BOSCH

Фурна за вграждане

HQA.340.3

[bg] Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж

Приложение Bosch BetterFood

Открийте новия си уред с хиляди гъвкави рецепти!

- Веган, нисковъглехидратно или безглутеново? Можете да коригирате всички рецепти според Вашите предпочитания.
- Открийте рецепти със съставките, които вече имате у дома.
- Здравословното готвене вече е лесно – благодарение на здравния компас Nutri Check.
- В рецептите получавате оптималните настройки за Вашите свързани уреди.



Това приложение е на разположение само за определени европейски страни и езици.

Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1 Безопасност ... 2
2 Предотвратяване на материални щети ... 5
3 Опазване на околната среда и икономия ... 5
4 Запознаване ... 6
5 Принадлежности ... 8
6 Преди първата употреба ... 10
7 Основни положения при работа с уреда ... 10
8 Бързо загряване ... 10
9 Времеви функции ... 11
10 Подпомагане с пара ... 12
11 Защита от деца ... 13
12 Почистване и поддръжка ... 13
13 Подпомагане на почистването ... 15
14 Врата на уреда ... 16
15 Поставка ... 19
16 Отстраняване на неизправности ... 21
17 Предаване за отпадъци ... 22
18 Отдел по обслужване на клиенти ... 23
19 Така става ... 23

20 РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ ... 28
20.1 Общи монтажни указания ... 28

⚠ 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Дефиниция на сигналните думи

Тук ще откриете значението на използваните в това ръководство сигнални думи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Следвайте тези инструкции, за да предотвратите евентуални сериозни или фатални наранявания.

ВНИМАНИЕ
Спазвайте тези указания, за да избегнете щети по уреда или други материални щети.

Забележка: Това насочва вниманието Ви към важна информация.

1.2 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.

1.3 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 повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:
- за приготвяне на ястия и напитки.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- до височина от 4000 m над морското равнище.

Не използвайте уреда:
- с външен таймер или дистанционно управление.

1.4 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.

1.5 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.
→ *"Принадлежности", Страница 8*

⚠ 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 нагорещяват много.
- ▸ Винаги изваждайте горещите принадлежности или съдове с топлозащитни ръкавици от камерата.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера. Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.
- ▸ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▸ Не нагрявайте спиртни напитки (≥ 15 % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- ▸ Отворете внимателно вратата на уреда.

Телескопичните водачи при работа на уреда се нагорещяват.
- ▸ Оставяйте горещите телескопични тръби да се охлаждат преди допир.
- ▸ Докосвайте горешите телескопични тръби само с ръкавици.

⚠ 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.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и вратата на уреда да се пръсне и респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат.
→ *"Предотвратяване на материални щети", Страница 5*
- ▸ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▸ Не нагрявайте спиртни напитки (≥ 15 % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- ▸ Отворете внимателно вратата на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- Ако мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

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 използвайте 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 с отдела по обслужване на клиенти. →*Страница 23*

След монтажа на уреда отворите от задната страна трябва да са недостъпни за деца.

- Вземете под внимание специалното ръководство за монтаж.

⚠ 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.

1.6 Халогенна крушка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

1.7 Подпомагане с пара

Ако използвате подпомагане с пара, спазвайте тези указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на работа на уреда съдът с вода достига висока температура.

- Никога по време на работа не отстранявайте съда с вода.
- Отстранете съда с вода само ако е охладен.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности и да причинят детонация. Вратата на

уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- Не наливайте запалими течности в съда за вода, напр. алкохолни напитки.
- Напълнете съда за вода само с вода.

2 Предотвратяване на материални щети

2.1 По правило

ВНИМАНИЕ

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и да доведат до трайно повреждане на уреда. Чрез детонация вратата на уреда може да гръмне, респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. Чрез възникналото подналягане камерата може да се деформира силно навътре.

- Не нагрявайте спиртни напитки (≥ 15 % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).

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.

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

- Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.
- Не поставяйте съдове върху дъното на камерата при температура на готвене над 50 °C. Изключение е съдът за вода при използване на асистента с пара.

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. Изключение прави купата за вода при използване на подаване на пара.

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.
- Не захващайте предмети с вратата на уреда.

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 плодов сладкиш.
- Ако е възможно, използвайте по-дълбока универсална тава.

Почистващият препарат за фурна в топлата камера повреждa емайла.

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

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

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

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

- Не поставяйте предмети и не сядайте или се увисвайте или опирайте 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.

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

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

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.
→ *"Така става", Страница 23*

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

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

✔ Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

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

При по-дълги времена на готвене изключете уреда 10 минути преди края на времето за готвене.
✔ Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.
✔ Излишни части на принадлежностите не бива да се загряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.
✔ Енергията за размразяване на ястията се пести.

Забележка: В съответствие с Директива 2023/826 на ЕС за екодизайн този уред е в друго състояние, когато е в режим „изключен“. По-нататък това се нарича режим на ниска мощност.
Дори когато основната функция не е активна, уредът се нуждае от енергия, за да:
- Откриване на натискане на сензорните бутони
- Следене за отваряне на вратата
- Промяна на часа (без индикатор)

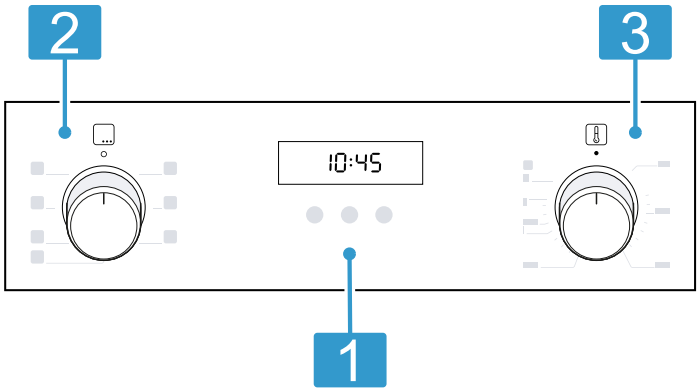
Следователно съгласно директивата не са налице нито режим „изключен“, нито режим „в готовност“, поради което се използва терминът „режим на ниска мощност“.
За измерване на режима на ниска мощност трябва да се използва EN IEC 60350-1:2023.

4 Запознаване

4.1 Елементи за експлоатация

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

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



1	**Бутони и дисплей** Бутоните са чувствителни на допир повърхности. За да изберете функция, само леко натиснете върху съответното поле. Дисплеят показва символи на активните функции и на функциите за време. → *"Бутони и дисплей", Страница 6*
2	**Функционален превключвател** С функционалния избирач настройвате видовете загряване и други функции. Можете да завъртите функционалния избирач от нулево положение ○ надясно и наляво. Според типа на уреда функционалният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване в нулево положение ○ натиснете функционалния превключвател. → *"Видове на нагряване и функции", Страница 6*
3	**Температурен избирач** С температурния избирач настройте температурата за вида на загряване и изберете настройките за другите функции. Можете да завъртите температурния избирач от нулево положение • само надясно до упор, не и след това. Според типа на уреда температурният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване в нулево положение • натиснете температурния избирач. → *"Температура и степени на настройка", Страница 7*

4.2 Бутони и дисплей

С бутоните можете да настройвате различните функции на Вашия уред. На дисплея виждате настройките.
Ако функция е активна, съответният символ светва на дисплея.

Символ	Функция
	Изберете будилник, времетраене, край и час. За да изберете отделните функции за време, натиснете неколкократно върху бутона. → *"Времеви функции", Страница 11*
− +	Намалете настроените стойности. Увеличете настроените стойности.
	За да активирате или деактивирате защитата от деца, задръжте натиснат за ок. 3 секунди. → *"Защита от деца", Страница 13*

4.3 Видове на нагряване и функции

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

Символ	Вид загряване	Използване и начин на функциониране
	3D горещ въздух	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
	Горещ въздух пара	Печене и пържене с подпомагане с пара е особено подходящо за пържене на месо и за печене на хляб и сладкиш. Вентилаторът разпределя топлината и парата равномерно в камерата. **Забележки** ▪ Винаги използвайте с купа за вода. ▪ Спазвайте данните за пара. → *"Подпомагане с пара", Страница 12*
	Мек горещ въздух	Гответе щадящо избрани ястия без предварително нагряване на едно ниво. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. По време на готвенето дръжте вратата на уреда затворена. Ако отворите вратата на уреда дори за кратко, уредът ще продължи да се нагрява, без да използва остатъчната топлина. Изберете температура между 120 °C и 230 °C. Този вид на загряване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
	Степен за пица	Приготвяйте пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Долно загряване	Допичане на ястия или готвене във водна баня. Топлината идва отдолу.
	Грил, гол. повърх. Степени на грил: 1 = слабо 2 = средно 3 = силно	Печене на грил на плоски продукти като зеленчуци, наденички или тост. Гратиниране на ястия. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Вентилаторно печене на грил	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Горно/долно нагряване	Традиционно печене или пържене на едно ниво. Видът на загряване е особено подходящ за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.

Допълнителни функции

Тук ще намерите общ преглед на допълнителните функции върху функционалния избирач или в менюто на Вашия уред.

Символ	Функция	Употреба
	Бързо загряване	Бързо загрейте камерата без принадлежности. → *"Бързо загряване", Страница 10*
	Подсветка	Осветете камерата без нагряване. → *"Осветление", Страница 8*

4.4 Температура и степени на настройка

За видовете на нагряване и функциите има различни настройки.

Забележка: При температурни настройки над 250 °C уредът сваля температурата след ок. 10 минути до ок. 240 °C. Ако Вашият уред има вид загряване горно/долно или долно загряване, това снижаване на температурата там не се случва.

Символ	Функция	Употреба
•	Нулева позиция	Уредът не загрява.
50 - 275	Температурен диапазон	Настройте температурата в камерата на °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Степени на грил	Настройване на степените за грил Грил, гол. повърх. 1 = слабо 2 = средно 3 = силно

Индикация за нагряване

Уредът Ви показва, ако нагрява.
Ако уредът загрява, на дисплея свети символът 🌡. В паузите на нагряването символът угасва.
Ако нагрявате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато символът угасне за пръв път.

