



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



**Фурна**  
**HBF154B.0**



**BOSCH**

[bg] Ръководство



# Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Функция за почистване</b> . . . . .	<b>18</b>
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>4</b>		Препоръка за почистване . . . . .	18
	Обща информация . . . . .	4		Преди функцията за почистване . . . . .	18
	Халогенна крушка . . . . .	5		Настройка на функцията за почистване . . . . .	18
	Функция за почистване . . . . .	5		След функцията за почистване . . . . .	18
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Поставка</b> . . . . .	<b>19</b>
	Обща информация . . . . .	6		Откачване и закачване на поставките . . . . .	19
	<b>Поставяне и свързване</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Врата на уреда</b> . . . . .	<b>19</b>
	Електрическо присъединяване . . . . .	6		Откачване и закачване на вратата на фурната . . . . .	19
	Предписания за съблюдаване при транспортирането	6		Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата . . . . .	20
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Повреда, какво да направим?</b> . . . . .	<b>21</b>
	Пестене на енергия . . . . .	7		Отстраняване самостоятелно на повреди . . . . .	21
	Изхвърлете като пазите околната среда . . . . .	8		Смяна на лампичката в камерата отгоре . . . . .	21
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Служба обслужване на клиенти</b> . . . . .	<b>22</b>
	Обслужващ панел . . . . .	8		E - номер и FD - номер . . . . .	22
	Бутони и дисплей . . . . .	9		<b>Изпробвано е в нашето готварско студио</b> . . . . .	<b>22</b>
	Видове на нагряване и функции . . . . .	9		Общи указания . . . . .	22
	Температура . . . . .	10		Сладкиши и печива . . . . .	23
	Камера . . . . .	10		Пудинги и огретени . . . . .	26
	<b>Допълнителни принадлежности</b> . . . . .	<b>10</b>		Птици, месо и риба . . . . .	27
	Доставени принадлежности . . . . .	10		Зеленчуци и плънки . . . . .	29
	Вкарване на допълнителни принадлежности . . . . .	10		Кисело мляко . . . . .	30
	Специални принадлежности . . . . .	11		Акриламид в хранителните продукти . . . . .	30
	<b>Преди да започнете работа за първи път</b> . . . . .	<b>12</b>		Изпичане . . . . .	30
	Първо пускане в експлоатация . . . . .	12		Консервиране . . . . .	31
	Почистване на камерата и принадлежностите . . . . .	12		Втасване на тестото . . . . .	31
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>12</b>		Размразяване . . . . .	32
	Включване и изключване на уреда . . . . .	12		Тестови ястия . . . . .	32
	Настройване на вида нагряване и температурата . . . . .	12			
	Бързо загреване . . . . .	13			
	<b>Времени функции</b> . . . . .	<b>13</b>			
	Настройка на продължителността . . . . .	13			
	Настройка на края . . . . .	14			
	Настройка на таймера . . . . .	14			
	Настройка на часа . . . . .	15			
	<b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Активиране и деактивиране . . . . .	15			
	<b>Почистване</b> . . . . .	<b>16</b>			
	Подходящи препарати за почистване . . . . .	16			
	Повърхности в камерата . . . . .	17			
	Поддържане на уреда чист . . . . .	17			

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и услуги ще откриете в Интернет: **www.bosch-home.com** и онлайн магазина: **www.bosch-eshop.com**

За информация за продукта и при въпроси за употребата и управлението ще Ви информира нашият **Bosch-Infoteam** на **тел.: 089 69 339 339** (пон-пет: 8.00-18.00 ч) Важи само за Германия.



## Използване по предназначение

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

Съдържащите се в настоящото ръководство изображения са само ориентировъчни.

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

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище.

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 10



## Важни указания за безопасност

### Обща информация

#### Предупреждение – Опасност от пожар!

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

#### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

**⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!**

- Достъпните части се нагряват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.

**⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!**

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се преципете. Не бъркайте в областта на шарнирите.
- 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.

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

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервиз.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

**Халогенна крушка****⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!**

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 лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.

**Функция за почистване****⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!**

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

## Причини за повредите

### Обща информация

#### Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или кухненски съдове върху дъното на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху дъното на камерата. Не поставяйте върху дъното на камерата фолио, независимо от какъв вид, нито пък хартия за печене. Не поставяйте кухненски съдове на пода на камерата, ако температурата е настроена над 50 °С. Образува се повишаване на температурата. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайълът се уврежда.
- Алуминиево фолио: алуминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Вода в горещата камера: Никога не изсипвайте вода в горещата камера. Образува се водна пара. Чрез смяната на температурата могат да възникнат щети по емайла.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето. След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.
- Плодов сок: Не покривайте прекалено обилно тавата за печене при много сочен плодов сладкиш. Отцеждащият се от тавата за печене плодов сок оставя петна, които не могат да се отстранят. Ако е възможно, използвайте по-дълбокия универсален тиган.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата 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. → "Почистване" на страница 16
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

## Поставяне и свързване

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

**Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкафа. Налице е опасност от прегряване.**

### Електрическо присъединяване

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда. Предписанията на компетентния доставчик на електроенергия трябва задължително да се спазват.

Ако уредът се присъедини неправилно, при възникване на повреда гаранцията отпада.

#### Внимание!

Ако мрежовият кабел се повреди, той трябва да се смени от производителя, от неговата клиентска служба или от друго квалифицирано лице.

- При всички дейности по монтажа уредът трябва да е без напрежение.
- Уредът отговаря на клас на защита I и може да се свързва само към заземен контакт.
- Мрежовият проводник трябва да е най-малко от тип H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>.


#### Предупреждение – Опасност за живота!

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

- Пипайте щепсела само със сухи ръце.
- Винаги издърпвайте електрическия кабел директно за щепсела и никога не теглете кабела, тъй като той може да се повреди.
- Никога не издърпвайте щепсела по време на работа на машината.

Обърнете внимание на следните указания и се уверете, че:

#### Указание

- контактът и щепселът си съответстват.
- сечението на проводника е достатъчно.
- системата за заземяване е инсталирана съгласно с изискванията.
- смяната на електрическите кабели (ако е необходима) се извършва само от електроспециалист. Резервен захранващ кабел можете да намерите в специализираните сервиси.
- не използвайте разклонители/двойни контакти и удължители.
- 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.
- щепселът по всяко време да е достъпен.
- кабелът да не е огънат, притиснат, променян или разрязан.
- кабелът да не влиза в контакт с източници на топлина.

### Предписания за съблюдаване при транспортирането

Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след

отстраняването му. Поставете всички принадлежности (напр. тава за печене) в съответните отделения с покрити с дебел картон ръбове, за да предотвратите повреди по уреда. Поставете картон или подобен материал между предната и задната страна, за да предотвратите контакт на вътрешната страна на стъклената врата. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

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

### В случай, че оригиналната опаковка не е запазена

Опаковайте уреда в предпазна външна опаковка, за да му осигурите достатъчна защита от щети при транспорта.

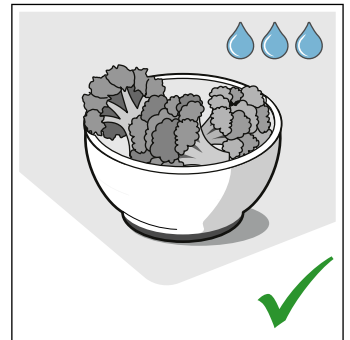
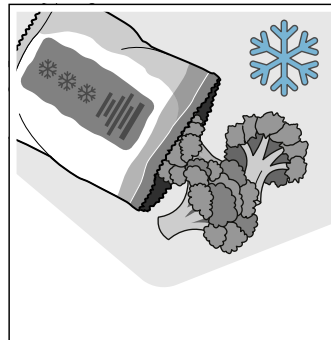
Транспортирайте уреда в изправено положение. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

## Опазване на околната среда

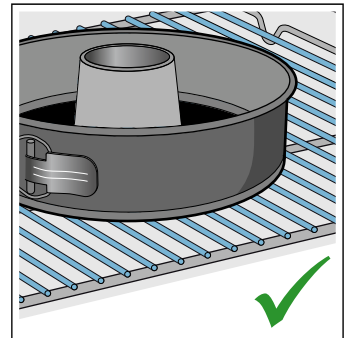
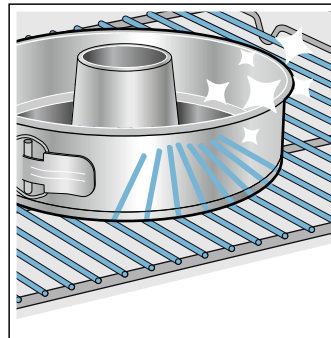
Вашият нов уред е особено енергийноефикасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

### Пестене на енергия

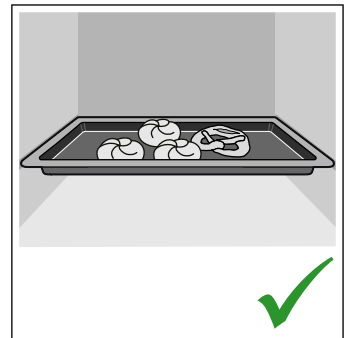
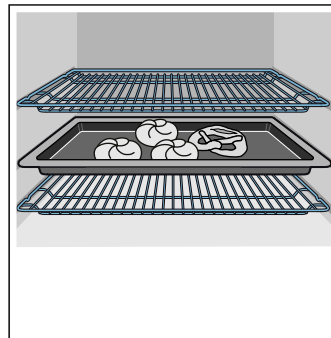
- Подгръвайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Оставете замразените хранителни продукти да се размразят преди да ги поставяте в камерата.



