



BOSCH

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



Фурна за вграждане

HNG6764.1

[bg] Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж

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



Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	8
3	Опазване на околната среда и икономия	9
4	Запознаване	10
5	Режими на работа	12
6	Принадлежности	14
7	Преди първата употреба	16
8	Основни положения при работа с уреда.....	17
9	Бързо загряване	18
10	Времеви функции	18
11	Пара	20
12	Микровълнова фурна	22
13	Термометър за печене.....	25
14	Assist.....	27
15	Защита от деца	29
16	Съботна настройка	29
17	Основни настройки.....	30
18	Почистване и поддръжка	31
19	Функция за почистване Пиролиза	33
20	Подпомагане на почистването	34
21	Отстраняване на котлен камък	35
22	Сушене.....	36
23	Поставка	36
24	Врата на уреда.....	37
25	Отстраняване на неизправности.....	39
26	Предаване за отпадъци	42
27	Отдел по обслужване на клиенти.....	42
28	Така става.....	42

29	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	54
29.1	Общи монтажни указания.....	54



1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Този уред е предназначен само за вграждане. Вземете под внимание специалното ръководство за монтаж.

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

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- В домакинството и при подобни приложения, като напр.: в кухни за служители в магазини, офиси и други търговски зони; в селскостопански помещения; от клиенти в хотели и други жилищни площи; в малки хотели от типа "легло и закуска".
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Този уред съответства на стандарт EN 55011 респ. CISPR 11. Той е продукт от група 2, клас В. Група 2 означава, че се генерират микровълни с цел затопляне на хранителни продукти. Клас В означава, че уредът е подходящ за употреба в частни домакинства.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 14

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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 се образува въздушно течение. Хартията за печене може да докосне нагревателните елементи и да се възпламени.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

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

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Достъпните части при работа стават горещи.

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

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

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

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

Уредът и неговите части могат да са остри.

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

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

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите. Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- ▶ Носете защитни ръкавици.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 42*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

В обслужващия панел или в обслужващите елементи се използват постоянни магнити. Те могат да повлияят електронни импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи.

- ▶ Ако имате електронни импланти не надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

1.5 Микровълнова фурна

ПРОЧЕТЕТЕ ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЕТЕ ЗА ПО-НАТАТЪШНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна и може да причини щети. Например нагретите пантофи и възглавници със зърнен пълнеж могат да се възпламенят и след часове.

- ▶ Никога не сушете ястия или облекла с уреда.
- ▶ Никога не загревайте с уреда пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, влажни парцали или подобни.
- ▶ Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки.

Хранителните продукти и техните опаковки и съдове могат да се възпламенят.

- ▶ Никога не загревайте хранителни продукти в опаковки за задържане на топлина.
- ▶ Никога не загревайте без надзор хранителни продукти в контейнери от пластмаса, хартия или други горими материали.
- ▶ Никога не настройвайте прекалено висока микровълнова мощност или твърде дълго време. Ориентирайте се по данните в настоящото ръководство за употреба.
- ▶ Никога не сушете хранителни продукти с микровълновата фурна.
- ▶ Никога не размразявайте или загревайте с твърде висока микровълнова мощност или твърде дълго време хранителни продукти с ниско съдържание на вода, напр. хляб.

Олиото може да се възпламени.

- ▶ Никога не загревайте олио с микровълновата фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от експлозия!

Течностите или другите хранителни продукти в плътно затворени съдове могат лесно да експлодират.

- ▶ Никога не загревайте течности или други хранителни продукти в плътно затворени съдове.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Хранителните продукти с твърда черупка или кожа могат по време на загреване или след него да се спукат експлозивно.

- ▶ Никога не гответе яйца в поставката за яйца или не загревайте твърдо сварени яйца в поставката.
- ▶ Никога не гответе ракообразни.
- ▶ При яйца на очи или чйца в чаша предварително пробивайте белтъка.
- ▶ При храни с твърда черупка или кожа, като напр. ябълки, домати, картофи или наденици, черупката може да се пръсне. Преди загреване пробийте черупката или кожата.

Топлината в бебешката храна не се разпределя равномерно.

- ▶ Никога не загревайте в затворени съдове бебешка храна.
- ▶ Винаги сваляйте капака или биберона.
- ▶ След затоплянето разклатете добре или разбъркайте.
- ▶ Проверявайте температурата преди да дадете храната на детето.

Загрятите храни отдават топлина. Съдовете могат да се нагорещят.

- ▶ Винаги изваждайте принадлежностите или съдовете с топлозащитни ръкавици от камерата.

При плътно затворени храни опаковката може да се спуска.

- ▶ Винаги спазвайте указанията върху опаковката.
- ▶ Винаги изваждайте ястията от камерата с топлозащитни ръкавици.

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Пазете децата надалеч.

Функцията за подсушаване при максимални степени в чист микровълнов режим автоматично включва нагревателно тяло и нагрива камерата.

- ▶ Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи.
- ▶ Дръжте децата далеч.

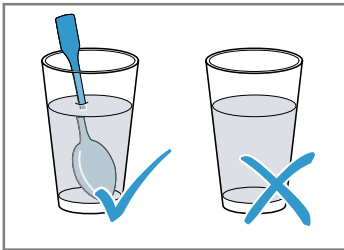
Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна. Например прегрятите пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, мокри парцали и подобни да доведат до изгаряне.

- ▶ Никога не сушете ястия или облекла с уреда.
- ▶ Никога не загревайте с уреда пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, влажни парцали или подобни.
- ▶ Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При загреване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига без образуване на типичните мехурчета. Трябва да се внимава и при слабо разклащане на съда. Горещата течност може внезапно да кипне и да се разпръсне.

- ▶ При загреване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Неподходящият съд може да гръмне. Съдът от порцелан и керамика може да има фини дупки по дръжките или капака. Зад тези дупки се крие кухина. Проникналата в кухината влага може да доведе съда до пръскане.

- ▶ Използвайте само подходящ за микровълновата фурна съд.
- Приборите и съдовете от метал или съдовете с метал могат да доведат до образуване на искри при чист микровълнов режим. Уредът се уврежда.
- ▶ При чист микровълнов режим никога не използвайте метални съдове.
 - ▶ Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове или микров. режим в комбинация с вид на загреване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Уредът работи с високо напрежение.

- ▶ Никога не сваляйте корпуса.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!

Неправилното почистване може да разруши повърхността на уреда, да намали времето на използване и да доведе до опасни ситуации, като напр. излизаща микровълнова енергия.

- ▶ Редовно почиствайте уреда и незабавно отстранявайте остатъците от хранителни продукти.
- ▶ Винаги поддържайте чисти камерата, уплътнението на вратата, вратата и ограничителя на вратата.
→ "Почистване и поддръжка",
Страница 31

Никога не използвайте уреда, ако вратата на камерата или уплътнението е повредено. Може да излезе микровълнова енергия.

- ▶ Никога не използвайте уреда, ако вратата на уреда, уплътнението на вратата или пластмасовата рамка на вратата са повредени.
- ▶ Осигурявайте ремонт само от отдела по обслужване на клиенти.

При уреди без капак на корпуса излиза микровълнова енергия.

- ▶ Никога не сваляйте капака на корпуса.
- ▶ При дейности по поддръжка или ремонт се обаждайте на клиентската служба.

1.6 Пара

Спазвайте указанията, ако използвате функцията с пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Водата в съда за вода може да се загрее силно при по-нататъшна работа на уреда.

- ▶ Изпразвайте съда за вода след всяка употреба на уреда с пара.

В камерата се образува гореща пара.

- ▶ По време на работа на уреда с пара не бъркайте в камерата.

При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност.

- ▶ Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности (детонация). Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- ▶ Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в съда за вода.
- ▶ В съда за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.

1.7 Термометър за печене**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**

При неправилен термометър за печене изолацията може да се повреди.

- ▶ Използвайте само предназначените за този уред термометри за печене.

1.8 Функция за почистване**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**

Свободните остатъци от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се възпламенят по време на функцията за почистване.

- ▶ Преди всяко стартиране на функцията за почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата за готвене.
- ▶ Никога не почиствайте и допълнителните принадлежности.

По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

- ▶ Никога не закачайте запалими предмети, като напр. кърпи за посуда, върху дръжката на вратата.
- ▶ Дръжте свободна предната страна на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

При повредено уплътнение на вратата се освобождава голяма топлина в зоната на вратата.

- ▶ Не протривайте и не сваляйте уплътнението.
- ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!

Уредът става много горещ по време на функцията за почистване. Покритието против слепване на тавите и формите се разрушава и се образуват отровни газове.

- ▶ Никога не почиствайте тави и форми с покритие против слепване с функцията за почистване.
- ▶ Никога не почиствайте и допълнителните принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

Функцията за почистване загрява отделението за готвене до много високи температури, така че останалата от изпичането, печенето на грил и печенето храна ще изгори. При този процес се отделят пари, които могат да предизвикат възпаление на мукозните мембрани.

- ▶ Проветрявайте кухнята добре, докато се изпълнява функцията "почистване".
- ▶ Не оставайте в помещението продължително време.
- ▶ Пазете децата и домашните животни надалеч.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.

- ▶ Никога не отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

⚠ По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

- ▶ Никога не докосвайте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

2 Предотвратяване на материални щети

2.1 По правило

ВНИМАНИЕ!

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

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

Чрез силиконови форми или съдържащи силикон фолиа, капаци или допълнителни принадлежности фурната може да се повреди. Могат да възникнат щети, ако сензорът за печене не е активен.

- ▶ Не използвайте силиконови форми или съдържащи силикон фолио, капаци или допълнителни принадлежности.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети от силикон в камерата.

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

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

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

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

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

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

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

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

Почистващият препарат за фурна в топлата камера поврежда емайла.

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

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

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

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

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

Според типа на уреда принадлежността може да надраска стъклото на вратата при затваряне на вратата на уреда.

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

2.2 Микровълнова фурна

Спазвайте тези указания, когато използвате микровълни.

ВНИМАНИЕ!

Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

Директно поставените една върху друга принадлежности генерират искри.

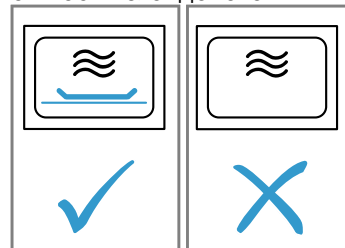
- ▶ Скарата не се комбинира с универсалната тава.
- ▶ Вкарвайте само на собствената височина принадлежности.

При работа само с микровълнова фурна универсалният тиган или тавата за печене не са подходящи. Може да се стигне до образуване на искри и камерата да се повреди.

- ▶ Използвайте като опорна повърхност доставената скара.

Алуминиевите купи в уреда могат да причинят искри. Уредът се поврежда в резултат на образуваните искри.

- ▶ Не използвайте алуминиеви тави в уреда. Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване.
- ▶ Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете.



При приготвянето на пуканки в микровълнова с висока мощност стъклото на вратата може при претоварване да се пукне.

- ▶ Никога не настройвайте твърде висока микровълнова мощност.
- ▶ Използвайте максимум 600 вата.
- ▶ Винаги поставяйте торбичката с пуканки върху стъклена чиния.

2.3 Пара

Спазвайте указанията, ако използвате функцията с пара.

ВНИМАНИЕ!

Съдът с ръжда може да причини корозия в камерата. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия.

- ▶ Не използвайте съд с ръжда.
- Горещата вода в съда за вода може да повреди системата за пара.
- ▶ Наливайте изключително и само студена вода в съда за вода.

Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над 120 °С причинява щети по емайла.

- ▶ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
- ▶ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

Ако разтвор за котлен камък попадне върху пулта за управление или други чувствителни повърхности, те ще се повредят.

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.

- ▶ Не почиствайте съда за вода в съдомиялна машина.
- ▶ Почиствайте съда за вода с мека кърпа и обикновен миещ препарат.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

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

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

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

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

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

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

- Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.

- Излишни части на принадлежностите не бива да се загряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- Енергията за размразяване на ястията се пести.

Бележка:

Уредът се нуждае:

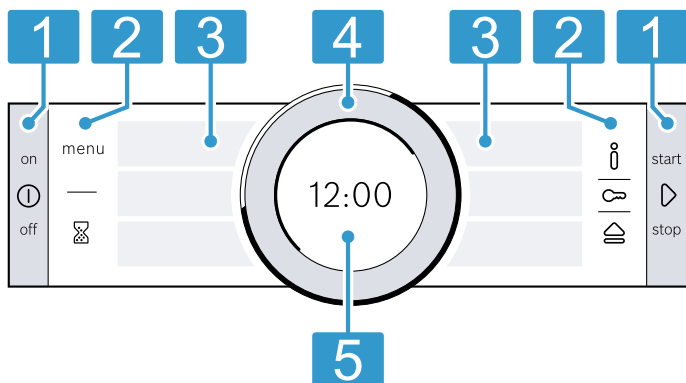
- в режим с включен дисплей от макс. 1 W
- в режим с изключен дисплей от макс. 0,5 W

4 Запознаване

4.1 Обслужващ панел

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

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



1 Бутони

Бутоните отляво и отдясно на обслужващия панел имат точка за натискане. За да задействате бутон, го натиснете. При уреди без предна част от неръждаема стомана бутоните са и сензорни полета.

2 Сензорни полета

Сензорните полета представляват чувствителни на допир повърхности. За да изберете функция, само леко натиснете върху съответното поле.

3 Сензорни дисплеи

На сензорните дисплеи виждате актуалните възможности за избор. За да изберете функция, натиснете съответното текстово поле. В зависимост от избора текстовите полета се променят.

4 Обслужващ пръстен

Обслужващият пръстен можете да въртите неограничено наляво или надясно. Леко натиснете пръстена за управление и преместете в желаната посока.

5 Дисплей

На дисплея виждате актуалните стойности за настройка или текстовете с указания.

4.2 Бутони

С бутоните ляво и дясно върху полето за управление включвате и изключвате уреда си или работата.

Бутон	Функция	Употреба
ⓘ	on/off	Включване или изключване на уреда.
▶	start/stop	Кратко натискане: стартиране или прекъсване на работата. Задръжте натиснат за ок. 3 секунди: прекъсване на работата.

4.3 Сензорни полета

Със сензорните полета избирате директно различни функции. Сензорното поле на актуално избраната функция свети в червено.

Touch-Feld	Функция	Употреба
menu	Меню	Отваряне на менюто за режими на работа. → "Режими на работа", Страница 12
⌚	Таймер	Изберете будилник.
ℹ	Информация	Покзване на допълнителна информация за функция или настройка.
🔒	Защита от деца	Задръжте натиснат за ок. 4 секунди: активиране или деактивиране на защитата от деца.
🏠	Отваряне на обслужващия панел	Отворете обслужващия панел, за да свалите съда за вода.

4.4 Сензорни дисплеи

Сензорните дисплеи служат както за индикация, така и за обслужване.

Сензорните дисплеи са разделени на множество текстови полета. Текстовите полета Ви показват актуалните възможности за избор и вече извършените настройки. За да изберете функция, натиснете съответното текстово поле.

Избраната функция е обозначена с червена отвесна лента отстрани на текстовото поле. Стойността за това се подчертава на дисплея → *Страница 11* в бяло.

С малка червена стрелка отстрани на текстовото поле е обозначено към коя функция можете да прелистите назад.

4.5 Обслужващ пръстен

С обслужващия пръстен променят стойностите за настройка, които се показват на дисплея и прелистите в сензорния дисплей.

Когато сте достигнали минималната или максималната стойност, тази стойност остава на дисплея. Завъртете при нужда стойността с пръстена за управление отново назад.

4.6 Дисплей

Дисплеят Ви показва актуалните стойности за настройка на различните нива.

Стойност на преден план	Стойността на преден план е подчертана в бяло. Можете директно да промените стойността с обслужващия пръстен. След работен старт температурата или степента са на преден план. При микровълнов режим продължителността е на фокус.
Стойност на заден план	Стойностите на заден план са показани в сиво. За да промените стойността с обслужващия пръстен, изберете предварително желаната функция.
Увеличаване	Докато променят стойността с обслужващия пръстен, увеличена се показва само тази стойност.

Пръстеновидна линия

Отвън в дисплея се намира пръстеновидната линия.

- Индикация за позиция
Когато промените стойност, пръстеновидната линия ви показва къде се намирате в списъка за избор. Според областта за настройка и дължината на списъка за избор пръстеновидната линия е непрекъсната или разделена на сегменти.
- Индикация за напредъка
По време на работа пръстеновидната линия показва напредъка и се изпълва с червено с всяка изминала секунда.
При изтичане продължителност всяка секунда изгасва по един сегмент от линията.

Индикатор за температура

Нагриващата линия и индикацията за остатъчна топлина Ви показват температурата в камерата.

Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактичката температура в камерата.

- Линия на нагриване
След старт на работата бялата линия под температурата се изпълва с червено според нагриването на камерата. Ако нагривате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато линията е напълнена докрай в червено.
При степени на настройка, напр. степени на грил, линията на нагриване веднага се пълни в червено.
При микровълнов режим линията на нагриване не се появява.
- Индикация за остатъчна топлина
Когато уредът е изключен, кръглата линия показва остатъчната топлина в камерата. Колкото по-малка е остатъчната топлина, толкова по-тъмна става кръглата линия и в един момент изчезва напълно.