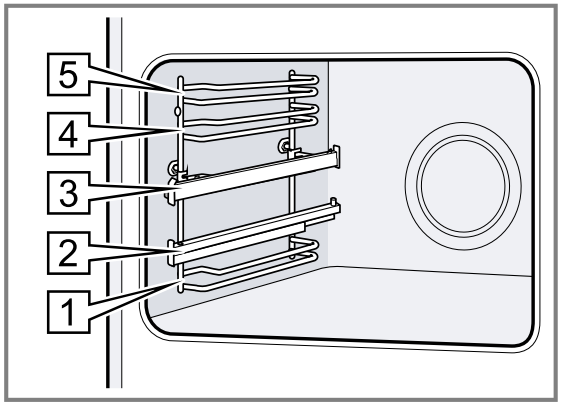
Забележка: Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

4.5 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини.
Вашият уред има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.
Според типа на уреда поставките са оборудвани с релси или клипсови релси. Изкарванията са неподвижно монтирани и не могат да се свалят. Накланящите се изкарвания можете да поставяте според нуждата върху всички свободни височини на вкарване.
Поставките можете да откачате напр. за почистване.
→ *"Поставка", Страница 19*



Самопочистващи се повърхности

Задната стена на камерата е самопочистваща се. Самопочистващите се повърхности са покрити с пореста, матова керамика и имат груба повърхност. Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат от печеното и грила пръски мазнина и ги разграждат.
Ако самопочистващите се повърхности по време на работа не се почистват вече достатъчно, камерата се загрява целенасочено.
→ *"Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 15*

Осветление

Лампата на фурната осветява камерата.
При повечето видове нагряване и функции осветлението по време на работа свети. При прекратяване на режима светлението се изключва.
С позиция Лампичка на фурната върху функционалния превключвател можете да включите осветлението без нагряване.
Охлаждащият вентилатор работи и на положение лампичка на фурната.

Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор автоматично се включва по време на работа. Въздухът се отвежда през вратата.

ВНИМАНИЕ
Покриването на вентилационните отвори причинява прегряване на уреда.
- Не покривайте вентилационните отвори.

За да се охлади уредът и да се отстрани остатъчната влага от камерата, вентилаторът продължава да работи известно време след експлоатация.

Врата на уреда

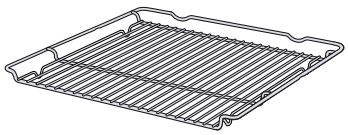
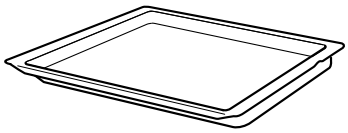
Ако отворите вратата на уреда при работа, работата продължава.

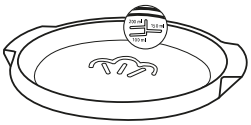
5 Принадлежности

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

Забележка: 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.

Аксесоари		Употреба
Скара		▪ Форми за сладкиши ▪ Форми за пудинг ▪ Съдове ▪ Месо, напр. печено или парчета грил ▪ Дълбокозамразени ястия
Универсална тава		▪ Сочен сладкиш ▪ Сладки ▪ Хляб ▪ Голямо парче месо за пържене ▪ Дълбокозамразени ястия ▪ Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара.

Аксесоари		Употреба
Съд за вода		Готвене с функция с пара Хоризонталните маркировки върху съда указват количеството вода: ▪ 100 мл ▪ 150 мл ▪ 200 мл **Забележка:** макс. 250 мл

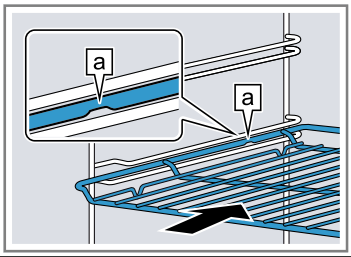
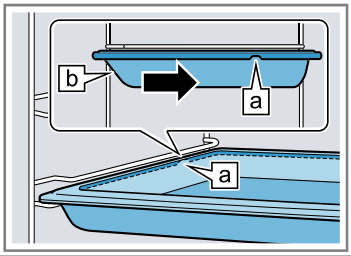
5.1 Функция за фиксиране

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.

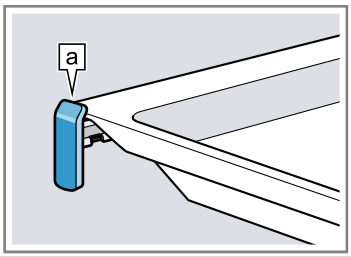
5.2 Вкарване на принадлежностите в камерата

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	Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката ⌣ надолу. 
Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене	Вкарайте ламарината със скосяването b към вратата на уреда. 

Поставете принадлежностите върху прибраните телескопични шини.

Скара или форма за печене	Поставете принадлежностите така, че ръбът да е зад езичето a върху телескопичната релса. 

Забележка: В зависимост от уреда, когато телескопичните шини са извадени или прибрани докрай, те се фиксират. Освободете телескопичните шини от позицията им с известен натиск.

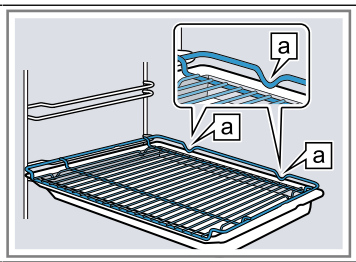
3. Вкарайте докрай принадлежностите, така че да не се докосва вратата на уреда.

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

Комбиниране на допълнителни принадлежности

За да уловите отцеждащата се течност, можете да комбинирате скарата с универсалната тава.

1. Поставете скарата така върху универсалната тава, че двата разделителя a да са отзад върху ръба на универсалната тава.
2. Вкарвайте универсалната тава между двата водача на височината на вкарване. Скарата при това е над горния водач.

Скара върху универсална тава	

5.3 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.

6 Преди първата употреба

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

6.1 Първо пускане в експлоатация

Трябва да извършите настройките за първото въвеждане в експлоатация преди да можете да използвате уреда.

Настройване на часа

След свързване на уреда или след спиране на тока на дисплея часът мига. Часът започва от 12:00. Настройте актуалния час.

Изискване: Копчето за избор на функция трябва да е на нулева позиция ○.

1. Настройте часа с бутон − или +.
2. Натиснете бутона ⏲.

✔ Дисплеят показва настроения час.

6.2 Почистване на уреда преди първата употреба

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

1. Извадете продуктовата 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. Настройте вида нагряване и температурата.
   → *"Основни положения при работа с уреда", Страница 10*

Вид загряване	3D горещ въздух
Температура	максимално
Времетр.	1 час

4. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
5. Изключете уреда след посочената продължителност.
6. Когато уредът се е охладил, почистете гладките повърхности в камерата със сапунен разтвор и кърпа.
7. Почистете принадлежностите със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

7 Основни положения при работа с уреда

7.1 Включване и изключване на уреда

1. За да включите уреда, завъртете копчето за избор на функция на позиция извън нулевата позиция ○.
2. За да изключите уреда, завъртете функционалния превключвател на нулева позиция ○.

7.2 Настройване на вида нагряване и температурата

1. Видът на нагряване се настройва с копчето за избор на функция.
2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.

✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява.

3. Когато Вашето ястие е готово, изключете уреда.

Съвет: Най-подходящият вид на загряване за Вашето ястие ще откриете в описанието на видовете загряване.
→ *"Видове на нагряване и функции", Страница 6*

Забележка: Можете да настройвате на уреда продължителността и времето на край за режима на работа.
→ *"Времеви функции", Страница 11*

Промяна на вида загряване

По всяко време можете да промените вида на нагряване.

▸ Променете вида на загряване с бутона за избиране на функция.

✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Промяна на температурата

Можете по всяко време да променяте температурата.

▸ Променете температурата с копчето за избор на температурата.

✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

8 Бързо загряване

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

8.1 Настройване на бързо загряване

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

1. Настройте бързото нагряване ⚡ с копчето за избор на функция.
2. Настройте температурата с копчето за избор на температура.
   Използвайте бързото нагряване само при настроени температури над 100 °C.

✔ След няколко секунди стартира бързото загряване.

✔ Когато бързото нагряване приключи, прозвучава сигнал и индикацията за нагряване угасва.

3. С копчето за избор на функция настройте подходящ вид на нагряване.
   Най-подходящи видове на нагряване са:
   - 3D горещ въздух
   - Горно/долно нагряване

4. Вкарайте ястието в камерата.

9 Времеви функции

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

9.1 Преглед на функциите за време

С бутона ⏲ изберете различните функции за време.

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

9.2 Настройка на таймера

Таймерът работни 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.

Забележка: Таймерът и продължителността не могат да работят едновременно. Ако вече е настроена продължителност, таймерът не може да се настройва.

1. Натискайте бутона ⏲ дотогава, докато на дисплея не се маркира 🔔.
2. Настройте времето на таймера с бутона − или +.

Бутон	Примерна стойност
−	5 минути
+	10 минути

До 10 минути таймерът може да се настройва на стъпки от по 30 секунди. След това времевите стъпки стават толкова по-големи, колкото по-голяма е стойността.

✔ След няколко секунди таймерът стартира и времето започва да тече.
✔ Ако времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал и на дисплея времето на таймера се нулира.
3. За да изключите таймера, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

Можете по всяко време да променяте времето на таймера.

Изискване: На дисплея се маркира 🔔.
▸ Променете времето на таймера с бутона − или +.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на таймера

Можете по всяко време да прекъснете времето на таймера.

Изискване: На дисплея се маркира 🔔.
▸ Нулирайте времето на таймера с бутона −.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната и 🔔 угасва.

9.3 Настройка на продължителност

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

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

1. Натискайте бутона ⏲ дотогава, докато на дисплея не се маркира I→I.
2. Настройте продължителността с бутон − или +.