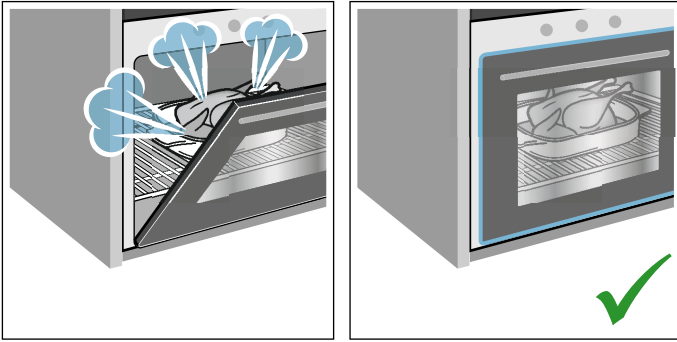
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.



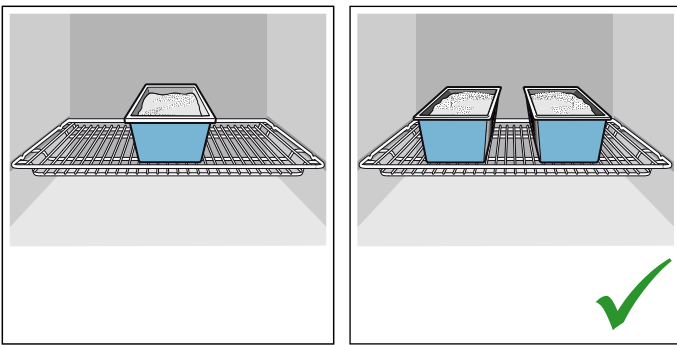
- Отстранете от камерата за приготвяне ненужните аксесоари.



- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.



- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Камерата е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга в камерата.



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

### Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



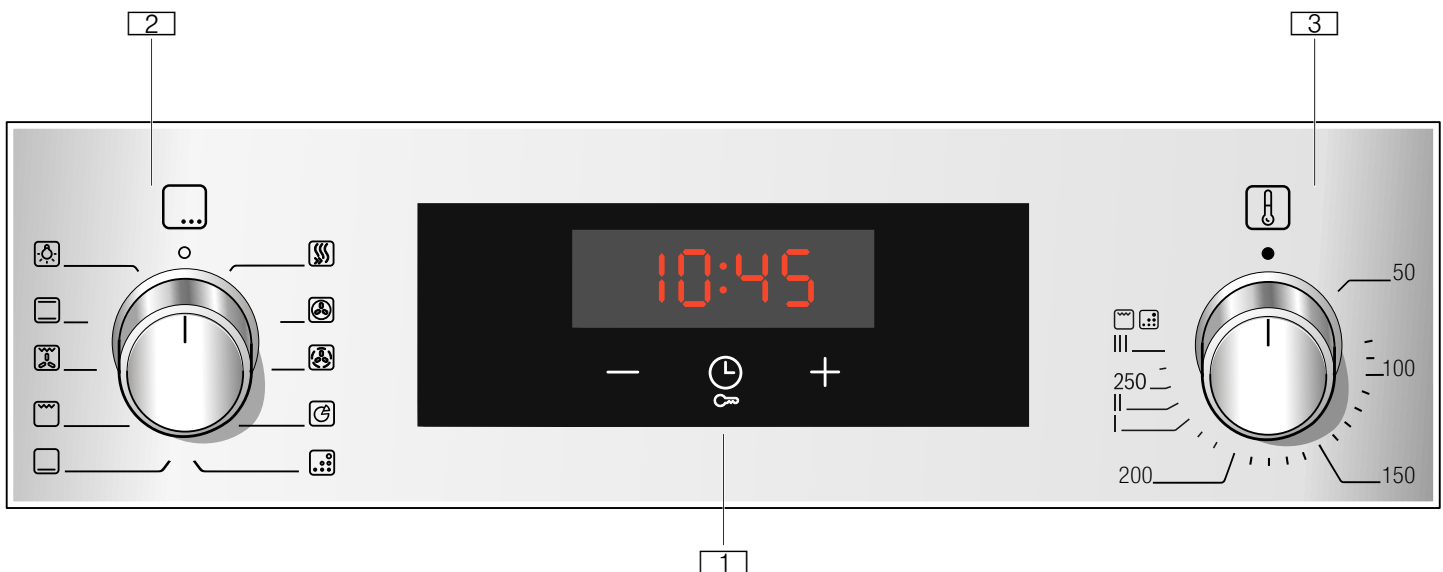
Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

## Запознаване с уреда

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

**Указание:** Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.



### 1 Бутони и дисплей

Бутоните са сензорни полета, под които има сензори. Само докоснете съответния символ, за да изберете функцията. Дисплеят показва символи на активните функции и на функциите за време.

### 2 Функционален превключвател

Посредством функционалния превключвател се настройва видът нагряване или допълнителната функция. Функционалният превключвател можете да завъртите от нулева позиция наляво или надясно.

### 3 Копче за избор на температура

Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата към степента на нагряване или се избира настройка за други функции.

Копчето за избор на температура можете да завъртите от нулева позиция само надясно докрай. Не и след това.

**Указание:** При някои уреди дръжките на превключвателите могат да хлъзват. За блокиране и освобождаване натиснете в нулево положение върху дръжката.



## Бутони и дисплей

С бутоните можете да настроите различни допълнителни функции на вашия уред. На дисплея виждате стойностите.

Символ	Значение
	Времени функции
	Таймер,  , продължителност  , край  и час се избират с няколко натискания.
	Функция за обезопасяване спрямо деца
	Блокиране и отблокиране на функциите за фурна на панела за обслужване чрез дълго 4 секунди натискане.

–	Минус	Намаляване на стойностите на настройка.
+	Плюс	Увеличаване на стойностите на настройка.

## Бутони

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

## Дисплей

Стойността, която тъкмо е настроена или е изтекла, е на преден план на дисплея.

За да използвате отделните функции за време, натиснете неколккратно върху бутона . Свети съответния символ, чиято стойност е на преден план.

## Видове на нагряване и функции

Посредством копчето за избор на функция се настройват видовете на нагряване и допълнителните функции.

За да откривате винаги подходящия вид нагряване за Вашето ястие, ние тук ще Ви разясним разликите и диапазоните на употреба.

Вид загряване	Употреба
	3D горещ въздух
	За печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
	Мек горещ въздух
	Интелигентен вид нагряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така то остава по-сочно и хваща по-малко коричка. Според приготвянето и продуктите може да се пести енергия. Вид на нагряване, с който е определен класът на енергийна ефективност.
	Степен пица
	За приготвяне на пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Долно загряване
	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	Грил, голяма повърхнина
	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Вентилаторно печене на грил
	За печене на птици, цяла риба и по-големи парчета месо. Нагревателите на грила и вентилаторът се включват и изключват, редувайки се. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Горно/Долно нагряване
	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.

## Допълнителни функции




Вашата нова фурна ви предлага още други функции, които ще ви разясним.

Функция	Употреба
	Бързо загряване
	Бързо загрейте предварително камерата, без принадлежност.
	Осветление на камерата
	Включване на осветление на камерата, без функция. Облекчава Ви напр. при почистване на камерата.
	EcoClean
	Функцията за почистване EcoClean почиства камерата почти самостоятелно. → "Функция за почистване" на страница 18


## Температура

Настройте температурата в камерата с температурния избирач. Освен това с тях се избират степените за други функции.

При много високи температури след по-дълго време уредът намалява леко температурата.

Позиция	Значение
●	Нулева позиция Уредът не загрева.
50-275	Температурен диапазон Регулируемата температура в камерата в °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Степени на грила Регулируемите степени за грил, голяма площ  и малка площ  (според типа на уреда). Степен 1 = слаба Степен 2 = средна Степен 3 = силна
	EcoClean Степента за функцията за почистване.

## Температурна индикация

Ако уредът загрева, на дисплея светва символа . През паузите на нагряване той угасва.

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

**Указание:** Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

## Камера

Различните функции в камерата улесняват работата на вашия уред. Така например се осветява голяма площ от камерата и охлаждащ вентилатор пази уреда от прегряване.

### Отваряне не вратата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата продължава.

### Осветление на камерата

При повечето видове нагряване и функции осветлението на камерата по време на работа свети. При прекратяване на режима с функционалния избирач той се изключва.

С позицията осветление на камерата върху функционалния превключвател можете да включвате осветлението без нагряване. Това ви помага напр. при почистването на Вашия уред.

### Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва при нужда. Топлият въздух се отвежда през вратата.

### Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.

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

## Допълнителни принадлежности

Към вашия уред има различни принадлежности. Тук ще получите преглед на доставените принадлежности и тяхното правилно използване.

### Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

	<b>Скара</b> За съдове, форми за сладкиш и пудинг. За печено, продукти за печене на грил и дълбоко замразени ястия.
	<b>Универсална тава</b> За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива. Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.

Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

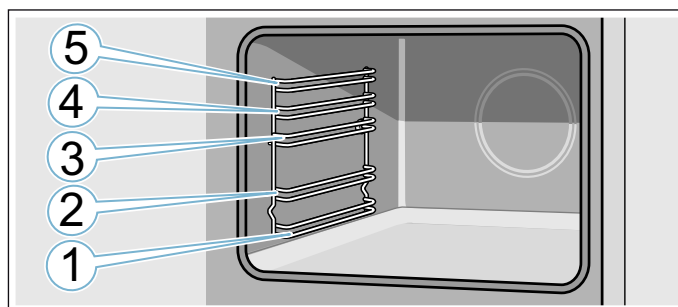
Можете да закупите принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

**Указание:** Когато принадлежностите се нагряят, те могат да се деформират. Това няма отражение върху функционалността. Когато се охлади, деформацията изчезва.

### Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

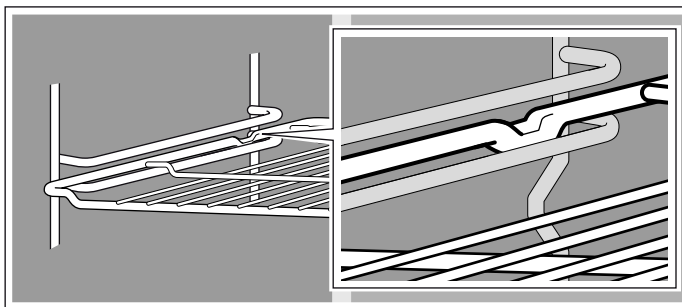
В камерата най-горната височина на вкарване при някои уреди е обозначена с грил символ.



