



Интегрираща се фурна HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23....



**BOSCH**

[bg] Ръководство

<b>Важни указания за безопасност</b> .....	<b>2</b>	Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата.....	12
Причини за повреди.....	4	<b>Какво да се прави при повреди</b> .....	<b>13</b>
<b>Вашата нова фурна</b> .....	<b>4</b>	Преглед на работните повреди.....	13
Обслужващ панел.....	4	Смяна на лампата на фурната.....	13
Копче за избор на функция.....	5	Стъклен капак.....	13
Бутони за управление и поле на индикатора.....	5	<b>Център за обслужване на клиенти</b> .....	<b>13</b>
Копче за избор на температура.....	5	E-Nummer und FD-Nummer.....	13
Камера.....	5	<b>Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда</b> .....	<b>14</b>
<b>Вашите допълнителни принадлежности</b> .....	<b>6</b>	Пестене на енергия.....	14
Почистване на допълнителните принадлежности.....	6	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти... 14	
Специални принадлежности.....	6	<b>Изпробвано е в нашето готварско студио</b> .....	<b>14</b>
<b>Преди да използвате за първи път</b> .....	<b>7</b>	Сладкиши и сладки.....	14
Програмиране на часа.....	7	Съвети и практични насоки за печене.....	16
Загриване на фурната.....	7	Риба, птици, месо.....	17
Почистване на допълнителните принадлежности.....	7	Съвети за печене на фурна и грил.....	19
<b>Програмиране на фурната</b> .....	<b>7</b>	Пудинги, суфлета, прелечени филийки.....	19
Вид на нагряване и температура.....	7	Готови продукти.....	20
Бързо загреване.....	7	Специални ястия.....	21
<b>Програмиране на времевите функции</b> .....	<b>8</b>	Размразяване.....	21
Таймер.....	8	Сушене.....	21
Време на готвене.....	8	Варене на мармалад.....	22
Време на изключване.....	9	<b>Акриламид в ястията</b> .....	<b>22</b>
Час.....	9	<b>Тестови ястия</b> .....	<b>23</b>
<b>Защита от деца</b> .....	<b>9</b>	Печене.....	23
<b>Промяна на основните настройки</b> .....	<b>10</b>	Печене на грил.....	23
<b>Поддържане и почистване</b> .....	<b>10</b>		
Препарат за миене.....	10		
Функция осветление.....	11		
Прибиране на нагревателното тяло за грил.....	11		
Закачане и откачане на поставките или релсите отляво и отдясно.....	11		
Закачане и откачане на вратата на фурната.....	11		

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 нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не пригответе 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.

### **Опасност от изгаряне!**

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

## Причини за повреди

### Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °C. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и 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.

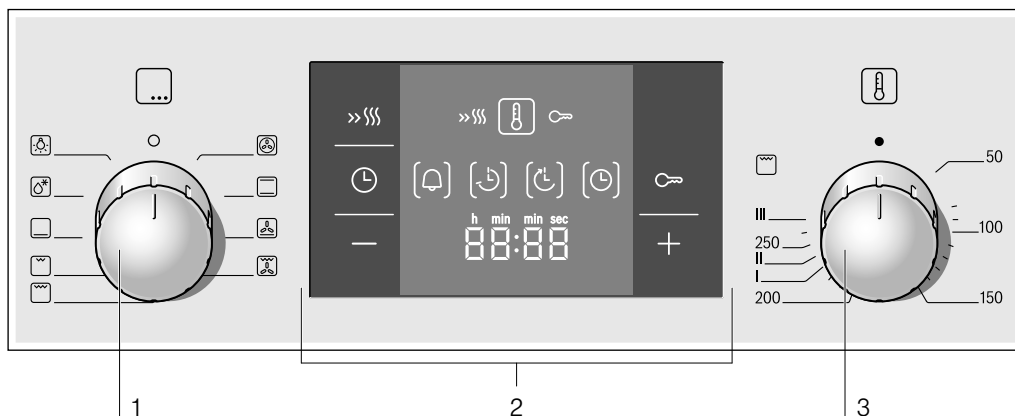
- Охлаждане с отворена врата на уреда: Оставете камерата да се охлажда само затворена. Дори когато вратата на уреда е отворена съвсем малко, околните мебелни повърхности могат да бъдат повредени с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение на вратата: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено,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

## Вашата нова фурна

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

### Обслужващ панел

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



#### Употреба

1	Копче за избор на функция
2	Бутони за управление и поле на индикатора
3	Копче за избор на температура

### Въртящ се превключвател с променлива позиция

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

### Бутони

Под всеки бутон има сензори. Бутоните не трябва да се натискат твърде силно. Натискайте само върху съответния символ.

## 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 печива. Възможно е готвене на три нива. Вентилатор на задната стена на фурната разпределя топлината равномерно във фурната.
Горно/долно нагряване*	За сладкиши, пудинги и постно печено, напр. телешко или дивеч, на едно ниво. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
Степен за печене на пица	Бързо приготвяне на дълбокозамразени продукти без предварително загреване, напр. пица, пържени картофи или сладки от многолистово тесто. Топлината идва отдолу и от вентилатора на задната стена на фурната.
Вентилаторно печене	Печене на месо, птици и риба. Нагревателното тяло на грила и вентилатора се включват и изключват последователно. Вентилаторът разпределя топлината на грила равномерно около ястията.
Грил, голяма повърх.	Печене на грил на пържоли, наденички, хляб и риба. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
Грил, малка повърхност	Печене на грил на малки количества пържоли, наденички, хляб и риба. Вътрешната част на нагревателното тяло на грила се нагорещява.
Долно нагряване	Варене, печене и препичане. Топлината идва отдолу.
Размразяване	Размразяване например на месо, птици, хляб и сладкиши. Вентилаторът разпределя топлината равномерно около ястията.
Светлина	Включване на лампата на фурната.

