



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Готварска печка

НКА090150

[bg] Ръководство за употреба

**За допълнителна информация, моля, вижте Ръководството за цифрови потребители.**



## Съдържание

1	Безопасност .....	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	5
3	Опазване на околната среда и икономия.....	7
4	<b>МОНТИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ</b> .....	8
5	Запознаване .....	9
6	Принадлежности .....	12
7	Преди първата употреба .....	13
8	Управление на котлона .....	13
9	Основни положения при работа с уреда.....	14
10	Бързо нагриване.....	14
11	Почистване и поддръжка .....	15
12	Подпомагане на почистването .....	17
13	Поставка .....	18
14	Врата на уреда.....	19
15	Отстраняване на неизправности.....	22
16	Транспортиране и предаване за отпадъци .....	23
17	Отдел по обслужване на клиенти.....	23
18	Така става.....	23

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Използване по предназначение

За безопасно и правилно използване на уреда спазвайте указанията за употреба по предназначение.

Изображението в настоящото ръководство служат за информация.

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само както следва:

- за приготвяне на ястия и напитки.

- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- върху кораби или превозни средства.
- като стайно отопление.
- с външен таймер или дистанционно управление.

Не можете да използвате уреда с таймер или дистанционно управление.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

### 1.2 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

### 1.3 Безопасна употреба

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.
- ▶ Никога не съхранявайте и не използвайте запалими предмети, напр. спрейове или почистващи препарати под уреда или в непосредствена близост до него.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

При отваряне на вратата на уреда се образува въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени.

- ▶ Никога не поставяйте хартия за печене при предварително нагриване и по време на готвене незакрепена върху принадлежностите.
- ▶ Винаги подходящо разрязвайте хартията за печене и поставяйте върху нея съд или форма за печене.

Съхраняваните в камерата за готвене запалими предмети могат да се запалят.

- ▶ Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата.
- ▶ Ако има дим, уредът трябва да се изключи или щепселът да се изтегли и вратата да се остави затворена, за да се задушат евентуалните пламъци.

Хранителните продукти могат да се запалят.

- ▶ Процесът на готвене трябва да се следи. По-късият процес трябва да се следи постоянно.

Остаъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

Прегряването на уреда може да предизвика пожар.

- ▶ Никога не монтирайте уреда зад декоративна врата или врата на шкаф.

## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагриват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

- ▶ Винаги изваждайте горещите принадлежности или съдове с топлозащитни ръкавици от камерата.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера.

- ▶ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера. Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- ▶ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▶ Не нагривайте спиртни напитки ( $\geq 15\%$  vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- ▶ Отворете внимателно вратата на уреда.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 23*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускате контакт на захранващия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

- ▶ Никога не допускате контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.
- ▶ Никога не допускате контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

Блъскането с отворената врата на уреда може да доведе до наранявания.

- ▶ Вратата на уреда по време на работа и след това трябва да е затворена.

Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.

- ▶ Носете защитни ръкавици.

Уредът и неговите части могат да са остри.

- ▶ Внимание при боравене и почистване.
- ▶ Ако е възможно, носете защитни ръкавици.

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Дръжте децата далеч.

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима.

- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!**

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

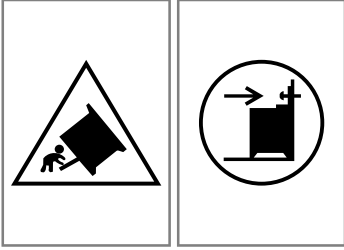
- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдихат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от преобръщане!**

Ако поставите уреда незакрепен върху поставка, той може да се плъзне от поставката.



- ▶ Свържете уреда неподвижно с поставката.
- ▶ Предупреждение: За да предотвратите преобръщане на уреда, поставете съоръжение за компенсация.
- ▶ За монтажа спазвайте указанията.

**1.4 Шкаф към пода****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Повърхностите на долния шкаф на фурната могат силно да се нагорещат.

- ▶ Съхранявайте само принадлежности за фурната в чекмеджето.
- ▶ Не съхранявайте запалими или горими предмети в чекмеджето на поставката.

**1.5 Халогенна крушка****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

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

- ▶ Не докосвайте стъкления капак.
- ▶ При почистване избягвайте контакт с кожата.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.

**2 Предотвратяване на материални щети****2.1 Зона на фурната**

Спазвайте съответните указания, когато използвате фурната.

**ВНИМАНИЕ!**

Предметите върху пода на камерата при над 50 °C предизвикват натрупване на топлина. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът се уврежда.

- ▶ Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.
- ▶ Поставяйте съда върху пода на камерата, само ако е настроена температура под 50 °C.

Чрез алуминиево фолио върху стъклото на вратата могат да възникнат трайни промени в цвета.

- ▶ Алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата.

Ако в горещата камера се намира вода, се образува водна пара. Възможни са повреди поради смяната на температурата.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.
- ▶ Никога не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата.

Влажността за по-дълго време в камерата води до корозия.

- ▶ След употреба подсушете камерата.
- ▶ Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време.
- ▶ Не съхранявайте ястия в камерата.

Охлаждането с отворена врата на уреда поврежда с течение на времето съседните шкафове.

- ▶ След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние.
- ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.
- ▶ След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.

Флодовият сок, който капе от тавата за печене, оставя петна, които повече не могат да се отстранят.

- ▶ Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плод сладкиш.
- ▶ Ако е възможно, използвайте по-дълбока универсална тава.

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
- ▶ Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

Ако уплътнението е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени.

- ▶ Винаги поддържайте уплътнението чисто.
- ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

Чрез използването на вратата на уреда като повърхност за сядане или опиране вратата на уреда може да се повреди.

- ▶ Не поставяйте предмети и не сядайте или се увисвайте върху вратата на уреда.
- ▶ Не поставяйте съдове или аксесоари върху вратата на уреда.

Ако носите или движите уреда за дръжката на капак, дръжката може да се счупи и да причини повреда по пантите. Дръжката на капак не е проектирана за теглото на уреда.

- ▶ Не носете и не премествайте уреда за дръжката на капак.

При печене на грил поради високите температури тавата за печене или универсалната тава могат да се деформират и при изваждане да повредят емайла.

- ▶ Печене на грил: Не вкарвайте тавата за печене или универсалната тава при печене на грил на по-високо от височина на вкарване 3.
- ▶ Над височина на вкарване 3 печете на грил само директно върху скарата за поставяне.

## 2.2 Готварски плот

Спазвайте съответните указания, когато използвате уреда.

### Предотвратяване на материални щети

Тук ще намерите най-честите причини за повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежност или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверете съдовете. Повдигайте при преместване готварския съд.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загревайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

## 2.3 Зона на чекмеджето

Спазвайте съответните указания, когато използвате чекмеджето.

### ВНИМАНИЕ!

Не поставяйте горещи предмети в чекмеджето в поставката. Чекмеджето в поставката може да се повреди.

- ▶ Не поставяйте горещи предмети в чекмеджето в поставката.

Не поставяйте принадлежности за фурна в чекмеджето за поставката, ако те превишават височината на чекмеджето. В противен случай могат да възникнат щети по уреда.

- ▶ Не поставяйте принадлежности за фурна в чекмеджето за поставката, ако те превишават височината на чекмеджето.

# 3 Опазване на околната среда и икономия

## 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

## 3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко ток.

Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.

- Ако не загреете предварително уреда, спестявате до 20% енергия.

Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене.

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

- Температурата в камерата се запазва и уредът не трябва да нагрява допълнително.

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

- Камерата е загрята след първото печене. Така се скъсява времето за печене за следващите сладкиши.

При по-дълги времена на готвене изключете уреда 10 минути преди края на времето за готвене.

- Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.

- Излишни части на принадлежностите не бива да се загряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- Енергията за размразяване на ястията се пести.

### Бележка:

Уредът се нуждае:

- в режим на готовност с включен дисплей от макс. 1 W

- в режим в готовност с изключен дисплей от макс. 0,5 W

## Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко ток.

Изберете котлона според размера на тенджерата.

Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

**Съвет:** Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

- Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

- Неизползвана остатъчна топлина увеличава разхода на ток.

## 4 Монтиране и свързване

Тук ще узнаете къде и как да разположите оптимално Вашия уред. Освен това ще узнаете как да свържете Вашия уред към електрическата мрежа.

### 4.1 Електрическо свързване

Електрическото присъединяване трябва да се извърши от концесиониран експерт. Спазвайте предписанията на компетентното дружество за електрозахранване.

- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- Ако уредът е грешно свързан, при възникване на повреда гаранцията отпада.

#### Информация за електрическо присъединяване от монтажника:

- Когато след инсталацията щепселът не е свободно достъпен, трябва преди инсталирането да се монтира многополюсно прекъсвателно устройство с отвор на контакта минимум 3 мм. При свързване през щепсел това не е нужно, ако щепселът е достъпен за потребителя.
- Електрическа безопасност: Печката е уред, който съответства на клас за безопасност I и трябва да се използва само в комбинация с предпазна електрическа връзка.
- За да свържете уреда, използвайте кабел от тип H 05 VV-F или подобен.


#### Важна информация за електрическото свързване

Обърнете внимание на следните указания и се уверете, че:

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

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

- ▶ Пипайте щепсела само със сухи ръце.
- ▶ Никога не изтегляйте щепсела от контакта по време на работа.
- ▶ Издърпвайте електрическия кабел директно за щепсела и никога не теглете кабела, тъй като той може да се повреди.
- контактът и щепселът си съответстват.
- щепселът по всяко време да е достъпен.
- сечението на проводника е достатъчно.
- кабелът да не е огънат, притиснат, променян или разрязан.
- смяната на електрическите кабели, ако е необходима, се извършва само от електроспециалист. Резервен захранващ кабел можете да намерите в специализираните сервиси.
- Не бива да се използват разклонители или двойни контакти и удължители.
- системата за заземяване е инсталирана съгласно с изискванията.

- при използване на предпазен шалтер за утечен ток може да се постави само вид с този знак . Само този знак гарантира изпълнението на актуално валидните понастоящем предписания.
- кабелът да не влиза в контакт с източници на топлина.

### 4.2 Поставяне на уреда

Поставете уреда върху равна повърхност.

Никога не поставяйте уреда зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.

#### Настройване на височината на дъното на уреда

Настройте височината на дъното съгласно функциите на Вашия уред.