Винаги вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

Принадлежностите могат да се изтеглят до около половината, без да се наклонят.

При вкарването в камерата внимавайте разширението върху допълнителната принадлежност да е отзад. Само така ще се извърши фиксиране.



### Указание

- Дръжте тавата за печене с две ръце от страни и я плъзгайте успоредно в поставката. Не движете напред-назад тавата за печене при вкарване. В противен случай тавата ще се плъзга много трудно. Емайлираните повърхности могат да бъдат повредени.
- Внимавайте за това, винаги да вкарвате принадлежностите по правилния начин в камерата.
- Избутвайте допълнителните принадлежности винаги докрай в камерата, така че те да не се допират до вратата на уреда.
- Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

### Специални принадлежности

Можете да купите специалните принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по Интернет. Предлагащата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в нашия проспект или в интернет.

Наличността, както и възможността за поръчване по интернет на специалното оборудване се различава за отделните страни. Вижте следната информация за продажбите.

**Указание:** Всяка специална принадлежност не става за всеки уред. Предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред. → "Специализиран сервис" на страница 22

#### Специални принадлежности

##### Скара

За съдове, форми за сладкиш и пудинг и за печене и грил.

##### Тава за печене

За сладкиши на тава и дребни сладки.

##### Универсална тава

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.

Тя може да бъде използвана и като съд за улавяне на мазнината, когато печете директно върху скарата.

##### Скара за поставяне в тава

За месо, птици и риба.

За поставяне в универсалната тава с цел събиране на окапващата се мазнина и сок от месото.

##### Универсална тава, незалепващо покритие

За сочни сладкиши, тестени печива, дълбокозамразени ястия и големи по размер печива.

Печивата и печеното месо се отделят по-лесно от универсалната тава.

##### Тава за печене, с незалепващо покритие

За сладкиши на тава и дребни сладки.

Сладките се отделят по-лесно от тавата за печене.

##### Професионална тава

За приготвяне на големи количества. Идеално подходящо напр. и за мусака.

##### Професионална тава със скара за поставяне

За приготвяне на големи количества.

##### Капак за професионална тава

Капакът превръща професионалната тава в професионална тенджерка.

##### Тава за пица

За пица и големи кръгли сладкиши.

##### Тава за грил

За печене на грил се използва на мястото на скарата или като защита от пръски. Използвайте само в универсалната тава.

##### Каменна плоча за печене

За домашно приготвен хляб, хлебчета и пица с хрупкава долна коричка.

Каменната плоча трябва да бъде предварително нагрята до препоръчаната температура.

##### Дълбок стъклен съд с капак

За задушени ястия и пудинги.

Особено добре подходящ за режим на работа "Ястия".

##### Телескопична система 1 ниво

С телескопичните шини на ниво 2 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

##### Телескопична система 2 нива

С телескопичните шини на нива 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

##### Телескопична система 3 нива

С телескопичните шини на нива 1, 2 и 3 можете допълнително да извадите принадлежностите, без те да се преобърнат.

## Преди да започнете работа за първи път

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки. Освен това почистете камерата и принадлежностите.

### Първо пускане в експлоатация

След свързването на електричеството на дисплея се показва часа. Настройте точно време.

#### Настройка на часа

Внимавайте за това, функционалният превключвател да е на нулево положение.

Часът започва от "12:00".

1. Настройте часа с бутон **-** или **+**.
2. За потвърждение натиснете бутона **⏸**.  
На дисплея се показва актуалния час.

### Почистване на камерата и принадлежностите

Преди за първи път да пригответе ястия с уреда, почистете камерата и принадлежностите.

#### Почистване на камерата

За да се отстрани миризмата на новия уред, подгрейте празната, затворена камера.

Внимавайте в камерата да няма остатъци от опаковката, като напр. парченца стиропор и отстранете тиксотата в или по уреда. Преди загреването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.

Извършете посочените настройки. Как настройвате вида на нагряването и температурата, ще разберете в следващата глава. → "Обслужване на уреда" на страница 12

Настройки	
Вид загреване	Горно/долно нагряване 
Температура	240 °C
Продължителност	1 час

След посочената продължителност изключете уреда.

Ако камерата се е охладила, почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.

#### Почистване на принадлежностите

Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

## Обслужване на уреда


Вие вече се запознахте с обслужващите елементи и начина на тяхното функциониране. Сега ще ви обясним, как да настроите вашия уред.

### Включване и изключване на уреда

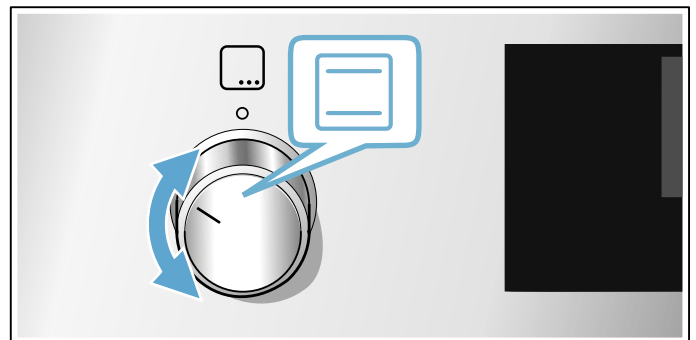
Копчето за избор на функция включва и изключва уреда. Когато го завъртите на позиция извън нулевата, уредът е включен. Завъртайте винаги копчето за избор на функция на нулева позиция, за да изключите уреда.

### Настройване на вида нагряване и температурата

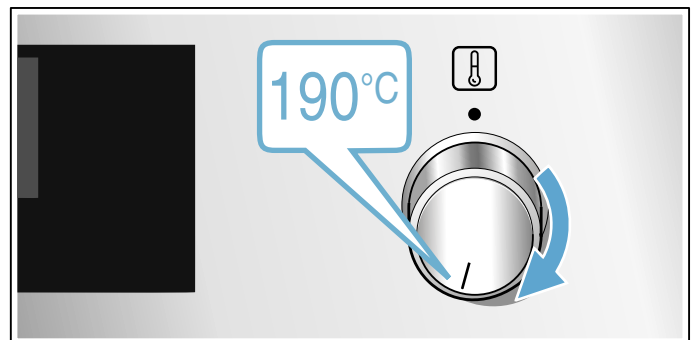
С функционалния и температурен избирач настройвате много лесно вашия уред. Какъв вид нагряване е най-подходящ за съответния уред можете да видите в началото на ръководството за употреба.

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

1. Настройте вида нагряване посредством функционалният превключвател.



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



След няколко секунди уредът започва да нагрява.

Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалният превключвател на нулево положение.

**Указание:** Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа. → "Времеви функции" на страница 13



### Промяна

Можете да промените вида на нагряването и температурата по всяко време със съответния ключ.

## Бързо загряване


С бързото загряване можете да съкратите продължителността на нагряване при някои видове нагряване.

След това най-добре използвайте:

-  3D горещ въздух
-  Горно/долно нагряване

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

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





1. Поставете функционалния превключвател на .
2. С превключвателя за температура настройте температурата.


След няколко секунди фурната започва да загрява.


Ако бързото нагряване се прекрати, прозвучава сигнал. Поставете ястието си в камерата.

## Времени функции

Вашият уред има различни временни функции.

Функция за време	Употреба
 Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично приключва работата.
 Край	Задайте продължителността и желаното време на край. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.
 Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Той работи независимо от режима и не влияе на уреда.
 Точно време	Докато няма друга функция на преден план, уредът ви показва часа на дисплея.



Едва след настройването на вид на загряване, можете да извикате времетраенето с бутона . След настройването на продължителност времето на свършване може да се извика.

След изтичането на продължителността или времето на таймера прозвучава сигнал. Можете да прекратите предсрочно сигнала като натиснете върху бутона .



## Настройка на продължителността

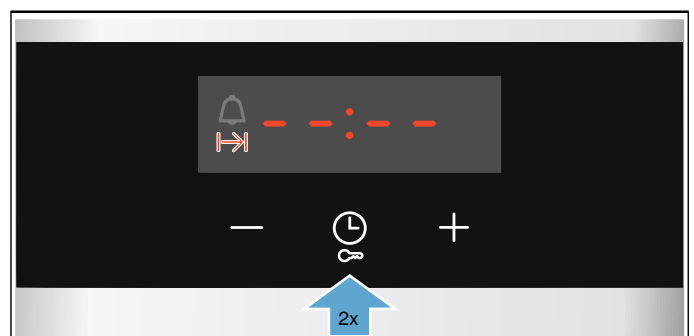
Можете да настроите продължителността на готвене за вашето ястие на уреда. Така продължителността на готвене не се превишава неволно и Вие не трябва да прекъсвате други дейности, за да приключите работата.

Максимално могат да се настройат 23 часа и 59 минути. До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.

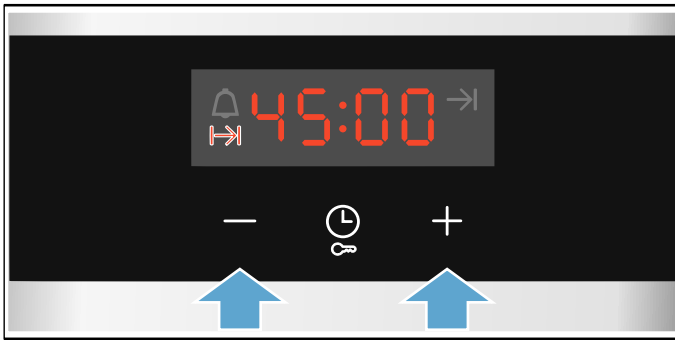
Според това кой бутон сте натиснали първи, времетраенето започва с друга предложена стойност: 10 минути при бутон  и 30 минути при бутон .

