум 3 см разстояние.
Месото е твърде запечено при гулаша.	Следващият път добавете първо месото и отгоре сложете зеленчуците.



# 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 загреване 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

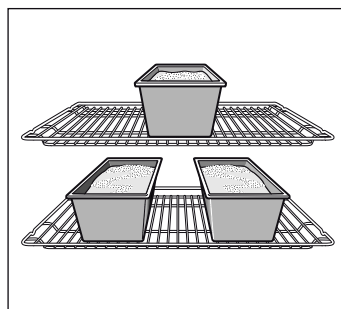
Височини на вкарване при печене на 3 нива:

- 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 тънъкостенен метал или при стъклените форми времената за печене се удължават и сладкишът не се изпича толкова равномерно.










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

### Таблицы

В 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 загреване.

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	65-75
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		160-180	20-30
Бисквитена торта, 6 яйца (предварително нагряване)	Откопчаваща се тава	2		160-180	40-50
Блат от пандишпаново тесто с коричка	Откопчаваща се тава	1		170-190	25-35
Плодова торта или торта с извара, блат от пандишпаново тесто*	Откопчаваща се тава	1		170-190	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	☐	250-270	10-15
Пикантни сладкиши*	Откопчаваща се тава	1	☐	180-200	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	Тава за печене	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	☐	180-200	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☑	140-160	40-50
Тесто с мая със суха плънка	Тава за печене	3	☐	170-190	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	☑	150-170	50-60
Пандишпаново тесто със суха плънка	Тава за печене	2	☐	170-190	20-30
Пандишпаново тесто със сочна плънка, плодове	Универсална тава	2	☐	170-190	60-70
Швейцарска плодова пита	Универсална тава	1	☐	210-230	40-50
Бисквитено роле (предварително нагриване)	Тава за печене	2	☐	170-190	15-20
Плетен козунак с 500 г брашно	Тава за печене	2	☐	170-190	25-35
Щолен с 500 г брашно	Тава за печене	3	☐	160-180	60-70
Щолен с 1 кг брашно	Тава за печене	3	☐	140-160	90-100
Щрудел, сладък	Универсална тава	2	☐	190-210	55-65
Пица	Тава за печене	2	☐	210-230	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☑	180-200	40-50
Торта фламбе (предварително нагриване)	Универсална тава	2	☐	250-270	10-15
Бюрек	Универсална тава	2	☐	180-200	40-50

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С	Продължителност в минути
Сладки	Тава за печене	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)	Тава за печене	3	☐	140-150	30-40
	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	40-55
Макарони	Тава за печене	2	☐	100-120	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	Тава за печене	3	☑	80-100	100-150
Мъфини	Скара с тава за мъфини	2	☐	170-190	20-25
	2 скари с тави за мъфини	3+1	☑	160-180	25-35
Сладки от парено тесто	Тава за печене	2	☐	210-230	30-40

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °C	Продължителност в минути
Сладки от многолистово тесто	Тава за печене	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	Тава за печене	2	☐	180-200	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	☐	270	5
				200	30-40
Квасен хляб с 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				200	35-45
Плосък хляб	Универсална тава	2	☐	270	10-15
Хлебчета (без предварително загряване)	Тава за печене	3	☐	200-220	20-30
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Тава за печене	3	☐	180-200	15-20
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☉	160-180	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 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 отстрани 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.

Нарежете 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
<b>Говеждо месо</b>						
Говеждо задушено	1,0 кг	затворено	2		210-230	100
	1,5 кг		2		200-220	120
	2,0 кг		2		190-210	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		Скара + универсална тава	5+1		3	15
<b>Телешко месо</b>						
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
<b>Свинско месо</b>						
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	Скара + универсална тава	3+1		220-230	30

Месо	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Продължителност в минути
Свинско печено, постно	1,0 кг	отворено	2	☐	200-220	120
	1,5 кг		2	☐	190-210	140
	2,0 кг		2	☐	180-200	160
Свинско задушено с кост	1,0 кг	затворено	2	☐	200-220	70
Пържоли, 2 см дебели		Скара + универсална тава	5+1	☒	3	20
Свински медальони, 3 см дебели		Скара + универсална тава	5+1	☒	3	10

#### Агнешко месо

Агнешки гръб с кост	1,5 кг	отворено	2	☒	190	60
Агнешки бут без кост, средно	1,5 кг	отворено	1	☒	150-170	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		Скара + универсална тава	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 нагряването	Температура в °С, степен на грила	Продължителност в минути
Пилета, цели	1,2 кг	Скара	2	☒	200-220	60-70
Угоена кокошка, цяла	1,6 кг	Скара	2	☒	190-210	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	☒	220-240	35-45
Пилешки гърди	по 200 г	Скара	2	☐	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	50-60
Малка пуйка, цяла	3,0 кг	Скара	2	☒	180-200	80-100
Пуешко роле печено	1,5 кг	отворено	1	☒	190-210	110-130
Пуешки гърди	1,0 кг	затворено	2	☐	180-200	80-90
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 нагряването	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		210-230	45-55
	1,5 кг	Скара	2		180-200	60-70
	2,0 кг	затворено	2		180-200	70-80
Рибен котлет, 3 см дебел		Скара	3		2	20-25
Рибно филе		затворено	2		210-230	20-30