#### Настройване на височината на уреда с фиксирани чекмеджета

Ако Вашият уред има фиксирани чекмеджета, настройте височината на дъното на Вашия уред както следва.

##### Бележка:

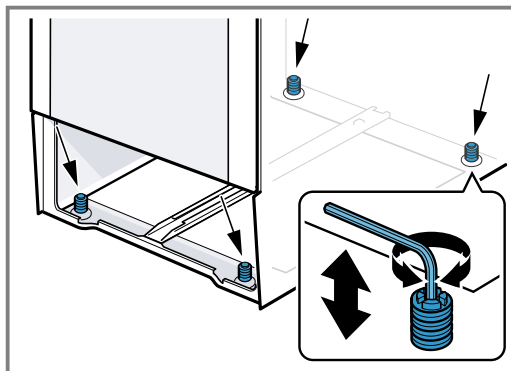
Уредът има регулируеми по височина крачета. Така можете да повдигнете уреда с ок. 15 мм от земята.

- Крачетата се намират от предната страна и от задната страна на уреда отдолу.
- Повдигнете или свалете крачетата като завъртите крачетата с ключ с шестстен докато уредът не застане в хоризонтална позиция.

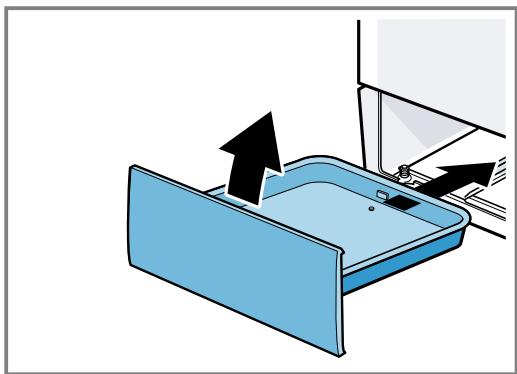
#### Настройване на височината на дъното на уреда с изваждащо се чекмедже

Ако Вашият уред няма регулируеми по височина крачета и Вашето чекмедже може да се вади, настройте височината на дъното на Вашия уред както следва.

1. Изтеглетe чекмеджето на основата и повдигнете нагоре. Отвътре на основата има регулируеми крачета отпред и отзад.
2. Завъртете регулируемите крачета с шестстенен ключ на по-високо или по-ниско докато фурната не се нивелира.



3. Вкарайте чекмеджето на основата.



### Граничещи шкафове

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

### Закрепване към стена

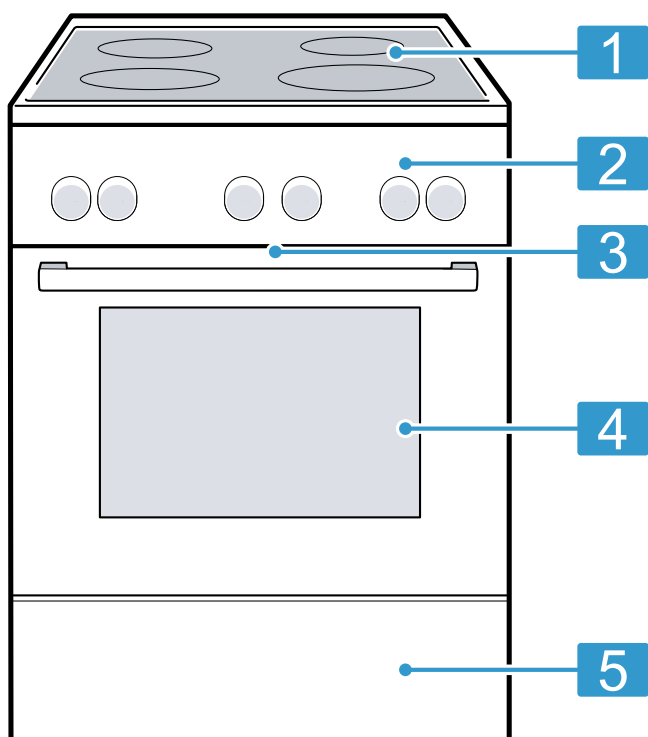
За да не се преобърне уреда, трябва да го закрепите с приложените винкели към стената. За да закрепите уреда към стената, спазвайте ръководството за монтаж.

## 5 Запознаване

### 5.1 Вашият уред

Тук ще намерите общ преглед на компонентите на Вашия уред.

**Бележка:** В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



#### Разяснение

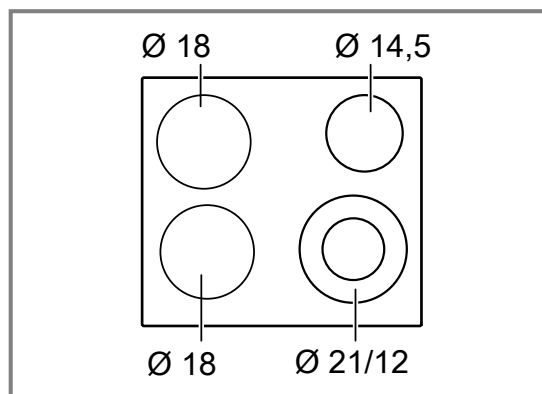
- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Готварски плот                     |
| 2 | Панели за обслужване               |
| 3 | Охлаждащ вентилатор <sup>1</sup>   |
| 4 | Врата на уреда                     |
| 5 | Долен шкаф на фурната <sup>1</sup> |

<sup>1</sup> Според оборудването на уреда

### 5.2 Готварски плот

Тук ще намерите общ преглед на различните допълнителни нагреватели на котлоните.

В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



Ø = cm

Котлон	Включване и изключване
○	Еднокръгов котлон

	Котлон	Включване и изключване
☉	Двукръгов котлон	Завъртете превключвателя на котлона до ☉ надясно. Настройте степента за готвене. Изключване: Завъртете превключвателя на котлона на 0 и настройте отново. Никога не завъртайте превключвателя на котлоните през ☉ на 0.

#### Бележки

- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функцията на котлона.
- Котлонът регулира температурата чрез включване и изключване на нагриването. Нагриването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.
  - Така чувствителните компоненти са защитени срещу прегряване.
  - Уредът е защитен срещу електрическо претоварване.
  - Ще получите по-добри резултати.
- При многокръгови котлони нагревателите на вътрешните нагревателни кръгове и допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

#### Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Той указва кои котлони са още горещи. Когато готварският плот е изключен, индикаторът свети докато котлонът не се охлади достатъчно. Не докосвайте котлона, докато индикаторът за остатъчна топлина свети.

**Съвет:** Можете да поддържате в топло състояние малки ястия или да топите кувертюри.

### 5.3 Панели за обслужване

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информацията относно режима на работа.

#### Обслужващи елементи

Посредством елементите за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информацията относно режима на работа.

### Видове на нагриване и функции

За да откривате винаги подходящия вид нагриване за Вашите ястия, ние ще Ви разясним разликите и диапазоните на употреба.

Символ	Вид нагриване	Използване и начин на функциониране
☉	3D горещ въздух	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. Този вид на нагриване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рецикулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.

Елемент за управление	Разяснение
<b>Функционален избирач</b>	С функционалния избирач настройвате видовете нагриване и други функции. Можете да завъртите функционалния избирач от нулево положение ☉ надясно и наляво. Според типа на уреда функционалният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване в нулево положение ☉ натиснете функционалния превключвател. → "Видове на нагриване и функции", Страница 10

<b>Температурен избирач</b>	С температурния избирач настройте температурата за вида на нагриване и изберете настройките за другите функции. Можете да завъртите температурния избирач от нулево положение ● само надясно до упор, не и след това. Според типа на уреда температурният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване в нулево положение ● натиснете температурния избирач. → "Температура и степени на настройка", Страница 11
-----------------------------	---

<b>Превключвател на котлоните</b>	С 4-те превключвателя на котлоните настройвате мощността на отделните котлони. Символът над съответния превключвател Ви показва кой котлон настройвате. → "Превключвател на котлоните", Страница 11
-----------------------------------	--

Символ	Вид загряване	Използване и начин на функциониране
	Горещ въздух мек	Гответе щадящо избрани ястия без предварително нагряване на едно ниво. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Най-подходящи са температурите до 200 °C.
	Положение пица	Пригответе пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Долно загряване	Допичане на ястия или готвене във водна баня. Топлината идва отдолу.
	Грил, гол. повърх.	Печене на грил на плоски продукти като пържоли, наденички или тост. Гратиниране на ястия. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Вентилаторно печене на грил	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Горно/Долно нагряване	Традиционно печене или пържене на едно ниво. Този вид загряване е особено подходящ за сладкиши със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.

### Допълнителни функции

Тук ще намерите общ преглед на допълнителните функции на Вашия уред.

Символ	Функция	Употреба
	Бързо нагряване	Бързо загрейте камерата без принадлежности. → "Бързо нагряване", Страница 14
	Лампа на фурната	Осветете камерата без нагряване.

### Температура и степени на настройка

За видовете на нагряване и функциите има различни настройки.

Символ	Функция	Употреба
●	Нулева позиция	Уредът не загрява.
50 - 275	Температурен диапазон	Настройте температурата в камерата на °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Степени на грил	Степените на грил се настройват според типа на грила за грил, за голяма повърхност и грил или за малка повърхност. 1 = слабо 2 = средно 3 = силно

### Индикация за нагряване

Уредът Ви показва, ако нагрява.

Ако уредът нагрява, лампичката за индикация над температурния избиращ свети. В паузите на нагряването лампичката на индикацията угасва.

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

#### Бележки

- Ако функцията за осветление на камерата и температура е настроена, индикацията за нагряване също светва. Уредът при това не загрява.

- Ако Вашият уред има осветление на камерата като функция и ако е настроена температурна стойност, светва и индикацията за нагряване. Уредът при това не загрява.
- Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактичката температура в камерата.

### Превключвател на котлоните

С превключвателя на котлоните се настройва нагревателната мощност на котлоните.

При активиране на допълнителните нагреватели съответните индикатори светват.

Позиция	Функция	Разяснение
0	Нулева позиция	Котлонът е изключен.

Позиция	Функция	Разяснение
1-9	Степени за готвене	1 = най-ниска мощност 9 = най-висока мощност
⊙	Включване	Включете големия двукръгов котлон.