Пример на фигурата: продължителност 45 минути.

1. Настройка на вида нагряване и температурата или степента.
2. Натиснете бутона  два пъти.  
На дисплея се маркира продължителността .



3. Настройте продължителността с бутон **-** или **+**.



След няколко секунди уредът започва да нагрява. На дисплея времетраенето започва да тече.

**Зададената продължителност е изтекла**

Прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява. На дисплея продължителността е настроена на нула.

Веднага след като сигналът се прекрати, можете да настроите продължителността отново с бутон **+**.

Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалния превключвател на нулево положение.

**Промяна и прекъсване**

С бутон **-** или **+** можете да промените по всяко време продължителността. Промяната се приема след няколко секунди.

За прекъсване нулирайте с бутон **-** продължителността. Уредът продължава да нагрява без продължителност.

**Настройка на края**

Можете да измествате часа, в който свършва продължителността. Можете напр. да оставите сутринта ястието си в камерата и да програмирате фурната така, че то да е готово за обяд.

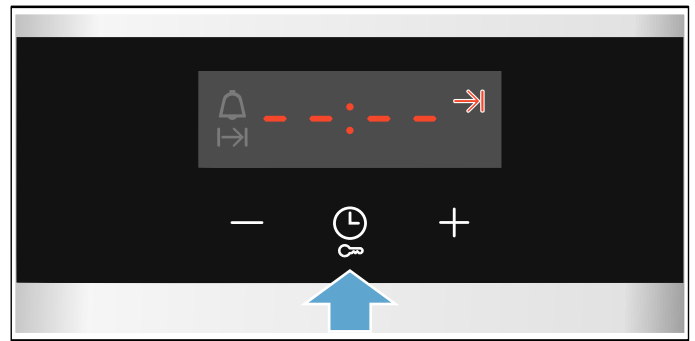
**Указание**

- Внимавайте хранителните продукти да не остават твърде дълго в камерата и да не се развалят.
- Не настройвайте край след като работата вече е била започната. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.

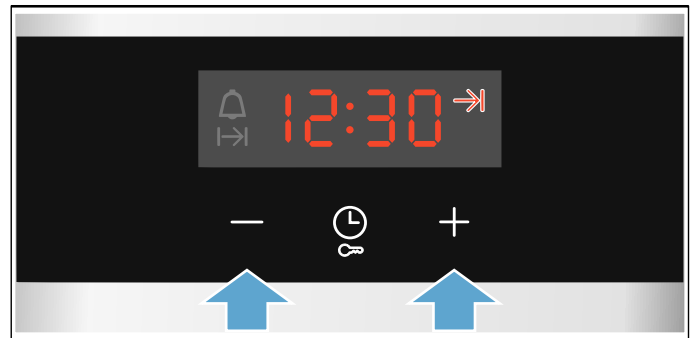
Краят на продължителността може да се измества максимум с 23 часа и 59 минути назад.

Пример на фиг.: Часът е 10:30, настроената продължителност е 45 минути, а ястието трябва да е готово в 12:30.

1. Настройка на вида нагряване и температурата или степента.
2. Натиснете два пъти върху бутон **⌚** и настройте с бутон **-** или **+** продължителността.
3. Отново натиснете веднъж върху бутон **⌚**. На дисплея се маркира времето на край **→**.



4. С бутон **+** или **-** крайното време за край се измества за по-късно.



След няколко секунди уредът приема настройките. На дисплея се показва времето за край. Когато уредът стартира, на дисплея започва да тече продължителността.

**Зададената продължителност е изтекла**

Прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрява. На дисплея продължителността е настроена на нула.

Веднага след като сигналът се прекрати, можете да настроите продължителността отново с бутон **+**.

Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалния превключвател на нулево положение.

**Промяна и прекъсване**

С бутон **-** или **+** можете да промените времето на край. Промяната се приема след няколко секунди. Времето на край не може да се променя повече, ако продължителността е започнала да тече. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.



За прекъсване нулирайте с бутон **-** времето на край до актуалния час плюс продължителност. Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.

**Настройка на таймера**

Таймерът можете да използвате при включен или изключен уред. Не бива обаче да се настройва продължителност или време на край.

Максимално могат да се настроят 23 часа и 59 минути. До 10 минути времето на таймера може да се настройва на интервали от по 30 секунди. След това времеви стъпки стават толкова по-големи, колкото по-голяма е стойността.

Според това кой бутон сте натиснали първи, времето на таймера започва с друга предложена стойност: 5 минути при бутон **-** и 10 минути при бутон **+**.

1. Натиснете бутона  докато символът за таймер  не се маркира.
2. Настройте времето на таймера с бутон **-** или **+**. След няколко секунди времето на таймера стартира.

**Съвет:** Ако настроеното време на таймера се отнася до работата на уреда, използвайте продължителността. Уредът се изключва автоматично.

#### Таймерът е изтекъл

Прозвучава сигнал. На дисплея времето на таймера е на нула.

С произволен бутон изключете таймера.

#### Промяна и прекъсване

С бутон **-** или **+** можете да промените по всяко време таймера. Промяната се приема след няколко секунди.


За прекъсване нулирайте с бутона **-** таймера.

Таймерът е изключен.

#### Настройка на часа


След свързване или след спиране на тока на дисплея мига часа. Настройте часа.

Функционалният превключвател трябва да е на нулева позиция.

1. Натиснете бутона . Часът преставя да мига.
2. Настройте часа с бутон **-** или **+**. След няколко секунди уредът приема часа.

#### Промяна на часа

Можете отново да промените часа при нужда, напр. от лятно на зимно време.

За тази цел при изключен уред натиснете бутона  докато часът не започне да мига, а с бутона **-** или **+** променете часа.

## **Защита от деца**

За да може децата по погрешка да не пускат уреда или да променят настройките, Вашият уред е оборудван със защита от деца.

#### Указание


- Евентуално свързаният котлон не се влияе от защитата на деца на фурната.
- След спиране на тока защитата от деца вече не е активна.


#### Активиране и деактивиране

За активиране на защитата от деца функционалният превключвател трябва да е на нулева позиция.

Натиснете бутон  за ок. 4 секунди.

На дисплея се появява **SAFE**. Активирана е защитата за деца.

**Указание:** Ако е настроено време на таймер , то продължава да тече. Докато защитата от деца е активна, времето на таймера не може да се променя.

За деактивиране отново натиснете бутона  за ок. 4 секунди докато **SAFE** не угасне на дисплея.

## Почистване

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

### Подходящи препарати за почистване

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата. Според типа на уреда не всички зони са налични при Вашия уред.

#### Внимание!

#### Щети по повърхностите

Не използвайте

- остри или абразивни почистващи препарати,
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт,
- твърди метални гъби или гъби за чистене,
- водоструйка или пароструйка,
- специални почистващи препарати за топло почистване.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

**Съвет:** Особено препоръчителни препарати за почистване и поддръжка можете да купите от центъра обслужване на клиенти. Спазвайте съответните указания на производителя.

#### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

Зона	Почистване
<b>Уредът отвън</b>	
Предна част от неръждаема стомана	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. В клиентската служба или в специализираната търговия са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана, които са подходящи за топли повърхности. Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой.
Пластмаса	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Лакирани повърхности	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.
Обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.

Стъкла на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъргалка за стъкло или драскащи спирали от неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Ако върху дръжката на вратата попадне препарат за отстраняване на котлен камък, веднага избършете. Тези петна не могат да се отстранят.

#### Уредът отвътре

Емайлрани и самопочистващи се повърхности	Спазвайте указанията за повърхностите в камерата, дадени след таблицата.
Стъклено покритие на осветлението на камерата	Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не сваляйте!	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа. Не драскайте.
Покритие на вратата	от неръждаема стомана: Използвайте почистващ препарат за неръждаема стомана. Спазвайте указанията на производителя. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. от пластмаса: Почистете с горещ сапунен разтвор и с кърпа. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За почистване свалете покритието на вратата.
Поставка	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка.
Телескопична система	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа или четка. Не отстранявайте смазката от телескопичните шини, най-добре ги почиствайте вкарани. Не почиствайте в съдомиялна.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор: Размекнете и почистете с кърпа или четка. При силно замърсяване използвайте изстъргваща спирали от неръждаема стомана.

#### Указание

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките върху стъклата на вратата, които приличат на трептения, са светлинни отражения от осветлението на камерата.
- При много високи температури емайлът си променя цвета. Поради това могат да се получат малки цветови разлики. Това е нормално и няма отражение върху функционалността. Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлрани. По тази причина те могат да бъдат грапави. Корозионната защита не се влошава от това.



## Повърхности в камерата

Задната стена, горната и страничните части в камерата са самопочистващи се. Ще разпознаете това по грубата повърхности.

Подът на камерата е емайлиран и има гладка повърхност.

### Почистване на емайлирани повърхности

Почиствайте гладките емайлирани повърхности с кърпа и горещ сапунен разтвор или вода с оцет. Подсушете с мека кърпа.

Загорелите остатъци от храна се размекват с влажна кърпа и сапунен разтвор. При силно замърсяване използвайте изстърговаща спирала от неръждаема стомана или препарат за почистване на фурни.

### Внимание!

Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера. Могат да възникнат щети по емайла. Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

След почистването оставете камерата отворена, за да изсъхне.

**Указание:** От остатъците от храна могат да се образуват бели налепи. Те са незначителни и нямат влияние върху функцията. При нужда можете да отстранявате остатъците с лимонена киселина.

### Почистване на самопочистващите се повърхности

Самопочистващите се повърхности са покрити с пореста, матова керамика. Пръските от печенето и пърженето се поемат и разграждат от този слой докато уредът работи.