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

Ако се настрои вид на нагряване, лампата на фурната се включва.

## Бутони за управление и поле на индикатора

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

Бутон	Употреба
Бързо загреване	Загрейте фурната по особено бърз начин.
Времеви функции	Изберете хронометър , време на готвене , време на изключване  и час .
Защита от деца	Блокирайте и освободете панела за управление.
минус	Намаляване на настроените степени.
плюс	Увеличаване на настроените степени.

В полето за индикация скобите [ ] показват символа на съответно активната времева функция.

## Копче за избор на температура

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

Позиция	Значение	
Нулева позиция	Фурната не загрева.	
50-270	Температурен диапазон	Температура в камерата в °C.
I, II, III	Степени на грила	Степени на грил за печене на грила с малка  и голяма повърхност . I = степен 1, лека II = степен 2, средна III = степен 3, силна

Когато фурната нагрява, в индикаторното поле светва символа . През паузите на нагряване символът угасва. Символът не светва нито с функцията за светлина , нито с функцията за размразяване .

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

## Камера

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

## Вентилатор

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

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

## Лампа на фурната

По време на работа лампата на фурната в камерата свети. С позиция на функционалния превключвател можете да включите лампата на фурната и при изключена фурна.

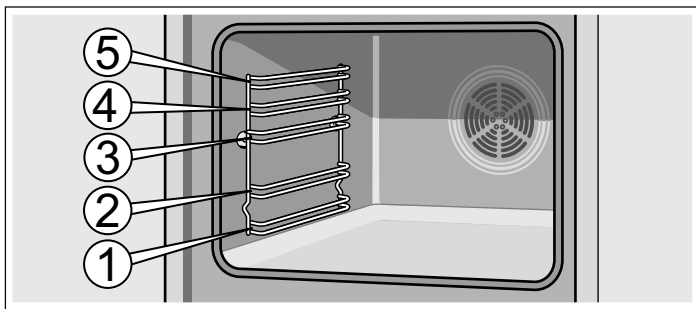
# Вашите допълнителни принадлежности

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

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

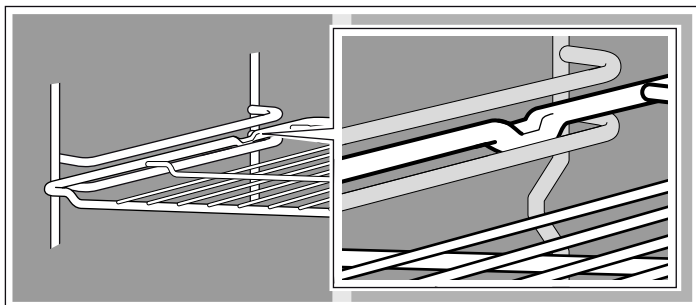
## Почистване на допълнителните принадлежности

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



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

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



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

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


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

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



### Скара

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

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



### Плоска емайлирана тава за печене

За сладкиши, тестени изделия и дребни сладки.

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.



### Дълбока емайлирана универсална тавана

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

Поставете тавата за печене във фурната със скосяването към вратата.

## Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Предлаганата широка гама принадлежности за фурната си ще намерите в нашия проспект или в интернет. Наличността, както и възможността за поръчване по интернет на специалното оборудване се различава за отделните страни. Моля, вижте следната информация за продажбите.


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

Специални принадлежности	HEZ номер	Употреба
Емайлирана плоска тава за печене	HEZ361000	За сладкиши и сладки.
Емайлирана дълбока универсална тава	HEZ362000	За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи късове месо за печене. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.
Скара	HEZ364000	За кухненски съдове, форми за сладкиш, различни видове печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
Тава за пица	HEZ317000	Идеална за пица, дълбокозамразени продукти или големи кръгли сладкиши. Можете да използвате тавата за пица вместо дълбоката универсална тава. Поставете я върху скарата и се ориентирайте по данните в таблицата.
Дълбок стъклен съд с капак	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.
Телескопичен водач на 3 нива	HEZ368301	С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

## Преди да използвате за първи път

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

### Програмиране на часа

След свързването на дисплея мигат символа  и четири нули. Настройте часа.


1. Натиснете бутона .


На дисплея се появява часа **12:00**.

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

След няколко секунди се показва настроения час.

### Загряване на фурната

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

1. Настройте с копчето за избор на функция горно/долно нагряване .
2. Настройте 240 °C посредством копчето за избор на температура.

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


### Почистване на допълнителните принадлежности

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

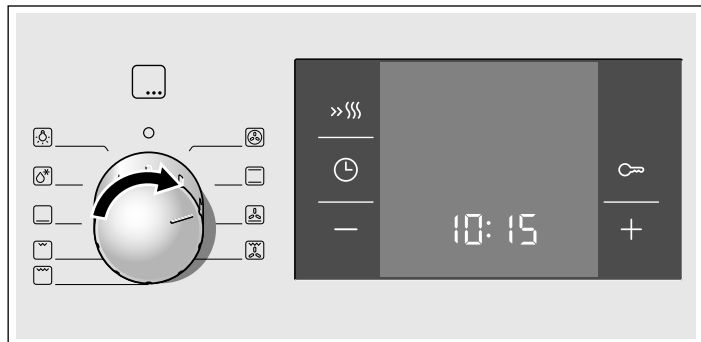
## Програмиране на фурната

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

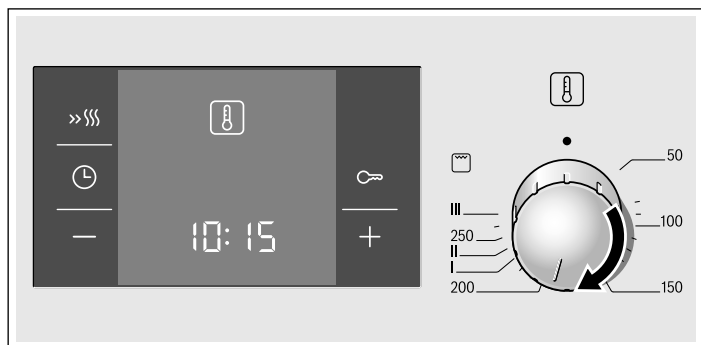
### Вид на нагряване и температура

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

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



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



Фурната започва да загрева.

### Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.





### Промяна на настройките

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

### Бързо загреване

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

Използвайте функцията за бързо загреване при зададени температури над 100 °C. Подходящи са следните видове нагряване:

- Обемно с горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Положение пица 
- Долно нагряване 

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

1. Настройте вида нагряване и температурата.
2. Натиснете за кратко бутона **»»»**.

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


### Край на бързото загреване

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

### Прекъсване на бързото нагряване

Натиснете бутона **»»»**. Символът **»»»** на дисплея угасва.


# Програмиране на времевите функции

Тази печка има различни времеви функции. С бутона  се активира менюто и могат да се променят функциите. Символите за време светят докато се извършват настройките. Скобите [ ] показват избраната времева функция. Вече програмирана времева функция може директно да се промени с бутоните **+** или **-**, ако символът на съответната време функция се намира в скобите [ ].

## Таймер

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


### 1. Натиснете веднъж бутон .

В индикатора светят символите за време, а скобите се намират при .


### 2. Настроеното на хронометъра време се регулира с бутоните **+** или **-**.

Предлагана стойност на бутон **+** = 10 минути

Предлагана стойност на бутон **-** = 5 минути.

След няколко секунди се показва настроеното време. Настроеното на хронометъра време започва да тече. В полето на индикатора се появява светва символа  и изтичането на времето в хронометъра се показва. Останалите времеви символи угасват.

### Настроеното на хронометъра време е изтекло

Прозвучава сигнал. На индикацията се появява **00:00**. Изключете хронометъра с бутона .

### Промяна на настройката за време върху хронометъра






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

### Изтриване на настройка за време върху хронометъра

Нулирайте настройката за време върху хронометъра на **00:00** чрез натискане на бутон **-**. Промененото време ще се покаже след няколко секунди. Хронометърът се изключва.

### Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация. Символът за времевата функция на преден план се намира между скоби.

За извикване на хронометъра , времето на готвене , времето на изключване  или часа  натиснете бутон  няколко пъти докато желаният символ не се появи между скобите. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

## Време на готвене


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

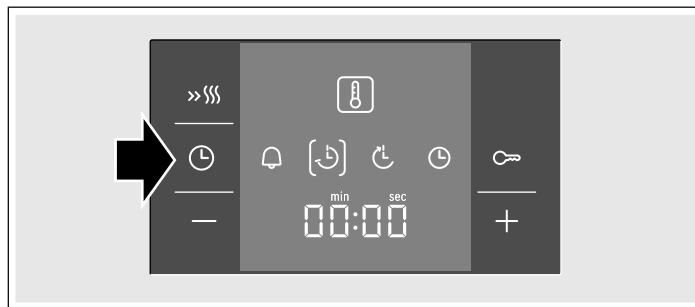
Пример на фиг.: време на готвене от 45 минути.

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

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

### 3. Натиснете бутона два пъти.

На индикацията се появява **00:00**. Символите за време светят и скобите се появяват до .




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



Предлагана стойност на бутон **+** = 30 минути

Предлагана стойност на бутон **-** = 10 минути




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


### Времето на готвене е изтекло

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

### Промяна на времето на готвене






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

### Изтриване на времето на готвене

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

### Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи светят в полето за индикация. Символът за времевата функция на преден план се намира между скоби.

За извикване на хронометъра , времето на готвене , времето на изключване  или часа  натиснете бутон  няколко пъти докато желаният символ не се появи между скобите. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.






## Време на изключване

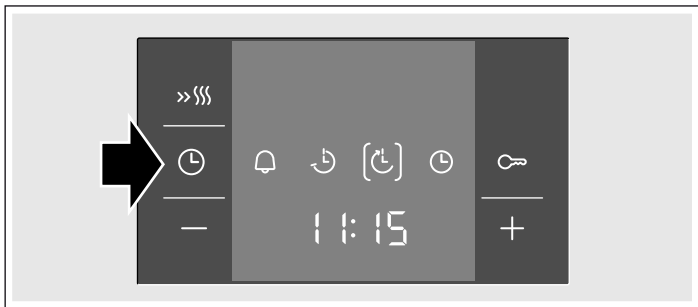
Фурната прави възможно програмиране на времето, в което трябва да е готово ястието. Фурната се включва автоматично и след това в настроенния час отново се изключва. Можете да поставите ястията напр. сутрин в камерата и да програмирате фурната така, че те да са готови на обяд.

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

Пример на фиг.: Часът е 10:30 ч., времето на готвене възлиза на 45 минути и фурната трябва да се изключи в 12:30 ч.






1. Настройте функционалния превключвател.
2. Настройте превключвателя на температурата.
3. Натиснете бутона  два пъти.
4. Настройте времето на готвене с бутоните **+** или **-**.
5. Натиснете бутона .

Скобите са до . На дисплея се показва часът, в който ястието ще е готово.




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




Фурната показва след няколко секунди настроенния час и остава на позиция за изчакване. Дисплеят показва времето, в което ястията са готови и символът  се показва в скоби. Символите  и  угасват. Когато фурната се включи, изтеклото време се показва и символът  се показва в скоби. Символът  угасва.


## Времето на готвене е изтекло

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

## Промяна на времето на изключване






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

## Изтриване на времето на изключване


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


## Извикване на времевите настройки

Когато са настроени няколко времевы настройки, съответните символи светят в полето за индикация. Символът за времевата функция на преден план се намира между скоби.