Бутон	Примерна стойност
−	10 минути
+	30 минути

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

✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява и продължителността почва да тече.
✔ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
3. Ако продължителността е изтекла:
▸ За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете произволен бутон.
▸ За да настроите отново продължителност, натиснете бутон +.
▸ Когато Вашето ястие е готово, изключете уреда.

Промяна на продължителност

Можете да променяте продължителността по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира I→I.
▸ Променете продължителността с бутон − или +.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на продължителността

Можете по всяко време да прекъснете продължителността.

Изискване: На дисплея се маркира I→I.
▸ Нулирайте продължителността с бутона −.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната и продължава нагряване без продължителност.

9.4 Настройване на края

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

Забележки
- При видове нагряване с функция за грил краят не може да се настройва.
- 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
- Вид на нагряване и температура или степен са настроени.
- Настроена е продължителност.

1. Натискайте бутона ⏲ дотогава, докато на дисплея не се маркира →|.
2. Натиснете бутона — или +.
✔ Дисплеят показва изчисления край.
3. Изместете края с бутона — или +.
✔ След няколко секунди уредът приема настройката и дисплеят показва настроения край.
✔ Когато изчисленото време на старт се достигне, уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
✔ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
4. Ако продължителността е изтекла:
   ▸ За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете произволен бутон.
   ▸ За да настроите отново продължителност, натиснете бутон +.
   ▸ Когато Вашето ястие е готово, изключете уреда.

Промяна на края

За да получите добър резултат от готвенето, можете да променяте настроения край само докато стартира работата и изтече продължителността.

Изискване: На дисплея се маркира →|.
▸ Изместете края с бутона — или +.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на края

Можете по всяко време да изтриете настроения край.

Изискване: На дисплея се маркира →|.
▸ Нулирайте края с бутона — до актуалния час плюс настроената продължителност.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната и започва да нагрява. Продължителността започва да тече.

9.5 Настройване на часа

След свързване на уреда или след спиране на тока на дисплея часът мига. Часът започва от 12:00. Настройте актуалния час.

Изискване: Копчето за избор на функция трябва да е на нулева позиция ○.
1. Настройте часа с бутон — или +.
2. Натиснете бутона ⏲.
✔ Дисплеят показва настроения час.

Промяна на часа

Можете да променяте часа по всяко време.

Изискване: Копчето за избор на функция трябва да е на нулева позиция ○.
1. Натиснете бутона ⏲ докато на дисплея не замига часът.
2. Променете часа с бутона — или +.
✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

10 Подпомагане с пара

При готвене с подпомагане с пара в камерата се образува пара. Така продуктът за готвене получава хрупкава коричка и бляскава повърхност. Продуктът за готвене става отвътре сочен, мек и редуцира обема си минимално.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**
По време на работа на уреда съдът с вода достига висока температура.
▸ Никога по време на работа не отстранявайте съда с вода.
▸ Отстранете съда с вода само ако е охладен.

⚠ **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.

ВНИМАНИЕ
Използвайте само съда за вода, който е приложен към уреда.
▸ Никога не пълнете съда по време на готвене.
Използвайте съда за вода само за готвене с подпомагане с пара.
▸ Преди да използвате други функции, първо отстранете съда за вода.
▸ Не използвайте твърди, метални или остри предмети или агресивни почистващи препарати.

10.1 Преди всяка работа с пара

Уверете се преди всяка работа с пара, че уредът е захранен с достатъчно вода.

Използване на купа за вода

1. Поставете купата за вода върху пода на камерата в средата.
2. Напълнете докрай купата за вода.
   Маркировктие по ръба на купата за вода показват количеството вода:
   – 100 мл
   – 150 мл
   – 200 мл
   Забележка: макс. 250 мл
   Данни за подходящите количества вода при подпомагане с пара ще откриете в глава .
   → *"Така става", Страница 23*

10.2 Настройка на подпомагане с пара

Изисквания
- Камерата е студена.
- Купата с вода е поставена в камерата и е напълнена.
  → *"Преди всяка работа с пара", Страница 12*

1. Настройте Горещ въздух пара ▨ с копчето за избор на функция.
2. С копчето за избор на температура настройте желаната температура.
   За гарантиране на оптимално генериране на пара настройте температура от над 100 °C.
✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява.
3. Когато ястието е готово, изключете уреда.
4. Подсушете камерата.
   → *"След всяка работа с пара", Страница 12*

10.3 След всяка работа с пара

Изсушете уреда след всяка работа с пара.

Забележка: Спазвайте данните за почистването.
→ *"Почистване и поддръжка", Страница 13*

Сушене на камерата

Изискване: Уредът е охладен.

1. Извадете съда за вода от камерата и почистете с мека кърпа.
2. Изсушете камерата с гъба или мека кърпа.
3. Възможните петна от котлен камък се отстраняват с напоена в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.

11 Защита от деца

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

11.1 Активиране и деактивиране на защитата от деца

Изискване: Копчето за избор на функция трябва да е на нулева позиция ○.

- Задръжте натиснат бутона ⏲ докато на дисплея не се покаже *SAFE*.
  - За да деактивирате защитата от деца, задръжте натиснат бутона ⏲ докато на дисплея не угасне *SAFE*.

Забележка: След спиране на тока защитата от деца е деактивирана.

12 Почистване и поддръжка

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

Новите гъби съдържат остатъци от производството.
- Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

12.2 Подходящи препарати за почистване

Използвайте само подходящи почистващи средства за различните повърхности по Вашия уред.
Спазвайте указанието за почистване на уреда.

Предна страна на уреда

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	▪ 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	▪ Горещ сапунен разтвор	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.
Стъкло	▪ Горещ сапунен разтвор	Не използвайте стъргалка за стъкло.

Врата на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	▪ Горещ сапунен разтвор ▪ Телена гъба от висококачествена стомана	Не използвайте стъргалка за стъкло. **Съвет:** За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → *"Врата на уреда", Страница 16*
Покритие на вратата	▪ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана ▪ от пластмаса: Горещ сапунен разтвор	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. **Съвет:** За основно почистване свалете покритието на вратата. → *"Врата на уреда", Страница 16*
Дръжка на вратата	▪ Горещ сапунен разтвор	За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък от дръжката на вратата.
Уплътнение на вратата	▪ Горещ сапунен разтвор	Не сваляйте и не протривайте.

Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	▪ Горещ сапунен разтвор ▪ Оцетен разтвор ▪ Почистващ препарат за фурни ▪ Телена гъба от висококачествена стомана	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. За да изсушите камерата след почистване, оставяйте вратата на уреда отворена. **Забележки** ▪ Емайлът 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.
Самопочистващи се повърхности	-	Спазвайте указанието за самопочистващите се повърхности. → *"Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 15*
Стъклен плафон за лампата на фурната	▪ Горещ сапунен разтвор	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	▪ Горещ сапунен разтвор ▪ Телена гъба от висококачествена стомана	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. **Съвет:** За почистване откачете поставките. → *"Поставка", Страница 19*
Телескопична система	▪ Горещ сапунен разтвор	При силно замърсяване използвайте четка. За да не отстранявате смазката, почистете вкараните телескопични релси. Не почиствайте в съдомиялна машина. **Съвет:** За почистване откачете телескопичната система. → *"Поставка", Страница 19*
Допълнителни принадлежности	▪ Горещ сапунен разтвор ▪ Почистващ препарат за фурни ▪ Телена гъба от висококачествена стомана	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина.

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Купа за вода	▪ Горещ сапунен разтвор	Избършете с мека кърпа и подсушете. Купата за вода може да се мие в съдомиялна машина. Не използвайте твърди, метални или остри предмети или агресивни почистващи препарати. → *"Подпомагане с пара", Страница 12* **Забележка:** Избършете петната от варовик с мека кърпа и оцетна вода.

12.3 Почистване на уреда

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**
Уредът се нагорещява по време на работа.
▸ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

⚠ **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 13*
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 13*
2. Подсушавайте с мека кърпа.

12.4 Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата

Задната стена на камерата е самопочистваща се. Самопочистващите се повърхности са покрити с пореста, матова керамика и имат груба повърхност. Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат пръските от печеното, пърженето или грила и ги разграждат. Ако самопочистващите се повърхности по време на работа не се почистват вече достатъчно, камерата се загрява целенасочено.

ВНИМАНИЕ
Ако не почиствате редовно самопочистващите се повърхности, по тях могат да се образуват щети.
▸ Ако върху самопочистващите се повърхности се виждат тъмни петна, загрейте камерата.
▸ Не използвайте препарати за почистване на фурна или абразивни помощни средства за почистване. Ако по погрешка върху самопочистващите се повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага попийте с вода и гъба. Не търкайте.

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата.
   → *"Поставка", Страница 19*
3. Отстранявайте грубите замърсявания със сапунен разтвор и мека кърпа:
   – от гладки емайлирани повърхности
   – отвътре на вратата на уреда
   – от стъкления плафон за лампата на фурната
   Така избягвате петна, които не могат да се отстранят.
4. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна.
5. Настройка на 3D с горещ въздух.
6. Настройка на максимална температура.
✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява.
7. След 1 час изключете уреда.
8. Ако уредът е добре охладен, избършете камерата с влажна кърпа.
   Забележка: Върху самопочистващите се повърхности могат да се образуват петна. Остатъците от захар и белтъци в хранителните продукти не се разграждат и остават върху повърхностите. Червеникавите петна са остатъци от съдържащи сол храни, петната не са ръжда. Петната не са опасни за здравето. Петната не ограничават способността за почистване на самопочистващите се повърхности.
9. Закачете поставките.
   → *"Поставка", Страница 19*

13 Подпомагане на почистването

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

13.1 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. Затворете вратата на уреда.
   Не използвайте дестилирана вода.
3. Видът на нагряване Долно загряване ⊟ се настройва с копчето за избор на функция.
4. Настройте 80 °C с копчето за избор на температура.
5. Натискайте бутона ⚲ дотогава, докато на дисплея не се маркира I→I.

6. Настройте времетраенето с бутона — или + на 4 минути.
✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява и продължителността почва да тече.
✔ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
7. Изключете уреда и оставете камерата да се охлади за ок. 20 минути.