Когато самопочистващите се повърхности вече не се почистват достатъчно сами и възникват тъмни петна, можете да почиствате с функцията за почистване. За тази цел спазвайте данните в съответната глава.

→ "Функция за почистване" на страница 18

### Внимание!

Не използвайте почистващ препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако все пак върху тези повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Моля, не търкайте и не използвайте абразивни средства за почистване.

## Поддържане на уреда чист

За да не се образуват упорити замърсявания, дръжте уреда винаги чист и отстранявайте незабавно замърсяванията.

### 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.

### Съвети

- Почиствайте камерата след всяка употреба. Така замърсяванията не могат да загарят.
- Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно.
- Използвайте универсалната тава за печене на много влажни сладкиши.
- За печене използвайте подходящи съдове, напр. тава.






## Функция за почистване

С функцията за почистване "EcoClean" самопочистващите се повърхности в камерата се почистват.

Самопочистващите се повърхности (задна стена, горна част и странични стени) са покрити с пореста, матова керамика. Пръските от печенето, пърженето и грила се поемат и разграждат от този слой докато фурната работи. Когато самопочистващите се повърхности вече не се почистват достатъчно сами и възникват тъмни петна, можете да почиствате повърхностите с функцията за почистване.

### Препоръка за почистване

Видът и продължителността на работа на уреда се откриват от уреда. Когато се препоръчва почистване, на дисплея се показва , ако уредът е изключен. Можете да махнете указанието с произволен бутон с изключение на бутона . Подканата обаче винаги се появява отново докато функцията за почистване не се извърши напълно.

**Указание:** Можете да нулирайте напълно брояча за препоръка за почистване като натиснете бутона  за ок. 4 секунди.

Подканата не се появява повече докато уредът не открие съответното количество използвания.

### Внимание!

Могат да възникнат щети по самопочистващите се повърхности в камерата, ако не спазите подканата за почистване.

Ако Вашият уред предсрочно се замърси силно, напр. от мазни птици или печено или ако установите тъмни петна по самопочистващите се повърхности, не чакайте подкана за почистване. Тъй като колкото по-често се извършва почистването, толкова по-дълго се гарантира способността за почистване на самопочистващите се повърхности. Можете по всяко време при нужда да почиствате камерата с функцията за почистване.

**Указание:** След спиране на тока броячът на препоръката за почистване се нулира. Стартирайте функцията за почистване най-добре след спиране на тока.

### Преди функцията за почистване

Извадете от камерата поставките, удълженията, принадлежностите и съдовете.

### Почистване на пода на камерата и вътрешната врата на уреда

Отстранявайте грубите замърсявания върху пода на камерата, вътрешната врата на уреда и по осветлението на камерата. Иначе възникват петна, които не могат да се отстранят.


### Внимание!

Не използвайте почистващ препарат за фурни върху самопочистващите се повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако все пак върху тези повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Моля, не търкайте и не

използвайте абразивни средства за почистване.

→ "Почистване" на страница 16



### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

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

### Настройка на функцията за почистване

Преди да настройвате функцията за почистване, внимавайте всички данни за приготвянето да са следвани.

Продължителността при функцията за почистване е предварително настроена на 1 час. Тя не може да се променя.



1. С функционалния превключвател настройте EcoClean .  
На дисплея се показва времетраенето.
2. Настройте температурния избирач на степен на почистване .

След няколко секунди функцията за почистване стартира. На дисплея времетраенето започва да тече.

Проветрявайте кухнята докато функцията за почистване тече.

Когато функцията за почистване изтече прозвучава сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула. Ако вашият уред е готов, изключете уреда като завъртите функционалния превключвател на нулево положение.

### Изместете времето на край

Времето на край можете да изместите назад. Преди старта натиснете бутон  докато на дисплея не се маркира символът за край. С бутон  краят се измества за по-късно.

След старта уредът преминава в позиция на изчакване.

### Промяна и прекъсване

Времето за край може да се променя докато уредът е в позиция за поддръжка.

Ако желаете да прекратите функцията за почистване, изключете уреда като завъртите копчето за избор на функция на нулево положение.

### След функцията за почистване

Когато камерата се охлади, при нужда избършете с влажна кърпа.

**Указание:** По време на работа и по време на функцията за почистване върху повърхностите могат да се образуват червеникави петна. Това не е ръжда, а са остатъци от храни. Тези петна не са опасни за здравето и не ограничават възможността за почистване на самопочистващите се повърхности.

## Поставка

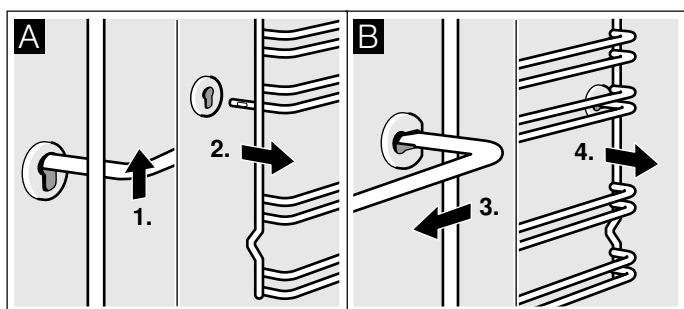
При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате поставките.

### Откачване и закачване на поставките

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

#### Откачване на поставките

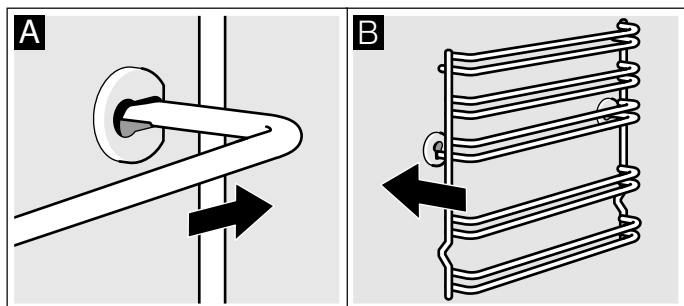
1. Повдигнете поставката отпред нагоре
2. и я откачете (фиг. А).
3. После издърпайте цялата поставка напред
4. и я извадете (фиг. Б).



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

#### Закачване на поставките

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



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

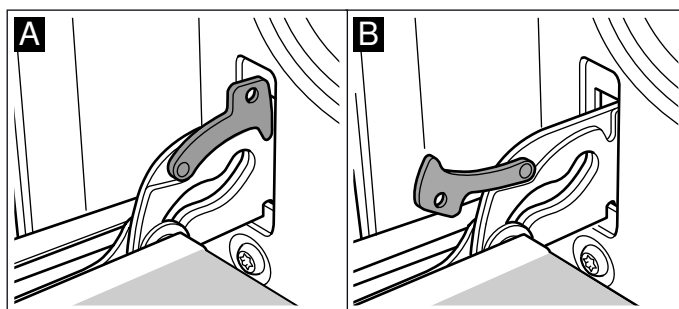
## Врата на уреда

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще научите как можете да откачате и почиствате вратата на уреда.

### Откачване и закачване на вратата на фурната

При почистване и за демонтиране на стъклата на вратата можете да откачите вратата.

Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени (фиг. А), вратата на фурната е блокирана. Тя не може да бъде откачена. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата (фиг. Б), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

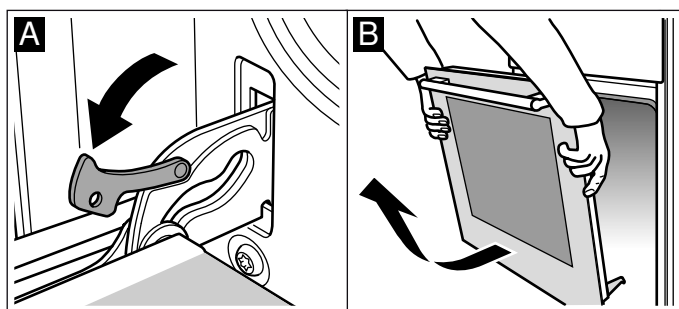


#### Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

#### Откачване на вратата

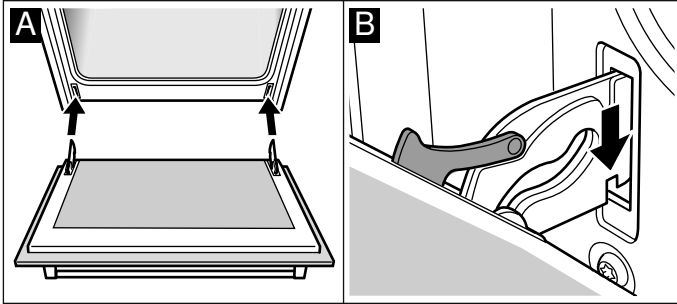
1. Отворете напълно вратата на фурната на печката.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. А).
3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете я с двете ръце отляво и отдясно. Затворете я още малко и я извадете (фиг. Б).



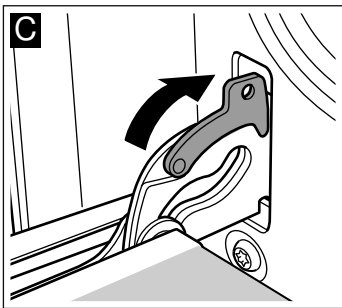
### Закачване на вратата

Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

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



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



### ⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

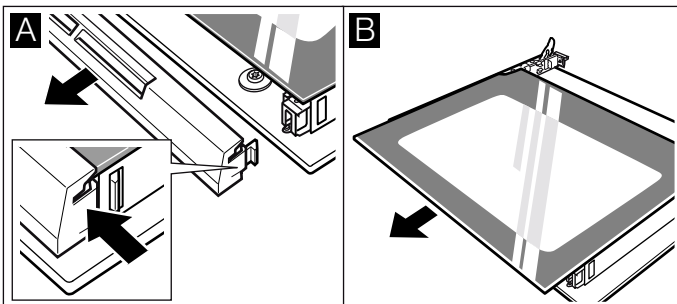
Когато вратата на фурната неочаквано се откачи или някоя от пантите се затвори, не пипайте пантата. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

### Демонтаж и монтаж на стъклата на вратата

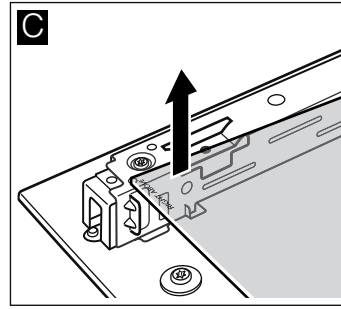
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на фурната.