За извикване на хронометъра , времето на готвене , времето на изключване  или часа  натиснете бутон  няколко пъти докато желаният символ не се появи между скобите. Съответното време се появява за няколко секунди в полето на индикатора.

## Час


След свързването или след спиране на тока на дисплея мигат символа  и четири нули. Настройте часа.


1. Натиснете бутона .
2. Настройте часа с бутоните **+** или **-**.

След няколко секунди се показва настроенния час.

## Промяна на часа

Не бива да се програмира друга функция за време.

1. Натиснете бутона  четири пъти.

В индикатора светят символите за време, а скобите се намират до .

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

След няколко секунди се показва програмираното време.

## Скриване на часа

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

## Защита от деца

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


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

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


### Активиране на защитата от деца


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

Задръжте бутона  за около четири секунди натиснат.

На индикацията се появява символът . Системата за предпазване на деца е активирана.

### Деактивиране на защитата от деца

Задръжте бутона  натиснат за около четири секунди.

Символът  на дисплея угасва. Защитата от деца е изключена.

# Промяна на основните настройки

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

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

\* Фабрична настройка

Не бива да се програмира друга функция за време.

1. Задръжте бутона ⊕ за около 4 секунди натиснат.

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

2. Променете основната настройка с бутоните + или -.

3. Потвърдете с бутон ⊕.

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

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

Всички основни настройки са приети.

Основните настройки могат по всяко време да се променят отново.

## Поддържане и почистване

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

### Указание

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

### Препарат за миене

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

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

Преди употреба добре измивайте новите кърпи за миене.

Зона	Препарат за миене
Предна част на фурната	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете със суха кърпа. Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло.
Неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете със суха кърпа. Отстранявайте веднага петната от вода, мазнина, царевично брашно и белтъци, под тях може да се образува корозия.  В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.

Зона	Препарат за миене
Стъкло	Препарат за стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло.
Индикатор	Препарат за стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте алкохол за почистване или оцет и други агресивни или киселинни почистващи препарати.
Стъкла на вратата	Препарат за стъкло: Изтрийте с мека кърпа. Не използвайте стъргалки за стъкло.
Стъклен плафон за лампата на фурната	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа.
Уплътнение Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Поставки или релси	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопични релси	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.

### Почистване на самостоятелно почистващите се повърхности в камерата

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

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

1. Почиствайте основно дъното и стените, които не са облицовани с този слой.
2. Настройка на обемно с 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 самопочистването.

## Внимание!

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

## Почистване на дъното на фурната и на емайлираните стени

Използвайте кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет.

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

## Функция осветление

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

## Включване на лампата на фурната

Завъртете копчето за избор на функция на позиция .

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

## Изключване на лампата на фурната

Поставете копчето за избор на функция на позиция 0.

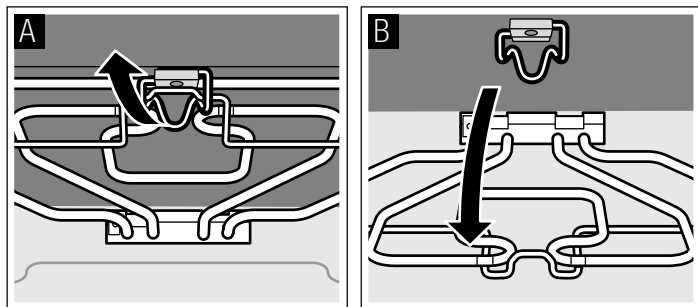
## Прибиране на нагревателното тяло за грил

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

### Опасност от изгаряне!!

Фурната трябва да бъде охладена.

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



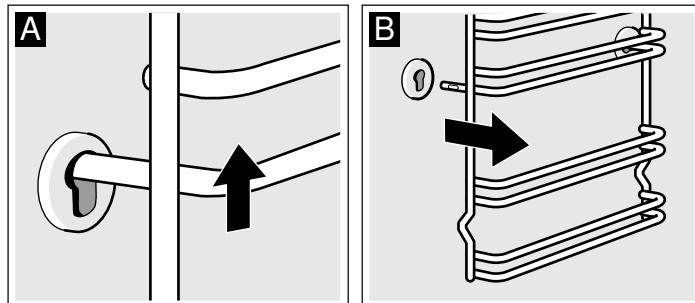
След почистване отново завъртете нагоре нагревателното тяло на грила. Натиснете скобата на грила надолу и оставете нагревателното тяло на грила да се фиксира.

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

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

### Откачане на поставките или релсите

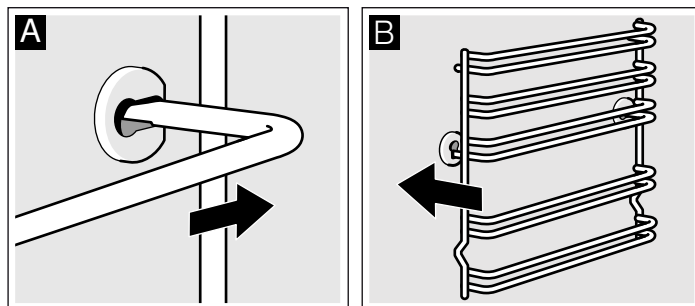
1. Повдигнете рамката или релсата отпред нагоре и откачете (фиг. А).
2. След това изтеглете рамката или релсата докрай напред и извадете (фиг. В).