4.7 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

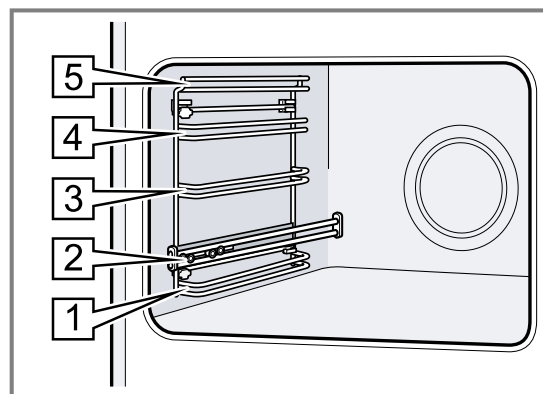
В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини.

→ *"Принадлежности", Страница 14*

Вашият уред има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

Поставките са оборудвани с релски според типа на уреда на едно или няколко нива.

Поставките можете да откачате напр. за почистване.
→ *"Поставка", Страница 36*



Осветление

Една или няколко лампички във фурната осветяват камерата.

Ако отворите вратата на уреда, осветлението в камерата се включва. Ако вратата на уреда остане отворена за повече от 15 минути, осветлението отново се изключва.

Когато започне работа, осветлението при повечето режими на работа се включва. Ако работата се прекрати, то осветлението се изключва.

Охлаждащ вентилатор

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

ВНИМАНИЕ!

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

► Дръжте вентилационните отвори свободни.

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

Врата на уреда

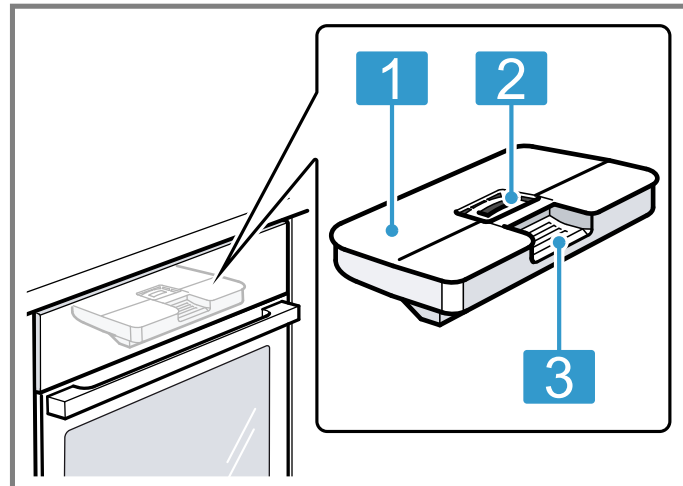
Ако отворите вратата на уреда при работа, работата спира. Ако затворите вратата на уреда, режимът на работа продължава автоматично.

Ако при режим на работа микровълнов затворите вратата на уреда, трябва да продължите работата с \square .

Съд за вода

Нуждаете се от съда за вода за видовете нагряване с пара.

Съдът за вода се намира зад панела за обслужване.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 20



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Капак на резервоара |
| 2 | Отвор за пълнене и изпразване |
| 3 | Дръжка за изваждане и вкарване |

5 Режими на работа

Тук ще получите преглед на видовете режими на работа и на главните функции на Вашия уред. За да отворите менюто, натиснете \square .

Режим на работа	Употреба
Видове загревяване	Изберете фино съгласувани видове нагряване за оптимално приготвяне на Вашето ястие. → "Видове загревяване", Страница 12
Асистент	Използвайте програмирани, препоръчителни настройки за различни ястия. → "Assist", Страница 27
Пара	С видовете нагряване с пара пригответе ястията по-деликатно. → "Пара", Страница 20
Микровълнова фурна	С микровълновия режим можете по-бързо да печете, затопляте или размразявате. → "Микровълнова фурна", Страница 22

5.1 Видове загревяване















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

Символите за отделните видове нагряване помагат при повторното разпознаване.

Режим на работа	Употреба
Комбиниран микровълнов режим	За да скъсите времето за готвене, включете микровълновия режим към вид на загревяване. → "Комбиниран микровълнов режим", Страница 24
Почистване	Изберете функция за почистване за камерата. → "Функция за почистване Пиролиза", Страница 33 → "Подпомагане на почистването", Страница 34 → "Отстраняване на котлен камък", Страница 35
Основни настройки	Адаптирайте основните настройки. Основни настройки → Страница 30



Ако изберете вид на нагряване, уредът ще Ви предложи подходяща температура или степен. Можете да приемете стойностите или да ги промените в посочения диапазон.

При температурни настройки над 275 °C и степен за грил 3 уредът сваля температурата след ок. 40 минути до ок. 275 °C, респ. преминава на степен за грил 1.

Символ	Вид замяване	Температурен диапазон	Използване и начин на функциониране Възможни допълнителни функции
	4D горещ въздух	30 - 275 °C	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
	Горно/дол. загр.	30 - 300 °C	Традиционно печене или пържене на едно ниво. Видът на замяване е особено подходящ за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
	Горещ въздух есо	30 - 275 °C	Гответе щадящо избрани ястия без предварително намяване на едно ниво. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Най-ефективен е видът замяване между 125-275 °C. По време на готвенето дръжте вратата на уреда затворена. Този вид на замяване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рецикулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
	Горно/долно намяване Есо	30 - 300 °C	Гответе щадящо избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу. Най-ефективен е видът замяване между 150-250 °C. Този вид на намяване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.
	Вентилаторно печене на грил	30 - 300 °C	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Грил, гол. повърх.	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	Печене на грил на плоски продукти като пържоли, наденички или тост. Гратиниране на ястия. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Грил, малка повърхност	Степени на грила: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	Печене на грил на малки количества, като напр. пържоли, наденички или тост. Гратиниране на малки количества. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Положение пица	30 - 275 °C	Пригответе пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Интензивно намяване	30 - 300 °C	Приготвяне на ястия с хрупкава долна част. Топлината идва отгоре и особено силно отдолу.
	Печ. слабо	70 - 120 °C	Щадящо и бавно гответе запечените, нежни парчета месо. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
	Долно замяване	30 - 250 °C	Допичане на ястия или готвене във водна баня. Топлината идва отдолу.
	Изпичане	30 - 80 °C	Сушене на билки, плодове или зеленчуци.
	Затопляне	60 - 100 °C	Поддържане топли на сготвени ястия.
	Предварително затопляне на съда	30 - 70 °C	Предварително затопляне на съда.

5.2 Видове нагряване с пара

Тук ще откриете преглед на видовете нагряване с пара и тяхната употреба.

Символ	Вид замяване	Температура	Употреба
	Регенериране	80 - 180 °C	Щадящо замявайте повторно ястия в чиния и печива. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават.
	Степен на готвене	30 - 50 °C	Оставете тестото да втаса или киселото мляко да се закваси. Тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.

5.3 Стойности на микровълновата мощност

Тук ще откриете преглед на микровълновите мощности и тяхната употреба.

Микровълновите мощности са степени и не отговарят винаги на точния брой ватове, които използва уреда.

Микровълнова мощност във ватове	Максимална продължителност в часове	Употреба
90 W	1:30	Размразяване на чувствителни ястия.
180 W	1:30	Размразяване и доизпичане на ястия.
360 W	1:30	Готвене на риба и месо. Замяване на чувствителни ястия.
600 W	1:30	Затопляйте и пригответе ястия.
max	00:30	Замявайте течности.

Бележка: Микровълновата мощност макс. не е предвидена за замяване на ястия. За защита на уреда максималната мощност на микровълновата

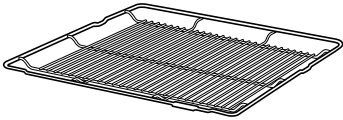
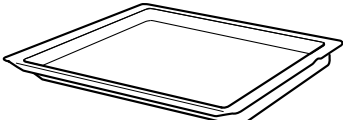
фурна се редуцира през първите минути постепенно до 600 вата. Пълната мощност е отново на разположение след кратко време на охлаждане.

6 Принадлежности

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

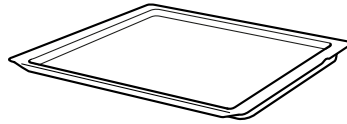
Бележка: При нагорещяване принадлежностите могат да се деформират. Деформирането не повлиява функционирането. Когато принадлежностите се охладят, деформацията изчезва.

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

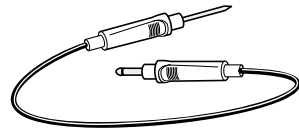
Акcesoари	Употреба
Скара 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Форми за сладкиши ■ Форми за пудинг ■ Съдове ■ Месо, напр. печено или парчета грил ■ Дълбокозамразени ястия
Универсална тава 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сочен сладкиш ■ Печива ■ Хляб ■ Голямо парче месо за пържене ■ Дълбокозамразени ястия ■ Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара.

Акcesoари

Тава за печене



Термометър за печене

**Употреба**

- Сладкиш в тава
- Дребни сладки

Точно печене или готвене.
→ "Термометър за печене", Страница 25

6.1 Указания за принадлежностите

Някои принадлежности не са подходящи за определени режими на работа.

Микровълнови принадлежности

За чист режим с микровълни е подходяща само доставената скара.

Тази, напр. универсална тава или тава за печене, могат да образуват искри и са неподходящи.

Спазвайте указанията за микровълни.

→ "Съд и принадлежности с микровълни",

Страница 22

6.2 Функция за фиксиране

Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне.

Можете да изтеглите принадлежностите до половината докато се фиксират. Защитата от преобръщане функционира само когато принадлежностите са правилно вкарани в камерата.

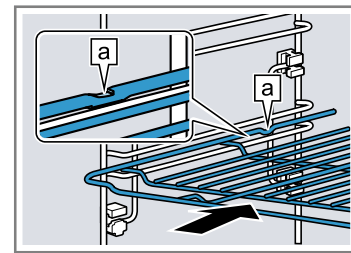
6.3 Вкарване на принадлежностите в камерата

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата. Само така принадлежностите могат да се изтеглят до половината без преобръщане.

1. Завъртете принадлежностите така, че жлебът **a** да е отзад и да сочи надолу.
2. Вкарвайте допълнителните принадлежности между двата водача на височината на вкарване.

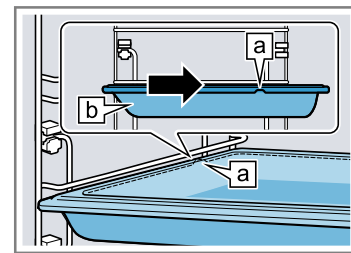
Скара

Пъхнете скарата с извивката **~** надолу. Надписът "microwave" трябва да е отпред при вратата на уреда.



Форма за печене
напр. универсална тава или тава за печене

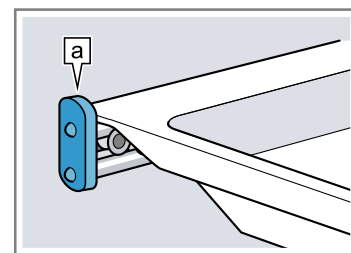
Вкарайте ламарината със скосяването **b** към вратата на уреда.



3. За да поставите принадлежностите при височини на вкарване с телескопични релси, изтеглете телескопичните релси.

Скара или форма за печене

Поставете принадлежностите така, че ръбът да е зад езичето **a** върху телескопичната релса.



Бележка: Избутайте с лек натиск телескопичните шини обратно в камерата.

4. Вкарайте докрай принадлежностите, така че да не се докосва вратата на уреда.

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

6.4 Допълнителни принадлежности

Можете да закупите допълнителни принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет. Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия проспект:

www.bosch-home.com

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

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

7 Преди първата употреба

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

7.1 Преди първото въвеждане в експлоатация

Преди да извършите първото пускане в експлоатация, информирайте се при Вашето водоснабдително дружество за твърдостта на водата във Вашия водопровод. За да може уредът надеждно да Ви напомня за приближаващото почистване на котления камък, трябва да настроите правилно диапазона на твърдост на водата.

ВНИМАНИЕ!

Ако е настроена грешна твърдост на водата, уредът не може да Ви подсети навреме за почистването на котлен камък.

- ▶ Правилно настройте твърдостта на водата. Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.
- ▶ Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.
- ▶ Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Функционални повреди при използване на филтрирана или деминерализирана вода са възможни. Уредът въпреки евентуално напълнения съд за вода подканва за допълване или режимът с пара се прекъсва след около 2 минути.

- ▶ Смесете при нужда филтрирана или деминерализирана вода с бутилирана минерална вода без въглероден диоксид в съотношение 1 към 1.

Съвет: Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "много твърда". Ако използвате минерална вода, то тя трябва да е негазирана.

Съвет: Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода. Ако използвате изключително и само омекотена вода, настройте диапазона на твърдост на водата на "омекотена".

Настройка	Твърдост на водата в mmol/l	Немска твърдост °dH	Френска твърдост °fH
00 (омекотена) ¹	-	-	-
01 (мека)	до 1,5	до 8,4	до 15
02 (средна)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
03 (твърда)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
04 (много твърда) ²	над 3,8	над 21,3	над 38

¹ Настройвайте само ако се използва единствено омекотена вода.

² Настройте също за минерална вода. Използвайте единствено негазирана минерална вода.

7.2 Първо пускане в експлоатация

След свързване на захранването или след по-дълго спиране на тока трябва да извършите настройките за първото въвеждане в експлоатация на Вашия уред. Може да са нужни няколко секунди докато на дисплея се появят настройките.

1. Натиснете върху текстовото поле с желаната настройка.
Възможни настройки:
 - Език
 - Точно време
 - Твърдост на водата
2. При нужда променете настройката с обслужващия пръстен.

3. Потвърдете накрая с "Приключване на настройките".

✓ На дисплея се показва указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено.


✓ Дисплеят показва настроения час.

4. За да се провери уреда преди първото загряване, отворете веднъж вратата на уреда и я затворете.

7.3 Почистване на уреда преди първата употреба


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

1. Извадете продуктова информация и принадлежностите от камерата. Отстранете остатъците от опаковката, като напр. парченца стиропор и тиксо отвътре и отвън на уреда.
2. Избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с ①.
4. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 20
5. Извършете следните настройки:

Вид загряване	4D горещ въздух 
Температура	максимално

Подаване на пара	03
Времетра	1 час

→ "Основни положения при работа с уреда", Страница 17

6. Стартирайте работата с .
 - Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
- ✓ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
7. Изключете уреда с ①.
8. Когато уредът се е охладил, почистете гладките повърхности в камерата със сапунен разтвор и кърпа.
9. Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.
10. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.
→ "След всяка работа с пара", Страница 22

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване на уреда

- ▶ Включете уреда с ①.
- ✓ На дисплея се показва логото на Bosch. След това се показват видовете нагряване.

8.2 Изключване на уреда

Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.


- ▶ Изключете уреда с ①.
- ✓ Уредът се изключва. Текущите функции се прекъсват.
- ✓ На дисплея се показва часа или индикацията за остатъчна топлина.

8.3 Стартиране на работата

Всеки режим трябва да стартирате.



ВНИМАНИЕ!


Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над 120 °C причинява щети по емайла.

- ▶ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
- ▶ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.
- ▶ Стартирайте работата с .
- ✓ На дисплея се показват настройките, времето на работа, пръстеновидната линия и линията за нагряване.

8.4 Прекъсване или спиране на работата


Можете да кратко да спрете работата и да я продължите отново. Ако напълно прекратите работата, настройките се нулират.

1. За да прекъснете за кратко работата:
 - Натиснете за кратко .
 - За да продължите работата, натиснете .

2. За да прекъснете работата, задръжте натиснат  за ок. 3 секунди.
 - ✓ Режимът ще се прекъсне и всички настройки ще се нулират.


8.5 Настройка на режим на работа

След като сте включили уреда, той предлага режим на работа, напр. видове нагряване.

1. Ако искате да изберете друг режим на работа, различен от предлагания, натиснете **menu**.
 - ✓ Появява се избор на режими на работа.
→ "Режими на работа", Страница 12
2. Натиснете желаните видове нагряване.
3. За да се извършат други настройки, натиснете съответните текстови полета.
4. Променете стойностите с обслужващия пръстен.
5. Стартирайте работата с .

8.6 Настройване на вида нагряване и температурата

Изискване: Режимът на работа "Видове нагряване" е избран.

1. Натиснете желаните видове нагряване.
 - Ако режимът на нагряване не се вижда на сензорния дисплей, преминете с обслужващия пръстен в списъка за избор.
 - ✓ Температурата е подчертана в бяло.
2. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
3. Стартирайте работата с .
- ✓ Уредът започва да се нагрява.
- ✓ На дисплея се показва времето на работа на режима и целевата температура.
4. Когато ястието е готово, изключете уреда с ①.


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

Бележка: Можете да настройвате на уреда продължителността и времето на край за режима на работата.

→ "Времеви функции", Страница 18

Промяна на вида загряване

Ако промените вида на нагряването, се нулират и другите настройки.

1. Прекъснете работата с .
 2. Натиснете "Видове загряване".
 3. Натиснете желанния вид на нагряване.
- ✓ На дисплея се появява съответната предлагана температура.


Промяна на температурата

След старт на работата можете директно да промените температурата.

- ▶ Променете температурата с обслужващия пръстен.
- ✓ Температурата се приема директно.

8.7 Показване на информация




В повечето случаи можете да извиквате информация за текущо извършваната функция. Някои указания се показват автоматично от уреда, например за потвърждение, като подкана или предупреждение.

1. Натиснете .
- ✓ Ако са налични, информацията се показват за няколко секунди.
2. При по-дълги текстове прелиствайте с обслужващия пръстен.

9 Бързо загряване

За да спестите време, можете при настроени температури над 100 °C да скъсите продължителността на загряване.