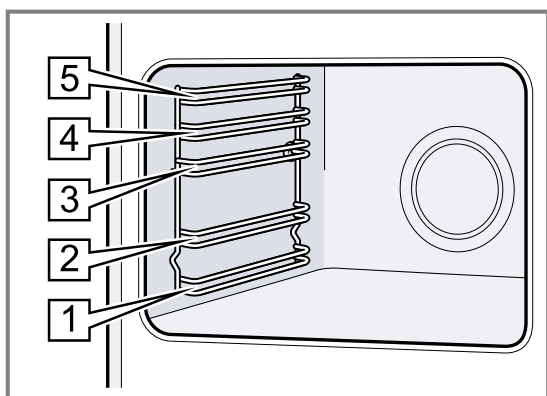
## 5.4 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

### Поставка

В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини. Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят от долу нагоре. Можете да откачате поставките, напр. за почистване.

→ "Поставка", Страница 18



### Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва според температурата на уреда. Топлият въздух се отвежда през вратата.

### ВНИМАНИЕ!

Не покривайте вентилационните отвори над вратата на уреда. Уредът прегрява.

► Дръжте вентилационните отвори свободни.

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

### Врата на уреда

Ако отворите вратата на уреда при работа, работата продължава.

### Кондензирана вода

При готвене в камерата и по вратата на уреда може да се образува кондензна вода. Кондензната вода е нормална и не застрашава функционирането на уреда. След готвене избършете кондензната вода.

## 6 Принадлежности

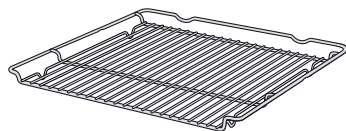
Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

**Бележка:** Допълните принадлежности могат да се деформират от топлината. Деформирането не повлиява функционирането. Когато принадлежностите се охладят, деформацията изчезва.

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

### Акcesoари

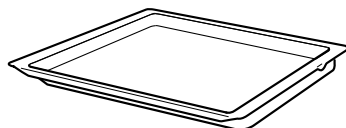
Скара



### Употреба

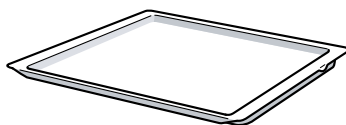
- Форми за печене
- Форми за пудинг
- Съдове
- Месо, напр. печено или парчета грил
- Дълбокозамразени ястия

Универсална тава



- Сочен сладкиш
- Сладки
- Хляб
- Голямо парче месо за пържене
- Дълбокозамразени ястия
- Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара.

Тава за печене




- Сладкиш в тава
- Обикновен кекс

## 6.1 Използване на принадлежности

Вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата. Само така можете да изтеглите принадлежности без преобръщане до половината.

1. Вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

Скара на грила	Вкарвайте скарата на грила с отворената страна към вратата на уреда и с извивката  надолу.
Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене	Вкарайте тавата със скосяването към капака на уреда.

2. Вкарайте докрай принадлежностите, така че принадлежностите да не докосват вратата на уреда.

**Бележка:** Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

## 6.2 Допълнителни принадлежности

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

Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия prospect:

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

Принадлежностите са специфични за уреда. При покупка винаги посочвайте точното обозначение (E-Nr.) на Вашия уред.

Можете да се осведомите относно принадлежностите, които са налични за Вашия уред, в онлайн магазина или при отдела по обслужване на клиенти.

## 7 Преди първата употреба


Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. Почистете уреда и принадлежностите.

### 7.1 Почистване на уреда преди първата употреба

Почистете камерата и принадлежностите преди за пръв път да пригответе ястия с уреда.

1. Извадете принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Преди загреването извършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Докато уредът нагрява, проветрявайте помещението.

4. Настройте вида на загреване и температурата.  
→ "Основни положения при работа с уреда", Страница 14

Вид загреване	3D-горещ въздух 
Температура	Максимум
Продължителност	1 час

5. Изключете уреда след посочената продължителност.
6. Изчакайте докато камерата се охлади.
7. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
8. Почистете принадлежностите със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

## 8 Управление на котлона

Тук са посочени основните положения при работата с Вашия котлон.

### 8.1 Настройване на котлоните

С превключвателя на котлона се настройва нагревателната мощност на котлона.

Степен на котлона	
1	Степен с най-малка мощност
9	Степен с най-голяма мощност

### 8.2 Препоръчителни настройки за готвене

Следва обзор на различни ястия с подходящи степени за готвене.

Времето за готвене варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните. Степента за доприготвяне зависи от използвания готварски съд.

### Указания за приготвяне

- За кипване използвайте степен за готвене 9.
- Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.
- Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на малки порции.
- Съвети за енергоспестяващо готвене.  
→ Страница 7

Ястие	Степен за доприготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
<b>Разтапяне</b>		
Масло, желатин	1	-
<b>Затопляне или поддържане в топло състояние</b>		
Яхния, напр. лещена яхния	1	-
Мляко <sup>1</sup>	1-2	-
<b>Приготвяне на бавен огън</b>		
Кнедли, кюфтета <sup>2,3</sup>	3-4	20-30
Риба <sup>2,3</sup>	3	10-15
Бял сос, напр. бешамел	1	3-6
<b>Варене, готвене на пара или задушаване</b>		
Ориз, с двойно количество вода	3	15-30
Картофени ръбчета	3-4	25-30
Подсолени картофи	3-4	15-20
Тестени изделия, паста <sup>2,3</sup>	5	6-10
Яхния, супа	3-4	15-60
Зеленчуци, пресни или замразени	3-4	10-20

<sup>1</sup> Гответе ястието без капак.  
<sup>2</sup> Оставете водата да заври при затворен капак.  
<sup>3</sup> Продължете готвенето на ястието без капак.  
<sup>4</sup> Обърнете многократно ястието.

Ястие	Степен за доприготвяне	Времетраене на доприготвянето в минути
Ястие в тенджерата под налягане	3-4	-
<b>Задушаване (на месо)</b>		
Руладини	3-4	50-60
Задушено месо	3-4	60-100
Гулаш	3-4	50-60
<b>Пържене с малко количество мазнина</b>		
Пригответе ястието без капак.		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Котлет, натюр или паниран <sup>4</sup>	6-7	8-12
Стек, 3 см дебел	7-8	8-12
Риба и филе от риба натюр или панирани	4-5	8-20
Риба или филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръчици	6-7	8-12
Ястия на тиган, замразени	6-7	6-10
Палачинки	5-6	-

<sup>1</sup> Гответе ястието без капак.  
<sup>2</sup> Оставете водата да заври при затворен капак.  
<sup>3</sup> Продължете готвенето на ястието без капак.  
<sup>4</sup> Обърнете многократно ястието.

## 9 Основни положения при работа с уреда

### 9.1 Включване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на позиция извън нулевата позиция ◯.
- ✓ Уредът е включен.

### 9.2 Изключване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция ◯.
- ✓ Уредът е изключен.

### 9.3 Видове нагряване и температура

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.
  2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.
- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрява.

3. Ако ястието е готово, изключете уреда.

**Съвет:** Най-подходящият вид на загреване за Вашето ястие ще откриете в описанието на видовете загреване.

#### Промяна на вида загреване

По всяко време можете да промените вида на нагряване.

- ▶ Настройте желаните вид на нагряване посредством копчето за избор на функция.

#### Промяна на температурата

Можете по всяко време да промените температурата.



- ▶ С копчето за избор на температура настройте желаната температура.

## 10 Бързо нагряване

За да спестите време, можете да скъсите с бързото нагряване времето на нагряване.


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

След бързото нагряване най-добре използвайте следните видове загряване:

- 3D горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 

## 10.1 Настройка на бързото нагряване

За да постигнете равномерен резултат от готвенето, вкарвайте ястието едва след бързото нагряване в камерата.

1. Настройте бързото нагряване  с копчето за избор на функция.
2. С копчето за избор на температура настройте желаната температура.
- ✓ След няколко секунди стартира бързото загряване.
- ✓ Ако бързото нагряване приключи, индикацията за нагряване угасва.
3. С копчето за избор на функция настройте подходящ вид на нагряване.
4. Вкарайте ястието в камерата.

# 11 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

## 11.1 Препарат за миене

Не използвайте неподходящи почистващи средства, за да не повредите различните повърхности върху уреда.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

- ▶ Не използвайте абразивни или изискващи търкане почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Не използвайте специален почистващ препарат, ако уредът е още топъл.

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
- ▶ Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

Новите гъби съдържат остатъци от производството.

- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

## Подходящи препарати за почистване

Използвайте само подходящи почистващи средства за различните повърхности по Вашия уред.

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

→ "Почистване на уреда", Страница 17

## Уред

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за топли повърхности</li> </ul>	За да избегнете корозия, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци от повърхностите от неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана на тънък слой.
Емайли, пластмаса, лакирани или пресовани повърхности напр. обслужващ панел	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло.
Бутони	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не сваляйте и не протривайте.

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъклокерамичен готварски плот	<ul style="list-style-type: none"> <li>Почистващ препарат за стъклокерамика</li> </ul>	Вземете под внимание указанията за почистване, посочени на опаковката на почистващия препарат. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
Долен шкаф на фурната	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Почистете с кърпа.

### Капак на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте стъргалка за стъкло и спирала от неръждаема стомана. <b>Съвет:</b> За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → "Врата на уреда", Страница 19
Покритие на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана:</li> <li>От пластмаса: Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте препарат за почистване или стъргалки за стъкло. <b>Съвет:</b> За основно почистване свалете покривния панел на капака. → "Врата на уреда", Страница 19
Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	За да избегнете упоритите замърсявания, отстранете веднага средството за премахване на котлен камък от дръжката на вратата.
Уплътнение на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не сваляйте и не протривайте.

### Готварски плот

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлираните повърхности	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> <li>Оцетен разтвор</li> <li>Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. За да може да изсъхне след почистване готварския плот, оставайте отворен капака на уреда. <b>Бележки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Емайлт загаря при много високи температури, поради което се образуват малки разлики в цвета. Функционалността на уреда не се повлиява от това.</li> <li>Ръбовете на тънките тави за печене не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това.</li> <li>От остатъците от храни върху емайлираните повърхности се образува бяло покритие. Покритието от здравна гледна точка е безвредно. Функционалността на уреда не се повлиява от това. Можете да отстраните покритието с лимонена киселина.</li> </ul>
Стъклен плафон за лампата на фурната	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. <b>Съвет:</b> За почистване откачете поставките. → "Поставка", Страница 18
принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> <li>Горещ сапунен разтвор</li> <li>Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина.