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

### Закачване на поставките или релсите

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

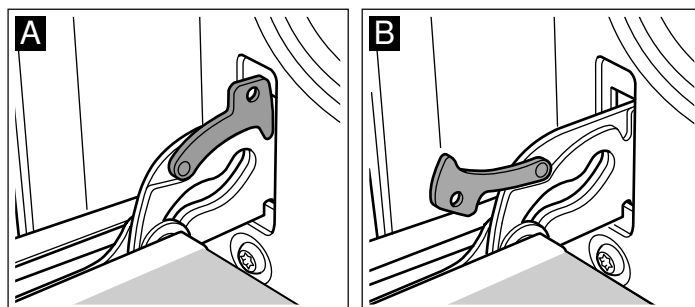


Поставките или релсите се закачат отдясно и отляво. Извивката трябва да сочи винаги надолу.

## Закачане и откачане на вратата на фурната

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

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

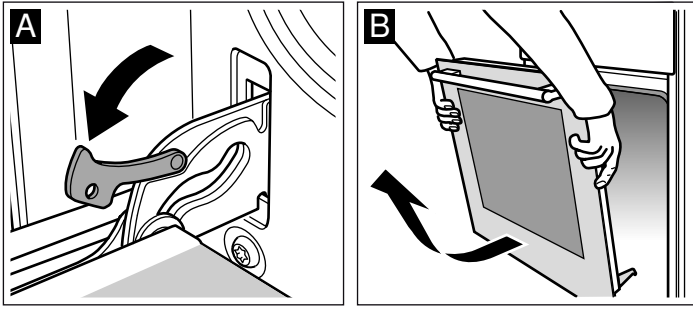


### Опасност от нараняване!

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

## Откачване на вратата

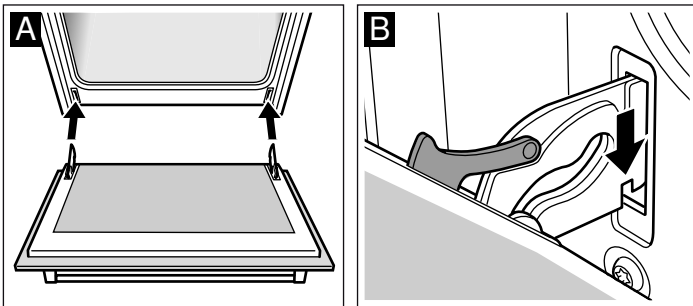
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор (фиг. В). Затворете я още малко и я извадете.



## Закачване на вратата

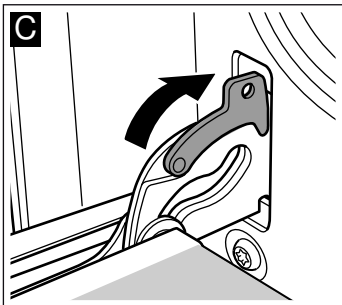
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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



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

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



## ⚠ Опасност от нараняване!

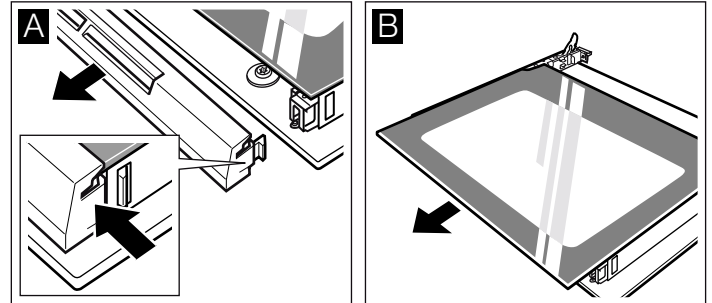
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Уведомете специализирания сервис.

## Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

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

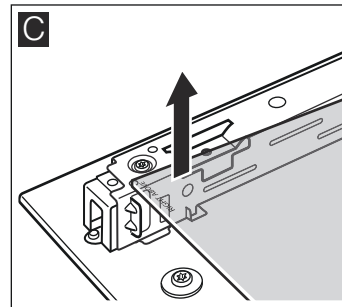
### Демонтаж

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



При врати с три стъкла освен това процедирайте както следва:

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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

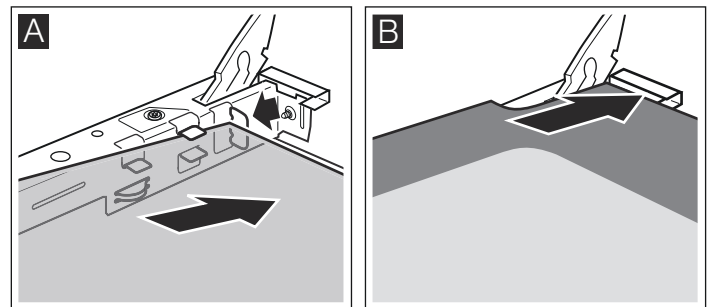
### ⚠ Опасност от нараняване!

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

### Монтаж

При врати на фурната с две стъкла изпълнете стъпки 2 до 4. При вграждане внимавайте надписът "Right above" да се вижда обърнат надолу отляво.

1. Вкарайте долното стъкло косо назад (фиг. А).
2. Вкарайте горното стъкло косо назад в двата държача. Гладката повърхност трябва да е отвън. (фиг. В)



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

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

# Какво да се прави при повреди

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

## Преглед на работните повреди

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

## Съобщения за грешки

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

Следните грешки могат да се отстранят самостоятелно от потребителя.

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

## ⚠ Опасност от токов удар!!

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

# Център за обслужване на клиенти

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD-Nr.

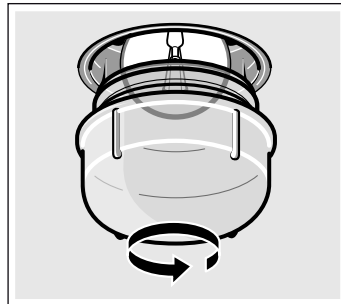
## Смяна на лампата на фурната

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

## ⚠ Опасност от токов удар!!

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

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



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

## Съклен капак

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

## Kundendienst ☎

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

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

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

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

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

## Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



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

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

## Изпробвано е в нашето готварско студио

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

### Указание

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

## Сладкиши и сладки

### Печете на едно ниво

Сладкишът става най-добре когато е изпечен на едно ниво с горно и долно загряване

Ако се пече обемно с горещ въздух

- Сладкиш във форма за печене: ниво 2
- Сладкиш в тава: ниво 3

### Печене на няколко нива

Използвайте режим обемно с горещ въздух

Печене на 2 нива:

- Универсална тава: ниво 3.
- Тава за печене: ниво 1.