При тези видове нагряване можете да използвате бързото нагряване:

- 4D горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Интензивно нагряване 

9.1 Настройване на бързо загряване

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

Бележка: Настройте продължителност едва тогава, когато бързото нагряване е приключило.

1. Настройте подходящ вид нагряване и температура от 100 °C.
2. Натиснете "Бързо загряване".
 - ✓ На текстовото поле е изписано "Вкл."
3. Стартирайте работата с .
- ✓ Бързото нагряване стартира.
- ✓ Ако бързото нагряване се прекрати, прозвучава сигнал. На текстовото поле е изписано "Изкл."
4. Вкарайте ястието в камерата.

Прекъсване на бързото загряване




- ▶ Натиснете "Бързо загряване".
- ✓ На текстовото поле е изписано "Изкл."

10 Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции, с които можете да управлявате работата.




10.1 Преглед на функциите за време


За дадена работа можете да настройвате времетраене и край. Таймерът може да се настройва независимо от работата.

Функция за време	Употреба
Таймер 	Можете да настройвате таймера независимо от работата. Това не оказва влияние върху уреда.
Продължителност 	Ако настроите продължителност за работа, уредът приключва автоматично нагряване след изтичане на продължителността.
Край 	Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желанния час.

10.2 Настройка на таймера



Таймерът работи независимо от работата. Можете да настроите таймера при включен и изключен уред до 23 часа и 59 минути. Таймерът има собствен сигнал, така че да чуете кога свършва таймер или продължителност.

1. Натиснете .
- ✓ Символът светва в червено.
2. С обслужващия пръстен настройте времето на таймера.
3. Стартирайте таймера с .
- След няколко секунди таймерът също стартира автоматично.
- ✓ Времето на таймера започва да тече.
- ✓ Когато уредът се изключи, времето на таймера остава видимо на дисплея.
- ✓ Когато уредът се включи, настройките на текущия режим са на дисплея. За да покажете времето на таймера за няколко секунди, натиснете .
- ✓ Когато времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал. Червеният символ угасва.
4. Ако времето на таймера е изтекло:

- За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
- За да се настрои ново време на таймера, натиснете  и настройте времето на таймера с пръстена.



Промяна на таймера

Можете по всяко време да промените времето на таймера.

1. Натиснете .
2. Променете времето на таймера с обслужващия пръстен.
3. Потвърдете с .

Прекъсване на таймера

Можете по всяко време да прекъснете времето на таймера.

1. Натиснете .
 2. Нулирайте времето на таймера с обслужващия пръстен.
 3. Потвърдете с .
- ✓ Червеният символ угасва.

10.3 Настройка на продължителност




Продължителността за работата можете да настроите до 23 часа и 59 минути.

Изискване: Режим на нагряване и температура или степен са настроени.

1. Натиснете "Времетр".
2. Настройте с обслужващия пръстен времетраенето.

Посока на въртене	Примерна стойност
Вляво	10 минути
Вдясно	30 минути

До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути. Времето на край се пресмята автоматично.

3. Стартирайте работата с .
- ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
4. Ако продължителността е изтекла:
 - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - За да настроите отново времетраене, натиснете "Времетр" и настройте времетраенето с обслужващия пръстен.
 - За да продължите работата без времетраене, стартирайте с .
 - Когато ястието е готово, изключете уреда с .

Промяна на продължителност

Можете да промените продължителността по всяко време.

1. Натиснете.
 2. Променете времетраенето с обслужващия пръстен.
- ✓ Промяната се приема директно.

Прекъсване на продължителността

Можете по всяко време да прекъснете продължителността.

1. Натиснете "Времетр".
 2. Продължителността се нулира с пръстена.
- ✓ Промяната се приема директно.
 - ✓ Уредът продължава работата без продължителност.

10.4 Настройване на края




Часа, в който свършва продължителността, можете да премествате до 23 часа и 59 минути.

Бележки

- За да запазите добър резултат от готвенето, не измествайте повече края, когато работата е започната.
- За да не се развалят хранителните продукти, не ги оставяйте твърде дълго в камерата.



Изисквания

- Режим на нагряване и температура или степен са настроени.
- Настроена е продължителност.

1. Натиснете "Край".
 2. Изместете края с обслужващия пръстен. След старта краят не може повече да се променя.
 3. Стартирайте работата с .
- ✓ Дисплей показва времето на старт. Уредът е в позиция на изчакване.
 - ✓ Когато времето на старт се достигне, уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
4. Ако продължителността е изтекла:
 - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - За да настроите отново времетраене, натиснете "Времетр" и настройте времетраенето с обслужващия пръстен.
 - За да продължите работата без времетраене, стартирайте с .
 - Когато ястието е готово, изключете уреда с .

Прекъсване на края

Можете по всяко време да изтриете настройките край и времетраенето.

1. Прекъснете работата с .
2. За да продължите работата без времетраене и край, стартирайте с .

11 Пара

С пара готвите особено деликатно ястията. Можете да използвате видовете нагряване с пара или да включвате подпомагането с пара при някои видове нагряване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

11.1 Пълнене на съда за вода

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности (детонация). Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- ▶ Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в съда за вода.
- ▶ В съда за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

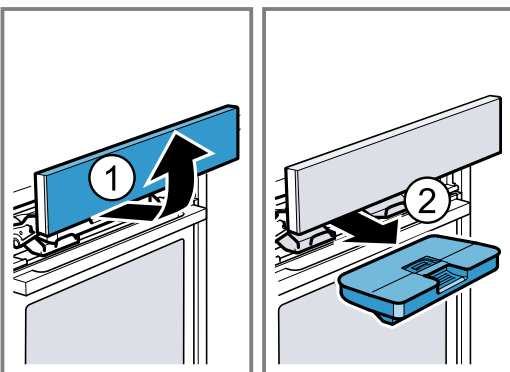
По време на работа на уреда резервоарът за вода може да се нагрее.

- ▶ След предишна работа на уреда изчакайте докато съдът за вода се охлади.
- ▶ Извадете съда за вода от отвора на резервоара.


Изискване: Твърдостта на водата е правилно настроена.

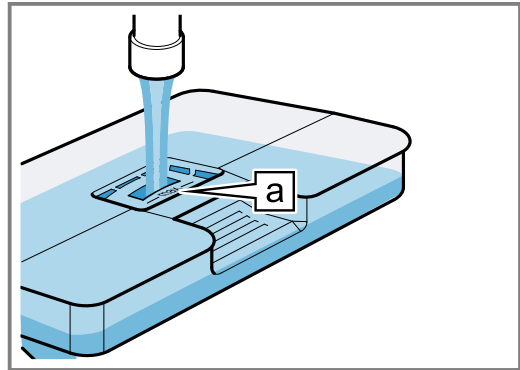
→ "Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 16


1. Натиснете .
- ✓ Панелът за обслужване се избутва автоматично напред.
2. Изтеглете панела за обслужване с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака ①.
3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара ②.

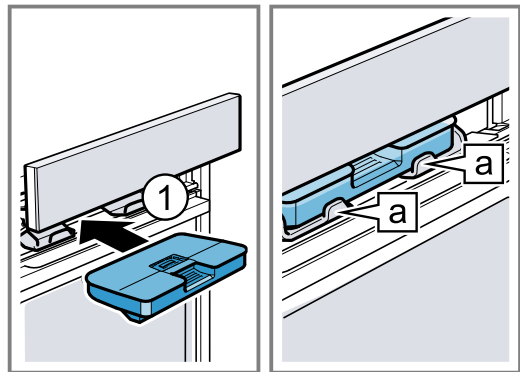


4. Притиснете капачката върху съда за вода до уплътнението, за да не може да изтече вода от водния резервоар.

5. Напълнете вода до маркировката "max"  в съда за вода.



6. Поставете напълнения съд за вода ①. При това внимавайте съдът за вода да се фиксира върху държачите .



7. Бавно избутайте надолу панела за обслужване, след това го натиснете назад докато не се затвори докрай.

11.2 Видове нагряване с пара

Имате на разположение различни видове нагряване с пара, при които ястията се приготвят с гореща пара.

Регенериране

С регенерирането загревате вече стотвени ястия щадящо или печете печива от предния ден.

Степен на готвене

Със Степен на готвене тестото с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва.

Настройка на вида на нагряване с пара

Бележка:



Внимавайте за данните за видове нагряване с пара:

- → "Видове нагряване с пара", Страница 20
- Видовете нагряване с пара винаги се нуждаят от времетраене.

Изискване: Резервоарът за вода е напълнен.


→ "Пълнене на съда за вода", Страница 20

1. Натиснете menu.
2. Натиснете "Пара".

3. Натиснете върху желанния вид на нагриване с пара.
 - ✓ Температурата е подчертана в бяло.
 4. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
 5. Натиснете "Времетр".
 6. Настройте с обслужващия пръстен времетраенето.
 7. Стартирайте работата с .
- Бележка:** Ако съдът за вода по време на работа се изпразни, на дисплея се получава указание. Работата се прекъсва.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 20
- ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
 8. Ако продължителността е изтекла:
 - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - За да настроите отново времетраенето, натиснете "Времетр" и настройте времетраенето с обслужващия пръстен.
 - Когато ястието е готово, изключете уреда с .
 9. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.
→ "След всяка работа с пара", Страница 22

Промяна на вида загриване

Ако промените вида на нагриването, се нулират и другите настройки.

1. Прекъснете работата с .
2. Натиснете "Пара".
3. Натиснете желанния вид на нагриване.
- ✓ На дисплея се появява съответната предлагана температура.

Промяна на температурата

След старт на работата можете директно да промените температурата.

- ▶ Променете температурата с обслужващия пръстен.
- ✓ Температурата се приема директно.

Промяна на продължителност

Можете да промените продължителността по всяко време.

1. Натиснете.
2. Променете времетраенето с обслужващия пръстен.
- ✓ Промяната се приема директно.





11.3 Подпомагане с пара

При готвене с подпомагане с пара уредът подава на различни интервали от време пара в камерата. Така продуктът за готвене получава хрупкава коричка и бляскава повърхност. Месото става отвътре сочно, меко и редуцира обема си минимално.

Подходящи видове нагриване с подпомагане с пара

За работа с подпомагане с пара са подходящи само определени видове нагриване.

При тези видове загриване можете да включите подпомагането с пара:

- 4D горещ въздух 
- Горно/долно нагриване 
- Вентилаторно печене на грил 
- Запазване на топло 



Настройка на подпомагане с пара

Изискване: Резервоарът за вода е напълнен.

→ "Пълнене на съда за вода", Страница 20

1. Изберете режим на работа "Видове загриване".
2. Натиснете подходящ вид на нагриване.
- ✓ Температурата е подчертана в бяло.
3. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
4. Натиснете "Подаване на пара".
5. Настройте степента на пара с обслужващия пръстен.

Степен на пара	Подаване на пара
0	няма
01	слабо
02	средна
03	силно

6. Стартирайте работата с .
- Бележка:** Ако съдът за вода по време на работа се изпразни, на дисплея се получава указание. Работата продължава без подаване на пара.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 20
- ✓ Уредът започва да се нагрива.
 - ✓ На дисплея се показва времето на работа на режима и настройките.
 7. Когато ястието е готово, изключете уреда с .
 8. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.
→ "След всяка работа с пара", Страница 22

Промяна на степен на пара

Можете да промените степента на пара по всяко време.

1. Натиснете "Подаване на пара".
2. Променете степента на пара с обслужващия пръстен.
- ✓ Промяната се приема директно.


Промяна на температурата

След старт на работата можете директно да промените температурата.

- ▶ Променете температурата с обслужващия пръстен.
- ✓ Температурата се приема директно.

Промяна на вида загриване

Ако промените вида на нагриването, се нулират и другите настройки.

1. Прекъснете работата с .
2. Натиснете "Видове загриване".
3. Натиснете желанния вид на нагриване.
- ✓ На дисплея се появява съответната предлагана температура.

11.4 След всяка работа с пара

След всяка работа с пара уредът изпомпва обратно в съда за вода остатъчната вода. Изпразнете и изсушете след това съда за вода и камерата.

Изпразване на съда за вода

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!


По време на работа на уреда резервоарът за вода може да се нагрее.

- ▶ След предишна работа на уреда изчакайте докато съдът за вода се охлади.
- ▶ Извадете съда за вода от отвора на резервоара.

ВНИМАНИЕ!

Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.

- ▶ Не почиствайте съда за вода в съдомиялна машина.
- ▶ Почиствайте съда за вода с мека кърпа и обикновен миещ препарат.

1. Отворете обслужващия панел с .
2. Свалете резервоара за вода.
3. Свалете внимателно капака на резервоара за вода.
4. Изпразнете съда за вода, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.
6. Избършете до сухо уплътнението върху капака.
7. Оставете съда за вода да изсъхне с отворен капак.
8. Поставете капака върху резервоара за вода и го притиснете.

9. Поставете съда за вода и затворете панела за обслужване.


Сушене на улея за капки

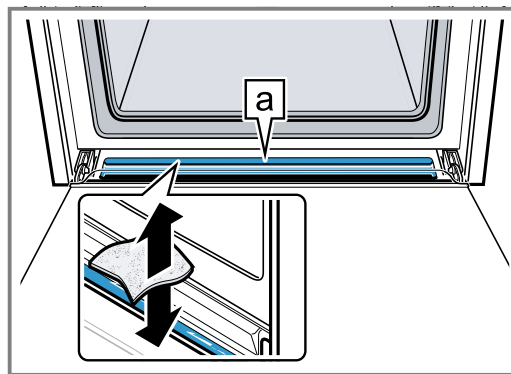
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!


Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставайте уреда да се охлади.

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда.
2. **Бележка:**
Улеят за капки  се намира под камерата.



Попийте водата в улея за капки  с гъба и внимателно избършете.

Сушене на камерата

Изсушете камерата след всяка работа с пара.

- ▶ Изсушете камерата на ръка или използвайте функцията "Сушене".
→ "Сушене", Страница 36

12 Микровълнова фурна

С микровълновия режим Вие можете особено бързо да печете, загревате, печете или размразявате вашите ястия. Микровълновият режим можете да използвате самостоятелно или в комбинация с вид на нагряване.

12.1 Съд и принадлежности с микровълни

За да се загреват равномерно Вашите ястия и да не се поврежда уреда, използвайте подходящ съд и принадлежност.

Спазвайте указанията на производителя на Вашите съдове.

Ако не е посочено друго, вкарайте съда и принадлежностите на ниво 2.

Подходящ за микровълнова фурна

Съдове и принадлежности	Указания
Съд от устойчив на топлина и подходящ за микровълнов режим материал:	Тези материали пропускат микровълните. и не се повреждат.
<ul style="list-style-type: none">■ Стъкло■ Стъклокерамика■ Порцелан■ Устойчива на температура пластмаса■ Напълно глазирана керамика без напуквания	

Съдове и принадлежности	Указания
Съдове за сервиране	Не трябва да пресипвате ястието си. Бележка: Използвайте съдове със златна или сребърна декорация само когато производителят гарантира пригодността за микровълни.
Доставена скара	Само доставената скара е подходяща за чист микровълнов режим. Бележка: Тави, напр. универсална тава или тава за печене, могат да образуват искри и са неподходящи.

Не е подходящ за микровълнова фурна

Бележка: Спазвайте посоченото за избягване на материални щети.

→ "Микровълнова фурна", Страница 8

Съдове и принадлежности	Указания
Съдове и форми за печене от метал	Металът не пропуска микровълни. Ястията не се загряват никак или почти никак. Бележка: Металът може да образува искри при чист микровълнов режим.

Съдове и принадлежности с микрокомби

Чрез комбинацията от микровълни и вид на нагряване са възможни и съдове и принадлежности от метал.

Съдове и принадлежности	Указания
Съдове и форми за печене от метал	С микрокомби може да се използва метал. Бележка: Металите трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

Доставени принадлежности:	Доставените принадлежности са подходящи за микрокомбиниран режим. Не се образуват искри.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Скара ■ Универсална тава ■ Тава за печене 	

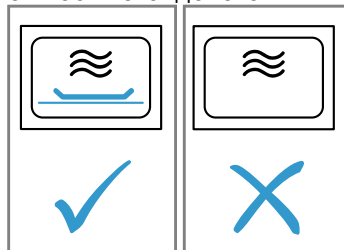
Тестване на съд за склонност към микровълни

Ако не сте сигурни дали Вашият съд е подходящ за микровълни, извършете тест на съда.

ВНИМАНИЕ!

Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване.

- ▶ Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Пазете децата надалеч.

1. Празният съд се поставя в камерата.
2. Поставете уреда за ½ - 1 минута на максимална мощност.
3. Стартирайте работата.
4. Многократно проверете съда:
 - Когато съдът е студен или с телесна температура, той е подходящ за микровълни.
 - Когато съдът е горещ или възникват искри, прекратете теста. Съдът не е подходящ за микровълни.

12.2 Настройка на микровълновия режим

Бележки

- Внимавайте за правилното боравене с микровълните:
 - → "Безопасност", Страница 2
 - → "Предотвратяване на материални щети", Страница 8
 - → "Стойности на микровълновата мощност", Страница 14
 - → "Съд и принадлежности с микровълни", Страница 22
- За избягване на кондензат при микровълнова мощност от 600 вата и макс. уредът автоматично включва нагревателно тяло. Камерата и принадлежностите стават горещи. Резултатът от готвене не се влияе от това. Тази функция за сушене можете да изключите в основните настройки.
→ "Основни настройки", Страница 30

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Функцията за подсушаване при максимални степени в чист микровълнов режим автоматично включва нагревателно тяло и нагрява камерата.

- ▶ Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи.
- ▶ Дръжте децата далеч.