#### Демонтаж

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



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



Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

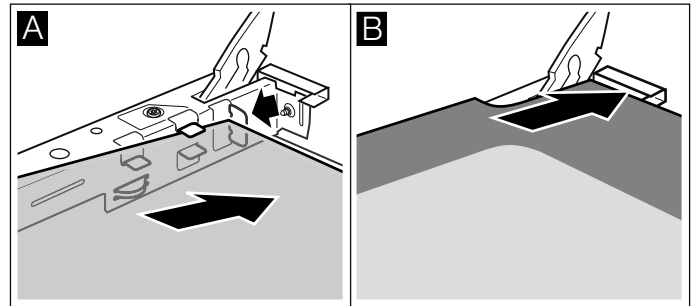
### ⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

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

#### Монтаж

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

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



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

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

## ? Повреда, какво да направим?

Често пъти възникването на повреда се дължи просто на дреболия. Преди да се обадите на службата обслужване на клиенти, моля опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

### Отстраняване самостоятелно на повреди

Техническите повреди по уреда можете често да отстранявате много лесно и сами.


Ако някое ястие не се получи оптимално, в края на ръководството за експлоатация ще откриете много съвети и указания за приготвяне. → "Изпробвано е в нашето готварско студио" на страница 22

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея мига часът.	Прекъсване на електрозахранването.	Настройте часа наново.
Уредът не може да се настройва. На дисплея светва символ с ключ или <b>SAFE</b> .	Активирана е функцията за защита от деца.	Деактивирайте защитата от деца, като натиснете за ок. 4 секунди бутона със символа с ключ.
На дисплея се появява <b>CL</b> .	Препоръка за почистване.	Изпълнете функцията за почистване докрай. Указанието може да се отстрани с произволен бутон. То обаче винаги се появява отново докато функцията за почистване не се извърши напълно.

### ⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.

### Съобщения за грешки на дисплея

Ако на дисплея се покаже съобщение за грешка с "E", напр. **E05-32**, натиснете бутон . Съобщението за грешка се нулира. Настройте часа наново при нужда.

Ако е имало еднократна повреда, можете да използвате отново уреда си както обикновено. Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти и при това посочете точното съобщение за грешка и номера на Вашия уред. → "Специализиран сервис" на страница 22

### Смяна на лампичката в камерата отгоре

Когато крушката на камерата е изгоряла, тя трябва да бъде сменена. Можете да си доставите температурно устойчиви 230 В халогенни крушки, 25 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини.

Докосвайте халогенната крушка със суха крушка. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава. Използвайте само тези крушки.

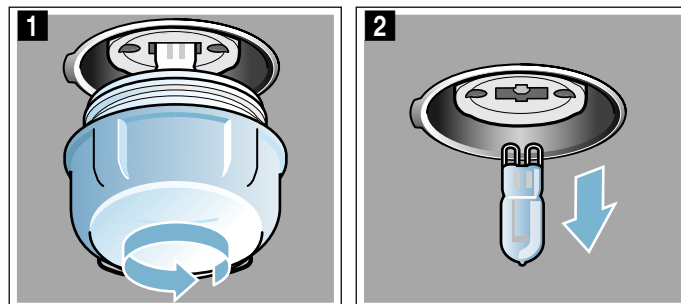
### ⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.

### ⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

1. Поставете кърпа за съдове в студената камера, за да предотвратите повреди.
2. Развийте плафона наляво (фиг. 1).
3. Изтеглете крушката - не въртете (фиг. 2). Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.



4. Завийте отново плафона. Според типа на уреда стъкленото покритие е снабдено с уплътнителен пръстен. Поставете отново уплътнителния пръстен преди завинтването.
5. Извадете кърпата за съдове и включете предпазителя.



## Служба обслужване на клиенти

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

### Е - номер и FD - номер

При обаждането, моля, посочвайте продуктовия номер (Е-ном.) и производствения номер (FD-ном.), за да можем да ви обслужим качествено.

Идентификационната табелка с номерата ще намерите отстрани на вратата на фурната. За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да въведете тук данните за вашия уред и телефонния номер на центъра за обслужване на клиенти.

Е-ном.	FD-ном.
Център за обслужване на клиенти 	

Имайте предвид, че посещението на сервизния техник в случай на неправилно обслужване няма да е безплатно и през гаранционния период.

Информацията за контакт за всички страни за най-близкия център за обслужване на клиенти ще намерите тук, респ. в приложения указател за центровете за обслужване на клиенти.

### Поръчка за ремонт и консултация при повреди

**A** 0810 550 511  
**D** 089 69 339 339  
**CN** 0848 840 040

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.



## Изпробвано е в нашето готварско студио

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

**Указание:** При приготвяне на храни може да се образува много водна пара в камерата. Вашият съд е много енергийно ефикасен и по време на работа отдава само малко топлина навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на камерата и външните части на уреда по вратата, полето за управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Това е нормално физично явление. Чрез предварително нагряване или внимателно отваряне на вратата може да се избегне образуването на конденз.

### Общи указания

#### Препоръчителни стойности за настройка

В таблицата ще откриете оптималния вид на загреване за различни ястия. Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниската стойност. При по-ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване. При нужда настройте следващия път по-висока температура.

**Указание:** Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Храните биха се изпекли само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.

Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Така можете да спестите енергия. Когато нагрявате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.

За избрани ястия е необходимо предварително нагряване и то е посочено в таблицата. Поставете в камерата Вашето ястие и принадлежности едва след предварителното загреване.

Ако искате да готвите по Ваша собствена рецепта, ориентирайте се по подобните ястия в таблицата. Допълнителна информация ще откриете в съветите по-долу в таблиците за настройка.

Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите енергия.

#### Вид нагряване, мек горещ въздух

Ако използвате вид нагряване мек горещ въздух, вкарайте ястията в студената, празна камера. Дръжте вратата на уреда затворена по време на готвенето. Гответе само на едно ниво.

### Печене на едно ниво

За печене на едно ниво използвайте следните нива на вкарване:

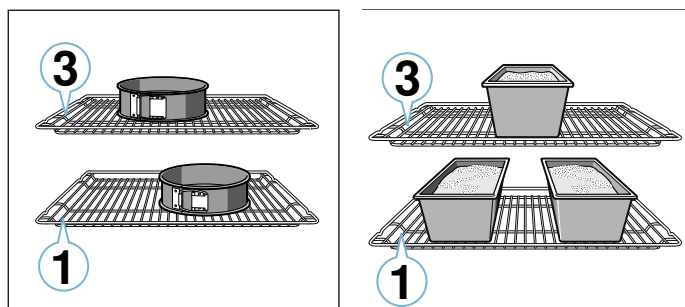
- Височина 2, високи сладки, респ. форма върху скара
- Височина 3, плоски сладки, респ. тава за печене

### Печене на няколко нива

Използвайте вид на загряване горещ въздух. Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.

Печене на две нива:

- Универсална тава, ниво 3  
Тава за печене, ниво 1
- Форми върху скара  
първа скара, ниво 3  
втора скара, ниво 1



Печене на три нива:

- Тава за печене, ниво 5  
Универсална тава, ниво 3  
Тава за печене, ниво 1

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

### Принадлежности

Използвайте само оригинални принадлежности на вашия уред. Те са оптимално съгласувани с камерата и режимите на работа.

Внимавайте винаги да използвате подходящи принадлежности и да ги вкарвате добре.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 10

### Сладк.форми

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Кекс, обикновен	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	2		160-180	50-60
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна/Правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80
Кекс, фин	Венцевидна/Правоъгълна 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 cm	2		160-180	70-90
Тарта	Форма за тарт	1		200-240	25-50
Сладкиш с мая	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Кекс с мая	Форма за кекс	2		150-170	60-80

### Хартия за печене

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

### Сладкиши и печива

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на сладкиши и дребни сладки. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Спазвайте и указанията в раздела за втасване на тесто.

### Форми за печене

За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

Белите метални форми, керамичните форми или стъклените форми удължават времето на готвене и печивото не се запича равномерно.

Ако искате да използвате силиконови форми, ориентирайте се по данните и рецептите на производителя. Силиконовите форми често пъти са по-малки от нормалните форми. Количествата и данните за рецептата могат да са различни.

### Дълб. замр. прод.

Не използвайте силно заледени дълбокозамразени продукти. Отстранявайте леда от ястието.

Дълбокозамразените продукти са частично неравномерно изпечени. Неравномерното запичане остава и след изпичането.

### Хляб и хлебчета

#### Внимание!

Никога не наливайте вода в горещата камера или не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата. Възможни са повреди на емайла поради смяната на температурата.

Някои ястия стават най-добре, ако са изпечени на няколко етапа. Те са посочени в таблицата.