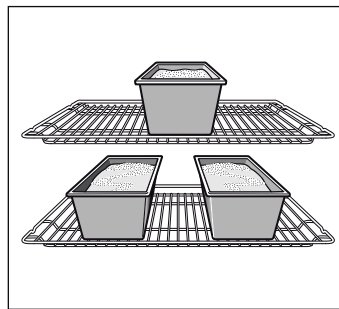
Печене на 3 нива:

- Универсална тава: ниво 5.
- Тава за печене: ниво 3.
- Тава за печене: ниво 1.

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

В таблиците ще откриете множество съвети за вашите ястия.

Ако се използват едновременно 3 правоъгълни форми, те трябва да се вкарат върху скарата 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 таблицата ще откриете оптималния вид на нагриване за всеки вид сладкиш или десерт. Температурата и времето на готвене зависят от количеството и консистенцията на тестото. Ето защо в таблиците за готвене винаги се посочва отрязък от време. Започвайте винаги първо с по-ниската стойност. С по-ниска температура се получава равномерно запичане. Ако е необходимо, следващият път можете да я увеличите.

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

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

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

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

Сладкиш във форма за печене	Форма	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С	Продължителност в минути
Кекс, обикновен	Венцевидна/правоъгълна форма	2	☞	160-180	60-75
	3 правоъгълни форми	3+1	☞	140-160	70-90
Фин кекс, специален	Венцевидна/правоъгълна форма	2	☐	150-170	60-70
Блат за торта, бъркано тесто	Форма за торти	3	☐	160-180	20-30
Плодов сладкиш, фин, кексово тесто	Кръгла форма/откопчаваща се тава	2	☐	160-180	50-60
Бисквитен блат, 2 яйца (предварително нагриване)	Форма за торти	2	☐	150-170	20-30
Бисквитен блат, 6 яйца (предварително нагриване)	Откопчаваща се тава	2	☐	150-170	40-50
Блат и ръб от пандишпаново тесто	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
Швейцарска плодова пита	Тава за пица	1	☐	220-240	35-45
Кекс с мая	Форма за кекс с мая	2	☐	150-170	60-70
Пица, тънък блат с малко пълнка (предварително нагриване)	Тава за пица	1	☐	270	10-20
Солени сладки и сладкиши*	Откопчаваща се тава	1	☐	170-190	45-55

\* Оставете сладкиша да се охлади около 20 минути в изключена и затворена фурна.

Приготвен върху тавата сладкиш	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С	Продължителност в минути
Бъркано тесто със суха пълнка	Универсална тава	2	☐	170-190	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☞	160-170	30-40
Бъркано тесто със сочна пълнка (плодове)	Универсална тава	2	☐	170-190	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☞	140-160	40-50
Тесто с мая и суха пълнка	Универсална тава	3	☐	170-180	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☞	150-170	35-45
Тесто с мая със сочна пълнка (плодове)	Универсална тава	3	☐	160-180	40-50
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☞	150-160	50-60
Пандишпаново тесто със суха пълнка	Универсална тава	1	☐	180-200	20-30
Пандишпаново тесто със сочна пълнка (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
Козунак от 500 г брашно	Универсална тава	2	☐	170-190	25-35
Сладки с мая от 500 г брашно	Универсална тава	3	☐	160-180	60-70
Сладки с мая от 1 кг брашно	Универсална тава	3	☐	150-170	90-100
Сладки от многолистово тесто, сладки	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	☐	270	15-20
Бюрек	Универсална тава	2	☐	190-200	40-55

Дребни сладки	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С	Продължителност в минути
Сладки и сладкиши	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	25-40
Шприцовани сладки (предварително нагриване)	Универсална тава	3	☐	140-150	30-40
	Универсална тава	3	☼	140-150	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	140-150	25-35
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	140-150	25-35
Макарони	Универсална тава	2	☐	110-130	30-40
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	110-120	35-45
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	110-120	35-45
Целувчици	Универсална тава	3	☼	80-100	100-150
Тарталети	Скара с тава с форми за тарталети	3	☐	180-200	20-25
	2 скари с тава с форми за тарталети	3+1	☼	160-180	25-30
Сладки варено тесто	Универсална тава	2	☐	210-230	30-40
Сладки от многолистово тесто	Универсална тава	3	☼	190-200	25-35
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	190-200	30-40
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1	☼	170-180	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 хлябчета

Нагрейте фурната, ако не е посочено друго, за да печете хляб.



Никога не наливайте вода в гореща фурна.

Хляб и хлябчета	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С	Време в минути
Хляб с мая от 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				200	35-45
Хляб от заквасено тесто от 1,2 кг брашно	Универсална тава	2	☐	270	8
				200	40-50
Плосък хляб	Универсална тава	2	☐	270	15-20
Хлябчета (без предварително загреване)	Универсална тава	3	☐	200	20-30
Хлябчета от тесто с мая, сладки	Универсална тава	3	☐	180-200	15-20
	Универсална тава + тава за печене	3+1	☼	150-170	20-30