13.2 Почистване на камерата след подпомагането на почистването

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. Избършете остатъчната вода в камерата с попиваща кърпа.
2. Гладките емайлирани 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 и избършете с чиста вода.
4. Изсушете камерата с мека кърпа.
5. Ако камерата е достатъчно добре почистена:
   ▸ За да оставите камерата да се изсуши, оставете вратата на уреда във фиксирано положение (ок. 30°) за ок. 1 час.
   ▸ За да изсъхне бързо камерата, нагрейте уреда при отворена врата за ок. 5 минути с 3D горещ въздух и 50 °C.

14 Врата на уреда

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

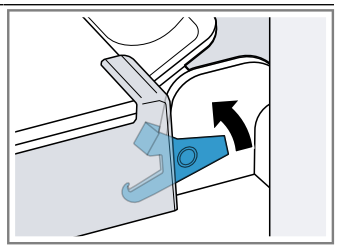
14.1 Откачване на вратата на уреда

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
▸ 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.

1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
   Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.
   ▸ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.

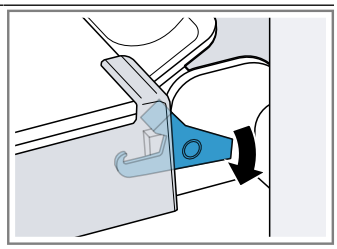
   Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.

Блокиращ лост вдигнат



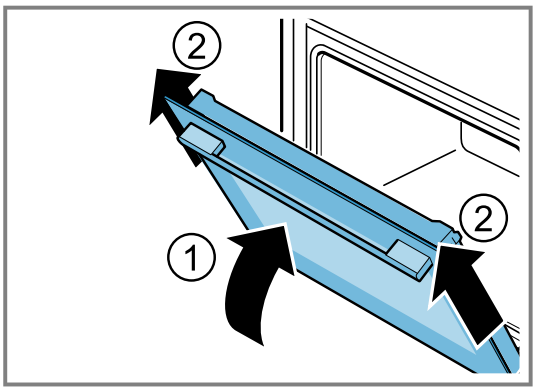
Шарнирът е обезопасен и не може да се затвори.

Затворен блокиращ лост



Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.

✔ Блокиращите лостове са повдигнати. Пантите са обезопасени и не могат да се затворят.
3. Затворете вратата на уреда докрай ①. С двете ръце хванете вляво и вдясно вратата на уреда и изтеглете нагоре ②.



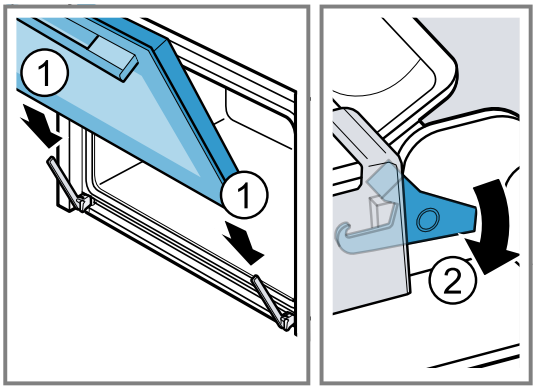
4. Внимателно поставете вратата на уреда върху равна повърхност.

14.2 Закачване на вратата на уреда

⚠ **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.
Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.
▸ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.

1. Избутайте вратата на уреда права върху двете панти ①. Избутайте вратата на уреда до упор.
2. Отворете докрай вратата на уреда.

3. Затворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта ②.



✔ Блокиращите лостове са затворени. Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.
4. Затворете вратата на уреда.

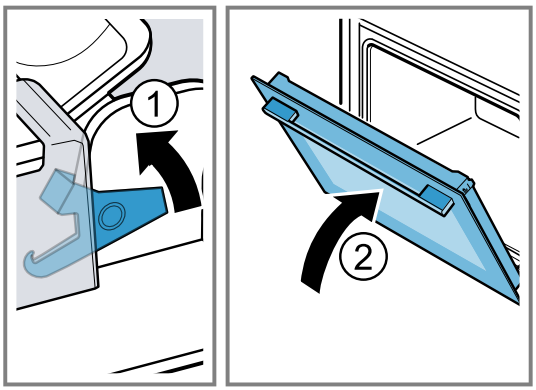
14.3 Демонтаж на стъклата на вратата

⚠ **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.

Забележка: В зависимост от типа на уреда, той има уплътнение на вратата.

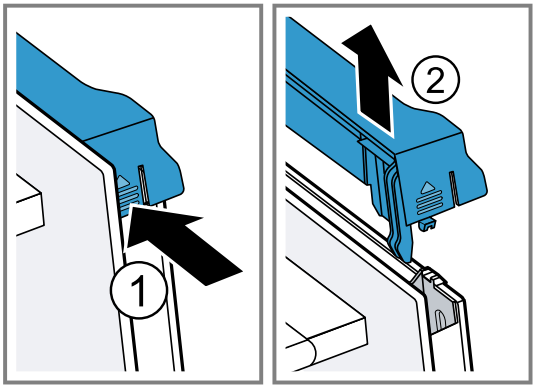
1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта ①.

✔ Блокиращите лостове са повдигнати. Пантите са обезопасени и не могат да се затворят.
3. Затворете вратата на уреда докрай ②.

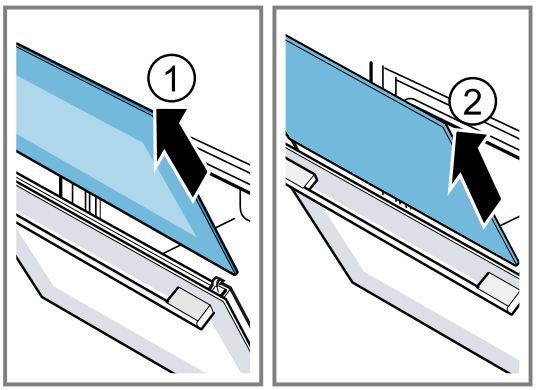


4. Натиснете вляво и вдясно отвън капака на вратата ① докато не се освободи.

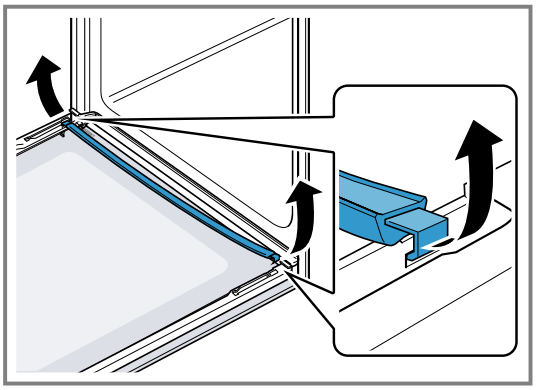
5. Свалете покритието на вратата ②.



6. Изтеглете вътрешното стъкло ① и го поставете внимателно върху равна повърхност.
7. Изтеглете междинното стъкло ② и го поставете внимателно върху равна повърхност.

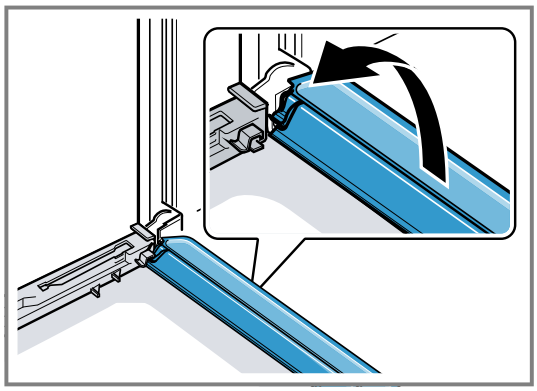


8. В зависимост от типа на уреда, отворете вратата му и свалете уплътнението, ако има такова.



9. При нужда можете да извадите лайстната за кондензат за почистване.
▸ Отворете вратата на уреда.

- Завъртете нагоре лайстната за кондензат и изтеглете.



10. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
Надраскано 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.

Почистете демонтираните стъкла на вратата от двете страни с препарат за стъкло и мека кърпа.

11. Почистете лайстната за кондензат с кърпа и с горещ сапунен разтвор.
12. Почистете вратата на уреда.
→ *"Подходящи препарати за почистване", Страница 13*
13. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

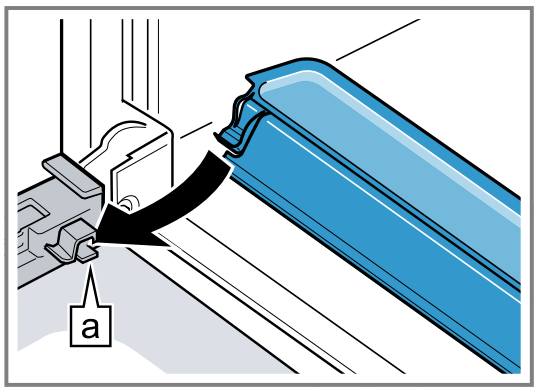
14.4 Вграждане на стъклата на вратата

⚠ **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.

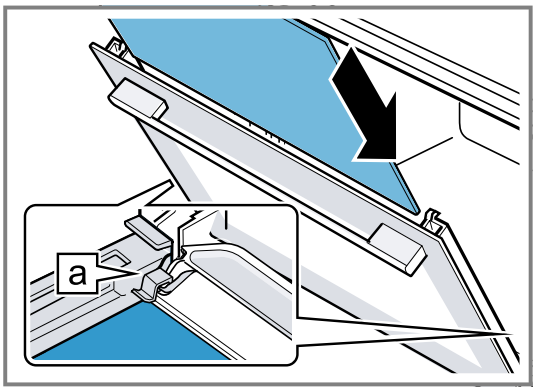
Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- Носете защитни ръкавици.

Забележка
В зависимост от типа на уреда, той има уплътнение на вратата.