## 11.2 Почистване на уреда

За да избегнете щети по уреда, почиствайте уреда си само според посоченото и с подходящи почистващи средства.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Остатъците от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се запалят.

- ▶ Преди работа отстранявайте грубите замърсявания от камерата, от нагревателните елементи и принадлежностите.

**Изискване:** Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 15

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
  - При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.
    - "Подходящи препарати за почистване", Страница 15
2. Подсушавайте с мека кърпа.

## 11.3 Почистване на обслужващи елементи

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ Не изтегляйте копчето за управление за почистване.
- ▶ Не използвайте мокри кърпи.

1. Спазвайте информацията за средствата за почистване.
2. С влажна гъба и горещ сапунен разтвор почистете.
3. Подсушете с мека кърпа.

## 11.4 Възможни петна

За да избегнете такива петна, почиствайте готварския плот с влажна кърпа и подсушавайте с парцал.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Остатъци от котлен камък и вода	Почиствайте готварския плот едва след като е достатъчно охладен. Използвайте подходящо почистващо средство за готварски плотове от стъклокерамика.
Петна	Захар, оризово нишесте или пластмаса	Почистете веднага. Използвайте стъклена шпатула.

## 11.5 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

**Изискване:** Готварският плот трябва да е студен. Само при петна от захар, скорбяла, пластмаса или алуминиево фолио не оставяйте готварския плот да се охлажда.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката на почистващото средство.

### **Съвети**

- Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.
- Ако запазвате дъното на готварския съд чисто, повърхността на готварския плот остава в добро състояние.

## 11.6 Почистване на рамката на готварския плот

Ако след употреба има мръсотия или петна по рамката на готварския плот, почистете ги.

**Бележка:** Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа. Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушете с мека кърпа.

# 12 Подпомагане на почистването

Подпомагането на почистването е бърза алтернатива на почистването на камерата. Подпомагането на почистването размеква замърсяванията чрез изпаряване на сапунен разтвор. Така замърсяванията се отстраняват по-лесно.

## 12.1 Настройване на подпомагане на почистването

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

**Изискване:** Камерата трябва да е напълно охладена.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. 0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.  
Не използвайте дестилирана вода.
3. Настройте вида нагриване **Долно загриване** □ посредством копчето за избор на функция.
4. Настройте 80 °C с копчето за избор на температура.
5. Включете уреда за 4 минути.
6. След 4 минути изключете уреда и го оставете да се охлади за ок. 20 минути.


## 12.2 Почистване на камерата след използване

### ВНИМАНИЕ!

Ако камерата остане твърде дълго влажна, се образува корозия.

- ▶ След подпомагането на почистването избършете камерата и я оставете да изсъхне докрай.

**Изискване:** Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.
2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. Измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа и под уплътнението на вратата.
4. Ако камерата е достатъчно добре почиствена:
  - За да оставите камерата да се охлади, оставете вратата на уреда във фиксирано положение ок. 30° за ок. 1 час.
  - За да изсъхне по-бързо камерата, нагрейте уреда при отворена врата за ок. 5 минути с **3D горещ въздух**  и 50 °C.

## 13 Поставка

За да почистите основно поставката и камерата, можете да свалите поставката.

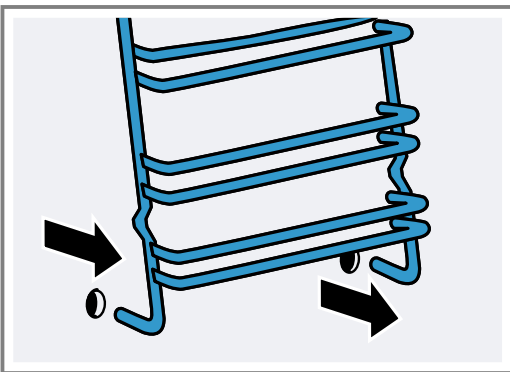
### 13.1 Откачане на поставките

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

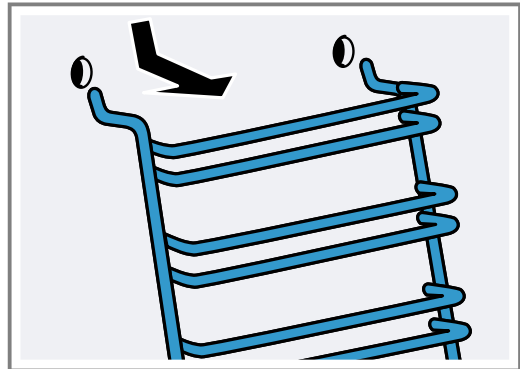
Поставките могат да са много горещи.

- ▶ Никога не докосвайте поставките, ако са горещи.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата на безопасно разстояние.

1. Задръжте отдолу поставката и я изтеглете леко напред. Изтеглете щифтовете за удължаване в долната зона на поставката от отворите за закрепване.

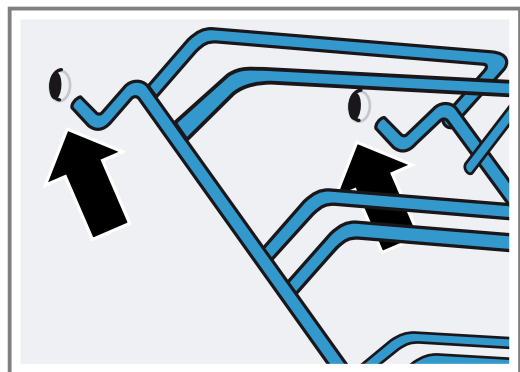


2. Първо изтеглете цялата поставка първо надолу, след това напред и я свалете.



### 13.2 Закачване на поставките

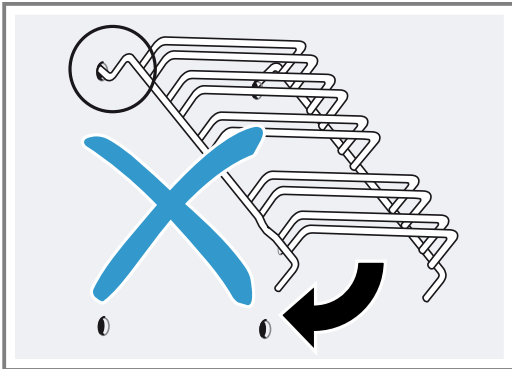
1. Двете куки върху поставката се поставят в горните отвори.



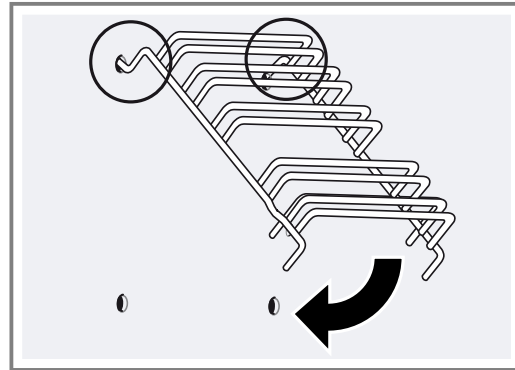
**2. ВНИМАНИЕ!**

Грешен монтаж

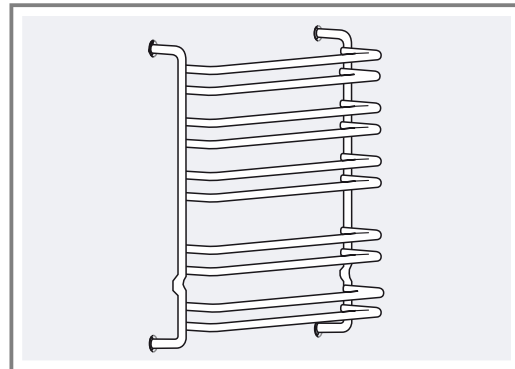
- ▶ Никога не премествайте поставката преди двете куки да се фиксират докрай в горните отвори. В противен случай емайлираният слой може да се повреди и да се счупи.



3. Двете куки трябва да се закачат докрай в горните отвори. Бавно и внимателно преместете надолу поставката и я закачете в долните отвори.



4. Закачете двете поставки в страничните стени на отвора.



При правилно монтирани поставки разстоянието между двете горни височини на вкарване е по-голямо.

**14 Врата на уреда**

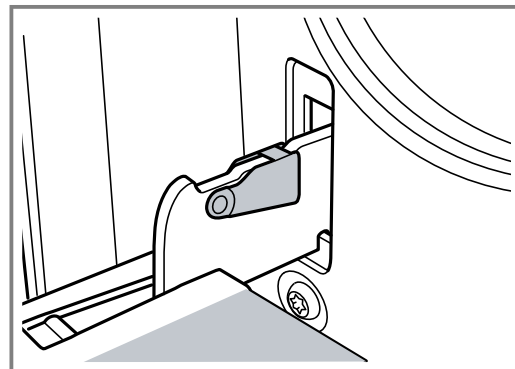
Обикновено е достатъчно да почистите външната страна на вратата на уреда. Ако вратата на уреда е силно замърсена отвън и отвътре, можете да я свалите и да я почистите.

**14.1 Пантите на вратата****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.

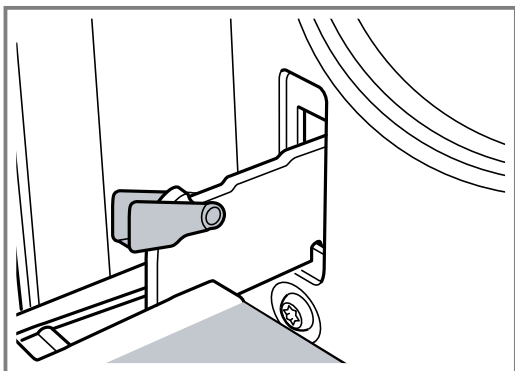
- ▶ Ако отваряте вратата на уреда, уверявайте се, че блокиращият лост е напълно затворен или напълно отворен.

1. Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени, вратата на фурната е блокирана.



Тя не може да бъде откачена.

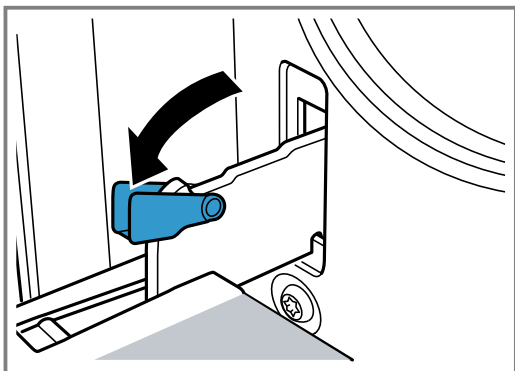
2. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата, пантите са блокирани.