1. Натиснете **menu**.
2. Натиснете "Микровълнова фурна".
3. Натиснете за желаната микровълнова мощност.
4. Настройте с обслужващия пръстен времетраенето.

5. Стартирайте работата с \triangleright .
- ✓ Микровълните стартират и продължителността изтича. Линията на нагряване не се появява.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
6. Ако продължителността е изтекла:
 - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - При нужда отново настройте микровълнова мощност и продължителност.
 - Когато ястието е готово, изключете уреда с ①.
7. Ако сте изключили функцията за сушене на микровълни в основните настройки, изсушете камерата.
→ "Сушене", Страница 36

Бележка: Ако отворите вратата на уреда при работа, работата спира. Ако затворите вратата на уреда, трябва да продължите работата с \triangleright . Ако сте променили основната настройка, внимавайте за това, микровълновата да не продължи да работи без ястие.
→ "Основни настройки", Страница 30

Промяна на микровълновата мощност

Ако промените микровълновата мощност, продължителността остава запазена.

1. Прекъснете работата с \triangleright .
2. Натиснете за желаната микровълнова мощност.
3. Продължете работата с \triangleright .

Промяна на продължителност

След стартиране на работа с микровълни можете директно да промените продължителността.

- ▶ Променете времетраенето с обслужващия пръстен.
- ✓ Промяната се приема директно.

12.3 Комбиниран микровълнов режим

За да скъсите продължителността на готвене, можете да използвате няколко вида загреване в комбинация с микровълнов режим.

Възможните видове загреване са:

- 4D горещ въздух
- Горно/Долно нагряване
- Вентилаторно печене на грил
- Грил, гол. повърх.
- Грил, малка повърхност

Възможните мощности на микровълни са:

- 90 вата
- 180 вата
- 360 вата

Настройка на комбиниран микровълнов режим

Бележка:

Внимавайте за правилното боравене с микровълните:

- → "Безопасност", Страница 2

- → "Предотвратяване на материални щети", Страница 8
 - → "Стойности на микровълновата мощност", Страница 14
 - → "Съд и принадлежности с микровълни", Страница 22
1. Натиснете **menu**.
 2. Натиснете "Комбиниран микровълнов режим".
 3. Натиснете желания вид на нагряване.
 4. Натиснете за желаната микровълнова мощност.
 5. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
 6. Натиснете върху продължителност и я настройте с обслужващия пръстен.
 7. Стартирайте работата с \triangleright .
 - ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
 8. Ако продължителността е изтекла:
 - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - При нужда отново настройте комбинация.
 - Когато ястието е готово, изключете уреда с ①.

Промяна на температурата

След старт на микрокомбиниран режим можете директно да промените температурата.

- ▶ Променете температурата с обслужващия пръстен.
- ✓ Промяната се приема директно.

Промяна на продължителност

След старт на микрокомбиниран режим можете да промените продължителността по всяко време.

1. Натиснете "Времетр".
2. Променете времетраенето с обслужващия пръстен.
- ✓ Промяната се приема директно.

Промяна на комбинация

Ако промените комбинацията от вид нагряване и микровълнова мощност, всички настройки се нулират.








1. Прекъснете работата с \triangleright .
2. Променете вида на загреване или микровълновата мощност.
 - За да промените микровълновата мощност, натиснете върху Микровълни и променете мощността.
 - За да промените вида на загреване, натиснете вида и го променете. След това настройте микровълновата мощност.
3. Продължете работата с \triangleright .

13 Термометър за печене

Гответе с абсолютна точност, като пъхнете термометъра за печене в продукта и настроите на уреда температура във вътрешността. Когато настроената температура във вътрешността на продукта за готвене се достигне, уредът автоматично престава да нагрява.

13.1 Подходящи видове нагряване с термометъра за печене

За работа с термометъра за печене са подходящи само определени видове нагряване. Ако сте пъхнали термометъра за печене в камерата, на разположение са следните видове нагряване.

- 4D горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Горещ въздух Есо 
- Горно/долно нагряване Есо 
- Вентилаторно печене на грил 
- Степен за пица 
- Регенериране 

13.2 Пъхане на термометъра за печене

Използвайте доставения термометър за печене или поръчайте подходящ термометър за печене от нашата служба за обслужване на клиенти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

При неправилен термометър за печене изолацията може да се повреди.

- ▶ Използвайте само предназначените за този уред термометри за печене.

ВНИМАНИЕ!

Термометърът за печене може да се повреди.

- ▶ Не захващайте кабела на термометъра за печене.
- ▶ Не използвайте затворен съд.
- ▶ За да не се повреди термометъра за печене от твърде голямата топлина, разстоянието между нагревателното тяло на грила и термометъра за печене трябва да е няколко сантиметра. Месото по време на готвене може да се надигне.

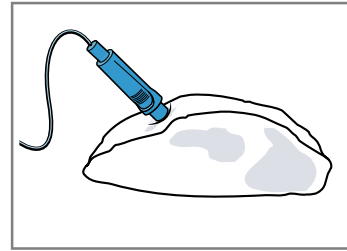
Ако при работа с микровълни върхът на термометъра за печене не е докрай в продукта, се стига до искри.

- ▶ Пъхнете термометъра за печене докрай в продукта.

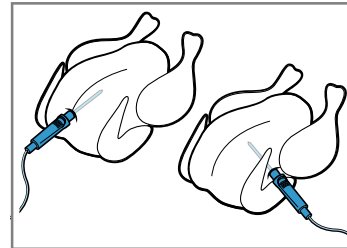
1. Пъхнете термометъра за печене в продукта. Термометърът за печене има три точки на измерване. Внимавайте минимум средната точка на измерване да е пъхната в продукта.

Тънки парчета месо	Пъхнете термометъра за печене странично в най-дебелото място на месото.
--------------------	---

Дебели парчета месо При големи парчета пъхайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото.

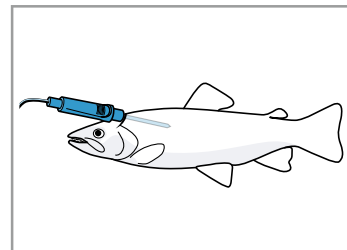


Птиче месо Пъхнете термометъра за печене през най-дебелото място на гърдите на птицата до упор. Според консистенцията на птичето месо пъхнете термометъра за печене напречно или надлъжно.



Завъртете птицата и я поставете с гърдите надолу върху скарата.

Риба При цяла риба пъхнете термометъра за печене зад главата в посока средната перка до упор.



Поставете рибата без обръщане напр. с помощта на половин картоф в естествена позиция върху скарата.

2. Вкарайте в камерата продукта с термометъра за печене.
3. Пъхнете присъединяването на термометъра за печене в буксата вляво в камерата.

Бележки




- Ако по време на работа извадите термометъра за печене, всички настройки ще се нулират и трябва да се настройват наново.
- Ако искате да обърнете продукта, не изкарвайте термометъра за печене. След обръщането проверете правилната позиция на термометъра за печене в продукта.

13.3 Настройване на термометъра за печене

Термометърът за печене измерва температурата във вътрешността на продукта за печене между 30 °C и 99 °C.

Изисквания

- Продуктът с термометъра за печене е в камерата.
- Термометърът за печене е пъхнат в камерата.


1. Натиснете желанния вид на нагриване.
 - ✓ Температурата на камерата  е подчертана в бяло.
2. Настройте температурата в камерата с обслужващия пръстен.
Настройте температурата в камерата най-малко с 10 °C по-висока от температурата във вътрешността.
Не настройвайте температурата на камерата по-високо от 250 °C.
3. Натиснете "Вътр. темп.".
 - ✓ Температурата във вътрешността  е подчертана в бяло.
4. Настройте температурата във вътрешността с обслужващия пръстен.
5. При някои видове загриване можете да настроите подаване на пара.
→ "Пара", Страница 20
6. Стартирайте работата с .
 - ✓ Уредът започва да се нагрива.
 - ✓ На дисплея се показва времето на работа на режима и температура във вътрешността.
 - ✓ Вляво е актуалната температура в основата на продукта за готвене, вдясно е настроената, напр. 15 | 75 °C. Актуалната температура във вътрешността се показва едва от ок. 10 °C. Линията за нагриване се отнася до температурата във вътрешността.
 - ✓ Ако ястието е готово, прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрива. На дисплея актуалната температура във вътрешността е равна на настроената, напр. 75 | 75 °C.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Камерата, допълнителните принадлежности и термометъра за печене стават много горещи.

- ▶ Изваждайте горещите допълнителни принадлежности и термометъра за печене винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

Когато температурата във вътрешността се достигне:

- Изключете уреда с .
- Изтеглете термометъра за печене от буксата в камерата.
- Изтеглете от продукта термометъра за печене и го извадете от камерата.

Съвет: Можете да използвате термометъра за печене и с друг режим на работа. Ако термометърът за печене е пъхнат, на разположение имате само възможните с термометър за печене режими на работа.


Промяна на температурата

1. След старт на работата температурата във вътрешността е подчертана в бяло. Можете директно с обслужващия пръстен да промените температурата във вътрешността.

2. За да промените температурата в камерата, натиснете "Температура" и променете температурата на камерата с обслужващия пръстен.

Промяна на вида загриване

Ако промените вида на нагриването, се нулират и другите настройки.

1. Прекъснете работата с .
2. Натиснете "Видове загриване".
3. Натиснете желанния вид на нагриване.
 - ✓ На дисплея се появява съответната предлагана температура.

13.4 Температури във вътрешността за различни хранителни продукти

Тук ще откриете ориентировъчни стойности за температурите на вътрешността на различни хранителни продукти.

Ориентировъчните стойности зависят от качеството и свойството на хранителните продукти. Не използвайте дълбокозамразен продукт.

Птиче месо	Температура във вътрешността в °C
Пиле	80 - 85
Пилешки гърди	75 - 80
Патешко месо	80 - 85
Патешки гърди, розови	55 - 60
Пуешко месо	80 - 85
Пуешки гърди	80 - 85
Гъше месо	80 - 90
Свинско месо	Температура във вътрешността в °C
Свински врат	85 - 90
Свинско филе, розово	62 - 70
Свински гръб, добре изпечен	72 - 80
Говеждо месо	Температура във вътрешността в °C
Говеждо филе или ростбиф, по английски	45 - 52
Ростбиф или говеждо филе, розово	55 - 62
Говеждо филе или ростбиф, добре изпечено	65 - 75
Телешко месо	Температура във вътрешността в °C
Телешко печено или лопатка, постно	75 - 80
Телешко печено, рамо	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90

Агнешко месо	Температура във вътрешността в °C
Агнешки бут, розов	60 - 65
Агнешки бут, добре изпечен	70 - 80
Агнешка рибица, розова	55 - 60
Риба	Температура във вътрешността в °C
Риба, цяла	65 - 70
Филе от риба	60 - 65

Други	Температура във вътрешността в °C
Руло от кайма, всички сортове месо	80 - 90
Загряване на ястията, регенериране	65 - 75

14 Assist

С режим на работа "Assist" Вашият уред Ви помага при приготвянето на различни ястия и избира автоматично оптималните настройки.

14.1 Съдове

Резултатът от готвенето е зависим от свойствата и размера на съда. Използвайте топлоустойчив съд, който е подходящ за температури до 300 °C. Най-подходящ е съдът от стъкло или стъклокерамика. Печеното трябва да покрива дъното на съда на ок. 2/3.

Съдовете от следния материал са неподходящи:

- светъл, блестящ алуминий
- негледжосана глина
- пластмаса или пластмасови дръжки

Бележка: При някои ястия уредът включва микровълни. Появява се указание на дисплея за използване на подходящ за микровълнова фурна съд.

→ "Съд и принадлежности с микровълни",

Страница 22

14.2 Настройки на ястията

За оптимално приготвяне на ястията уредът използва различни настройки.

Бележка: Резултатът от готвенето зависи от качеството и свойството на хранителните продукти. Използвайте пресни хранителни продукти, най-добре с температура от хладилник. Използвайте дълбоко замразените ястия директно от камерата.

Съвети и указания за настройките

Когто настройвате ястие, дисплеят показва релевантна информация за това ястие, напр.:

- Подходящо ниво на вкарване
- Подходяща принадлежност или съд
- Добавяне на течност
- Момент за обръщане или разбъркване
Когато този момент се достигне, прозвучава сигнал.

За да извикате информация, натиснете "Съвет" или \dot{i} . Някои указания се показват автоматично.

Програми

При програмите оптималният вид на замяване, температурата и продължителността са фиксирано настроени предварително.

За да постигнете оптимален резултат от готвенето, трябва допълнително да настроите теглото. Ако не е посочено друго, настройте общото тегло на Вашето ястие. Теглото можете да настройвате само в предвидения диапазон.

Препоръки за настройване

При препоръките за настройване фиксирано е настроен предварително оптималният вид на замяване. Дисплеят показва вида на замяване. Можете да адаптирате предварително настроената температура и продължителността.

Термометър за печене

При някои ястия можете да използвате термометъра за печене.

Ако термометърът за печене е пъхнат, имате възможност да избирате само ястия, които са възможни с термометър. За всяко ястие ще получите препоръки за настройка за вида на замяване, температура и температура във вътрешността. Можете да адаптирате температурата и температурата във вътрешността.

→ "Термометър за печене", Страница 25

Сензор за печене

Някои ястия уредът втоматично пече със сензор за печене.

На дисплея се показва . Не трябва да извършвате други настройки.

Спазвайте информация за сензора за печене.

→ "Ястия със сензор за печене", Страница 28

Ястия на микровълни

При някои ястия уредът автоматично активира микровълните. Продължителността на готвене се скъсява значително от това.

Спазвайте информацията за микровълнова фурна.

→ "Микровълнова фурна", Страница 22

Ястия на пара

При някои ястия уредът автоматично активира функцията с пара.

Спазвайте информацията за функцията на пара.
→ "Пара", Страница 20

14.3 Преглед на ястията

Кои отделни ястия са на Ваше разположение, ще видите върху уреда, ако извикате режима на работа. Ястията са сортирани по категории и храни.

Категория	Ястия
Сладкиш, хляб	Сладкиши Дребни сладки Сладки Хляб, хлебчета Пикантни пайове, пица, киш
Запеканки, суфлета	Запеканка, пикантна, прясна, варени продукти Лазаня прясна Огретен от картофи, сурови продукти, плосък Запеканка, сладка, прясна Суфле в порционни форми
Замразени продукти	Пица Хлебчета Запеканки Картофени продукти Птици, месо
Птиче месо	Пиле Патица, гъска Пуешко месо
Месо	Свинско месо Говеждо месо Телешко месо Агнешко месо Дивеч Ястия с месо
Риба	Риба
Плънки, зеленчуци	Зеленчуци Картофи Ориз Зърнени храни
Регенериране, изпичане	Зеленчуци Меню Печива Гарнитурни
Размразяване на ястия	Хляб, хлебчета Сладкиши Месо, птици Риба

14.4 Ястия със сензор за печене

Ако изберете ястие, което е подходящо за сензор за печене, уредът регулира напълно автоматично процеса.

Сензорът за печене следи процеса в камерата и уредът регулира самостоятелно настройките. Уредът автоматично пече следните ястия със сензор за печене.

Категория	Храни/ястия
Сладкиш, хляб	Сладкиши <ul style="list-style-type: none"> ■ Сладкиши във форми ■ Сладкиш на тава ■ Плодова пита/тарта
	Дребни сладки <ul style="list-style-type: none"> ■ Печива от многолистно тесто ■ Мъфини ■ Сладки от тесто с мая
	Пикантни пайове, пица, киш <ul style="list-style-type: none"> ■ Пикантни пайове, киш ■ Пица ■ Тарт фламбе

Подходящи форми за печене

За постигане на оптимален резултат от печене, използвайте тъмни форми за печене от метал.

ВНИМАНИЕ!

Чрез силиконови форми или съдържащи силикон фолия, капаци или допълнителни принадлежности фурната може да се повреди. Могат да възникнат щети, ако сензорът за печене не е активен.

- ▶ Не използвайте силиконови форми или съдържащи силикон фолио, капаци или допълнителни принадлежности.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети от силикон в камерата.

14.5 Настройване на ястие

Вашият уред Ви предлага много различни ястия. С обслужващия пръстен можете да прелиствате в различните списъци за избор.

Бележка: След стартиране не можете да променят или прекъсват ястието или настройките.

Изискване: За стартиране на работата трябва камерата да е охладена.

1. Натиснете **menu**.
2. Натиснете "Assist".
3. Натиснете желаната категория.
4. Натиснете желаната храна.
5. Натиснете върху желаното ястие.
 - ✓ На дисплея се показват настройките за ястието.
 - ✓ При ястия с режим на сензор за печене не се показват настройки, показва се указание за сензора.
6. При нужда адаптирайте настройките.
 - При някои ястия можете да адаптирате температурата и продължителността, при други теглото. В режим на работа със сензор за печене уредът управлява настройките автоматично.
 - При някои ястия можете допълнително да изместите края.
 - "Настройване на края", Страница 19
7. За да получите данни за принадлежности и ниво на вкарване, натиснете "Съвет".
8. Стартирайте работата с **▷**.

Бележка: Не отваряйте по време на работа със сензора вратата на уреда. Резултатът няма да съответства и режимът на работа със сензор прекъсва.

 - ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича.

- ✓ В режим на работа със сензор за печене не се показва продължителност. На дисплея е показано времето на работа на режима.
 - ✓ Ако ястието е готово, прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрива.
- 9.** Ако продължителността е изтекла:
- За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - При някои ястия можете при нужда да допичате.
 - "Допичане", Страница 29
 - Ако ястието е готово, изключете уреда с ①.