#### Съвети и практични насоки за печене

Ако желаете да използвате собствена рецепта.	Можете да се ориентирате по подобен продукт от таблицата за време на готвене.
Така проверявате дали кексът е готов:	Пробийте с тънка дървена клечка около 10 минути преди края на посоченото време на готвене най-високото място на сладкиша. Ако по клечката няма остатъци от тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът не е бухнал или е спаднал.	Следващият път използвайте по-малко течност за рецептата или изберете за печене по-ниска с 10 градуса температура. Вземете под внимание и периодите, през които тестото трябва да се размеси според рецептата.
Сладкишът е добре бухнал в средата, но по краищата е спаднал.	Не омазнявайте формата за печене. Ако сладкишът е готов, извадете го от формата за печене внимателно с помощта на нож.
Сладкишът е твърде запечен отгоре.	Поставете сладкиша на по-ниска релса, изберете по-ниска температура на печене и оставете сладкиша да се пече по-дълго.
Сладкишът е твърде сух.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка. Отгоре капнете няколко капки плодов сок или алкохол. Следващият път увеличете с 10 градуса температурата на печене и скъсете времето на готвене.
Хлябът или сладките (напр. сладкиш с извара) изглеждат добре отвън, но отвътре са лепкави (влажни, с мокри места).	Следващият път използвайте по-малко течност и оставете продукта за печене за по-дълго при по-ниска топлина във фурната. При торти със сочно покритие първо изпичайте блата. След това наръсете блата с натрошени бадеми или хлебни трохи преди да поставите покритието. Спазвайте указанията в рецептата и времената за готвене.



Сладките имат неравномерно запичане.	Настройте по-ниска температура; сладките ще се изпечат по-равномерно. Печете чувствителните сладки с горно и долно загряване  на едно ниво. Подавачата се отстрани хартия за печене може да има влияние върху циркулацията на въздуха. Изрязвайте я винаги точно по тавата за печене.
Плодовият сладкиш е твърде светъл от долната страна.	Следващият път поставете сладкиша една релса по-надолу.
Плодовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава, ако има.
Дребните сладки от тесто с мая могат да залепнат при печенето.	Опитайте да спазвате разстояние от около 2 см. Така има достатъчно разстояние, за да може те да бухнат и да се изпекат от всички страни.
Пекли сте на различни нива. Сладките от горната тава са по-тъмни от тези от долната.	За печене на различни нива винаги настройвайте обемно с горещ въздух  . Ако са вкарани няколко тави за печене, те не е задължително да са готови по едно и също време.
При печене на сочни сладкиши се появява кондензирана вода.	При печене може да се образува водна пара. Част от тази водна пара се откарва през абсорбатора на фурната и може да се утаи под формата на водни капчици върху полето за управление или върху предните страни на граничните шкафове. Това е нормална физична реакция.

## Риба, птици, месо

### Готварски съдове

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

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

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

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

Данни в таблиците:

съд без капак = отворен  
съд с капак = затворен

Винаги поставяйте съда в средата на скарата.

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

### пържене

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

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

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

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

### Печене на грил

Винаги печете на грил при затворена фурна.

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

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

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

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

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

Обръщайте парчетата след 2/3 от времето.

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

### Месо

Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време.

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

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

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

Месо	Тегло	Принадлежности и готварски съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време 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	
Пържола, средно изпечена (дебелина 3 см)		Универсална тава + скара	5+1		3	15	

Месо	Тегло	Принадлежности и готварски съдове	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
<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 g	Универсална тава + скара	3+1		230-240	30
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
<b>Агнешко месо</b>						
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
<b>Дивеч</b>						
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
<b>Кайма</b>						
Руло от кайма	за 500 г месо	отворено	1		180-200	80
<b>Наденички</b>						
Наденички		Универсална тава + скара	4+1		3	15

#### Птици

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

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

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

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

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

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

Птици	Тегло	Принадлежности и готварски съдове	Височина	Вид на нагриването	Температура в °С, степен на грила	Време 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

Птици	Тегло	Принадлежности и готварски съдове	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
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	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.

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

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

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

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
Риба, цяла	прибл. 300 g	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 дебел		Скара	3		2	20-25
Рибно филе		затворено	2		210-230	25-30

## Съвети за печене на фурна и грил

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

## Пудинги, суфлета, препечени филийки

Винаги поставяйте съдовете върху скарата.

Ако директно печете на грил върху скарата без съд, избутайте допълнително универсалната тава на височина 1. Така фурната остава чиста за по-дълго време.

Резултатът от пудинга зависи от големината на формата и височината на пудинга. Данните в таблицата са ориентировъчни стойности.

Продукт	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
<b>Пудинги</b>					
Пудинг, сладък	Форма за пудинг	2		180-200	50-60
Суфле	Форма за пудинг	2		180-200	35-45
	Порционни форми	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

Продукт	Принадлежности и съд	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С, степен на грила	Време в минути
<b>Пудинг</b>					
Пудинг с картофи със 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
<b>Препечена филия</b>					
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

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Ако поставяте хартия за печене върху допълнителните принадлежности, внимавайте хартията да е подходяща за високи температури. Нагласете размера на хартията към този на съда.

Резултатът от готвенето зависи силно от хранителния продукт. При суровите продукти могат да възникнат цветови неравномерности и разлики.

Ястие	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С	Време в минути
<b>Пица, дълбоко замразена</b>					
Пица с тънък под	Универсална тава	2		200-220	15-25
	Универсална тава + скара	3+1		180-200	25-35
Дебела пица	Универсална тава	2		170-190	20-30
	Универсална тава + скара	3+1		170-190	30-40
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 ястия, дълбоко замразени</b>					
Пържени картофи	Универсална тава	3		190-210	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-200	35-45
Крокети	Универсална тава	3		190-210	20-25
Картофени палачинки, пълнени картофи	Универсална тава	3		200-220	15-25
<b>Хлебни издел., дълбоко замразени</b>					
Хлебчета, франзели	Универсална тава	3		180-200	10-20
Гевречета (дребни тестени изделия)	Универсална тава	3		200-220	10-20
<b>Хлебни изделия, предв. опечени</b>					
Хлебчета, франзели	Универсална тава	2		190-210	10-20
	Универсална тава + скара	3+1		160-180	20-25
<b>Дълбокозамразени продукти за готово изпичане</b>					
Рибни пръчици	Универсална тава	2		220-240	10-20
Пилешки хапки, нъгети	Универсална тава	3		200-220	15-25
<b>Сладки от многолистово тесто, дълбоко замразени</b>					
Сладки от многолистово тесто	Универсална тава	3		190-210	30-35

## Специални ястия

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

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

### Приготвяне на кисело мляко

1. Сварете 1 литър мляко (3,5 % мазнина) и го оставете да се охлади до 40 °C.
2. Разбъркайте 150 г кисело мляко (от хладилника).