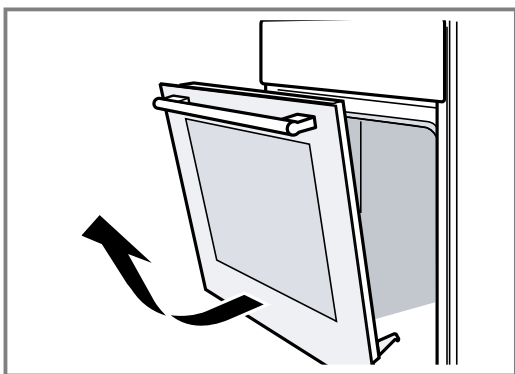
Пантите не могат да се затворят.

## 14.2 Сваляне на вратата на уреда

1. Отворете докрай вратата на фурната.
2. Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.



3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете с две ръце вляво и вдясно. Затворете я още малко и я извадете.



## 14.3 Демонтаж на стъклата на вратата

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

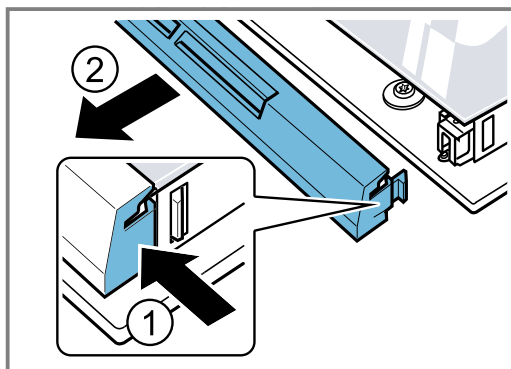
Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

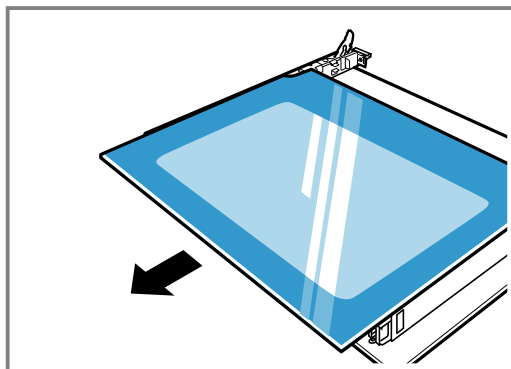
Компонентите на вратата на уреда може да имат остри ръбове.

- ▶ Използвайте ръкавици.

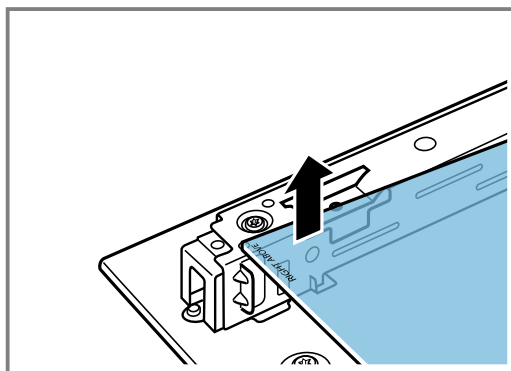
1. Откачете вратата на фурната.  
→ "Сваляне на вратата на уреда", Страница 20
2. Поставете с дръжката надолу върху кърпа.
3. За демонтаж на горния капак на вратата на фурната натиснете вляво и вдясно с пръсти езичето. Извадете капака и го отстранете.



4. Повдигнете и издърпайте най-горното стъкло.



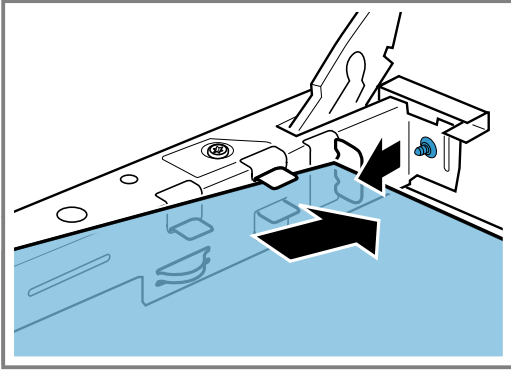
5. Повдигнете и издърпайте стъклото.



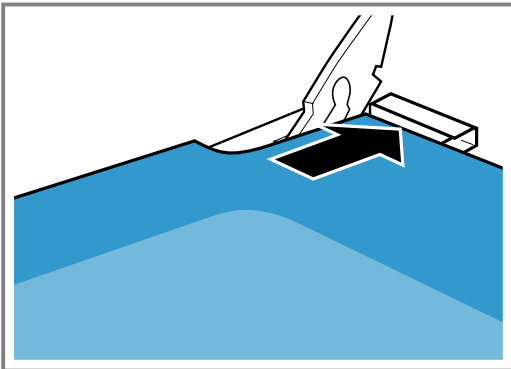
## 14.4 Вграждане на стъклата на вратата

При монтажа се уверете, че надписът "Right above" вляво отдолу не е наобратно.

1. Плъзнете полегатото стъкло назад .



2. Хванете най-горното стъкло за двете дръжки и го плъзнете полегатото назад.



Вкарайте стъклото в двата отвора от долната страна. Гладката повърхност на стъклото трябва да е отвън.

3. Поставете покритието отгоре на вратата на фурната и го притиснете.

Капачетата трябва да щракнат от двете страни.

4. Закачете вратата на фурната.

→ "Закачване на вратата на уреда", Страница 21

**Бележка:** Използвайте фурната едва когато стъклата са монтирани правилно.

### 14.5 Закачване на вратата на уреда

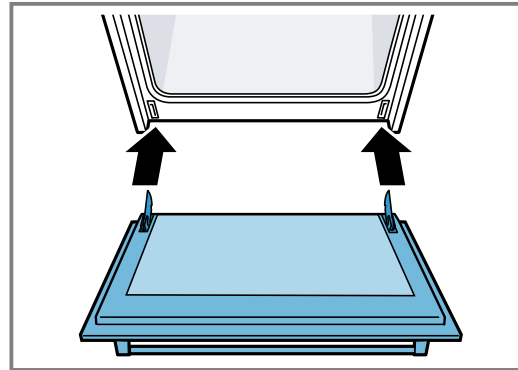
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

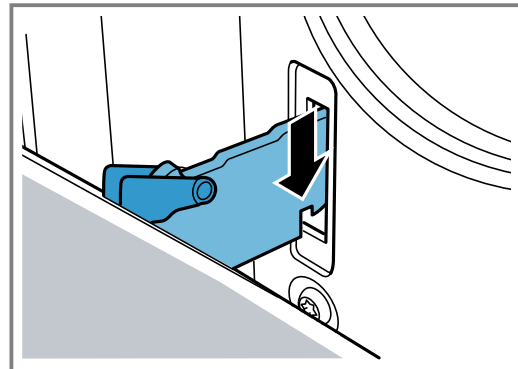
Вратата на фурната може неволно да падне или шарнир внезапно да се затвори.

- ▶ В този случай не се хващайте за шарнира. Свържете се с отдела по обслужване на клиенти.

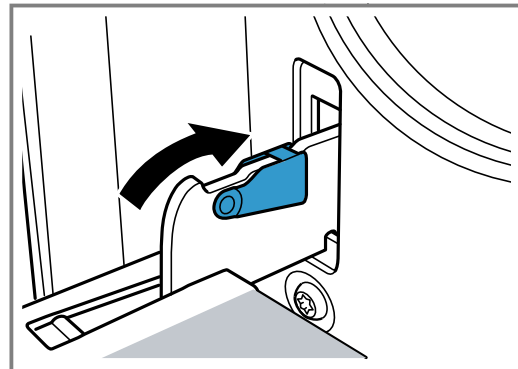
1. При закачване на вратата на фурната внимавайте за това, двете панти да се вкарат в посоката на отваряне.



2. Жлебовете на пантите трябва да бъдат закачени и от двете страни.



3. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени.



4. Затворете вратата на уреда.

### 14.6 Допълнителна сигурност на вратата

Има допълнителни предпазни съоръжения за предотвратяване на контакта с вратите на фурната. Когато деца са в близост до фурната, поставяйте тези предпазни съоръжения. Можете да си набавите това допълнително оборудване 11023590 през центъра за обслужване на клиенти.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

При дълго време на приготвяне вратата на фурната може да се нагрее силно.

- ▶ Наблюдавайте малките деца, ако фурната работи.

## 15 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.  
→ "Отдел по обслужване на клиенти",  
Страница 23

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

### 15.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа.
	В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.

### 15.2 Смяна на лампата на фурната

Ако осветлението в камерата е повредено, сменете крушката на фурната.

**Бележка:** Можете да си доставите устойчиви на топлина 230 В халогенни крушки с 25 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки. Хващайте новите халогенни крушки само с чиста и суха кърпа. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

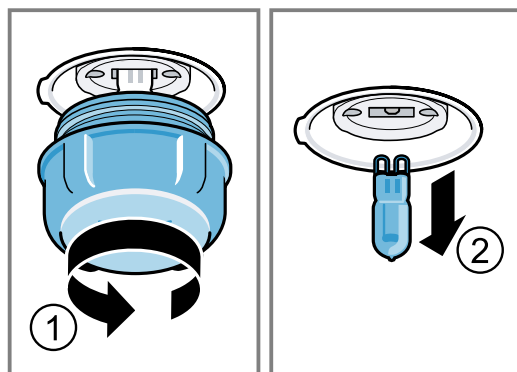
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.
- ▶ Изтеглете допълнително щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

### Изисквания

- Разкачете уреда от електрическата мрежа.
  - Камерата е охладена.
  - Нова халогенна крушка за смяна е налична.
1. За да избегнете щети, поставете кърпа за съдове в камерата.
  2. Развийте плафона наляво.
  3. Изтеглете халогенната крушка без да я въртите.



4. Поставете новата халогенна крушка и здраво натиснете във фасунгата. Внимавайте за позицията на щифтовете.
5. Според типа на уреда стъкленото покритие е снабдено с уплътнителен пръстен. Поставете уплътнителния пръстен.
6. Завийте плафона.
7. Извадете кърпата за съдове от камерата.
8. Свържете уреда с електрическата мрежа.