Допичане

При някои ястия уредът предлага допичане след изтичане на продължителността. Можете произволно често да допичате.

1. Ако не искате да допичате, натиснете "Прекратяване" и изключете уреда с ①.
2. За да догответе ястието, натиснете "Допичане".
 - ✓ На дисплея се показва продължителност.
3. При нужда променете продължителността с обслужващия пръстен.
4. Стартирайте работата с ⏏.
 - ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Уредът престава да нагрива. Указанието за допичане се показва отново.
5. Ако продължителността е изтекла:
 - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
 - Ако искате отново да допичате, натиснете "Допичане".
 - Ако ястието е готово, натиснете "Прекратяване" и изключете уреда с ①.

15 Защита от деца

Обезопасете Вашия уред, за да не могат децата по погрешка да го включват или да променят настройките.

15.1 Активиране и деактивиране на защитата от деца

Можете да активирате и деактивирате защитата от деца при включен и изключен уред.

1. За да активирате защитата от деца, задръжте ∞ натиснат за ок. 4 секунди.

- ✓ На дисплея се появява указание за потвърждаване.
 - ✓ Панелът за управление е блокиран. Уредът може да се изключи само с ①.
 - ✓ Когато уредът се включи, светва ∞. Ако уредът е изключен, ∞ не свети.
2. За да деактивирате защитата от деца, натиснете и задръжте ∞ за ок. 4 секунди.
- ✓ На дисплея се появява указание за потвърждаване.

16 Съботна настройка


Със съботната настройка можете да настроите продължителност до 74 часа. Ястията се запазват топли между 85 °C и 140 °C с горно/долно загряване, без да трябва да включвате или изключвате уреда.

16.1 Стартиране на съботна настройка

Бележки

- Ако отворите вратата на уреда при работа, уредът спира да нагрива. Когато затворите вратата на уреда, уредът продължава да нагрива.
- След стартирането не можете повече да промените или прекъсвате съботната настройка.

Изисквания

- Съботната настройка е активирана в основните настройки.
 - "Основни настройки", Страница 30
 - Режимът на работа "Видове загряване"  е избран.
1. Натиснете "Съботна настройка".

Ако режимът на нагриване не се вижда на сензорния дисплей, преминете с обслужващия пръстен в списъка за избор.

- ✓ Температурата е подчертана в бяло.
2. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
 3. Натиснете "Времетр".
 4. Настройте с обслужващия пръстен времетраенето.
 - Краят не може да се измести.
 5. Стартирайте работата с ⏏.
 - ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича.
 6. Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Продължителността е на нула. Уредът престава да нагрива и реагира както обикновено извън съботната настройка.
 - Изключете уреда с ①.
- След ок. 10 до 20 минути уредът автоматично се изключва.

17 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

17.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще намерите общ преглед на основните настройки и фабричните настройки. Основните настройки зависят от оборудването на Вашия уред.

Основна настройка	Избор
Език	Вж. избора на уреда.
Точно време	Час в 24 ч формат.
Твърдост на водата → "Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 16	00 (омекотена) 01 (мека) 02 (средна) 03 (твърда) 04 (много твърда) ¹
Фабрична настройка	Връщане в начално положение Без нулиране ¹
Звуков сигнал	Късо времетраене (30 секунди) Средно времетраене (1 минута) ¹ Дълга продължителност (5 минути)
Сила на звука	5 степени
Сигнал на бутоните	Включено Изключено (сигнал при ① остава) ¹
Яркост на дисплея	5 степени
Индикация на часа	Изкл Дигитално ¹ Аналогово
Осветление	При работа изкл При работа вкл ¹
Автоматично продължаване (само за работен режим Микровълнов)	Без продължаване автоматично на микровълните ¹ При затв.врата
Защита от деца	Само блокаж на бутоните ¹ Заклучване на вратата и блокаж на бутоните
Работа след включването	Основно меню Видове загряване ¹ Микровълнова фурна Комбиниран микровълнов режим Пара Асистент

¹ Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

Основна настройка	Избор
Предупреждение микровълни тава за печене	Индикации ¹ Не се показва
Нощно затъмняване	Изключено ¹ Включено
Лого	Индикации ¹ Не се показва
Сушене на микровълнова	Включено ¹ Изключено
Вр. раб. инер.вентилатор	Препоръчано ¹ Минимално
Съботна настройка	Включено Изключено ¹

¹ Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

17.2 Промяна на основните настройки

Изискване: Уредът е включен.

1. Натиснете **menu**.
2. Натиснете "Основни настройки".
3. Натиснете желаната основна настройка и променете с обслужващия пръстен.
Коя основна настройка е избрана се показва от червената лента отстрани на текстовото поле. Стойността към нея е на дисплея.
4. Основните настройки се преминават с "Други настройки" и при нужда се променят с пръстена.
5. За да запаметите промените, натиснете **menu** и потвърдете с "Запамяване".

Бележка: След спиране на тока Вашите промени по основните настройки остават запазени.

Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ Натиснете **menu** и потвърдете с "Не запамявайте".
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запамяват.

17.3 Настройване на часа

Изискване: Уредът е включен.

1. Натиснете **menu**.
2. Натиснете "Основни настройки".
3. Натиснете "Точно време".
4. Променете часа с обслужващия пръстен.
5. За да запаметите промените, натиснете **menu** и потвърдете с "Запамяване".

18 Почистване и поддръжка

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

18.1 Препарат за миене

За да не повредите различните повърхности върху уреда, не използвайте неподходящи средства за почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

- ▶ Да не се използват абразивни и изискващи търкане почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Не използвайте специални почистващи препарати за топло почистване.

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
- ▶ Преди следващото нагриване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда. Новите гъби съдържат остатъци от производството.
- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

Подходящи препарати за почистване

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

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

→ "Почистване на уреда", Страница 33

Предна страна на уреда

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор ■ Специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за топли повърхности 	За да избегнете корозия, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци от повърхностите от неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана на тънък слой.
пластмаса или лакирани повърхности напр. обслужващ панел	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.

Врата на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не използвайте стъргалка за стъкло или спирала от неръждаема стомана. Съвет: За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → "Врата на уреда", Страница 37
Покритие на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана ■ От пластмаса: Горещ сапунен разтвор 	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. Съвет: За основно почистване свалете покритието на вратата. → "Врата на уреда", Страница 37

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Вътрешна рамка на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за неръждаема стомана	Оцветяванията могат да се отстраняват с почистващ препарат за неръждаема стомана. Не използвайте препарати за неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.
Уплътнение на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не сваляйте и не протривайте.

Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор ■ Оцетен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. За да изсушите камерата след почистване, оставете вратата на уреда отворена.</p> <p>Бележки</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Най-добре използвайте функцията за почистване. → "Функция за почистване Пиролиза", Страница 33 ■ Емайлт загаря при много високи температури, поради което се образуват малки разлики в цвета. Функционалността на уреда не се повлиява. ■ Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това. ■ От остатъците от храни върху емайлираните повърхности се образува бяло покритие. Покритието от здравна гледна точка е безвредно. Функционалността на уреда не се повлиява. Можете да отстраните покритието с лимонена киселина.
Стъклен плафон за лампата на фурната	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Бележка: За основно почистване откачете поставката. → "Поставка", Страница 36</p>
Телескопична система	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	<p>При силно замърсяване използвайте четка. За да не отстранявате смазката, почистете вкараните телескопични релси. Не почиствайте в съдомиялна.</p> <p>Бележка: За основно почистване откачете телескопичната система. → "Поставка", Страница 36</p>
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина.</p>
Съд за вода	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	<p>За да отстраните след почистване остатъците от препарат, изплакнете обилно с чиста вода. За да изсушите съда за вода след почистване, оставете съда да изсъхне с отворен капак. Изсушете уплътнението върху капака. Не почиствайте в съдомиялна.</p>
Термометър за печене	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	<p>При силно замърсяване използвайте четка. Не почиствайте в съдомиялна.</p>

18.2 Почистване на уреда

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

Изискване: Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 31

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
 - При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.
 - "Подходящи препарати за почистване", Страница 31
2. Подсушавайте с мека кърпа.

19 Функция за почистване Пиролиза

С функцията за почистване "Пиролиза" камерата се почиства почти самостоятелно.

Почиствайте камерата на всеки 2 до 3 месеца с функцията за почистване. При нужда можете да използвате функцията за почистване по-често. Функцията за почистване се нуждае от ок. 2,5 - 4,7 киловат-часа.

19.1 Подготовка на уреда за функцията за почистване

За да получите добър резултат от почистването и да избегнете щети, подгответе внимателно уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

Свободните остатъци от храна, мазнината и сокът от печенето могат да се възпламенят по време на функцията за почистване.

- ▶ Преди всяко стартиране на функцията за почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата за готвене.
- ▶ Никога не почиствайте и допълнителните принадлежности.

По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

- ▶ Никога не закачайте запалими предмети, като напр. кърпи за посуда, върху дръжката на вратата.
- ▶ Дръжте свободна предната страна на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

При повредено уплътнение на вратата се освобождава голяма топлина в зоната на вратата.

- ▶ Не протривайте и не сваляйте уплътнението.
- ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

1. Извадете съда за вода от уреда.

2. Извадете от камерата принадлежностите и съда. Поставките заедно с удълженията можете да почиствате също.
3. Отстранявайте грубите замърсявания от камерата и от поставките.
4. Почиствайте със сапунен разтвор и мека кърпа вратата на уреда отвътре и крайните повърхности на камерата в зоната на уплътнението на вратата. Не сваляйте и не протривайте уплътнението на вратата. Отстранявайте силни замърсявания върху вътрешното стъкло на вратата с почистващ препарат за фурни.
5. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да се изпразни до поставките.

19.2 Настройка на функцията за почистване

Проветрявайте кухнята докато функцията за почистване тече.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

Функцията за почистване загрява отделението за готвене до много високи температури, така че останалата от изпичането, печенето на грил и печенето храна ще изгори. При този процес се отделят пари, които могат да предизвикат възпаление на мукозните мембрани.

- ▶ Проветрявайте кухнята добре, докато се изпълнява функцията "почистване".
- ▶ Не оставайте в помещението продължително време.
- ▶ Пазете децата и домашните животни надалеч.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.

- ▶ Никога не отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

⚠ По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.

- ▶ Никога не докосвайте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

Бележка: Лампичката на фурната не свети по време на функцията за почистване.

Изискване: → "Подготвяне на уреда за функцията за почистване", Страница 33.

1. Натиснете **menu**.
2. Натиснете "Почистване".
3. Натиснете "Пиролиза".
4. Настройте степента на почистване с обслужващия пръстен.

Степен на почистване	Клас на почистване	Продължителност в часове
1	Слабо замърсено	Ок. 1:15
2	Средно	Ок. 1:30
3	Високо	Ок. 2:00

При по-силни или по-стари замърсявания изберете по-висока степен на почистване.

Продължителността не може да се променя.

5. Натиснете **↵**.
- ✓ Появява се указание на дисплея за необходимите подготовки за функцията за почистване.
6. Стартирайте работата с **↵**.
- ✓ Функцията по почистване стартира и продължителността почва да тече. Линията на нагриване не се появява.

- ✓ За ваша безопасност от определена температура в камерата вратата на уреда се заключва. На дисплея се показва **Ⓛ**.
 - ✓ Когато функцията за почистване приключи, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
7. Изключете уреда с **Ⓛ**.
Ако уредът е достатъчно охладен, вратата на уреда се отключва и **Ⓛ** угасва.
 8. → "Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване", Страница 34.

19.3 Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Останалата пепел в камерата, по поставките и в зоната на вратата на уреда се избърсва с влажна кърпа.
3. Поставките се изтеглят и вкарват многократно. По време на функцията за почистване могат да останат оцветявания по удълженията. Тези оцветявания не ограничават функцията на уреда.
4. Отстранявайте белите наслагвания с лимонена киселина.

Бележка: Белите наслагвания върху емайлираните повърхности могат да се образуват от твърде груби замърсявания. Тези хранителни остатъци не са от значение. Наслагванията не ограничават функцията на уреда.

Бележка: По време на функцията по почистване рамката се оцветява от вътрешната страна на вратата на уреда. Тези оцветявания не ограничават функцията на уреда. Отстранявайте оцветяванията с препарат за почистване на неръждаема стомана.

20 Подпомагане на почистването

Подпомагането на почистването е бърза алтернатива на почистването на камерата. Подпомагането на почистването размеква замърсяванията чрез изпаряване на сапунен разтвор. Замърсяванията след това по-леко се отстраняват.

20.1 Настройване на подпомагане на почистването

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

Изискване: Камерата е напълно охладена.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. 0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.
Не използвайте дестилирана вода.
3. Изберете режим на работа "Видове загряване".
4. Настройте режим на нагриване долно нагриване **☐**.

5. Настройте температурата с обслужващия пръстен на 80 °C.
6. Натиснете "Времетр".
7. Настройте с обслужващия пръстен продължителността на 4 минути.
8. Стартирайте работата с **↵**.
- ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
9. Изключете уреда с **Ⓛ** и оставете камерата да се охлади за ок. 20 минути.

20.2 Допълнително почистване на камерата

ВНИМАНИЕ!

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

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

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.

2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. След това измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа и под уплътнението на вратата.

4. За да оставите камерата да се изсуши, оставете вратата на уреда във фиксирано положение (ок. 30°) за ок. 1 час.

21 Отстраняване на котлен камък

За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък от уреда.

Честотата на почистването на котлен камък зависи от извършваните режими с пара и твърдостта на водата. Уредът Ви посочва когато са възможни още 5 или по-малко режими с пара. Ако не извършите почистването на котлен камък, не можете да настроите повече режим с пара.

Почистването на котления камък се състои от няколко стъпки и трае ок. 70 - 95 минути:

- Отстраняване на котлен камък (ок. 55 - 70 минути)
- Първи процес на измиване (ок. 9 - 12 минути)
- Втори процес на измиване (ок. 9 - 12 минути)

От хигиенични съображения трябва да извършвате напълно почистването на котлен камък.

Ако почистването на котлен камък се прекъсне, не можете да настроите друг режим. За да е готов отново за работа уреда, извършете 2 процеса на измиване.

21.1 Подготвяне на почистване на котлен камък

ВНИМАНИЕ!

Времената на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани с препоръчаното от нас течно средство за отстраняване. Другите почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат щети по уреда.

- ▶ Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течно почистващо средство за котлен камък.

Ако разтвор за котлен камък попадне върху пулта за управление или други чувствителни повърхности, те ще се повредят.

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

1. Смесване на разтвор за почистване на котлен камък:
 - 200 мл течно средство за отстраняване на котлен камък

- 400 мл вода

2. Отворете панела за обслужване.
3. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
4. Вкарайте напълнения с разтвор за почистване на котлен камък съд за вода.
5. Затворете панела за обслужване.

21.2 Настройване на почистване на котлен камък

Изискване: → "Подготвяне на почистване на котлен камък", Страница 35

1. Натиснете **menu**.
2. Натиснете "Почистване".
3. Натиснете "Отстраняване на котлен камък".
 - ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността не може да се променя.
4. Стартирайте работата с **↵**.
 - ✓ Почистването на котлен камък стартира и продължителността изтича.
 - ✓ Когато първата част от почистването на котлен камък свърши, прозвучава сигнал. Уредът Ви подканя втори път за изплакване.
5. За да промиете уреда, за всеки процес на измиване:
 - Отворете обслужващия панел и свалете съда за вода.
 - Основно изплакнете съда за вода и го напълнете.
 - Вкарайте съда за вода и затворете панела за обслужване.
 - Стартирайте изплакването с **↵**.
 - ✓ Когато един процес на измиване приключи, прозвучава сигнал.
6. Когато вторият процес на измиване приключи:
 - Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
 - "Изпразване на съда за вода", Страница 22
 - Изключете уреда с **⏻**.
 - ✓ Почистването на котления камък е завършено и уредът е готов за работа.

22 Сушене

За да избегнете оставащата влага, след работа изсушавайте камерата.

ВНИМАНИЕ!

Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над 120 °C причинява щети по емайла.

- ▶ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
- ▶ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

22.1 Сушене на камерата

Можете да изсушите камерата на ръка или да използвате функцията "Сушене".

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Отстранете мръсотията от камерата.
3. Избършете водата в камерата.
4. Подсушете камерата.

- За да оставите камерата да изсъхне, оставете вратата на уреда отворена за 1 час.
- За да използвате функцията "Сушене", настройте "Сушене".
→ "Настройка на сушенето", Страница 36

Настройка на сушенето

Изискване: → "Сушене на камерата", Страница 36

1. Натиснете **меню**.
2. Натиснете "Почистване".
3. Натиснете "Сушене".
- ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността не може да се променя.
4. Стартирайте работата с **▷**.
- ✓ Сушенето стартира и продължителността изтича.
- ✓ Когато сушенето приключи, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
5. Изключете уреда с **⏻**.
6. За да изсушите камерата напълно, оставете вратата на уреда отворена за 1 до 2 минути.

23 Поставка

За да почистите поставките и камерата основно или за да смените поставките, можете да ги откачите.