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Пандишпанена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Торта с бисквитено тесто, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		160-170	35-45

### Сладкиш на тава

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Кекс с пълнка	Универсална тава	3		160-180	20-45
Дребни сладки с мая, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160	30-55
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка	Универсална тава	2		170-190	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		160-170	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	2		160-180	60-90
Сладкиш с мая със суха пълнка	Универсална тава	3		170-180	25-35
Сладкиш с мая със суха пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	20-30
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	3		160-180	30-50
Сладкиш с мая със сочна пълнка, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		150-170	40-65
Козуначена плитка, козуначен венец	Универсална тава	2		160-170	35-40
Пандишпанено руло	Универсална тава	2		170-190*	15-20
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	35-45

\* 10 минути предварително загряване

### Дребни сладки

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Мъфини	Тава за мъфини	2		170-190	20-40
Мъфини, 2 нива	Тави за мъфини	3+1		160-170	30-40
Дребни сладки с мая	Универсална тава	3		150-170	25-35
Дребни сладки с мая, 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 многолистно тесто, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		170-190	30-45
Сладки варено тесто	Универсална тава	3		190-210	35-50
Печива от парено тесто, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	35-45

### Сладки

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150*	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	30-45

\* предварително загряване



Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Шприцовани сладки, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	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	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
Макрони	Универсална тава	2		100-120	30-40
Ореховки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		100-120	35-45
Макрони, 3 нива	Тава за печене + универсална тава	5+3+1		100-120	40-50

\* предварително загряване

### Хляб и хлебчета

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Стъпка	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
Хляб, 750 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		-	180-200	50-60
Хляб, 1000 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		-	200-220	35-50
Хляб, 1500 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		-	180-200	60-70
Пита	Универсална тава	3		-	240-250	25-30
Хлебчета, сладки, пресни	Универсална тава	3		-	170-180*	20-30
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		-	160-180*	15-25
Хлебчета, пресни	Универсална тава	3		-	200-220	20-30
Препичане на филии, 4 броя	Скара	3		-	200-220	15-20
Препичане на филии, 12 броя	Скара	3		-	220-240	15-25

\* предварително загряване

### Пица, киш и пикантен сладкиш

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин
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*	20-30
Пица, замразена	Универсална тава	1		180-200*	10-15
Пица, замразена, тънък блат, 1 бр.	Скара	2		190-210	15-20
Пица, замразена, тънък блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		190-210	20-25
Пица, дълбоко замразена, дебел блат, 1 бр.	Скара	3		180-200	20-25
Пица, дълбоко замразена, дебел блат, 2 бр.	Универсална тава + скара	3+1		170-190	20-30
Мини пици	Универсална тава	3		190-210	10-20
Пикантни пайове във форма	Форма с подвижен борд Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Киш	Форма за тарт	2		190-210	35-45

\* предварително загряване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гриване	Температура в °C	Продължителност в мин
Тарта	Форма за запеканка	2		170-190	55-65
Емпанада	Универсална тава	3		180-190	35-45
Бъорек	Универсална тава	2		220-240	30-40

\* предварително загряване

### Съвети за печене

Искате да установите дали печивото е изпечено.	Пъхнете дървена клечка в най-високото място на печивото. Ако вече не залепва тесто по дървото, печивото е готово.
Печивото спада.	Следващият път използвайте по-малко течност. Или настройте температурата с 10 °C по-ниско и удължете времето на готвене. Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата.
Печивото в средата се е повдигнало, а по-ръба е по-ниско.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След печене внимателно освободете печивото с нож.
Фруктовият сок прелива.	Следващият път използвайте универсална тава.
Дребните сладки залепват една към друга при печене.	Около всяко парче от тестеното печиво трябва да има разстояние от около 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафеняят равномерно наоколо.
Печивото е твърде сухо.	Настройте температурата с 10 °C по-високо и скъсете времето на готвене.
Печивото е като цяло твърде светло.	Ако височината на вкарване и допълнителната принадлежност са правилни, тогава при нужда увеличете температурата или удължете времето на печене.
Печивото е твърде светло отгоре, но отдолу е твърде тъмно.	Следващият път пъхнете сладкиша с едно ниво по-високо.
Печивото е твърде тъмно отгоре, но отдолу е твърде светло.	Следващият път пъхнете сладкиша с едно ниво по-ниско. Изберете по-ниска температура и удължете времето на печене.
Печивото във формата или правоъгълната форма става твърде тъмно отзад.	Не поставяйте формата директно до задната стена, а в средата на допълнителната принадлежност.
Печивото е като цяло твърде тъмно.	Изберете следващия път по-ниска температура и удължете при нужда времето на печене.
Печивото е покафеняло неравномерно.	Изберете малко по-ниска температура. Също и подаващата се от страни хартия за печене може да повлияе циркулацията на въздуха. Винаги изрязвайте хартията за печене според тавата. Внимавайте формата за печене да не е директно пред отворите на задната стена в камерата. При печене на дребни сладки трябва по-възможност да използвате еднакви размери и дебелини.
Пекли сте на няколко нива. Печивото върху горната тава е по-тъмно от това върху долната.	Избирайте за печене на няколко нива винаги горещ въздух. Едновременно вкарните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
Печивото изглежда добре, но отвътре не е препечено.	Печете по-дълго време на по-ниска температура и при нужда добавете по-малко течност. При печиво със сочна плънка печете първо долната част. Поръсете го с бадеми или панировъчно брашно и след това разпределете отгоре плънката.
Печивото не се разрохва при удране.	Оставете печивото след печенето да се охлади за още 5 до 10 минути. Ако той още не може да се махне добре, внимателно разрежете ръба с нож. Отново обърнете печивото и покрийте формата с мокра студена кърпа. При следващия път намазнете формата и поръсете с панировъчно брашно.

### Пудинги и огретени

Вашият уред Ви предлага множество видове нагряване за приготвяне на пудинги. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за много ястия.

Състоянието на изпичане на пудинга зависи от големината на съда и от височината на пудинга.

За ястия със заливка и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен, висок съд ястията имат нужда от повече време и от горната страна стават по-тъмни.

Използвайте винаги посочените височини на вкарване.

Можете да пригответе на едно ниво във форми или с универсалната тава.

- Форми на скара: ниво 2
- Универсална тава, ниво 3

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Пудинг, пикантен, печени съставки	Форма за запеканка	2		200-220	30-60
Запеканка, сладка	Форма за запеканка	2		180-200	50-60
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm	Форма за запеканка	2		150-170	60-80
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 cm, 2 нива	Форма за запеканка	3+1		150-160	70-80

## Птици, месо и риба

Вашият уред Ви предлага множество видове за нагряване за приготвяне на птиче, месо и риба. В таблиците за настройка ще откриете оптималните настройки за някои ястия.

### Печено на скара

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

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

Пъхнете допълнително универсалната тава на ниво 1. Месният сок ще бъде уловен и фурната остава по-чиста.

Добавете според размера и вида на печеното до 1/2 литра вода в универсалната тава. Капещата течност се събира. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

### Печене в съд

#### Предупреждение – Опасност от нараняване поради счупено стъкло!

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

#### Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.

Използвайте само съд, който е подходящ за фурни. Най-добре подходящ е съдът от стъкло. Проверете дали съдът пасва в камерата.

Лъскавите съдове от неръждаема стомана или алуминий отразяват топлината като огледало и са подходящи само донякъде. Птичето месото и рибата се готвят по-бавно и се препичат по-малко. Използвайте по-висока температура и/или по-дълго време на приготвяне.

Спазвайте указанията на производителя на Вашия съд за печене.

#### Отворен съд

За приготвяне на птиче, месо и риба използвайте най-добре висока тава за печене. Поставете тавата върху скарата. Ако нямате подходящ съд, използвайте универсалната тава.

#### Затворен съд

Камерата остава значително по-чиста при приготвяне в затворен съд. Внимавайте съдът да пасва и да се затваря добре. Поставете съда върху скарата.

Птичето, рибата и месото могат да станат хрупкави в затворена тенджерата. За тази цел използвайте тенджерата със стъклен капак и настройте по-висока температура.

### Печене на грил

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. Капещата мазнина се събира.

По възможност печете на грил еднакъв вид продукти с подобна дебелина и тегло. Така те се зачервяват равномерно и остават сочни. Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата.

Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.

Посолете месото едва след печенето на грил. Солта отнема водата от месото.

### Указание

- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва периодично, това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.
- Не избутвайте тавата за печене или универсалната тава при печене на грил на по-високо от ниво 3. Чрез силната топлина тя се деформира и може при изваждане да повреди уреда.

### Термометър за печене

Според оформлението на Вашия уред Вие имате термометър за печене. С термометъра за печене можете да готвите с точност. Прочетете важните указания за употреба на термометъра за печене в съответната глава. Там ще получите данни за пъхане на термометъра за печене, възможните видове нагряване и още информация.

### Препоръчителни стойности за настройка

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

В таблицата ще откриете данни за птици, месо и риба с предлагани тегла. Ако искате да пригответе по-тежка птица, месо или риба, използвайте при всички случаи по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на продължителността на готвене. Отделните парчета трябва да са приблизително еднакво големи.

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.

### Птиче месо

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

Разрежете кожата при патешките гърди. Не обръщайте патешките гърди.

Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.

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 покрийте с ленти сланина.

Добавете за печене на нетлъстото месо малко течност. В стъкления съд дъното на съда трябва да бъде покрито на ок. 1/2 см.

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 препоръчителното време на престой 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 пригответе 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 течност.

Разстоянието между месото и капака 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

Цялата риба не трябва да се обръща. 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.