## 16 Транспортиране и предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как да подготвите Вашия уред за транспортиране. Освен това ще узнаете как се предават за отпадъци излезли от употреба уреди.

### 16.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

- ▶ Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информацията относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



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.

### 16.2 Транспортиране на уреда

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

1. Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му.
2. За да избегнете повреждане на уреда, избутайте всички принадлежности като тави за печене с тънък картон по ръбовете в съответните отделения.
3. За да предотвратите удряне по вътрешната страна на стъклената врата, поставете картон или подобен материал между предната и задната страна.
4. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

#### Ако оригиналната опаковка не е запазена

1. Опаковайте уреда в предпазна външна опаковка, за да му осигурите достатъчна защита от щети при транспорта.
2. Транспортирайте уреда в изправена позиция.
3. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени.
4. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

## 17 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

**Бележка:** Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G.

### 17.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Отворете вратата на уреда, за да видите фабричната табелка с номерата.

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

## 18 Така става

За различни ястия тук ще откриете подходящите настройки и най-добрите принадлежности и съдове. Препоръките сме съгласували оптимално за Вашия уред.

### 18.1 Постъпете както следва

#### Бележка:

Ако уредът се използва за пръв път, спазвайте следната важна информация:

- → "Безопасност", Страница 2
- → "Пестене на енергия", Страница 7
- → "Предотвратяване на материални щети", Страница 5

- Изберете подходящо ястие от прегледа на ястия.  
**Бележка:** Ако не откривате точно ястието или приложението, което искате да пригответе или изпълните, ориентирайте се по подобно ястие.
- Извадете от камерата принадлежностите.
- Избор на подходящ съд и принадлежности. Използвайте съда и принадлежностите, които са посочени в препоръките за настройка.
- Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.
- Настройте уреда според препоръката за настройка.
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**  
При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима.
  - Внимателно отваряйте вратата на уреда.
  - Дръжте децата далеч.
 Ако ястието е готово, изключете уреда.

## 18.2 Добре е да се знае

Спазвайте тази информация при приготвянето на ястия.

- Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Изберете първо най-ниската стойност и изберете, ако е нужно, при следващия път по-високи стойности. Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Храните ще се изпекат само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.
- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Можете да спестите до 20% енергия. Предварително загряване по правилно не е нужно. Ако въпреки това искате да нагривате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути. За някои ястия е нужно предварително нагриване. Вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20% енергия.
- Използвайте само оригинални принадлежности. Оригиначните принадлежности са оптимално съгласувани с камерата и режимите на нагриване. Внимавайте да вкарвате принадлежностите по правилния начин.

### Образуване на конденз

Тук ще научите как се образува кондензат, как избягвате щети и как можете да намалите кондензата. АКО приготвяте хранителни продукти в камерата, може да се образува много водна пара. Тъй като вашият уред е много енергийноефективен, при работа само малко топлина излиза навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на уреда и външните части на уреда по вратата, полето за

управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Образуването на кондензна вода е нормално физично явление.

За да избегнете щети, избърсвайте кондензната вода.

Ако нагривате предварително уреда, намалявате образуването на кондензат.

### Хартия за печене

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

При отваряне на вратата на уреда се образува въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени.

- Никога не поставяйте хартия за печене при предварително нагриване и по време на готвене незакрепена върху принадлежностите.
- Винаги подходящо разрязвайте хартията за печене и поставяйте върху нея съд или форма за печене.

### Указания за печене

Използвайте при печене посочените височини на вкарване.

Печене на едно ниво	Височина
повдигащи се тестени изделия/сладки, респ. форма върху скара	2
плоски тестени изделия/печива, респ. в тава за печене	2 - 3
Печене на няколко нива	Височина
Универсална тава	3
Тава за печене	1
Форми върху скара:	Височина
първа скара	3
втора скара	1
Печене на три нива	Височина
Тави за печене	5
Универсална тава	3
Тави за печене	1

### Бележки

- При печене на няколко нива използвайте горещ въздух. Вкарани едновременно ястия не е задължително да станат готови по едно и също време. В такъв случай можете да извадите печеното и да продължите да говите с друга тава за печене. Ако е нужно, можете да промените позицията и посоката на тавите за печене.
- Поставяйте формите една до друга или разместени една над друга в камерата. Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите енергия.
- За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

### Печене на фурна и грил върху скарата

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

- Според размера и вида на печеното добавете до 1/2 литра вода в универсалната тава. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.
- Оставете вратата на уреда затворена по време на печенето на грил. Никога не печете на грил при отворена врата на уреда.
- Поставете продуктите за печене на грил върху скарата. Допълнително поставете минимум едно ниво на вкарване по-долу универсалната тава със скосената страна към вратата на уреда. Така се улавя оттичащата се мазнина.

### Печене в съд

Ако приготвяте ястия в съд, можете просто да ги извадите от камерата и директно да ги сервирате в съда. При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

### Общи положения за печене в съд

- Използвайте топлоустойчив, подходящ за фурна съд.
- Поставете съда върху скарата.
- Проверете преди това дали съдът се побира в камерата за готвене.
- Най-подходящ е съдът от стъкло.
- Бляскавите съдове с дръжки от неръждаема стомана или алуминий са подходящи само при определени условия. Те отразяват топлината като огледало. Продуктът за готвене ври по-бавно и се препича по-малко. Увеличете съответно температурата и удължете времето на готвене.
- Спазвайте данните на производителя за съда за печене.

### Отворен съд

- Използвайте висока форма за печене.
- Поставете съда върху скарата.
- Ако нямате подходящ съд, използвайте универсалната тава.

### Затворен съд

- Използвайте подходящ, добре затварящ се капак.
- Поставете съда върху скарата.
- Месото, рибата или птичето могат да станат хрупкави в затворена тенджерка. Използвайте за целта съд с дръжки със стъклен капак. Изберете по-висока температура.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Когато горещ стъклен съд се поставя върху мокра или студена подложка, стъклото може да се напука.

- ▶ Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Парата според температурата не е видима.

- ▶ Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.
- ▶ Дръжте децата далеч.

### Указания за печене и грил

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

### ВНИМАНИЕ!

Съдържащите киселина хранителни продукти могат да повредят решетката на скарата

- ▶ Не поставяйте съдържащи киселина хранителни продукти, като напр. плодове или продукти за печене на грил, напоени със съдържаща киселина марината, директно върху скарата.
- Колкото по-голяма е птицата, месото или рибата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.
- Обърнете птицата, месото и рибата след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.
- Добавете към птичето месо в съда малко течност. Покрийте дъното на съда с течност до ок. 1-2 см.
- Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.
- Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.
- Посолете пържолите едва след печенето на грил. Солта отнема водата от месото.

### Указание за хора с алергии към никел

В редки случаи може малки следи от никел да преминават в хранителните продукти.

### Съвети за печене и задушаване

Спазвайте тези съвети за добри резултати при печене и задушаване.

Тема	Съвет
Постното място не трябва да се изсушава.	■ По желание намажете месото с мазнина или го покрийте с ленти сланина.
Ако искате да пригответе печено с кожичка, процедирайте по следния начин:	■ Разрежете кожичката на кръст. ■ Печеното първо трябва да се пече с кожичката надолу.

Тема	Съвет
Камерата трябва по възможност да остава чиста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Продуктът за готвене се приготвя в затворен съд с дръжки при по-висока температура. Или:</li> <li>■ Използвайте тавата за грил. При нужда можете да закупите тавата за грил като допълнителна принадлежност.</li> </ul>
Месото трябва да остава горещо и сочно, напр. ростбиф.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ След изпичането го оставете 10 минути в изключена затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. В посоченото време на готвене времето на престой не е включено.</li> <li>■ Увейте продукта за печене след приготвяне в алуминиево фолио.</li> </ul>

### Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е вреден за здравето и се образува ако приготвяте зърнени и картофени продукти при много голяма топлина.

Ястие	Съвет
Общи положения	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Спазвайте възможно най-кратки времената за печене.</li> <li>■ Запичайте ястията до златисто жълто, а не до тъмно.</li> <li>■ Използвайте голям, дебел продукт за печене. Той съдържа по-малко акриламид.</li> </ul>
Печене	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Настройте при горно/долно загряване макс. 200 °C.</li> <li>■ Настройте макс. температура в режим на горещ въздух на 180 °C.</li> </ul>
Сладки	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поръсете сладките и бисквитките с яйце или жълтък. Това намалява образуването на акриламид.</li> </ul>
Пържени картофи на фурна	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Разпределете картофите за пържене равномерно и на един слой в тавата.</li> <li>■ Печете минимум 400 г на тава, за да предотвратите изсъхване на пържените картофи.</li> </ul>

## 18.3 Избор на ястие

Препоръки за настройка за множество ястия, сортирани по категории ястия.

### Сладкиши и печива

Препоръки за настройка за сладкиши и печива  
Температурата и времето на печене зависят от количеството и свойството на тестото. Затова в таблиците са посочени диапазони. Първо настройте къса продължителност. Ако е необходимо, при следващия път настройте по-дълга продължителност. При пониска температура сладките получават по-равномерно покафеняване.

### Съвети за печене

За да постигнете добър резултат от печенето, ние сме подготвили някои съвети за Вас.

Тема	Съвет
Вашият сладкиш трябва да се надигне равномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Само дъното на формата да се омазни.</li> <li>■ Внимателно освободете от формата сладкиша след печене с нож.</li> </ul>
Малките сладки не трябва да залепват помежду си при печене.	Около всяка сладка оставайте минимум 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенят равномерно наоколо.
Установете дали сладкишът е изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Желаете да печете по собствена рецепта.	Ориентирайте се по подобно печиво в таблиците с указания за печене.
Използвайте форми за печене от силикон, стъкло, пластмаса или керамика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Формата трябва да е топлоустойчива до 250 °C.</li> <li>■ В тези форми сладкишите се зачервяват по-леко.</li> </ul>

**Препоръки за настройване****Сладкиши във форми**

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °С	Продължи- телност, минути
Кекс, обикновен	Венцевидна или пра- воъгълна форма за печене	2		160-180	50-60
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна или пра- воъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80
Кекс, фин	Венцевидна или пра- воъгълна форма за печене	2		150-170	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	30-40
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-180	70-90
Щрудел	Форма за тарт	1		200-240	25-50
Пай	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		160-180	25-35
Кекс	Форма за кекс	2		150-170	60-80
Бисквитена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170	30-40
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		160-170	35-45

**Сладкиш в тава**

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °С	Продължи- телност, минути
Кекс с плънка	Универсална тава	3		160-180	20-45
Кекс, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140-160	30-55
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Универсална тава	2		170-190	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		160-170	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	2		160-180	60-90
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		170-180	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150-170	20-30
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	30-50
Сладкиш с мая със сочна плънка, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150-170	40-65
Козунак, саварина	Универсална тава	2		160-170	35-40
Пандишпанено руло	Универсална тава	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	35-45

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.