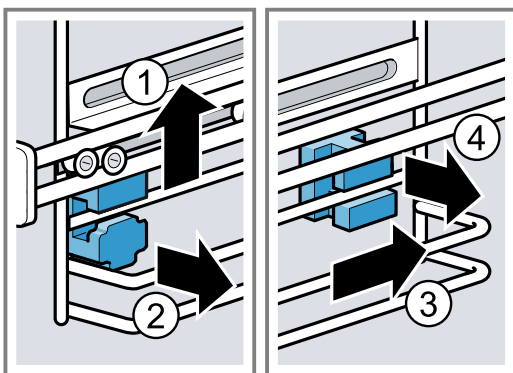
23.1 Откачване на поставките

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Поставките стават много горещи

- ▶ Никога не докосвайте горещите поставки.
- ▶ Винаги оставяйте уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

1. Повдигнете поставката отпред ① и я откачете ②.
2. Избутайте цялата поставка назад ③ и я извадете ④.



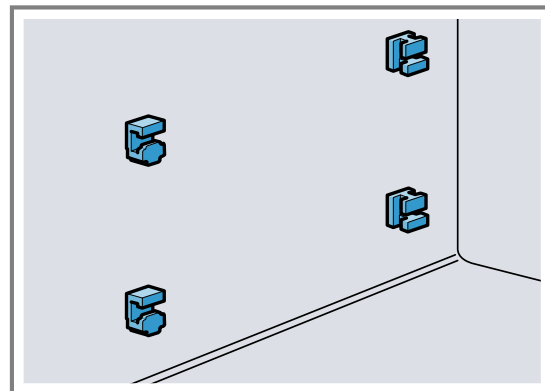
3. Почистете поставката.
→ "Препарат за миене", Страница 31

23.2 Поставяне на държачите

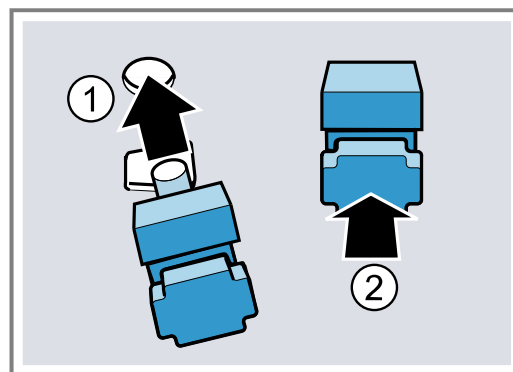
Когато откачите поставките, държачите могат да паднат.

Бележка:

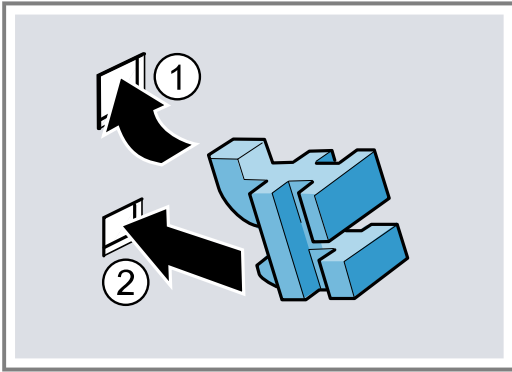
Държачите са различни отпред и отзад.



1. Прекарайте предните държачи с куката отгоре в кръглия отвор и ги поставете леко скосено ①.
2. Закачете предните държачи отдолу и ги поставете изправени ②.



3. Закачете задните държачи с куката в горния отвор ① и ги притиснете в долния отвор ②.



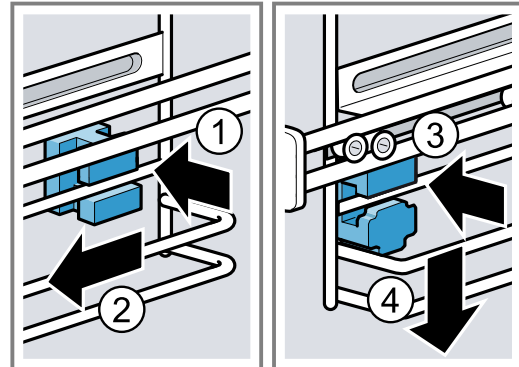
23.3 Закачване на поставките

Бележки

- Поставките пасват само отдясно или отляво.

- Внимавайте при двете телескопични релси за това, те да могат да се изтеглят напред.

- Прекарайте поставката отзад отгоре и отдолу в държачите ① и изтеглете напред ②.
- Закачете поставката отпред ③ и я натиснете надолу ④.



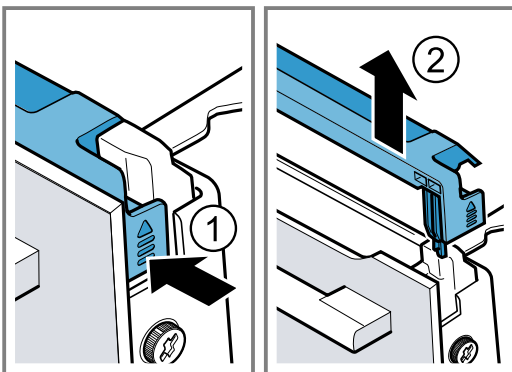
24 Врата на уреда

За да почистите основно вратата на уред, можете да я демонтирате.

24.1 Сваляне на покритието на вратата

Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. Свалете покритието на вратата, за да го почистите заедно с поставката от неръждаема стомана или за да демонтирате стъклата на вратата.

- Малко отворете вратата на уреда.
- Натиснете капака на вратата отляво и отдясно.
- Свалете покритието на вратата и внимателно затворете вратата на уреда.



24.2 Демонтаж на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

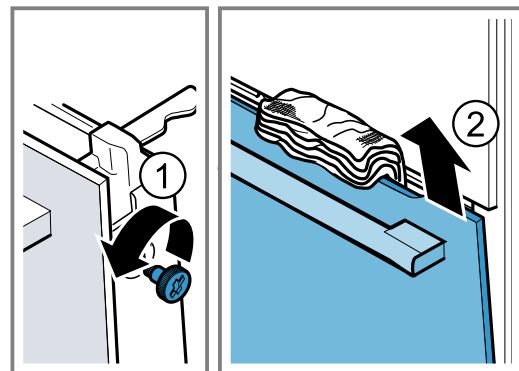
- Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

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

- Не бъркайте в областта на пантите.
- Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- Носете защитни ръкавици.

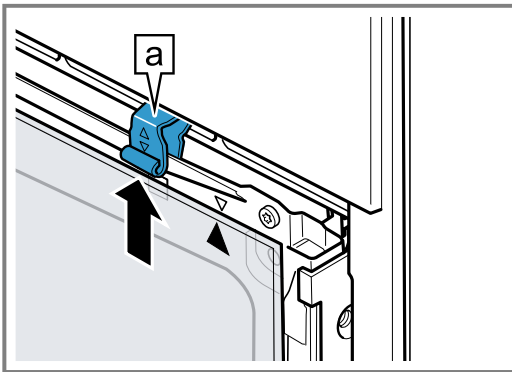
Изискване: Покритието на вратата бе свалено.

- Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда.
- Защипете многократно сгъната кухненска кърпа във вратата на уреда.



- Затворете вратата на уреда.
- Изтеглете предното стъкло нагоре.
- Оставете предното стъкло с дръжката за врата надолу върху равна повърхност.

6. Натиснете междинното стъкло с една ръка към уреда и през това време натиснете нагоре левия и десния държач [a]. Не сваляйте държачите [a].



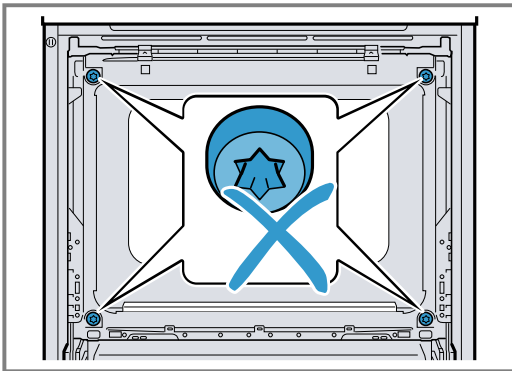
7. Извадете междинното стъкло.

8. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!**

Чрез отваряне на винтовете вече не се гарантира сигурността на уреда. Може да излезе микровълнова енергия.

- ▶ Никога не завивайте винтовете.

Никога не развивайте четирите черни винта върху рамката.



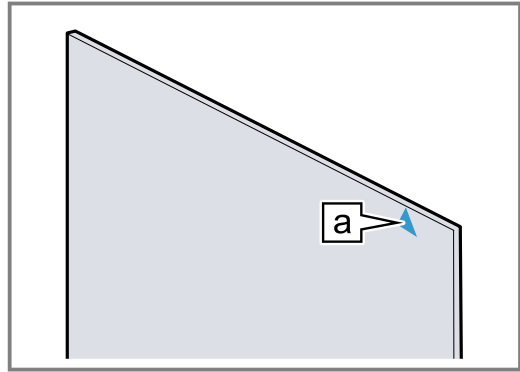
24.3 Вграждане на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

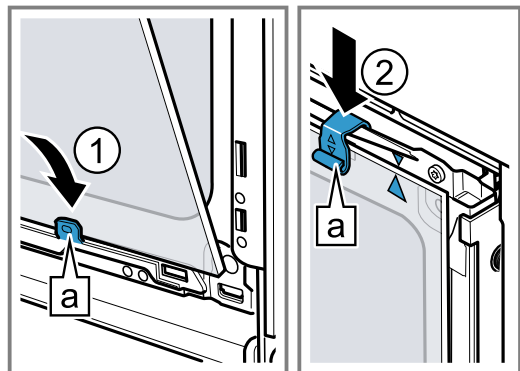
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите. Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- ▶ Носете защитни ръкавици.

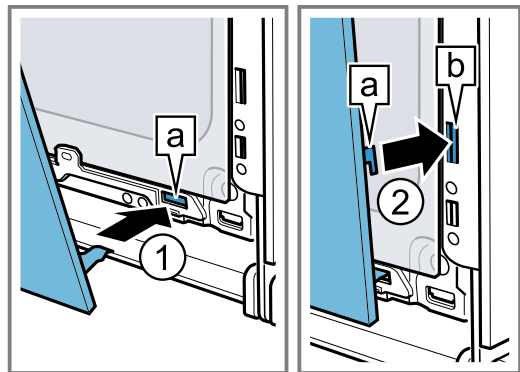
1. Завъртете междинното стъкло докато стрелката [a] отдясно е отгоре.



2. Поставете междинното стъкло долу в държача [a] ① и притиснете отгоре и задръжте.
3. Натиснете надолу левия и десния държач [a] докато междинното стъкло не се захване ②.

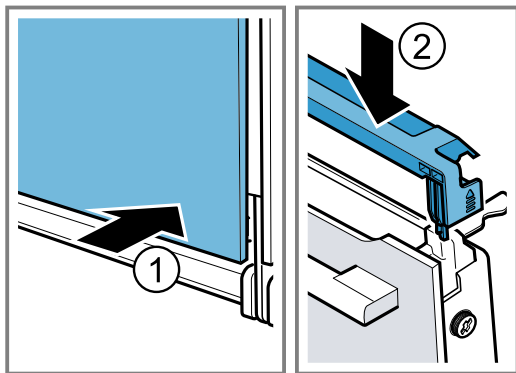


4. Закачете предното стъкло отдолу в левия и десния държач [a] ①.
5. Натиснете предното стъкло към уреда докато лявата и дясната кука [a] не застанат към поставката [b] ②.



6. Натиснете надолу предното стъкло ①, докато не прищрака.
7. Отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.
8. Завийте двата винта вляво и вдясно върху вратата на уреда.

9. Поставете покритието за врата и притиснете ② докато не прищрака.



10. Затворете вратата на уреда.

Бележка: Използвайте камерата едва когато стъклата на вратата са правилно монтирани.

25 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

25.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
На дисплея се показва "Език немски".	Спиране на електрозахранването. ▶ Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. – Език – Точно време – Твърдост на водата
Работата не стартира или прекъсва.	Възможни са различни причини. ▶ Проверете указанията, които се показват на дисплея. → "Показване на информация", Страница 18 Функционална неизправност ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 42
Уредът не загрява.	Демо режимът е активиран в основните настройки, на дисплея се показва [Z]. 1. За кратко разкачете уреда от електрическата мрежа като изключите и отново включите предпазителя в кутията с предпазители. 2. Деактивирайте демо режима в рамките на 3 минути в → "Основни настройки", Страница 30.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не загарява.	<p>Спиране на електрозахранването.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отворете и затворете един път вратата на уреда след спиране на тока. ✓ Уредът се проверява и е готов за работа.
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	<p>Основната настройка бе променена.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Променете основната настройка за часа. → "Основни настройки", Страница 30
Вратата на уреда не се отваря.	<p>Функцията за почистване заключва вратата на уреда, на дисплея свети .</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Оставете уреда да се охлади докато на дисплея не угасне . → "Функция за почистване Пиролиза", Страница 33 <p>Защитата от деца заключва вратата на уреда.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Деактивирайте защитата от деца с бутон . → "Защита от деца", Страница 29 <p>Заключването можете да изключите в основните настройки.</p> <ul style="list-style-type: none"> → "Основни настройки", Страница 30
Обслужващият пръстен при съхранение то е паднал в обслужващия панел.	<p>Обслужващият пръстен е откачен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поставете обслужващия пръстен в стойката в панела за обслужване. 2. Натиснете обслужващия пръстен в стойката, така че да се фиксира и да може да се върти.
Обслужващият пръстен се върти трудно.	<p>Има мръсотия под обслужващия пръстен. Обслужващият пръстен може да се сваля.</p> <p>Бележка: Не сваляйте обслужващия пръстен прекалено често, за да остане държача стабилен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. За да разхлабите обслужващия пръстен, натиснете го върху външния ръб. ✓ Обслужващият пръстен се накланя и може да се хваща по-лесно. 2. Изкарайте от поставката обслужващия пръстен. 3. Почистете обслужващия пръстен и неговия държач в уреда внимателно със сапунен разтвор и кърпа за миене. Подсушавайте с мека кърпа. Не използвайте остри или абразивни почистващи средства. Не оставяйте натопен в омекващ разтвор обслужващия пръстен. Не почиствайте обслужващия пръстен в съдомиялна машина.
Панелът за обслужване не се отваря.	<p>Дефектен предпазител.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. <p>Спиране на електрозахранването.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението. <p>Функционална неизправност</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 42 2. Ако има вода в съда за вода, изпразнете съда. <ul style="list-style-type: none"> - Отворете вратата на уреда. - Хванете вдясно и вляво под панела. - Бавно изтеглете и избутайте нагоре.
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът.	<p>Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Почистете уреда от котления камък. → "Отстраняване на котлен камък", Страница 35 2. Проверете твърдостта на водата и я настройте в основните настройки. → "Основни настройки", Страница 30
Уредът подканя за изплакване.	<p>По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изплакнете уреда два пъти. → "Отстраняване на котлен камък", Страница 35
На дисплея се показва "Съд за вода напълване", въпреки че съдът за вода е напълнен.	<p>Съдът за вода не е фиксиран.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Поставете правилно съда за вода, така че да се фиксира в държача. → "Пълнене на съда за вода", Страница 20 <p>Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на съда за вода са се разхлабили. Съдът за вода има теч.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Поръчайте нов съд за вода.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
На дисплея се показва "Съд за вода напълване", въпреки че съдът за вода е напълнен.	<p>Функционална неизправност</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не използвайте деминерализирана или филтрирана вода. → "Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 16 <p>Сензорът е дефектен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 42
Бутоните мигат.	<p>Зад панела за обслужване има кондензна вода. Не е необходимо действие. Когато кондензатната вода се изпари, бутоните вече не мигат.</p>
"Плякаци" шумове прозвучават при готвене с пара.	<p>ВЕфектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара. Не е необходимо действие.</p>
Уредът бръмчи при работа и след изключване.	<p>Функционалната проверка на помпата причинява работен шум. Не е необходимо действие.</p>
Уредът бръмчи или прищраква при отваряне на панела за обслужване.	<p>Изкарването на панела за обслужване причинява работен шум. Не е необходимо действие.</p>
При чист микровълнов режим камерата за готвене става гореща.	<p>Функцията за подсушаване е включена. За да избегнете конденз при чист микровълнов режим, уредът при степени от 600 W и макс. включва автоматично горното нагряване. Резултатът от готвене не се влияе от това.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Можете да промените основната настройка за функцията за сушене при микровълнов режим. → "Основни настройки", Страница 30 - Спазвайте информацията за микровълнова фурна. → "Микровълнова фурна", Страница 22
Осветлението на камерата не функционира.	<p>LED крушката е дефектна.</p> <p>Бележка: Не сваляйте стъкления капак.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 42
Максималното време на работа е достигнато.	<p>За да избегнете нежелана продължителна работа, уредът след няколко часа престава автоматично да нагрява, ако настройките не се променят. Указание се показва на дисплея. Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. За да продължите работата, натиснете върху произволно сензорно поле или завъртете обслужващия пръстен. 2. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с ①. <p>Съвет: За да не се изключва нежелано уреда при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност. → "Настройка на продължителност", Страница 19</p>
На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111.	<p>Електрониката е установила грешка.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете и включете отново уреда. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 42
Резултатът от готвенето не е задоволителен.	<p>Настройките бяха неподходящи. Настроените стойности, напр. температура или време зависят от рецептта, количеството и хранителните продукти.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Следващият път настройте по-ниски или по-високи настройки. <p>Съвет: Много данни за приготвяне и за подходящите настроени стойности ще откриете на нашата начална страница www.bosch-home.com.</p>

26 Предаване за отпадъци

26.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

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



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

27 Отдел по обслужване на клиенти

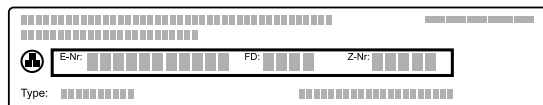
Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и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

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

Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G. Светлинните източници се предлагат като резервна част и трябва да се сменят само от обучен за целта специализиран персонал.