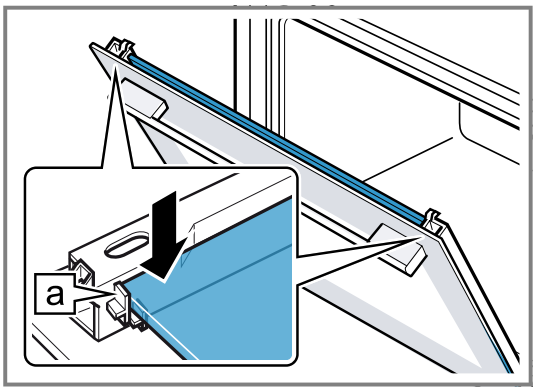
1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Поставете лайстната за кондензат отвесно в държача a и завъртете надолу.



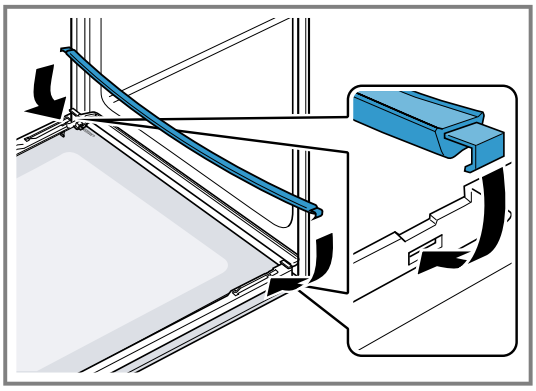
3. Избутайте междинното стъкло в левия и десния държач a.



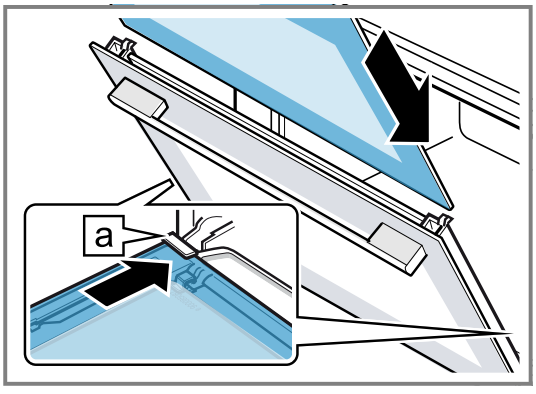
4. Притиснете междинното стъкло отгоре докато не влезе в левия и десния държач a.



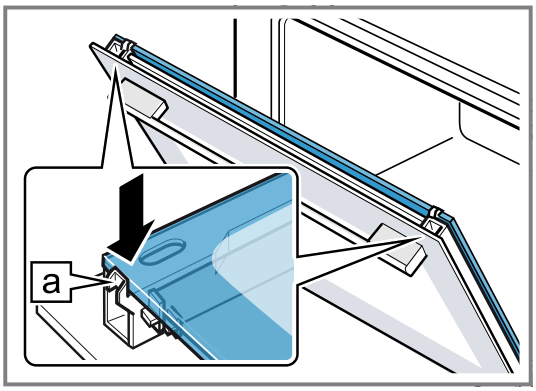
5. В зависимост от типа на уреда, отворете вратата му и закачете уплътнението, ако има такова.



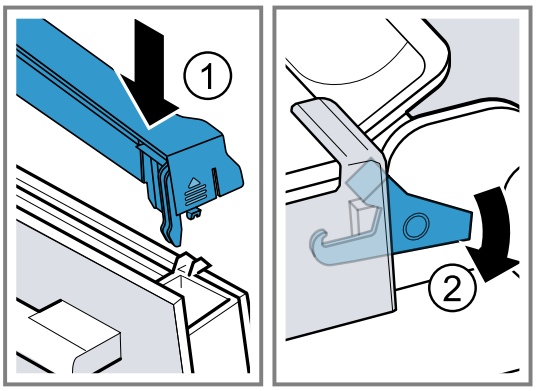
6. Избутайте вътрешното стъкло в левия и десния държач a.



7. Притиснете вътрешното стъкло отгоре докато не влезе в левия и десния държач [a].



8. Поставете покритието за врата ① и притиснете докато не прищрака.
9. Отворете докрай вратата на уреда.
10. Затворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта ②.



✔ Блокиращите лостове са затворени. Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.

11. Затворете вратата на уреда.

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

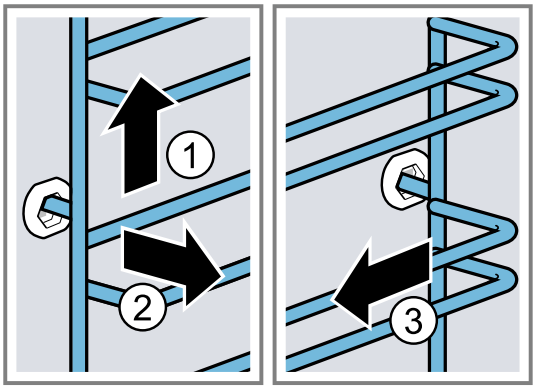
15 Поставка

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

15.1 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.

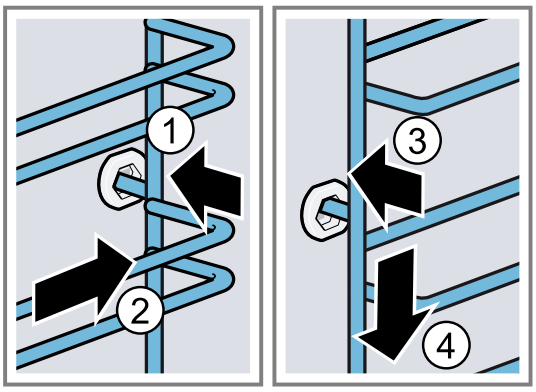
1. Повдигнете поставката леко отпред ① и я откачете ②.
2. Изтеглете поставката напред ③ и я свалете.



15.2 Закачване на поставките

Забележки
- Поставките пасват само отдясно или отляво.
- Внимавайте при двете телескопични релси за това, те да могат да се изтеглят напред.

1. Пъхнете поставката централно в задната букса ① докато поставката не достигне до стената на камерата, а след това натиснете назад ②.
2. Пъхнете поставката в предната букса ③, докато поставката не достигне до стената на камерата, а след това натиснете надолу ④.



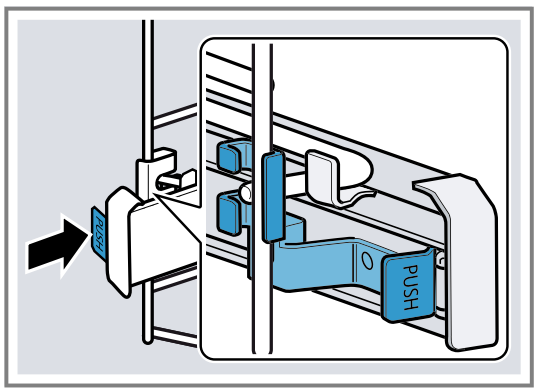
15.3 Откачане на телескопичната релса

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**
Поставките стават много горещи
- Никога не докосвайте горещите поставки.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади.
- Дръжте децата далеч.

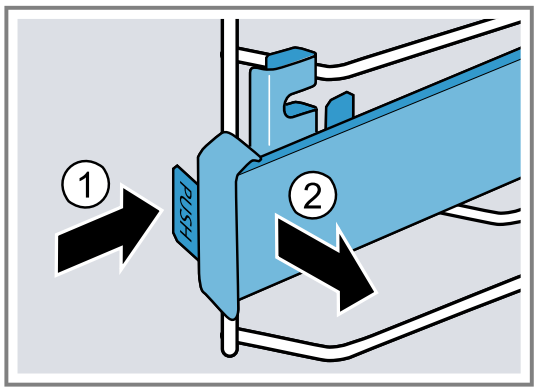
ВНИМАНИЕ
Самопочистващите се повърхности в камерата могат да се повредят от откачането и закачането на телескопичните релси.
- Първо откачете поставките преди да откачате или закачате телескопичните шини.

Забележки
- Според типа на уреда трябва да адаптирате при уреди с поставки и телескопични релси основните настройки за телескопични релси.
- При нужда можете да оборудвате всички нива с телескопична релса.

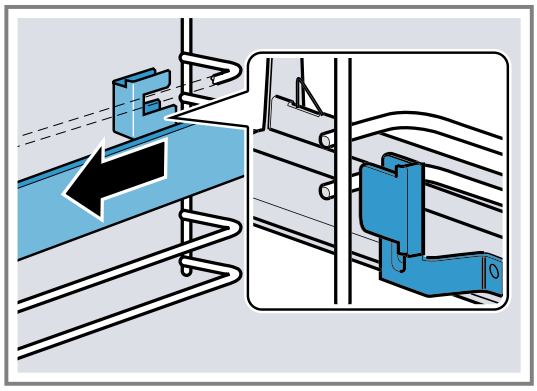
1. Натиснете релсата върху **PUSH** и я избутайте назад.



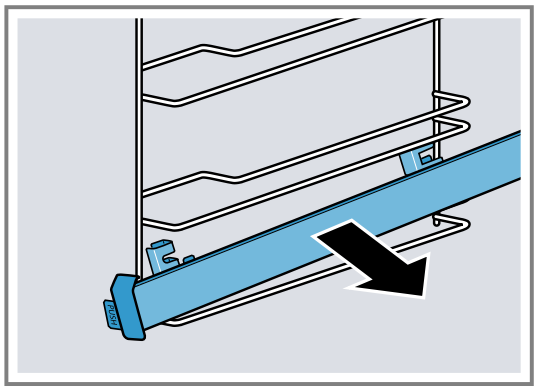
2. Задръжте натиснат **PUSH** ① и завъртете навън релсата ②.



3. Изтеглете релсата напред докато държачът отзад не се откачи.



4. Отстранете телескопичната релса.