## 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. 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 нагряването	Температура в °С	Продължителност в минути
<b>Пудинги</b>					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		180-200	50-60
Суфле	Форма за пудинг	2		170-190	35-45
	Формички за порции	2		190-210	25-30
Пудинг с макарони	Форма за пудинг	2		200-220	40-50
Лазаня	Форма за пудинг	2		180-200	40-50
<b>Огретен</b>					
Огретен с картофи, сурови съставки, макс. 4 см висок	1 форма за пудинг	2		160-180	60-80
	2 форми за пудинг	1+3		150-170	60-80
<b>Препечена филия</b>					
4 бр., препечени	Скара	3		160-170	10-15
12 бр., препечени	Скара	3		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
<b>Пица, дълбоко замразена</b>					
Пица с тънък под	Универсална тава	2		200-220	15-20
	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
<b>Пица, охладена</b>					
Пица (предварително нагряване)	Универсална тава	1		180-200	10-15
<b>Картофени продукти, дълбоко замразени</b>					
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
<b>Печива, дълбоко замразени</b>					
Хлебчета, багета	Универсална тава	3		180-200	10-20
Гевреци (древни тестени изделия)	Универсална тава	3		200-220	10-20
<b>Печива, предварително изпечени</b>					
Хлебчета за допичане, багета за допичане	Универсална тава	3		190-210	10-20
	Универсална тава + скара	3+1		160-180	20-25
<b>Зеленчукови котлети, дълбоко замразени</b>					
Рибни пръчици	Универсална тава	2		220-240	10-20
Пилешки пръчици, пилешки нъгети	Универсална тава	3		200-220	15-25
<b>Щрудел, дълбоко замразен</b>					
Щрудел	Универсална тава	3		180-200	35-40

## 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	да се поставят върху пода на камерата		50 °C предварително загряване	5 мин.
				50 °C	8 часа
Оставяне на тесто с мая да втаса	Топлоустойчив кухненски съд	да се постави върху пода на камерата		50 °C предварително загряване	5-10 мин.
				Изключете уреда и вкарайте в камерата тестото с мая	20-30 мин.


## Размразяване

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

Съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птичето место с гърдите надолу върху чиния.

Замразени продукти	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура
напр. сметанови торти, бутеркрем торти, торти с шоколадова или захарна глазура, плодове, пилета, колбас и месо, хляб и хлебчета, сладкиши и други сладки	Скара	1		превключвателят на температурата трябва да е изключен

## 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 загряване отдолу .
5. Настройте температурата на 170 до 180 °C.

### Консервиране

#### Плодове

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

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

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

### Зеленчуци

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

зеленчуците прибл. 35 до 70 минути. След това изключете фурната и използвайте допълнителната топлина.

Зеленчуци със студена марината в еднолитрови буркани	От образуването на мехурчета	Допълнителна топлина
Краставици	-	прибл. 35 минути
Червено цвекло	прибл. 35 минути	прибл. 30 минути
Брюкселско зеле	прибл. 45 минути	прибл. 30 минути
Боб, алабаш, червено зеле	прибл. 60 минути	прибл. 30 минути
Грах	прибл. 70 минути	прибл. 30 минути

### Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

### Внимание!

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

# Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се получава преди всичко в 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 °C.

С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C.

### Сладки

Със загряване отгоре/отдолу макс. 190 °C.

С 3D-горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C.

Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.

### Пържени картофи на фурна

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

# Тестови ястия

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

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

## Печене

Печене на 2 нива:

Винаги вкарвайте универсалния тиган над тавата за печене.

Печене на 3 нива:

Вкарвайте универсалния тиган в средата.

Шприцовани сладки:

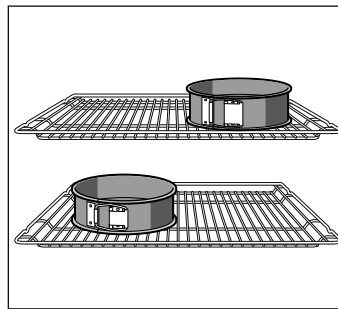
Не е задължително едновременно вкараните тави да стават готови едновременно.

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
	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	40-55
Малки сладки (предварително нагряване*)	Тава за печене	3	☐	150-170	20-35
	Тава за печене	3	☉	150-170	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☉	140-160	30-45
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1	☉	130-150	35-55
Водни бишкоти (предварително нагряване*)	Откопчаваща се тава върху скара	2	☐	160-170	30-40
Водни бишкоти	Откопчаваща се тава върху скара	2	☉	160-170	30-45
Ябълкови сладки	Скара + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см	1	☐	170-190	80-100
	2 скари + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см	3+1	☉	170-190	70-100

\* 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](http://www.bosch-home.com)**



9001144425

950819