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

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда. Отворете вратата на уреда, за да видите фабричната табелка с номерата. При някои уреди, които са оборудвани с пара, фабричната табелка се намира зад блендата.



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

28 Така става

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

28.1 Общи указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на всички ястия.

- Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности.
- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата.

28.2 Указания за приготвяне за печене

- За печене на сладкиши, сладки или хляб най-добрите са подходящи тъмните форми за печене от метал.
- За ястия със заливка и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен и висок съд ястията се нуждаят от повече време и стават по-тъмни от горната страна.
- Не са подходящи форми за печене от силикон.
- Ако директно приготвяте запеканки в универсалната тава, поставете я на ниво 2.
- Стойностите на настройка за хлебни теста важат и за теста върху тава за печене, както и за тества в правоъгълна форма.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Височини на вкарване

Ако използвате вид нагриване 4D горещ въздух, можете да избирате между височини на вкарване 1, 2, 3 и 4.

Печене на едно ниво	Височина
Високи сладки / форма върху скара	2
Плоски сладки / тава за печене	3

Печене на няколко нива	Височина
2 нива	
▪ Универсална тава	3
▪ Тава за печене	1
2 нива	
▪ 2 скари с форми отгоре	3 1
3 нива	
▪ Тава за печене	5
▪ Универсална тава	3
▪ Тава за печене	1
4 нива	
▪ 4 скари с хартия за печене	5 3 2 1

Използвайте вид на заграване 4D горещ въздух.

Бележки

- Едновременно вкараните сладки върху тави или във форма не трябва да са едновременно готови.
- Приготвяне с подпомагане с пара е възможно само на едно ниво.
- Приготвяне в комбинация с микровълни е възможно само на едно ниво.

28.3 Указания за приготвяне за печене, задушаване и приготвяне на грил

- Препоръките за настройка важат за печено с температура от хладилника, както и за непълна, готова за печене птица.
- Поставете птицата с гърдите или с кожата надолу върху съда.
- Обърнете печеното, продукта за грил или цялата риба след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.
- С термометър за печене можете да готвите с точност. Спазвайте важната информация за правилната употреба. → Страница 25

Печено на скара

Върху скарата печеното става особено хрупкаво от всички страни. Печете например големи птици или няколко парчета едновременно.

- Печете парчета с подобно тегло и подобна дебелина. Така парчетата грил получават равномерно покафеняване и остават сочни.
 - Поставете продукта за печене директно върху скарата.
 - За да улавяте изтичащите течности, избутайте универсалната тава на едно ниво под скарата.
 - Според размера и вида на печеното добавете до 1/2 литър вода в универсалната тава.
- От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

Общи положения за печене в съд

- Използвайте топлоустойчив, подходящ за фурна съд.
- Поставете съда върху скарата.
- Най-подходящ е съдът от стъкло.
- Спазвайте указанията на производителя за съда за печене.

Печене в открит съд

- Използвайте висока форма за печене.
- Ако нямате подходящ съд, можете да използвате универсалната тава.

Печене в затворен съд

- Използвайте подходящ, добре затварящ се капак.
- При месото трябва между продукта и капака да има минимум 3 см разстояние. Месото може да се надигне.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

- Печете на грил парчета с подобно тегло и дебелина. Така парчетата грил получават равномерно покафеняване и остават сочни.
- Поставете продуктите за печене на грил директно върху скарата.
- За да улавяте изтичащите течности, избутайте универсалната тава най-малко на едно ниво под скарата.

Бележки

- Нагриващото тяло на грила непрекъснато се включва и се изключва. Това е нормално. Честотата се ориентира според настроената степен на грила.
- При печенето на грил може да се образува дим.

28.4 Приготвяне с микровълнов режим

Когато приготвяте ястия с микровълнов режим, можете значително да скъсите времето на готвене.

Общи положения

- Продължителността на готвене се ориентира при приготвяне с микровълни според общото тегло. Ако искате да пригответе различно от посоченото количество, от помощ е основното правило: **Двойно количество изисква почти двойно време на готвене.**
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно.
- В главната част на ръководството за употреба ще откриете информация за това, как да настроите микровълните и комбинираните микровълни.
 - → "Комбиниран микровълнов режим", Страница 24
 - → "Микровълнова фурна", Страница 22

Готвене или използване на пара с микровълни

- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд. Можете да използвате за покриване и чиния или специално фолио за микровълнова фурна.
- Използвайте за зърнени продукти висок съд с капак, напр. за ориз. Зърнените храни при готвене силно се разпенват. Добавете течност съгласно данните в препоръките за настройка.

28.7 Избор на ястие

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

Препоръки за настройка за различни ястия

Храна	Принадлежност / Съдове	Височина	Вид загряване → Страница 12	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Кекс, обикновен	Форма венец или Правоъгълна форма	2	☉	160 - 180	90	-	30 - 40
Кекс, 2 нива	Форма венец или Правоъгълна форма	3+1	☉	140 - 150	-	-	60 - 80
Кекс, фин	Правоъгълна форма	2	☐	150 - 170	-	-	60 - 80
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	☉	150 - 170	-	-	65 - 85
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	☉	1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	-	1. 30 - 40 2. 20

¹ Загрейте предварително уреда.

² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

- Измийте хранителните продукти и не ги подсушавайте. Добавете 1-3 супени лъжици вода или лимонен сок към ястието.
- Разпределете ястието плоско в съда. Плоските ястия се пекат по-бързо от високите.
- Използвайте пестеливо сол и подправки. При приготвяне с микровълни собственият вкус се запазва за дълго.
- Обърнете или разбъркайте ястието между другото 2-3 пъти.
- Оставете ястието да престои 2-3 минути след готвенето.

28.5 Приготвяне на дълбоко замразени продукти

- Не използвайте силно замразени дълбокозамразени продукти.
- Отстранете леда.
- Дълбокозамразените продукти са частично неравномерно изпечени. Неравномерното запичане остава и след изпичането.

28.6 Приготвяне на готови ястия

- Извадете готовите ястия от опаковката.
- Когато затопляте или готвите готовото ястие в съда, използвайте топлоустойчив съд.

Храна	Принадлеж-ности / Съдове	Височина	Вид за-ряване → Страни-ца 12	Темпера-тура в °С	Микровъл-нова мощ-ност във ватове	Интен-зивност на парата	Продължи-телност в мин.
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150 - 170 ¹	-	-	30 - 50
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	-	01 0	1. 10 2. 25 - 35
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150 - 160	-	-	50 - 60
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	3		160 - 180	-	-	55 - 75
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	3		180 - 200	-	-	30 - 40
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180 - 190 ¹	-	-	15 - 20
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180 - 200 ¹	-	01	10 - 15
Мъфини	Тава за мъфини	3		170 - 190	-	-	15 - 20
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160 - 180	-	-	25 - 40
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160 - 180	-	02	25 - 35
Сладки	Тава за печене	3		140 - 160	-	-	15 - 30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 160	-	-	15 - 30
Сладки, 3 нива	1х Универсална тава + 2х Тава за печене	5+3+1		140 - 160	-	-	15 - 30
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	03 0	1. 10-15 2. 25-35
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50

¹ Загрейте предварително уреда.² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Храна	Принадлеж-ности / Съдове	Височина	Вид загряване → Страница 12	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	-	03 0	1. 10-15 2. 45-55
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Правоъгълна форма	2		200 - 210	-	-	35 - 45
Пита	Универсална тава	3		250 - 270	-	-	20 - 25
Пита	Универсална тава	3		220 - 230	-	03	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180 - 200	-	-	20 - 30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		200 - 220	-	02	20 - 30
Пица, прясна - върху тава	Тава за печене	3		200 - 220	-	-	25 - 35
Пица, прясна - върху тава, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		180 - 200	-	-	35 - 45
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пица	Тава за пица	2		220 - 230	-	-	20 - 30
Киш	Форма за тарт , Черна тава	1		190 - 210	-	-	40 - 50
Киш	Форма за тарт , Черна тава	3		190 - 210	-	-	30 - 40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		280 - 300 ¹	-	-	10 - 18
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	2		200 - 220	-	-	30 - 50
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	2		150 - 170	360	-	20 - 30
Лазаня, замразена, 400 г	Отворен съд	2		200 - 210	180	-	20 - 25
Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за ястия със заливка	2		160 - 190	-	-	50 - 70
Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за ястия със заливка	2		170 - 190	360	-	20 - 25
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		200 - 220	-	-	60 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		200 - 220	-	02	60 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Затворен съд	2		230 - 250	360	-	25 - 35

¹ Загрейте предварително уреда.

² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Храна	Принадлеж-ности / Съдове	Височина	Вид за-ряване → Страни-ца 12	Темпера-тура в °С	Микровъл-нова мощ-ност във ватове	Интен-зивност на парата	Продължи-телност в мин.
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		220 - 230	-	-	30 - 35
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		200 - 220	-	02	30 - 45
Пилешки дреболии, 4 бр. по 250 г	Отворен съд	2		190 - 210	360	-	20 - 30
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2		160 - 180	-	-	120 - 150
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	-	02 02 0	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2		170 - 190	180	-	80 - 90
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		180 - 190	-	-	110 - 130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Затворен съд	2		220 - 240	360	-	55 - 65
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	-	-	120 - 140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 кг	Отворен съд	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	-	03 01 0	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Скара	2		210 - 220	-	-	40 - 50
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Отворен съд	2		190 - 200	-	01	50 - 60
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Затворен съд	2		240 - 260	90	-	30 - 40
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	-	-	130 - 160
Говеждо задушено, 1,5 кг ²	Отворен съд	2	1. 2.	1. 150 2. 130	-	03 02	1. 30 2. 120-150
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	-	-	140 - 160
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Скара	2		220 - 230	-	-	60 - 70
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	-	01	65 - 80
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		240 - 260	180	-	30 - 40

¹ Загрейте предварително уреда.

² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Храна	Принадлеж-ности / Съдове	Височина	Вид загряване → Страница 12	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Бургер, дебелина 3-4 см	Скара	4		3	-	-	25 - 30
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 190	-	-	50 - 80
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 180	-	01	80 - 90
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Затворен съд	2		240 - 260	1. 360 2. 180	-	1. 30 2. 35 - 40
Руло от кайма, 1 кг; + 20 мл вода	Отворен съд	2		170 - 190	360	-	30 - 40
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170 - 190	-	-	20 - 30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Универсална тава	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	-	01 0	1. 15-20 2. 5-10
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	3		2	90	-	15 - 20
Зеленчуци, пресни, 250 г	Затворен съд	2		-	600	-	6 - 10 ³
Печени картофи, на половина, 1 кг	Универсална тава	3		200 - 220	360	-	15 - 20
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки, 500 г	Затворен съд	2		-	600	-	12 - 15 ³
Дългозърнест ориз, 250 г + 500 мл вода	Затворен съд	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Просо цели зърна, 250 г + 600 мл вода	Затворен съд	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 8 - 10 2. 5 - 10
Полента или царевичен грис, 125 г + 500 мл вода	Затворен съд	2		-	600	-	6 - 8 ³

¹ Загрейте предварително уреда.

² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Десерт

Приготвяне на пуканки с микровълни

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

При плътно затворени храни опаковката може да се спуска.

- ▶ Винаги спазвайте указанията върху опаковката.
- ▶ Винаги изваждайте ястията от камерата с топлозащитни ръкавици.

1. Използвайте топлоустойчив, плосък стъклен съд, напр. капака на форма за пудинг. Не използвайте порцелан или силно вдлъбнатата чиния.

2. Поставете плика с пуканките върху съда според указанията на опаковката.
3. Настройте уреда според препоръката за настройка.
4. Според продукта и количеството може да е необходимо напасване на времето.
5. За да не изгорят пуканките, извадете кесията с пуканки след 1½ минута и раздрусайте.
6. Поставете обратно плика за пуканки и продължете да пукате.
7. Ако пукащи звуци се чуват вече само на всеки 2-3 секунди, изключете уреда и извадете плика с пуканки от фурната.
8. След приготвянето избършете камерата.

Приготвяне на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от камерата.
2. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрева на котлона до 90 °С и се охлажда до 40 °С. При Н-мляко е достатъчно загреване до 40 °С.
3. 150 г кисело мляко с температура от хладилник се разбъркват в млякото.

4. Напълнете в малки съдове, напр. чаши или малки бурканчета.
5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за запазване на пресни храни.
6. Поставете съдовете на пода на камерата.
7. Настройте уреда според препоръката за настройка.
8. Оставете след приготвянето в хладилника киселото мляко да престои минимум 12 часа.

Препоръки за настройка за десерти и компот

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 12	Температура в °С	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пудинг от прах за пудинг	Затворен съд	2		-	600	-	5 - 8 ¹
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		35 - 40	-	-	300 - 360
Мляко с ориз, 125 г + 500 мл мляко	Затворен съд	2		1. 1 2. 1	1. 600 2. 180	-	1. 10 2. 20 - 25 1
Плодов компот, 500 г	Затворен съд	2		1. 1 2. 1	600	-	9 - 12
Пуканки за микровълнова фурна, 1 кесия по 100 г ²	Отворен съд	2		-	600	-	4 - 6

¹ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

² Поставете затворения плик в съда.

28.8 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Печ. слабо

Гответе деликатните парчета бавно при ниска температура, напр. нежни част от говеждо, телешко, свинско, агнешко или птици.

Меко готвене на птици или месо

Бележка: При режим на изпичане до омекване не е възможна работа с изместено време на край.



Изискване: Камерата е студена.

1. Използвайте прясно, хигиенично безупречно месо без кост.
2. Поставете съда върху скарата на ниво 2 в камерата.
3. Загрейте предварително камерата и съда за ок. 15 минути.
4. Запечете месото върху котлона от всички страни с висока температура.
5. Веднага поставете месото в предварително загорятия съд в камерата. За да остане температурата в камерата равномерна, дръжте затворена вратата на камерата по време на меко готвене.
6. След мекото готвене извадете месото от камерата.

Препоръки за настройка за меко готвене

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на запичане в мин.	Вид загреване → Страница 12	Температура в °С	Продължителност в мин.
Патешки гърди, розови, по 300 г	Отворен съд	2	6 - 8		90 ¹	45 - 60
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2	4 - 6		80 ¹	45 - 70
Говеждо филе, 1 кг	Отворен съд	2	4 - 6		80 ¹	90 - 120

¹ Загрейте предварително уреда.

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на запичане в мин.	Вид заграване → Страница 12	Температура в °С	Продължителност в мин.
Телешки медальони, 4 см дебели	Отворен съд	2	4		80 ¹	30 - 50
Агнешка плешка, разрязана, по 200 г	Отворен съд	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Загрейте предварително уреда.

Втасване на тестото

Оставяйте тестото винаги да втасва на 2 стъпки: един път като цяло (1. - тесто) и втори път във форма (2. - втасване на тестени заготовки).

Изискване: Камерата е студена.

1. Втасване на тесто:

- Вкарайте скарата.
- Поставете тестото в купа върху скарата.


- Настройте уреда според препоръката за настройка.
- По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата.

2. Втасване на тестени заготовки:

- Обработете допълнително тестото и го поставете в крайната форма за печене.
- Пъхнете тестото на посочената височина на вкарване.

3. Камерете преди печене да се избърше до сухо.

Препоръки за настройка за втасване на тесто

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид заграване → Страница 12	Температура в °С	Продължителност в мин.
мазно тесто, напр. панетоне	Купа върху скара	1. 2	1. 	1. 40 - 45	1. 40 - 90
	Форма върху скарата	2. 2	2. 	2. 40 - 45	2. 30 - 60
Бял хляб	Купа върху скара	1. 2	1. 	1. 35 - 40	1. 30 - 40
	Универсална тава	2. 2	2. 	2. 35 - 40	2. 15 - 25

Размразяване





Размразете дълбокозамразените ястия с Вашия уред.

Указания за приготвяне за размразяване

- С режим на работа "Микровълни" можете да размразявате дълбокозамразени плодове, зеленчуци, птиче, месо, риба или печива.
- Разопакувайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.
- Използвайте топлоустойчиви, подходящи за микровълнова фурна съдове.

- Препоръките за настройка важат за ястия с температура от фризер (-18 °С).
- Размразяването става по-лесно на няколко стъпки. Стъпките са посочени в препоръките за настройка една под друга.
- Разбърквайте или обръщайте ястията междуременно 1-2 пъти. Обръщайте многократно големите парчета. Междуременно раздробете ястието. Извадете от камерата вече размразените парчета.
- Оставяйте размразените ястия още 10 до 30 минути в изключения уред да престой, за да се изравни температурата.

Препоръки за настройка за размразяване

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид заграване → Страница 12	Температура в °С	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Хляб, 500 г	Отворен съд	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15
Хлебчета	Скара	2		140 - 160	90	-	2 - 4
Сладкиш, сочен, 500 г	Отворен съд	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 2 2. 10 - 15
Сладкиш, сух, 750 г	Отворен съд	2		-	90	-	10 - 15

¹ Обърнете ястието след 1/2 от общото време.

Храна	Принадлеж-ности / Съдове	Височина	Вид за-гряване → Страни-ца 12	Темпера-тура в °C	Микровъл-нова мощ-ност във-ватове	Интензив-ност на па-рата	Продъл-жителност в мин.
Месо, цяло парче, напр. за печено, су-рово месо, 1 кг	Отворен съд	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Кайма, смесена, 500 г	Отворен съд	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Пиле, цяло, 1,2 кг	Отворен съд	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Риба, цяла, 300 г	Отворен съд	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Сок от горски пло-дове, 300 г	Отворен съд	2		-	180	-	5 - 10
Разтопяване на мас-ло, 125 г	Отворен съд	2		-	90	-	7 - 9

¹ Обърнете ястието след 1/2 от общото време.