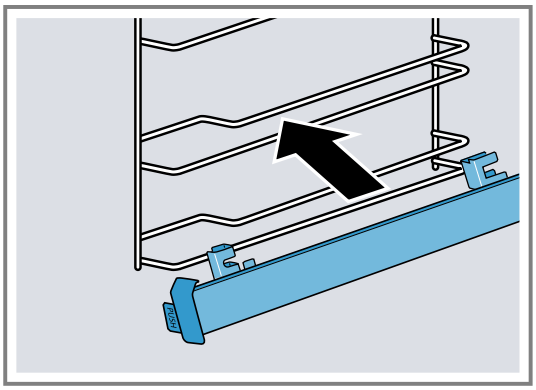


5. Почистете телескопичната релса.
→ *"Препарат за миене", Страница 13*

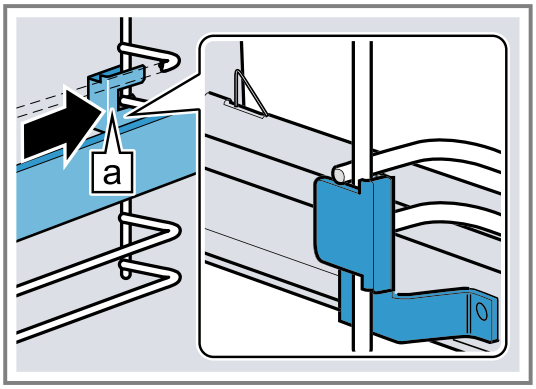
15.4 Закачане на телескопичната релса

Забележка: Телескопичните релси пасват само отдясно или отляво. Внимавайте при закачането за това, тя да не се изтегли напред.

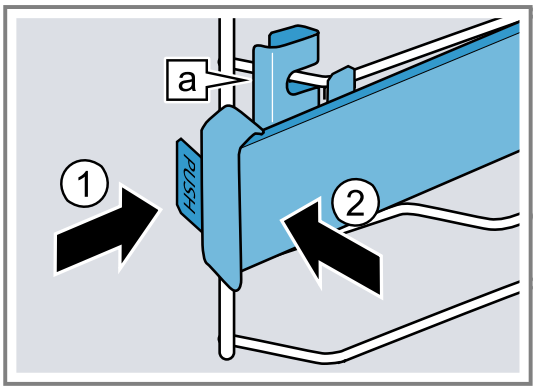
1. Поставете телескопичните релси между двете пръчки.



2. Вкарайте държача ⓐ между долната и горната пръчка.

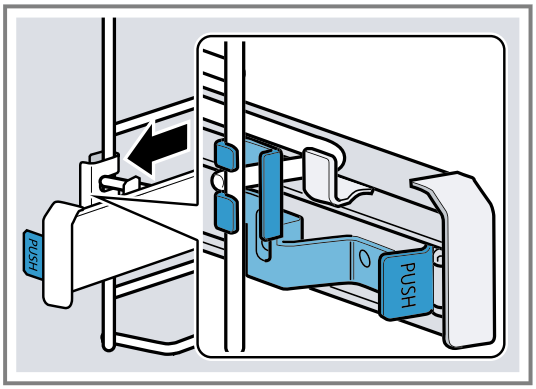


3. Задръжте натиснат **PUSH** ① и завъртете навътре телескопичната релса, докато държачът ⓐ се намира отпред между двете пръчки ②.
   ▸ Отпуснете **PUSH**.



✔ Фиксаторът ⓐ се застопорява.

4. Изтеглете телескопичната релса до упор и я вкарайте обратно.



16 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!
Некомпетентните ремонти са опасни.
- Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
  → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 23*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!
Некомпетентните ремонти са опасни.
- Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- Ако мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

16.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ▸ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▸ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
На дисплея мига часа.	Спиране на електрозахранването. ▸ Настройте часа наново. → *"Настройване на часа", Страница 12*
Уредът не се изключва напълно след изтичане на продължителност.	След изтичане на продължителност уредът престава да нагрява. Лампичката във фурната и охлаждащият вентилатор не се изключват. При видовете загряване с рециркулация на въздуха вентилаторът в задната стена на камерата продължава да работи. ▸ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. ✔ Уредът е изключен. ✔ Лампичката на фурната и вентилаторът в задната стена са изключени. ✔ Охлаждащият вентилатор автоматично се изключва когато уредът се охлади.
На дисплея светва SAFE и уредът не може да се настрои.	Активирана е защитата за деца. ▸ Деактивирайте защитата от деца с бутона ⚿. → *"Защита от деца", Страница 13*
На дисплея се показва съобщение с E, напр. E05-32.	Повреда в електрониката **1.** Натиснете бутона ⚿. ▸ Ако е нужно, настройте наново часа. ✔ Ако неизправността е била еднократна, съобщението за грешка угасва.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
На дисплея се показва съобщение с E, напр. E05-32.	**2.** Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на службата за обслужване на клиенти. Посочете точното съобщение за грешка и номера на Вашия уред. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 23*
Резултатът от готвенето не е задоволителен.	Настройките бяха неподходящи. Настроените стойности, напр. температура или време зависят от рецептта, количеството и хранителните продукти. ▸ Следващият път настройте по-ниски или по-високи настройки.

16.2 Смяна на лампата на фурната

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

Забележка: Можете да си доставите устойчиви на топлина 230 В халогенни крушки, 40 - 43 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки. Хващайте новите халогенни крушки само с чиста, суха кърпа. Така се удължава времето на работа на лампата.

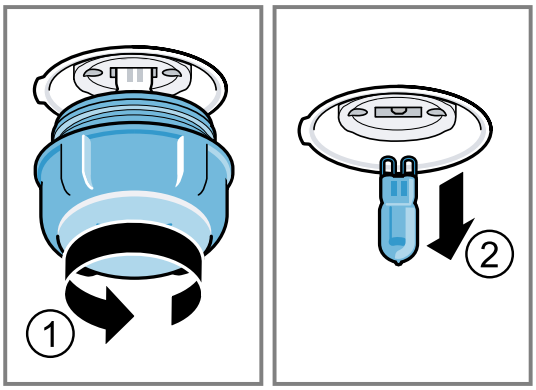
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**
По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.
- ▸ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▸ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!**
При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.
- ▸ Преди смяна на крушката се уверявайте, че уредът е изключен, за да избегнете възможен електрически удар.
- ▸ Изтеглете допълнително щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
Стъкленият капак може вече да е счупен от външни влияния или при монтаж или демонтаж да се счупи поради твърде голям натиск.
- ▸ Внимание при монтаж или демонтаж на стъкления капак.
- ▸ Използвайте ръкавици или кърпа за съдове.

Изисквания
- Разкачете уреда от електрическата мрежа.
- Камерата е охладена.
- Нова халогенна крушка за смяна е налична.

1. За да избегнете щети, поставете кърпа за съдове в камерата.
2. Развийте плафона наляво ①.
3. Изтеглете халогенната крушка без да я въртите ②.



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

17 Предаване за отпадъци

17.1 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.

18 Отдел по обслужване на клиенти

Ще получите свързани с функционалността и позволяващи съхранение оригинални резервни части до 15 години след пускането на пазара на Вашия уред от нашата служба за обслужване на клиенти.
За допълнителна информация се обръщайте към нашата служба за обслужване на клиенти.
Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.
Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.
Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G.
Информацията съгласно Регламент (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на *www.bosch-home.com* на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.
Информация за продукта съгласно (ЕС) 66/2014 можете да намерите и под отпечатания етикет с информация относно енергията.

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

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), които ще намерите на фабричната табелка на уреда.
Отворете вратата на уреда, за да видите фабричната табелка с номерата.



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

19 Така става

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

19.1 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. Ако искате въпреки това да нагрявате предварително, вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата.

ВНИМАНИЕ
Съдържащите киселина хранителни продукти могат да повредят решетката на скарата

- ▸ Не поставяйте съдържащи киселина хранителни продукти, като напр. плодове или продукти за печене на грил, напоени със съдържаща киселина марината, директно върху скарата.

Указание за хора с алергии към никел
В редки случаи може малки следи от никел да преминат в хранителните продукти.
Можете да закупите подходящи принадлежности от службата за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.
→ *"Допълнителни принадлежности", Страница 9*

19.2 Указания за печене

Използвайте при печене посочените височини на вкарване.

Печене на едно ниво	**Височина**
високи печива респ. форма върху скара	2
плоски печива респ. в тава за печене	3

Печене на две нива	**Височина**
Универсална тава	3
Тава за печене	1
Форми върху скара:	**Височина**
първа скара	3
втора скара	1

Печене на три нива	**Височина**
Тава за печене	5
Универсална тава	3
Тава за печене	1

Забележки

- При печене на няколко нива използвайте горещ въздух. Вкарани едновременно сладки не е задължително да станат готови по едно и също време.
- Поставяйте формите една до друга или разместени една над друга в камерата.
- За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

19.3 Указания за печене и грил

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

- Колкото по-голяма е птицата, месото или рибата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.
- Обърнете птицата, месото и рибата след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.
- Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.

Печене на фурна и грил върху скарата

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

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

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.
Спазвайте данните на производителя за съда за печене. Най-подходящ е съдът от стъкло.

Отворен съд

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

Затворен съд

- Поставете съда върху скарата.
- Месото, рибата или птичето могат да станат хрупкави в затворена тенджера. Използвайте за целта съд с дръжки със стъклен капак. Настройте по-висока температура.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
Когато горещ стъклен съд се поставя върху мокра или студена подложка, стъклото може да се напука.
▸ Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**
При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Парата според температурата не е видима.
▸ Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.
▸ Дръжте децата далеч.