### Дребни сладки с мая

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Мъфини	Тава за мъфини вър- ху скара	2	☐	170-190	20-40
Мъфини, 2 нива	Тава за мъфини вър- ху скара	3+1	☒	160-170	30-40
Дребни сладки	Универсална тава	3	☒	150-170	25-35
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	150-170	25-40
Печива от многолистно тесто	Универсална тава	3	☒	180-200	20-30
Печива от многол. тесто, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	180-200	25-35
Печива от многол. тесто, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1	☒	170-190	30-45
Сладки варено тесто, напр. профите- роли, еклери	Универсална тава	3	☐	190-210	35-50
Сладки варено тесто, 2 нива, напр. профитероли, еклери	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	170-190	35-45

### Сладки

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Шприцовани сладки	Универсална тава	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1	☒	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Сладки	Универсална тава	3	☐	140-160	20-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	130-150	25-35
Сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1	☒	130-150	30-40
Целувки	Универсална тава	3	☒	80-100	100-150
Целувки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	90-100	100-150
Кокосови макарони	Универсална тава	2	☐	100-120	30-40
Кокосови макарони, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☒	100-120	35-45

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Кокосови макарони, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		100-120	40-50
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		180-200	25-35

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

### Съвети за следващото печене

Ако при печенето нещо не се удава, тук ще откриете съвети.

Тема	Съвет
Вашият сладкиш хлътва.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.</li> <li>■ Използвайте по-малко течност.</li> <li>Или:</li> <li>■ Намалете температурата на печене с 10 °C и удължете времето за печене.</li> </ul>
Вашият сладкиш е твърде сух.	Увеличете температурата на печене с 10 °C и скъсете времето за печене.
Вашият сладкиш като цяло е твърде светъл.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверете височината на вкарване и принадлежностите.</li> <li>■ Увеличете температурата на печене с 10 °C.</li> <li>Или:</li> <li>■ Удължете времето на печене.</li> </ul>
Сладкишът отгоре е твърде светъл, а отдолу твърде тъмен.	Вкарайте сладкиша на едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вкарайте сладкиша на едно ниво по-ниско.</li> <li>■ Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене.</li> </ul>
Вашето печиво е покъфеняло неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Намалете температурата на печене.</li> <li>■ Разрежете подходящо хартията за печене.</li> <li>■ Поставете формата за печене централно.</li> <li>■ Оформете малките сладки с еднакви размери и дебелина.</li> </ul>

### Тема

Вашият сладкиш отвън е готов, но отвътре още не е изпечен.

### Съвет

- Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене.
  - Добавете по-малко течност.
- При сладкиш със сочна плънка:
- Предварително печене на блат.
  - Поръсете изпеченото дъно с бадеми или панировъчно брашно.
  - Поставете плънката на дъното.

Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.

- Оставете след печене сладкиша за 5 - 10 минути да се охлади.
- Разхлабете ръба на сладкиша внимателно с нож.
- Отново обърнете сладкиша и покрийте формата многократно с мокра, студена кърпа.
- При следващото печене намазете формата и поръсете с панировъчно брашно.

### Хляб и хлебчета

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





#### ВНИМАНИЕ!

Ако в горещата камера се намира вода, се образува водна пара. Възможни са повреди поради смяната на температурата.

- ▶ Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.
- ▶ Никога не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата.

## Препоръки за настройване

### Хляб и хлебчета

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Хляб, 750 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		180-200	50-60
Хляб, 1000 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		200-220	35-50
Хляб, 1500 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		180-200	60-70
Пита	Универсална тава	3		220-230	20-25
Пита, замразена <sup>1</sup>	Универсална тава	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Хлебчета, сладки, пресни	Универсална тава	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		160-180 <sup>2</sup>	15-25
Хлебчета, пресни	Универсална тава	3		200-220	20-30
Препечена филийка с покритие, 4 броя	Скара	3		200-220	15-20
Препечена филийка с покритие, 12 броя	Скара	3		220-240	15-25

<sup>1</sup> Процесът на готвене трябва да става върху тавата за печене на уреда.

<sup>2</sup> Загрейте предварително уреда.

## Пица, киш и пикантни пайове

Тук ще откриете информация за пица, киш и пикантни пайове.

### Препоръки за настройване

#### Пица, киш и пикантни пайове

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Пица, прясна	Универсална тава	3		170-190	20-30
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		160-180	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Универсална тава	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Пица, охладена	Универсална тава	1		180-200 <sup>1</sup>	10-15
Пица, замразена, тънък блат, 1 брой	Скара	2		190-210	15-20
Пица, замразена, тънък блат, 2 броя	Универсална тава + Скара	3+1		190-210	20-25
Пица, замразена, дебел блат, 1 брой	Скара	3		180-200	20-25
Пица, замразена, дебел блат, 2 броя	Универсална тава + Скара	3+1		170-190	20-30
Мини пици, замразени	Универсална тава	3		190-210	10-20
Пикантен пай във форма	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		170-190	40-50
Киш, тънък блат	Форма за тарт	2		190-210	35-45

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Пирог	Форма за ястия със заливка	2		170-190	55-65
Джоб риба тон	Универсална тава	3		180-190	35-45
Бюрек	Универсална тава	3		190-210	25-35

<sup>1</sup> Загрейте предварително уреда.

### Запеканки и огретени

Състоянието на изпичане на запеканката зависи от големината на съда и от височината на пудинга. За запеканки и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен, висок съд ястията се нуждаят от повече време и стават по-тъмни от горната страна. Можете да пригответе на едно ниво във форми или с универсалната тава.

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

### Препоръки за настройване

#### Запеканки и огретени

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Запеканка, пикантна, прясна, варени продукти	Форма за ястия със заливка	2		200-220	30-60
Запеканка, сладка	Форма за ястия със заливка	2		180-200	50-60
Огretен от картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за ястия със заливка	2		150-170	60-80
Огretен с картофи, сурови съставки, височина 4 см, 2 нива	Форма за ястия със заливка	3+1		150-160	70-80

### Птици, месо и риба

В таблицата ще откриете данни за птици, месо и риба с предлагани тегла.

Ако приготвяте храни, които са по-големи или по-тежки от посоченото в препоръките за настройка, използвайте при всички положения по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на продължителността на готвене. Отделните части трябва да са приблизително еднакво големи.

#### Съвети за птици, месо и риба

Спазвайте указанията при приготвяне на птици, месо и риба

#### Птиче месо

- При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.
- Разрешете кожата при патешките гърди. Не обръщайте патешките гърди.
- Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.

#### Месо

- По желание намажете постното месо с мазнина или го разделете на ленти.

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Когато горещ стъклен съд се поставя върху мокра или студена подложка, стъклото може да се напука.

- ▶ Поставете горещите стъклени съдове на суха подложка.

- Добавете за печене на нетлъстото месо малко течност. В стъкления съд дъното на съда трябва да бъде покрито на ок. 1/2 см с течност.
- Разрежете кожичката на кръст. Когато обръщате печеното, внимавайте първо кожичката да е отдолу.
- След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. Увийте печеното при нужда в алуминиево фолио. В посоченото време на готвене времето на престои не е включено.
- Печенето и задушаването в съд са по-удобни. Можете просто да вземете печеното заедно със съда от камерата и да пригответе соса директно в съда.
- Количеството на течността е в зависимост от вида на месото и материала на съда и от това, дали има капак. Когато приготвяте месо в емайлиран или тъмен метален съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.
- По време на печенето течността се изпарява в съда. При нужда предпазливо доливайте топла течност.
- Разстоянието между месото и капачката трябва да е най-малко 3 см. Месото може да се надигне.

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

#### Риба

- Не трябва да обръщате целите риби.

- Избутайте цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, в камерата.
- Обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема на рибата я правят по-стабилна.
- Дали рибата е готова ще познаете ако гръбната перка може леко да се разтвори.
- Добавете за задушаване две до три супени лъжици течност и малко лимонов сок или оцет в съда.

### Препоръки за настройване

#### Птиче месо

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

#### Месо

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	1		180-200	140-160
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 кг	Отворен съд	1		170-190	190-200
Печено свинско филе, 1,5 кг	Затворен съд	2		190-210	130-140
Свински пържоли, 2 см дебели	Скара	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Отворен съд	3		210-220	45-55
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		200-220	60-70
Хамбургер, 3-4 см висок	Скара	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Телешко печено, 1,5 кг	Отворен съд	2		180-200	120-140
Телешки джолан, 1,5 кг	Затворен съд	2		210-230	130-150
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Агнешки гръб с кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Наденици на грил	Скара	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Руло от кайма, 1 кг	Отворен съд	2		170-180	70-80





<sup>1</sup> Вкарайте универсалната тава под скарата.

<sup>2</sup> В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност

<sup>3</sup> Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

<sup>4</sup> Не обръщайте ястието. Покрийте дъното с вода.

**Риба**

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Риба на грил, цяла, 1 кг, напр. ципура	Скара	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. съомга	Скара	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Филе от риба / котлет от риба, 2-3 см дебел, на грил	Скара	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Вкарайте универсалната тава под скарата.

**Съвети за следващото пържене**

Ако при пърженето нещо не се удава, тук ще откриете съвети.

Тема	Съвет
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изберете по-ниска температура.</li> <li>Скъсете времето на печене.</li> </ul>
Вашето печено е твърде сухо.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изберете по-ниска температура.</li> <li>Скъсете времето на печене.</li> </ul>
Коричката на Вашето печено е твърде тънка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Увеличете температурата. Или:</li> <li>След края на времето на печене включете за кратко грила.</li> </ul>

**Тема**

Вашият сос за печеното е загорял.

**Съвет**

- Изберете по-малък съд.
- При печеното добавете повече течност.