### Птиче месо

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

### Месо

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Стъпка	Температура в °C	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	Отворен съд	2		-	190-210	130-140
Свински пържоли, 2 см дебели	Скара	4		-	3	20-25**

\* без обръщане

\*\* Поставете универсалната тава на ниво на вкарване 1

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Стъпка	Температура в °C	Продължителност в мин
Говеждо филе, средно изпечено, 1 кг	Отворен съд	3		-	210-220	45-55
Говеждо задушено, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	200-220	100-120
Ростбиф, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	200-220	60-70
Бургер, дебелина 3 – 4 cm	Скара	4		-	3	25-30**
Телешко печено, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	180-200	120-140
Телешки джолан, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	210-230	130-150
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		-	170-190	70-80*
Агнешки гръб с кост, средно изпечен, 1,5 кг	Скара	2		-	180-190	45-55*/**
Наденици на грил	Скара	3		-	3	20-25**
Руло от кайма, 1 кг	Отворен съд	2		-	170-180	70-80

\* без обръщане

\*\* Поставете универсалната тава на ниво на вкарване 1

## Риба

Риба	Тегло	Принадлежности и съд	Височина	Вид за-гряване	Температура в °C, степен на грила	Продължителност в минути
Риба, цяла	по ок. 300 г	Скара	2		2	20-25
	1,0 кг	Скара	2		180-200	45-50
	1,5 кг	Скара	2		170-190	50-60
Котлет от риба, 3 см дебел		Скара	3		2	20-25

## Съвети за печене, задушаване и готвене на грил

Камерата се замърсява силно.	Пригответе вашия продукт в затворен съд или използвайте тава за грил. Ако използвате тава за грил, ще получите оптимални резултати. Можете да закупите тавата за грил като допълнителна принадлежност.
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла и/или печеното е твърде сухо.	Проверете нивото на печене и температурата. Изберете следващия път по-ниска температура и съкратете при нужда времето на печене.
Коричката е твърде тънка.	Увеличете температурата или включете грила за кратко след края на печеното.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене и добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и добавете по-малко течност.
При задушаване месото загаря.	Съдът и капакът трябва да си подхождат и да се затварят добре. Намалете температурата и при нужда добавете по време на задушаването още течност.
Продуктът на грил е твърде сух.	Посолете месото едва след печеното на грил. Солта взима от водата на месото. При обръщане не пробождайте печеното на грил. Използвайте клещи за грил.

## Зеленчуци и плънки

Придържайте се към данните в таблицата.

Тук ще откриете данни за приготвянето на зеленчуци на грил, картофи и дълбокозамразени картофени продукти.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	10-20
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		160-180	45-60

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Картофени продукти, замразени, напр. пържени картофи, крокети, картофени джобчета, ръсти	Универсална тава	3		200-220	25-35
Пържени картофи, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		190-210	30-40

## Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

Извадете от камерата принадлежностите и поставките. Камерата трябва да е празна.

- 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрева на котлона до 90 °C и след това се охлажда до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загреване до 40 °C.

2. Разбъркайте 30 г (ок. 1 супена лъжица) кисело мляко (температура от хладилник).
3. Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета с капак и покрийте.
4. Порцелановите чаши или бурканите се поставят на пода на камерата и се извършат настройки според посоченото в таблицата.
5. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Температура в °C	Продължителност
Кисело мляко	Порцеланова / стъклена чаша	Под на камерата		-	4-5h

## Акриламид в хранителните продукти

Акриламидът се образува преди всичко в пригответени при силно нагриване зърнени и картофени продукти,

като напр. картофен чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб или фини сладкарски изделия (бисквити, меденки, бисквити „Спекулациус“).

### Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Гответе продуктите възможно най-кратко време.</li> <li>■ Запичайте ястията до златисто жълто, а не до тъмно.</li> <li>■ Голямото, дебело печиво съдържа по-малко акриламид.</li> </ul>
Печене	С горно/долно загреване макс. 200 °C. С горещ въздух макс. 180 °C.
Сладки	С горно/долно загреване макс. 190 °C. С горещ въздух макс. 170 °C. Яйцето или жълтъкът намаляват образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете върху тавата равномерно на един пласт. Изпечете ок. 400-600 г на тава, за да не изсъхват пържените картопки и да стават хрупкави.

## Изпичане

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и билки и винаги ги измивайте добре. Покрийте скарата с хартия за печене или пергаментова хартия. Оставете плодовете да се отцедят добре и да изсъхнат.

Разрежете ги при нужда на еднакво големи парчета или на тънки шайби. Поставете необелените плодове върху поставката с разрязаните повърхности нагоре.

Внимавайте плодовете или гъбите да не лягат едни върху други върху скарата.

Обелете зеленчуците и ги бланширайте. Оставете бланшираните зеленчуци да се изсушат добре и ги разпределете равномерно върху скарата.

Изсушете билките със стеблата. Поставете билките равномерно и леко сгъстени върху скарата.



За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:

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

Обърнете няколко пъти много сочните плодове и зеленчуци. Веднага след сушенето отстранете изгорялото от хартията.

В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. 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-тъно нарежете хранителните продукти, толкова по-бързо те ще се изсушат и толкова по-ароматни ще останат. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

Ако искате да изсушите други продукти, ориентирайте се по подобните продукти в таблицата.

Плодове, зеленчуци и билки	Принадлежности	Вид за- гряване	Температура в °C	Времетраене в часове
Плодове със семки (ябълков кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г)	1-2 скари		80	4-8
Коренни зеленчуци (моркови), белени, бланширани	1-2 скари		80	4-7
Гъби, на филийки	1-2 скари		80	5-8
Билки, чистени	1-2 скари		60	2-5

## Консервиране

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

### Внимание!

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци. Измивайте ги добре.

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

### Подготовка

1. Напълнете бурканите, не ги препълвайте.
2. Избършете ръбовете на бурканите, те трябва да са чисти.


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

### Зеленчуци

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

3. Върху всеки буркан поставете мокър гумен пръстен и капак.
4. Затворете бурканите с щипките. Не поставяйте повече от шест буркана в камерата.

### Настройка

1. Поставете универсалната тава на ниво 2. Подредете чашите така, че да не се допират една до друга.
2. Налейте половин литър топла вода (около 80 °C) в универсалната тава.
3. Затворете вратата на фурната.
4. Изберете долно нагряване .
5. Нагласете температурата на 170 - 180 °C .

### Консервиране

#### Плодове

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

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

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

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

### Изваждане на бурканите

Извадете бурканите от камерата след консервирането.

### Внимание!

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

### Втасване на тестото

Вашето тесто с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва. Започвайте работа само при напълно охладена камера.

Оставяйте тестото с мая винаги да втаса два пъти. Спазвайте данните в таблиците с настройки за 1 и 2 втасване (на тесто и на тестени заготовки).

#### Втасване на тесто

Поставете тестото в топлоустойчива тава и я оставете на скарата. Настройте според посоченото в таблицата.

По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата. Не покривайте тестото.

По време на работа възниква кондензат и стъклото на вратата се поврежда. След готвене избърсвайте камерата. Остатъците от котлен камък се разтварят с малко оцет и се избърсват с чиста вода.

### Втасване на тестени заготовки

Поставете Вашите сладки на посочената в таблицата височина на вкарване.

Ако искате предварително загряване, втастването става извън уреда на топло място.

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

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за-гряване	Стъпка	Температура в °C	Продължителност в мин
Тесто с мая, леко	Купа	2		1.	-*	25-30
	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		2.	-*	10-20
Тесто с мая, тежко и мазно	Купа	2		1.	-*	60-75
	Универсална тава или правоъгълна форма за печене	2		2.	-*	45-60

\* с нагрейте до 50 °C

### 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 и торти със сметана.

За размразяване използвайте следните нива на вкарване:

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

**Съвет:** Плоско замразените или порционирани части се размразяват по-бързо, отколкото замразените блокове.

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

От време на време разбърквайте или обръщайте хранителните продукти един до два пъти. Големите парчета трябва да се обръщат многократно. При нужда от време на време раздробявайте ястията, респ. изваждайте вече размразените парчета от уреда.

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

Замразени продукти	Принадлежности	Височина	Вид за-гряване	Температура
Напр. сметанови торти, торти с маслен крем, шоколадови торти или торти със захарна глазура, плодове,пилета, салами и месо, хляб, хлебчета, сладкиши и други сладки	Скара	2		Превключвателят на температурата трябва да е изключен

### Тестови ястия

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

Съгласно EN 60350-1.

#### Печене

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

Височини за вкарване при печене на две нива:

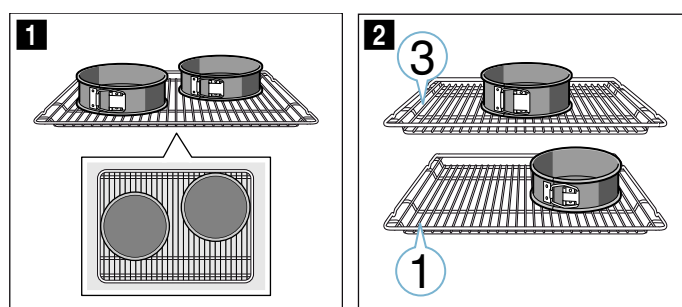
- Универсална тава, ниво 3  
Тава за печене, ниво 1
- Форми върху скара  
първа скара, ниво 3  
втора скара, ниво 1

Височини за вкарване при печене на три нива:

- Тава за печене, ниво 5
- Универсална тава, ниво 3
- Пример: ниво 1

Печене с две форми с пружина:

- На едно ниво (фиг. 1)
- На две нива (фиг. 2)



#### Указание

- Стойностите на настройка важат за вкарването 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.

#### Печене на грил

Пъхнете допълнително универсалната тава. Течността се улавя и камерата остава по-чиста.



**Печене**

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150*	25-35
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-150*	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-140*	35-50
Мини сладкиши	Универсална тава	3		160-170*	20-35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + тава за печене	3+1		140-160*	30-40
Мини сладкиши, 3 нива	Тави за печене + универсална тава	5+3+1		130-150*	35-55
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170*	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150-160*	35-50
Покрит ябълков сладкиш	2x форми от черна ламарина Ø 20 см	2		170-190	80-100
Покрит ябълков сладкиш, 2 нива	2x форми от черна ламарина Ø 20 см	3+1		170-190	70-90

\* предварително загряване, не използвайте функцията за бързо загряване

**Печене на грил**

Ястие	Принадлежности	Ниво на вкарване	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължителност в мин
Запичане до зачервяване на хляб 10 мин. предварително загряване	Скара	5		3	0,2-1,5
Бургер с телешко, 12 броя *без предварително нагряване	Скара	4		3	25-30*

\* след 2/3 от общото време обърнете







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001341494  
040897(A)