19.4 Избор на ястие

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

Препоръки за настройка за различни ястия

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Кекс, обикновен	Форма венец или Правоъгълна форма	2		150-170	50-70
Бъркан кекс, фин (във форма)	Форма венец или Правоъгълна форма	2		150-170	60-80
Бъркан сладкиш, 2 нива	Форма венец или Правоъгълна форма	3+1		140-150	70-85
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		170-190	55-80
Бриош, 900 g непълнен	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		155	25-40
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150-160 [1]	30-40
Мраморен кекс, 2 kg	Универсална тава	3		170	30-50
Пандишпанено руло	Универсална тава	3		180-200 [1]	10-15
Орехови краища, 1,6 kg	Универсална тава	3		165	25-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	2		160-180	55-95
Сладкиш с масло, 900 g	Универсална тава	3		150	20-35
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		180-200	30-55
Мъфини	Тава за мъфини	2		170-190	20-40
Дребни сладки с мая	Универсална тава	3		160-180	25-35
Сладки	Универсална тава	3		140-160	15-25
Сладки, 2 нива	Универсална тава +	3+1		140-160	15-25

[1] Загрейте предварително уреда.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
	Тава за печене				
Сладки, 3 нива	Универсална тава + 2x Тава за печене	5+3+1		140-160	15-25
Целувки	Универсална тава	3		80-90 [1]	120-150
Хляб, 1000 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Пица, прясна - върху тава	Универсална тава	3		180-200	20-30
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пица	Тава за пица	2		250-270 [1]	8-13
Киш	Форма за тарт или Черна тава	2		190-210	25-35
Бюрек	Универсална тава	1		180-200	40-50
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за запеканки	2		200-220	30-60
Пиле, 1,3 кг, непълнено	Отворен съд	2		200-220	60-70
Пилешки дреболии, по 250 g	Отворен съд	3		220-230	30-35
Гъска, непълнена, 3 kg	Отворен съд	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	130-150
Средно изпечено говеждо филе, около 1 kg [2]	Универсална тава + Скара	3		210-220	40-50 [3]
Говеждо задушено, 1,5 kg [4]	Затворен съд	2		200-220	130-150
Ростбиф, медиум, 1,5 kg	Универсална тава + Скара	3		200-220	60-70 [3]
Бургер, дебелина 3-4 cm [5]	Скара	4		3	25-30 [6]
Агнешки бут без кост, средно опечен, 1,0 kg, вързан [7]	Отворен съд	2		170-190	70-80 [8]
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва [2]	Скара	2		160-180	20-30

Кисело мляко

Приготвяйте кисело мляко с уреда си.

Приготвяне на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от камерата.
2. Напълнете в малки съдове, напр. чаши или малки бурканчета, преди това приготвената маса кисело мляко.
3. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за запазване на пресни храни.
4. Поставете съдовете на пода на камерата.
5. Настройте уреда според препоръката за настройка.
6. Оставете след приготвянето в хладилника киселото мляко да престои.

[1] Загрейте предварително уреда.
[2] Вкарайте универсалната тава под скарата.
[3] Обърнете ястието след 1/2 - 2/3 от общото време.
[4] В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност
[5] Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 2.
[6] Обърнете ястието след 2/3 от общото време.
[7] В съда добавете вода колкото да покрие дъното.
[8] Не обръщайте ястието.

Препоръки за настройка за десерти

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата	**1.** **2.**	**1.**100 **2.**-	**1.**- [1] **2.**8-9 h

19.5 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Подпомагане с пара

Когато използвате подпомагане с пара, в камерата се образува пара. Така хранителните продукти получават хрупкава коричка и бляскава повърхност. Освен това хранителните продукти стават меки и сочни отвътре и редуцират обема си само минимално.

Препоръки за настройване за подпомагане с пара

Винаги поставяйте съд за вода с препоръчваното количество вода върху дъното на уреда.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване	Температура в °C	Количество вода в мл	Продължителност в мин.
Бял хляб, 750 g	Универсална тава	2		**1.** 210 **2.** 170	100	**1.** 10 **2.** 20-30
Хляб, 1000 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава	2		**1.** 210 **2.** 170	100	**1.** 10 **2.** 20-30
Пита	Универсална тава	3		230-240	150	20-30
Хлебчета, пресни	Универсална тава	3		170-180	100	25-30
Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени	Скара	3		190-200 [2]	100	8-10
Хлебчета, сладки, пресни	Универсална тава	3		180-190 [2]	100	15-20
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150-160	100	25-35
Козунак, саварина	Универсална тава	2		150-160	100	20-30
Дребни сладки с мая	Универсална тава	2		160-170	100	20-30
Пица, замразена, тънък блат, 1 бр.	Скара	2		190-200	100	15-20
Суфле, пикантно, готвени съставки	Форма за запеканки	2		160-170	150	35-45
Пилешки дреболии, по 250 g	Отворен съд	2		220-230	150	30-40
Пиле, 1,3 кг, непълнено	Отворен съд	2		190-200	200	45-65
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-180	250	120-130
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Отворен съд	2		180-190	100	25-35
Пица, печена, притопляне	Скара	2		170-180 [2]	100	7-10
Запеканки, напр. лазаня, огретен от картофи, 1 порция, регенериране	Отворен съд	2		150-160	100	15-20
Хлебчета, багети, регенериране	Скара	2		150-160 [2]	100	6-8

19.6 Тестови ястия

Информацията в този раздел е насочена към тестовите институти с цел облекчаване на тестването на уреда съгласно EN 60350-1.

Печене

- Стойностите на настройка важат за вкарването в студена камера.

[1] Загрейте уреда предварително за 15 минути. Не използвайте функцията Бързо загряване.
[2] Загрейте предварително уреда.

- Спазвайте указанията за предварително загряване в препоръките за настройка. Стойностите на настройка важат без бързо загряване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.
- Едновременно вкараните сладки върху тави 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: ниво 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 централно една над друга на скарите.
  – Алтернативно на скара можете да използвате и предлаганата от нас Air Fry тава.

Препоръки за настройка за печене

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150 [1]	25-35
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150 [1]	20-30
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140-150 [1]	25-35
Шприцовани сладки, 3 нива	Универсална тава + 2x Тава за печене	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Универсална тава	3		150-160 [1]	25-35
Small Cakes	Универсална тава	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Универсална тава	3		155	25-40
Small Cakes, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 нива	Универсална тава + 2x Тава за печене	5+3+1		140 [1]	30-40
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	25-45
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150-160 [2]	35-50

Печене на грил

Препоръки за настройка за печене на грил

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	5		3 [1]	0,5-1,5

[1] Загрейте уреда предварително за 5 минути. Не използвайте функцията Бързо загряване.
[2] Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загряване.

20 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



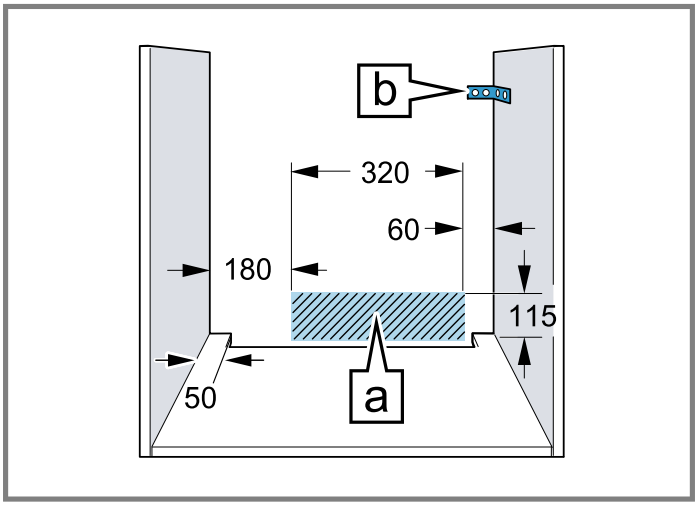
mm

20.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтиращият.
- 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 граничещите 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.
- Устройството може да бъде монтирано на височина под 850 mm над пода.
- Поставете уреда върху хоризонтална повърхност.
- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на защрихованата площ [a] или извън зоната на вграждане.

Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел [b] за стената.



- 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 от токов удар!

След монтажа на уреда отворите от задната страна трябва да са недостъпни за деца, дори и през лежащи отдолу чекмеджета или шкафове. Това трябва да се гарантира от монтажа. В случай на готварски плот е нужна затворена задна стена.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

- ▸ Не използвайте разклонители или удължители.
- ▸ Използвайте само разрешени от производителя адаптери и кабели за свързване към мрежата.
- ▸ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс и не е наличен по-дълъг кабел за свързване към мрежата, се свържете със специализирана фирма за електротехнически услуги, за да адаптирате домашната разпределителна мрежа.

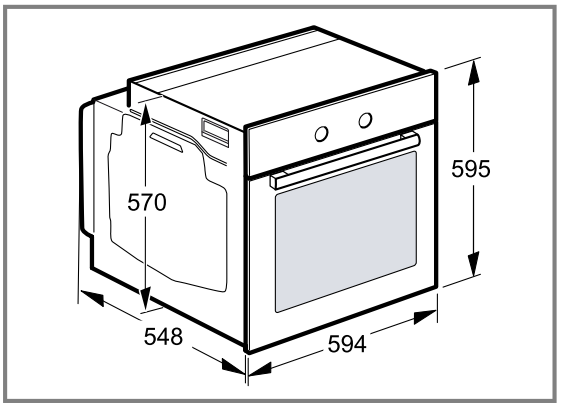
ВНИМАНИЕ

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.

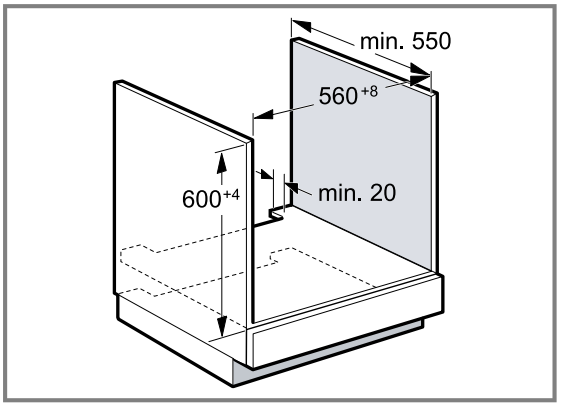
20.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



20.3 Монтаж под работен плот

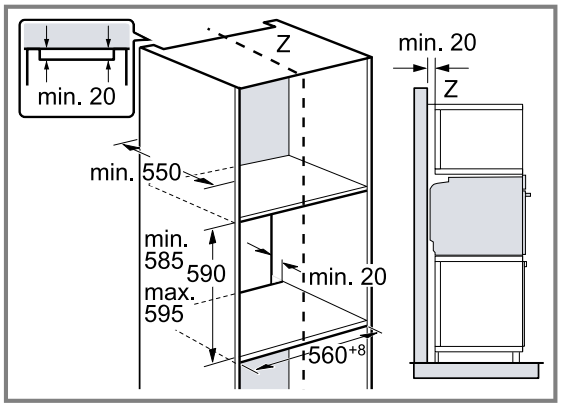
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- В комбинация с индукционни готварски плотове луфтът между работния плот и уреда не трябва да се затваря с допълнителни лайстни.
- Работният плот трябва да се закрепи към шкафа за монтаж.
- Евентуално наличното монтажно ръководство на готварския плот трябва да се спазва.
- Спазвайте отклоняващите се национални указания за монтаж на готварския плот.
- Съблюдавайте дълбочината на работния плот от мин. 600 mm.
- При монтаж под газов готварски плот трябва да се внимава за това, уредът да не влиза в контакт с конектора за газ на готварския плот.
- При необходимост повикайте лицензиран специалист по газови инсталации.