Загряване и регенериране

Вашият уред Ви предлага различни възможности за загряване и притопяване на ястия. С микров. режим напитките и ястията се загряват особено бързо. При притопяване с подпомагане с пара ястията се загряват щадящо и изглеждат като току-що направени.

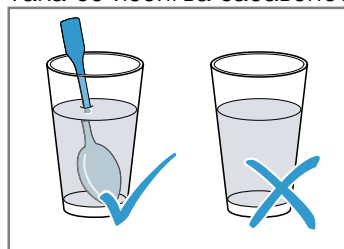
Загряване с микровълнов режим

- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд.
- Обърнете или разбъркайте ястието между другото 2-3 пъти.
- Оставете ястието да престои 1-2 минути след загряването.
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно.
- Внимавайте за следните точки, ако загрявате бебешка храна:
 - Поставете върху скарата шишенцето без биберон или капак.
 - Разтърсете или разбъркайте бебешката храна добре след загряване.
 - Непременно проверявайте температурата на бебешката храна.
- Избършете камерата до сухо след загряване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При загряване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига без образуване на типичните мехурчета. Още при слабо разтърсване на съда горещата течност може внезапно силно да кипне и да пръсне.

- ▶ При загряване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



ВНИМАНИЕ!

Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

Регенериране

- Използвайте открит, топлоустойчив и подходящ за пара съд.
- Използвайте плосък и широк съд. Студеният съд удължава регенерирането.
- Поставете съда върху скарата.
- Поставете ястията, които не се приготвят в съд, директно върху скарата на ниво 2, напр. хлебчетата.
- Не покривайте ястията.
- По време на регенериране не отваряйте вратата на камерата, тъй като в противен случай излиза много пара.
- Избършете камерата до сухо след регенериране.

Препоръки за настройка за регенериране

Храна	Принадлежност / Съдове	Височина	Вид загревяване → Страница 12	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица, изпечена	Скара	2		170 - 180 ¹	-	-	5 - 15
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	2		160 - 170 ¹	-	-	10 - 20

¹ Загрейте предварително уреда.

Затопляне

Указания за приготвяне за затопляне

- Ако използвате вид на загревяване "Поддържане на топло", избягвайте образуване на кондензат. Не трябва да избърсвате камерата.
- За да избегнете изсушаването на ястията, можете да ги покриете.

- Не поддържайте топли ястията за повече от 2 часа.
- Имайте предвид, че някои ястия при поддържането топли продължават да се готвят.

Различните степени на подаване на пара са подходящи за поддържане на топли на:

- Степен 1: Пържено месо и запържено
- Степен 2: Ястия със заливка и гарнитурни
- Степен 3: Яхнии и супи

28.9 Тестови ястия

Информацията в този раздел е насочена към тестовите институти с цел облекчаване на тестването на уреда съгласно EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и съгласно стандарт EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Печене

- Стойностите на настройка важат за вкарването в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително загревяване в препоръките за настройка. Стойностите на настройка важат без бързо загревяване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.
- Едновременно вкараните сладки върху тапи или във форма не трябва да са едновременно готови.
- Височини за вкарване при печене на 2 нива:
 - Универсална тава: ниво 3

Тава за печене: височина 1
 – Форми върху скара:
 Първа скара: височина 3
 Втора скара: ниво 1

- Височини за вкарване при печене на 3 нива:
 - Тава за печене: височина 5
 - Универсална тава: ниво 3
 - Тава за печене: височина 1
- Пандишпанено тесто с вода
 - Ако печете на 2 нива, закопчаващите се форми се поставят една над друга на скарите.

Препоръки за настройка за печене

Ястие	Принадлежност / Съдове	Височина	Вид загревяване → Страница 12	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	5+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55

¹ Загрейте уреда предварително за 5 минути. Не използвайте функцията Бързо загревяване.

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загревяване.

Ястие	Принадлежност / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 12	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160 ¹	-	20 - 30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150 ¹	-	25 - 35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Мини сладкиши, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	5+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	01 0	1. 10 2. 20-25
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Загрейте уреда предварително за 5 минути. Не използвайте функцията Бързо загреване.

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загреване.

Препоръки за настройка за печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 12	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	5		3 ¹	3 - 5

¹ Не загревайте предварително уреда.

Приготвяне с микровълнов режим

- Ако използвате скарата, избутайте скарата с надписа **Microwave** към вратата на уреда и извивката надолу в камерата.
- За проверка с чист микровълнов режим изключвайте функцията за подсушаване в основните настройки. → Страница 30

Препоръки за настройка за размразяване с микровълнов режим

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 12	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Месо	Отворен съд	2		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Препоръки за настройка за готвене с микровълнов режим

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → Страница 12	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Мляко с яйца	Отворен съд	2		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Пандишпан	Отворен съд	2		600	7 - 9
Руло от кайма	Отворен съд	2		600	22 - 27

Препоръки за настройка за готвене с микровълнов режим комбиниран

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → Страница 12	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Огретен от картофи	Отворен съд	2		170 - 190	360	25 - 30
Сладкиши	Отворен съд	2		180 - 200	180	18 - 23
Сладкиши	Отворен съд	2		180 - 200	180	18 - 23
Пиле	Скара	2		200 - 220	360	25 - 35 ¹

¹ Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

29 Ръководство за монтаж

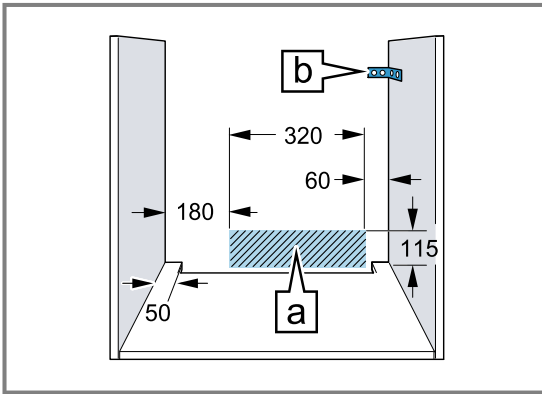
Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



29.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

- Шкафът за вграждане не трябва да има задна стена зад уреда. Между стената и пода на шкафа или задната страна на разположения отгоре шкаф трябва да се спазва разстояние от минимум 35 мм.
- Процепите за проветрение и смукателните отвори не трябва да се покриват.
- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтажният.
- Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или монтаж.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 95 °C, а граничните предни части на мебели - на температури до 70 °C.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.
- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на застрихованата площ или извън зоната на вграждане. Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел за стената.



- При уреди с наклонява се предна част внимавайте, тази част при изкарване да не се удря в съседните шкафове.
- За избягване на порязвания носете защитни ръкавици. Частите, които по време на монтажа са достъпни, могат да са с остри ръбове.
- Данни за размерите на фигурите в мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

В обслужващия панел или в обслужващите елементи се използват постоянни магнити. Те могат да повлияят електронни импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи.

- ▶ Ако имате електронни импланти не надвишавайте минимално разстояние от 10 см до обслужващия панел или обслужващите елементи при монтажа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Употребата на удължен кабел за свързване към мрежата и неразрешени адаптери представлява опасност.

- ▶ Не използвайте разклонители.
- ▶ Използвайте само удължители, които са сертифицирани, имат минимално напречно сечение от 1,5 мм² и отговарят на релевантните национални разпоредби за безопасност.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери.

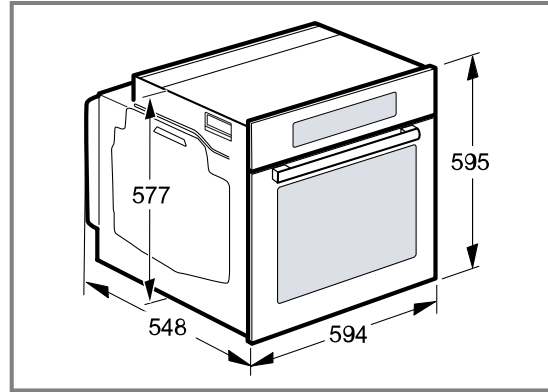
ВНИМАНИЕ!

Чрез носене на уреда за дръжката на вратата последната може да се счупи. Дръжката на вратата не издържа теглото на уреда.

- ▶ Не носете и не захващайте уреда за дръжката на вратата.

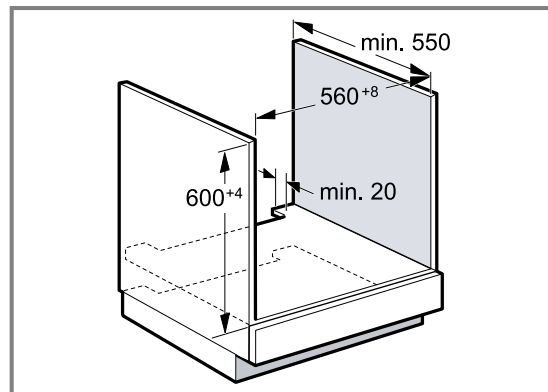
29.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



29.3 Монтаж под работен плот

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.

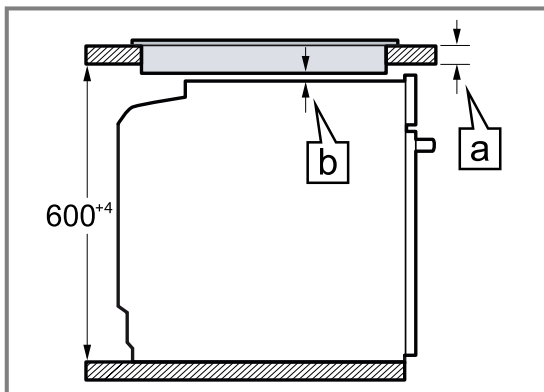


- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- Работният плот трябва да се закрепва към шкафа за монтаж.
- Евентуално наличното монтажno ръководство на готварския плот трябва да се спазва.

29.4 Монтаж под готварски плот

Ако уредът се монтира под готварски плот, трябва да се спазят минимални размери, при нужда вкл. долната конструкция.

На базата на необходимото минимално разстояние [b] се получава минималната дебелина на работния плот [a].

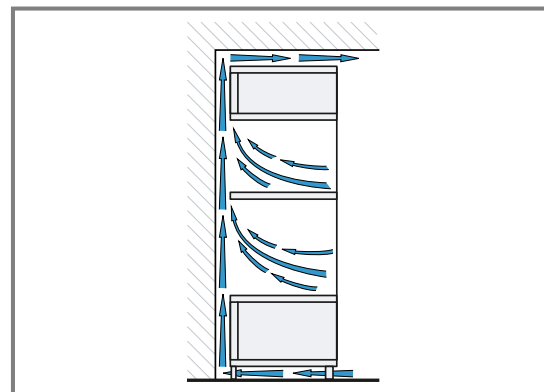
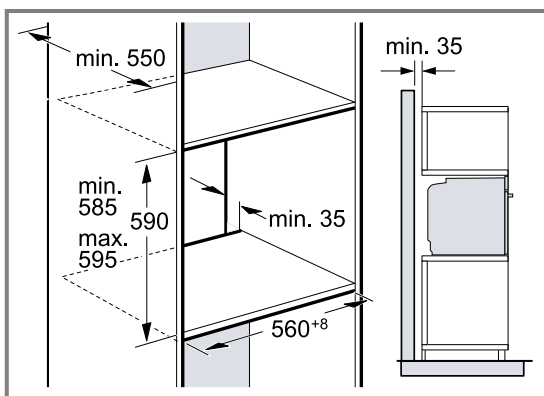


Вид на готварския плот	a поставен в мм	a изравняване в мм	b в мм
Индукционен готварски плот	37	38	5
Индукционен готварски плот с цели плоскости	47	48	5
Газов плот	27	38	5
Електрически готварски плот	27	30	2

29.5 Монтаж във висок шкаф

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.

блендата на цокъла или поставете решетка за проветрение. Трябва да се внимава смяната на въздуха да се гарантира съгласно скицата.

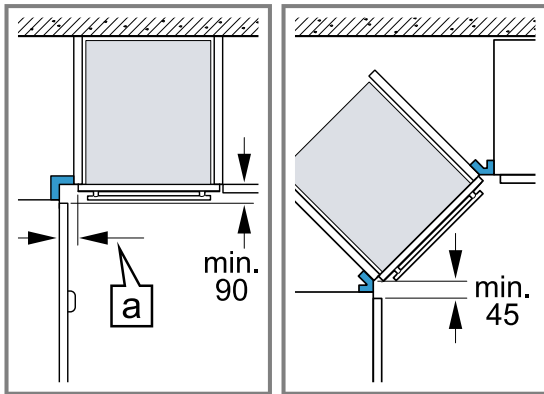


- За проветрение на уреда междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- За да гарантирате достатъчно проветрение на уреда, е нужен вентилационен отвор от мин. 200 cm² в зоната на основата. За целта изрежете

- Ако високият шкаф допълнително наред с модулните задни стени има още една задна стена, тя трябва да се отстрани.
- Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

29.6 Ъглов монтаж

Спазвайте монтажните размери и указания при ъглов монтаж.



- За да може да се отваря вратата на уреда, при ъглово вграждане спазвайте минималните размери. Размерът [a] зависи от дебелината на предната част на мебелите и от дръжката.

29.7 Електрическо свързване

За да можете сигурно да свържете уреда електрически, спазвайте тези указания.

- Уредът отговаря на клас на защита I и може да се използва само със защитен проводник.
- Обезопасяването трябва да се извършва според данните за мощността върху типовата табелка и според локалните предписания.
- Уредът трябва при всички монтажни дейности да е без напрежение.
- Уредът може да се свързва само с доставения допълнително кабел за свързване.
- Пъхнете кабела за свързване от задната страна на уреда до прозвучаване на щракащ звук. От клиентската служба е на разположение 3 м кабел за свързване.
- Кабелът за свързване за свързване може да се заменя само от оригинален кабел. Той е наличен при службата за обслужване на клиенти.
- Защитата при допир трябва да се гарантира чрез вграждането.

Електрическо свързване на уреда с шуко контакт

Бележка: Уредът може да се свързва само към инсталиран според предписанията предпазен контакт.

- ▶ Пъхнете предпазния щепсел в контакта. Ако уредът е вграден, щепселът на кабела за свързване към мрежата трябва да е свободно достъпен. Ако не е възможен свободен достъп до щепсела, в положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

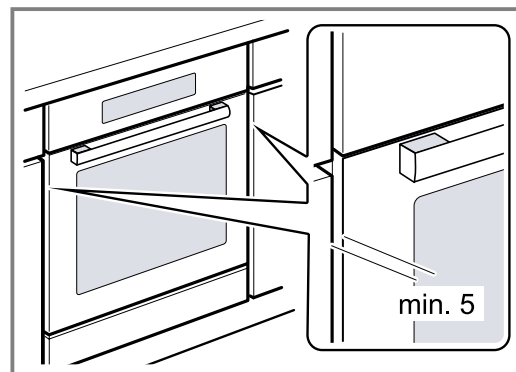
Бележка: Само оторизиран специалист може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

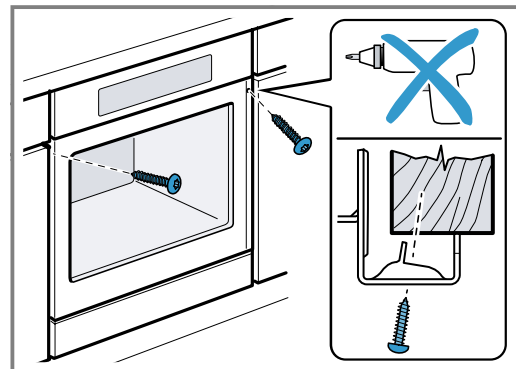
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта.
При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема.
За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
 - жълто-зелено = защитен проводник ⊕
 - синьо = неутрален ("нулев") проводник
 - кафяво = фаза (външен проводник)

29.8 Вграждане на уреда

1. Вкарайте уреда докрай и го центрирайте.

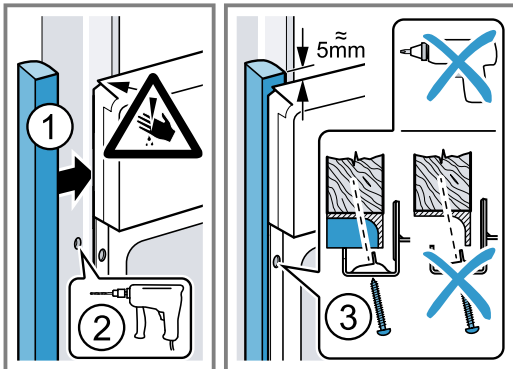


2. Закрепете с винтове уреда.



3. При кухни без дръжки с отвестна лайсна за хващане:

- Поставете подходящ пълнител ① с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.
- Разпробийте алуминиевите профили, за да изготвите винтово свързване ②.
- Закрепете уреда с адекватен винт ③.



Бележка: Луфтът между работния плот и уреда не бива да се затваря с допълнителни лайсни. Към страничните стени на свалящия се шкаф не бива да се поставят топлозащитни лайсни.

29.9 Демонтаж на уреда

1. Изключете уреда от напрежението.
2. Развийте закрепващите болтове.
3. Леко повдигнете уреда и го изтеглете докрай.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001746098 (020421)

bg