3. Изсипете в чаши или буркани и покрийте с прозрачно фолио.
4. Нагрейте предварително камерата както е посочено.
5. След това поставете чашите или бурканите на пода на камерата и подгответе както е указано.

### Оставете тестото с мая да втаса

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

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

## Размразяване

Времето на размразяване зависи от вида и количеството на продукта.

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

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

Поставете птичето място с гърдите надолу върху чиния.

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

## Сушене

Използвайте само пресни плодове и зеленчуци в отлично състояние и ги измивайте добре.

Отцедете добре и оставете да изсъхне напълно.

Избутайте универсалната тава на височина 3 и скарата на височина 1.

Покрийте универсалната тава и скарата с хартия за печене.

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

**Указание:** Ако плодовете или зеленчуците съдържат много сок или вода, трябва да ги обръщате често. Изсушените плодове или зеленчуци веднага да се махат от хартията.

## Варене на мармалад

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

### Внимание!

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

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

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

### Приготвяне

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

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

### Готвене на зеленчуци

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

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

### Изваждане на бурканите от фурната


Извадете бурканите от камерата след времето на готвене.

3. Върху всеки буркан поставете мокра гумичка и капак.

4. Затворете бурканите със скобите.

Поставяйте в камерата максимум шест буркана едновременно.

### Програмиране

1. Вкарайте универсалната тава на височина 2. Поставете бурканите така върху тавата за печене, че да не се докосват.
2. Налейте половин литър гореща вода (около 80 °C) в универсалната тава.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Поставете копчето за избор на функция на долно нагряване .
5. Настройте температурата между 170 и 180 °C.

### Варене на мармалад

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

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

### Внимание!

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

## Акриламид в ястията

Акриламидът се образува по-специално в зърнени и картофени ястия, които се приготвят при високи температури, напр. пържени картофи, тост, хлебчета, хляб и фини сладки (сладкиши, фини сладки, коледни бисквитки).

### Препоръки за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	
Печене	■ Гответе колкото се може по-кратко. ■ Запичайте до златистожълто ястието, но не го печете твърде много. ■ Големите и груби храни съдържат малко акриламид.
Сладки и сладкиши	При горно/долно загряване макс. 200 °C При обемно с горещ въздух макс. 180 °C. При горно/долно загряване макс. 190 °C. При обемно с горещ въздух макс. 170 °C. Яйцата или жълтъците намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи от фурната	Разпределете един единствен слой равномер върху тавата за печене. Разпределете най-малко 400 г върху всяка тава за печене, за да не изсъхнат картофите

# Тестови ястия

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

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

## Печене

Печене на 2 нива:

Винаги вкарвайте универсалната тава над тавата за печене.

Печене на 3 нива:

Вкарвайте универсалната тава в средата.

Шприцовани сладки:

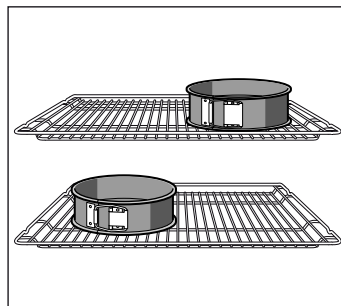
Едновременно вкараните във фурната тави за печене не е задължително да са готови по едно и също време.

Покрит ябълков сладкиш на 1 ниво:


Между тъмните откопчаващи се тави оставете достатъчно разстояние.















Покрит ябълков сладкиш на 2 нива:

Тъмните откопчаващи се тави да се поставят разместено една върху друга.



Сладкиши в откопчаващи се форми от бяла ламарина:

Печете с горно и долно загряване  на 1 ниво. Не поставяйте откопчаващите се тави върху скарата, а в универсалната тава.



Ястие	Принадлежности и форми за печене	Височина	Вид на загряване	Температура в °C	Продължителност в минути
Шприцовани сладки (предварително загряване)	Универсална тава	3		150-160	20-30
	Универсална тава	3		140-150	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150	25-35
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		140-150	25-35
Малки сладки (предварително нагряване*)	Универсална тава	3		150-170	20-30
	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	25-35
	Универсална тава	3		150-160	25-30
	2 тави за печене + универсална тава	5+3+1		140-150	25-30
Водни бишкоти (предварително загряване*)	Форма с подвижен борд върху скарата	2		170-180	30-40
Бисквитено тесто с вода	Форма с подвижен борд върху скарата	2		165-175	35-45
Сладкиши приготвени с мая	Универсална тава	3		160-180	30-40
	Универсална тава	3		150-170	30-45
	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	30-40
Покрит ябълков сладкиш	Скара + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см.	1		190-210	70-90
	2 скари + 2 откопчаващи се тави Ø 20 см.	3+1		170-190	60-80

\* Не използвайте бързото нагряване за предварително загряване на фурната

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

## Печене на грил

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

Продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Степен за грил	Време в минути
Препичане на филия хляб (Предварително нагрявайте 10 мин.)	Скара	5		3	1/2-2
Хамбургер от телешко месо 12 броя* (без предварително нагряване)	Скара + емайлирана тава за печене	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)**



9001243629

00  
960905