20.4 Монтаж във висок шкаф

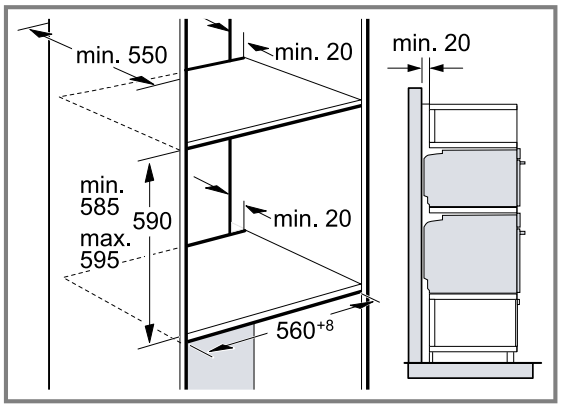
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



- За проветрение на уреда междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

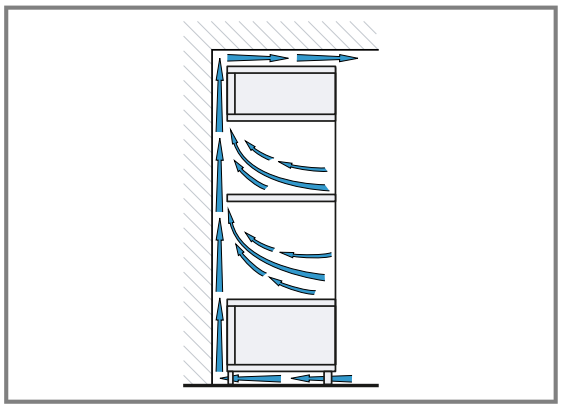
20.5 Монтиране на два уреда един над друг

Вашият уред може да се монтира и над или под друг уред. Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж на уреди един над друг.



- За проветрение на уредите междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- За да гарантирате достатъчно проветрение на двата уреда, е нужен вентилационен отвор от мин. 200 cm^2 в зоната на основата. За целта изрежете блендата на цокъла или поставете решетка за проветрение.

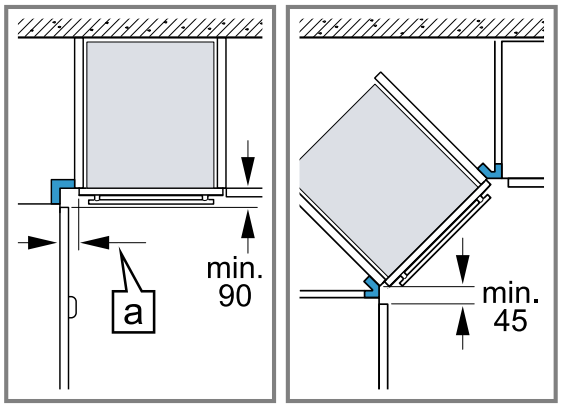
- Трябва да се внимава смяната на въздуха да се гарантира съгласно скицата.



- Вграждайте уредите само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

20.6 Ъглов монтаж

Спазвайте монтажните размери и указания при ъглов монтаж.

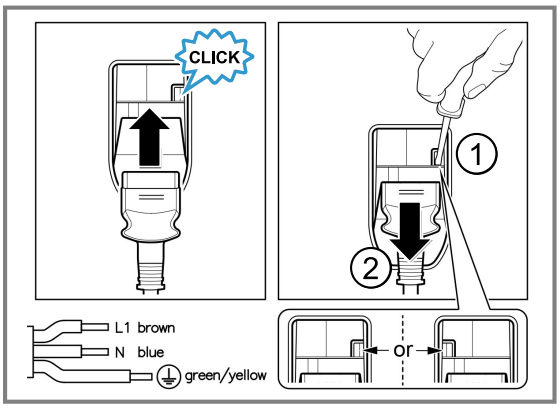


- За да може да се отваря вратата на уреда, при ъглово вграждане спазвайте минималните размери. Размерът a зависи от дебелината на предната част на мебелите и от дръжката.

20.7 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 замени 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

Забележка: 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, или ако не е възможен свободен достъп, в положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление съгласно разпоредбите за монтаж.

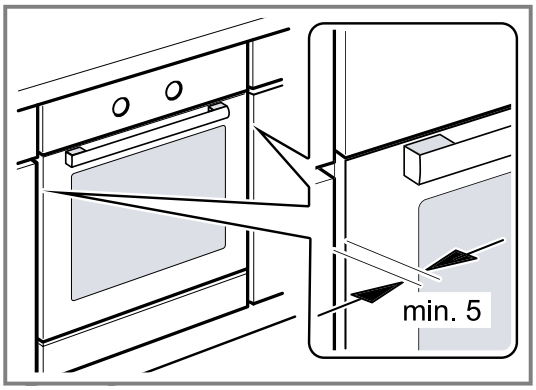
Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

Забележка: Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.
В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособлени съгласно разпоредбите за монтаж.

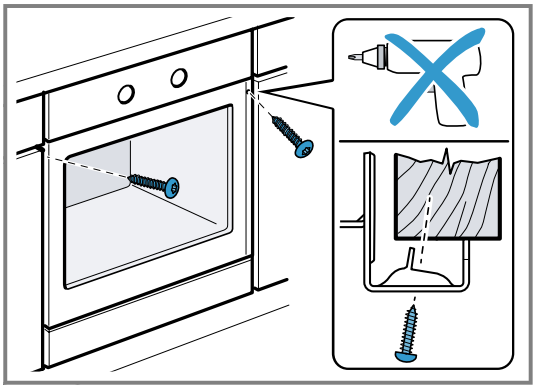
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта.
   При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема.
   За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
   - ▸ жълто-зелено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

20.8 Вграждане на уреда

1. Вкарайте уреда докрай и го центрирайте.



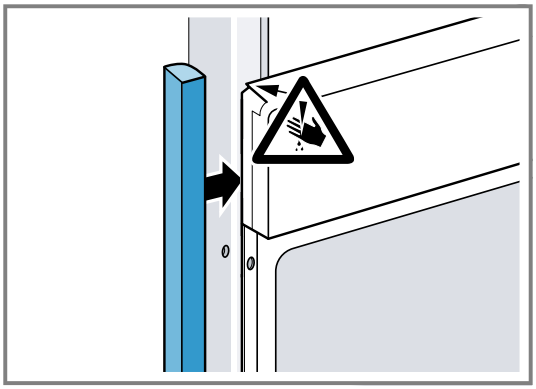
2. Закрепете с винтове уреда.



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

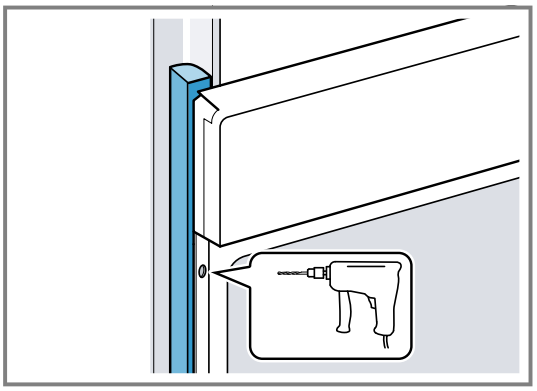
20.9 При кухни без дръжки с отвестна лайстна за хващане:

1. Поставете двустранно подходящ пълнител с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.

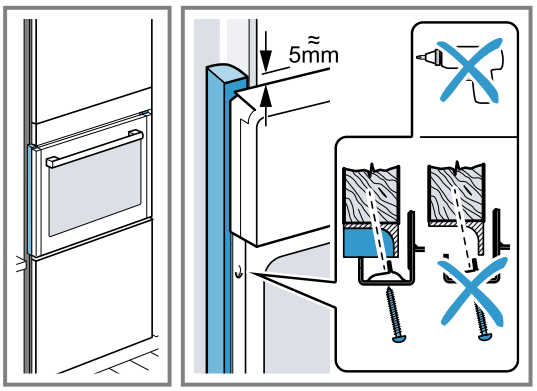


2. Закрепете пълнителя към шкафа.

3. Разпробийте пълнителя и шкафа, за да извършите винтово свързване.



4. Закрепете уреда с адекватен винт.



20.10 Демонтаж на уреда

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

Благодарим Ви, че закупихте домакински уред Bosch!

Регистрирайте Вашия нов уред в MyBosch още сега и се възползвайте директно от:

- **специализирани препоръки и съвети за Вашия уред**
- **опции за удължаване на гаранцията**
- **отстъпки за принадлежности и резервни части**
- **дигитално ръководство за употреба и всички данни на уреда под ръка**
- **лесен достъп до сервиза за домакински уреди Bosch**

Безплатно и лесно регистриране – също на мобилни устройства:
www.bosch-home.com/welcome

Нуждаете се от помощ? Ще я намерите тук.

Експертни консултантски услуги за Вашите домакински уреди Bosch, съдействие при проблеми или ремонт от експерти на Bosch.

Узнайте всичко за разнообразните възможности за съдействие от страна на Bosch:
www.bosch-home.com/service

Данните за контакт на всички държави са посочени в приложения сервизен списък.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9002113496 (060825) REG25
bg