Вашият сос за печеното е твърде светъл или твърде воден.

- За да се изпарява повече течност, изберете по-голям съд.
- При печеното добавете по-малко течност.

Ако задушавате месо, месото загаря.





- Проверете дали съдът и капакът си пасват и се затварят добре.
- Редуцирайте температурата.
- При задушаване добавете течност.

**Зеленчуци и плънки**

Тук ще откриете информация за приготвянето на зеленчукови продукти, които могат да се използват като гарнитура за Вашите хранения.

**Препоръки за настройване****Зеленчуци и плънки**

Придържайте се към данните в таблицата.

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	10-20
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		190-210	25-35
Картофени продукти, замразени, напр. пържени картофи, крокети, картофени джобчета, ръсти	Универсална тава	3		200-220	25-35
Помфри, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		190-210	30-40

**Кисело мляко**

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

**Правене на кисело мляко**

- Извадете принадлежностите и поставките от камерата.

2. 1 литър мляко с 3,5 % масленост се загрява на котлона до 90 °С и се охлажда до 40 °С. Загрявайте Н-мляко само до 40 °С.
3. 30 г кисело мляко се разбъркват в млякото.
4. Напълнете в малки съдове, напр. малки бурканчета с капак.

5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за запазване на пресни храни.
6. Поставете съдовете на пода на камерата.
7. Настройте уреда според препоръката за настройка.
8. Оставете след приготвянето в хладилника киселото мляко да престои.

## Препоръки за настройване

### Кисело мляко

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване / функция	Температура в °С	Продължителност, минути
Кисело мляко	Порцеланова / стъклена чаша	Под на камерата		-	4-5 часа

## 18.4 Специални видове приготвяне и други приложения

Информация и препоръки за настройка за специални видове приготвяне и други приложения, напр. деликатно готвене или завиране.

### Сушене

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

Температурата и продължителността зависят от вида, влажността, зрелостта и дебелината на продуктите. Колкото по-дълго оставяте продуктите да съхнат, толкова по-добре те се консервират. Колкото по-тънко се реже, толкова по-бързо се достига края на изсушаването и толкова по-ароматни остават продуктите. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

## Препоръки за настройване

### Сушене

В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. Ако искате да изсушите други продукти, ориентирайте се по подобните продукти в таблицата.

### Бележка:

За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °С	Продължителност, минути
Плодове със семки, напр. ябълкови кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г	Скара	3 3+1		80	4-8 часа
Коренни зеленчуци, напр. моркови, белени, бланширани	Скара	3 3+1		80	4-7 часа
Гъби на кръгчета	Скара	3 3+1		80	5-8 часа
Билки, чистени	Скара	3 3+1		60	2-5 часа

## Консервиране

Консервирайте плодовете и зеленчуците чрез загряване и херметично затваряне в буркани.

- Използвайте само топлоустойчиви, чисти и неповредени буркани, гумени пръстени и скоби.
- Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци.
- Използвайте само буркани с еднакъв размер и с еднакви хранителни продукти.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Поради грешки в консервирането бурканите могат да се пукнат.

- ▶ Спазвайте посочените стойности за настройка.
- ▶ Използвайте чисти и неповредени буркани за варене.
- ▶ Консервирайте максимум шест буркана от 1/2 или 1 едновременно. Не използвайте по-големи буркани.




### Приготвяне на плодове или зеленчуци за консервиране

1. Измийте добре плодовете и зеленчуците.
2. Пригответе плодовете и зеленчуците, напр. обелете ги, махнете костилките и ги нарежете на ситно.
3. Напълнете чашата до ок. 2 см под ръба.
4. Напълнете бурканите с гореща течност. За еднолитрови буркани е необходима ок. 400 мл течност.  
При плодове: захарен разтвор с изгребана пяна
  - При сладки плодове ок. 250 г захар
  - При кисели плодове ок. 500 г захар
 При зеленчуци:
  - сварена вода

## Препоръки за настройване

### Консервиране

Посочените времена в таблицата са ориентировъчни стойности за консервиране на плодове и зеленчуци. Те могат да се повлияят от стайната температура, броя на бурканите, количеството, топлината и качеството на съдържанието. Данните се отнасят до 1-литрови кръгли буркани.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Зеленчуци, червена ряпа:	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. до образуване на герданче 2. от образуване на герданче: 35 3. Допълнително загряване: 30
Зеленчуци, напр. краставици	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		1. 170-180 2. -	1. до образуване на герданче 2. Допълнително загряване: 35
Зеленчуци, напр. брукселско зеле	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. до образуване на герданче 2. от образуване на герданче: 45 3. Допълнително загряване: 30

5. Избършете ръбовете на бурканите. Трябва да са чисти.
6. Върху всеки буркан поставяйте влажен гумен пръстен и капак.
7. Затворете бурканите със скоби.

### Консервиране на плодове или зеленчуци

1. Пъхнете универсалната тава на височина на вкарване 2.
2. Поставете така подготвените буркани в универсалната тава, така че да не се допират.
3. Налейте 500 мл гореща вода с ок. 80 °C в универсалната тава.
4. Настройте уреда според препоръчителните стойности за настройка.
- ✓ След ок. 40 до 50 минути на кратки интервали започват да се надигат мехурчета. Съдържанието на буркана започва да образува герданче.
5. Плодове
  - Когато всички буркани образуват герданчета, изключете уреда.
  - Извадете от камерата бурканите след посоченото време на затопляне.
6. Зеленчуци
  - Когато всички буркани образуват герданче, намалете температурата до 120 °C.
  - Изключете уреда след посоченото време на загряване и извадете бурканите от камерата.
7. **ВНИМАНИЕ!**  
При големи температурни разлики бурканите могат да се пръснат
  - ▶ Не поставяйте бурканите върху студени или мокри подложки.
  - ▶ Предпазвайте бурканите от течение.
 Поставете бурканите върху чиста кърпа и ги покрийте.
8. Когато бурканите са охладени, свалете скобите.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загревяване	Температура в °C	Продължителност, минути
Зеленчуци, напр. фасул, алабаш, червено зеле	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. до образуване на герданче 2. от образуване на герданче: 60 3. Допълнително загревяване: 30
Зеленчуци, напр. грах	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. до образуване на герданче 2. от образуване на герданче: 70 3. Допълнително загревяване: 30
Плодове с костилка, напр. череши, кайсии, праскови, грозде, касис, сливи	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. до образуване на герданче 2. Допълнително загревяване: 30
Плодове със семки, напр. ябълки, ягоди, касис	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. до образуване на герданче: 30-40 2. Допълнително загревяване: 25
Пюрирани плодове, напр. ябълка, круша и слива	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. до образуване на герданче: 30-40 2. Допълнително загревяване: 35

### Втасване на тестото

Можете да втасате по-бързо във Вашия уред тесто с мая, отколкото при стайна температура.

### Втасване на тестото

Оставяйте тестото с мая винаги да втасва на 2 стъпки: един път като цяло (тесто) и втори път във формата за печене (на части).

1. Поставете тестото в топлоустойчива купа.
2. Поставете купата върху скара.

3. Настройте уреда според препоръката за настройка. Започвайте работа само при напълно охладена камера.
4. По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата.
5. Обработете допълнително тестото и го поставете в крайната форма за печене.
6. Пъхнете тестото на посочената височина на вкарване.

**Съвет:** Ако искате да нагреете предварително, не извършвайте в уреда частично готвене.

### Препоръки за настройване

### Втасване на тестото

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загревяване	Температура в °C	Продължителност, минути
Тесто с мая, леко	1. купа	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. Универсална тава	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Тесто с мая, тежко и мазно	1. купа	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. Универсална тава	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути.

### Размразяване

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

- 1 скара: височина 2

- 2 скара: височина 3+1

**Бележка:** Плоско замразените или порционирани части се размразяват по-бързо, отколкото замразените блоково.


- Разопакувайте хранителните продукти и ги поставете в подходящ съд върху скарата.

- От време на време разбърквайте или обръщайте ястията един до два пъти. Многократно обърнете големите парчета. При нужда от време на време раздробявайте ястията, респ. изваждайте вече размразените парчета от уреда.

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

## Препоръки за настройване

### Размразяване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Сладки, пай и хляб, плодове, зеленчуци, месни продукти	Скара	2 3+1		-	-

## 18.5 Тестени ястия

Тези прегледи са изготвени за тестови институти, за да е по-лесно тестването на уреда съгласно EN 60350-1.

### Печене

Спазвайте тази информация при печенето на тестови ястия.

### Общи указания

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

### Височини на вкарване

Височини за вкарване при печене на едно ниво:

- Универсална тава / тава за печене: ниво 3
- Форми на скара: ниво 2




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

Височини за вкарване при печене на две нива:

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

## Препоръки за настройване

### Печене

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150	30-40
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140-150 <sup>1</sup>	30-45

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

<sup>2</sup> Загрейте предварително уреда. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

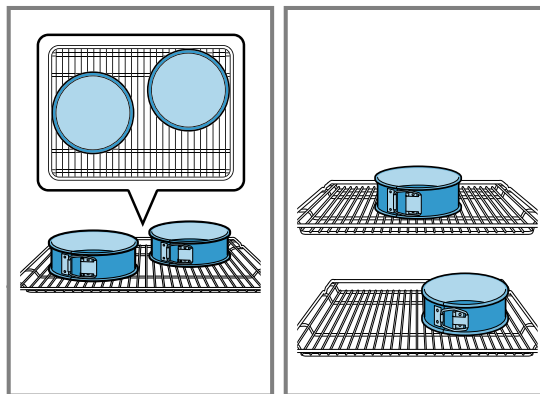
- Форми върху скара:  
първа скара: ниво 3  
втора скара: ниво 1


Височини за вкарване при печене на три нива:

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

Печене с две форми с пружина:

Ако Вашият уред може да готви на няколко нива, поставяйте формите една до друга или разместени една над друга в камерата.




Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гря- ване	Температу- ра в °C	Продължи- телност, минути
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	40-55
Сладкишчета	Универсална тава	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Сладкишчета	Универсална тава	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Сладкишчета, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Сладкишчета, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35-45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		170	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

<sup>2</sup> Загрейте предварително уреда. При уреди с функция Бързо нагряване не използвайте тази функция за предварително загряване.

#### Печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C / степен на грила	Про- дължи- тел- ност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	5		3	0,2-1,5





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001651834** (030804)

bg