



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



**Парна фурна  
CDG634B.1**



**BOSCH**

[bg] РЪКОВОДСТВО



# Съдържание

	<b>Използване по предназначение</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Важни указания за безопасност</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Причини за повредите</b> . . . . .	<b>5</b>
	<b>Опазване на околната среда</b> . . . . .	<b>6</b>
	Пестене на енергия . . . . .	6
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти . . . . .	6
	<b>Запознаване с уреда</b> . . . . .	<b>7</b>
	Обслужващ панел . . . . .	7
	Обслужващи елементи . . . . .	7
	Дисплей . . . . .	8
	Видове нагряване . . . . .	8
	Допълнителна информация . . . . .	9
	Функции на камерата . . . . .	9
	<b>Допълнителни принадлежности</b> . . . . .	<b>9</b>
	Доставени принадлежности . . . . .	9
	Вкарване на допълнителни принадлежности . . . . .	9
	Специални принадлежности . . . . .	10
	<b>Преди да започнете работа за първи път</b> . . . . .	<b>10</b>
	Преди първото въвеждане в експлоатация . . . . .	10
	Първо пускане в експлоатация . . . . .	11
	Калибриране на уреда и почистване на камерата . . . . .	11
	Почистване на принадлежностите . . . . .	11
	<b>Обслужване на уреда</b> . . . . .	<b>12</b>
	Включване и изключване на уреда . . . . .	12
	Стартиране на работата . . . . .	12
	Пълнене на резервоара за вода . . . . .	12
	Настройване на вида нагряване и температурата . . . . .	13
	След всяка работа . . . . .	13
	<b>Времеви функции</b> . . . . .	<b>14</b>
	Настр. времетр. . . . .	14
	Настройка на края . . . . .	14
	Настройка на таймера . . . . .	15
	<b>Ястия</b> . . . . .	<b>16</b>
	Настройване на ястие . . . . .	16
	Указания към ястията . . . . .	16
	Таблица . . . . .	17
	<b>Защита от деца</b> . . . . .	<b>18</b>
	Активиране и деактивиране . . . . .	18
	<b>Основни настройки</b> . . . . .	<b>18</b>
	Промяна на основните настройки . . . . .	18
	Списък на основните настройки . . . . .	18
	Прекъсване на електрозахранването . . . . .	19
	Промяна на часа . . . . .	19
	<b>Почистване</b> . . . . .	<b>20</b>
	Препарат за миене . . . . .	20
	Почистване от котлен камък . . . . .	21
	Откачване и закачване на вратата на уреда . . . . .	22
	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата . . . . .	22
	Почистване на поставки . . . . .	23
	<b>Повреда – какво да направим?</b> . . . . .	<b>24</b>
	Отстраняване самостоятелно на повреди . . . . .	24
	Смяна на крушката в камерата . . . . .	25
	Смяна на стъкленото покритие или уплътненията . . . . .	26
	Смяна на уплътнението на вратата . . . . .	26
	<b>Специализиран сервиз</b> . . . . .	<b>26</b>
	Номер на изделието и дата на производство . . . . .	26
	<b>Таблицы и съвети</b> . . . . .	<b>27</b>
	Допълнителни принадлежности . . . . .	27
	Съдове . . . . .	27
	Време на готвене и количество . . . . .	27
	Разпределяйте хранителните продукти равномерно . . . . .	27
	Чувствителни към натиск хранителни продукти . . . . .	27
	Готвене на меню . . . . .	27
	Зеленчуци . . . . .	27
	Гарнитури и шушулкови растения . . . . .	28
	Птици и месо . . . . .	29
	Риба . . . . .	30
	Застройки за супи, други . . . . .	30
	Десерти, компот . . . . .	31
	Регенериране на ястия . . . . .	31
	Размразяване . . . . .	31
	Втасване на тестото . . . . .	32
	Изстискване на сока . . . . .	32
	Консервиране . . . . .	32
	Замразени продукти . . . . .	32
	Тестови ястия . . . . .	33

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и интернет магазина: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)



## Използване по предназначение

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

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

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

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

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

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности"  
на страница 9



## Важни указания за безопасност

### Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- По време на работа може да излезе гореща пара. Не докосвайте отворите за проветрение. Пазете децата надалеч.

### Предупреждение – Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагряват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.
- Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване. Купата на изпарителя да не се изпразва веднага след изключването. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност. Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

### Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Запалимите течности могат да се възпламенят в горещата камера (детонация). Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в резервоара за вода. В резервоара за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.

### Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

## Причини за повредите

### Внимание!

- Допълнителни принадлежности, фолио, хартия за печене или съдове върху пода на камерата: Не поставяйте допълнителни принадлежности върху пода на камерата. Не покривайте пода на камерата с фолио, независимо от вида му, както и с хартия за печене. Подът на камерата и купата на изпарителя трябва винаги да остават свободни. Задържане на топлина може да повреди уреда. Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене или върху скара.
- Алюминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Съдове: съдът трябва да е топло- и пароустойчив.
- Съдове с петна от ръжда: Не използвайте съдове с петна от ръжда. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия в камерата.
- Оттичаща се влага: При готвенето на пара с перфориран съд за готвене винаги отдолу вкарвайте тавата за печене, универсалната тава или съд за готвене без отвори. Изтичащата течност се улавя.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто. → "Почистване" на страница 20
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесявайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.
- Поддръжка на уреда: Камерата на Вашия уред е от висококачествена неръждаема стомана. Чрез погрешна поддръжка в камерата може да се образува корозия. Спазвайте съветите за поддръжка и почистване в ръководството за употреба. Отстранявайте мръсотията от камерата непосредствено след охлаждането на уреда.
- Гореща вода в резервоара за вода: Горещата вода може да повреди помпата. Наливайте изключително и само студена вода в резервоара за вода.

- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.
- Почистване на водния резервоар: Водният резервоар да не се почиства в съдомиялна машина. Водният резервоар в противен случай се поврежда. Почиствайте резервоара за вода с мека кърпа и обикновен миеш препарат.



## Опазване на околната среда

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

### Пестене на енергия

- Подгрявайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлирани форми за печене. Те поемат топлината изключително добре.
- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.
- Няколко сладкиша можете най-добре да изпечете един след друг. Камерата е още топла. Така се скъсява времето за печене на втория сладкиш. Можете и да сложите 2 правоъгълни форми една до друга в камерата.
- При по-дълги времена на готвене можете да изключите уреда 10 минути преди края на времето за готвене и да използвате остатъчната топлина за допичане.

### Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.

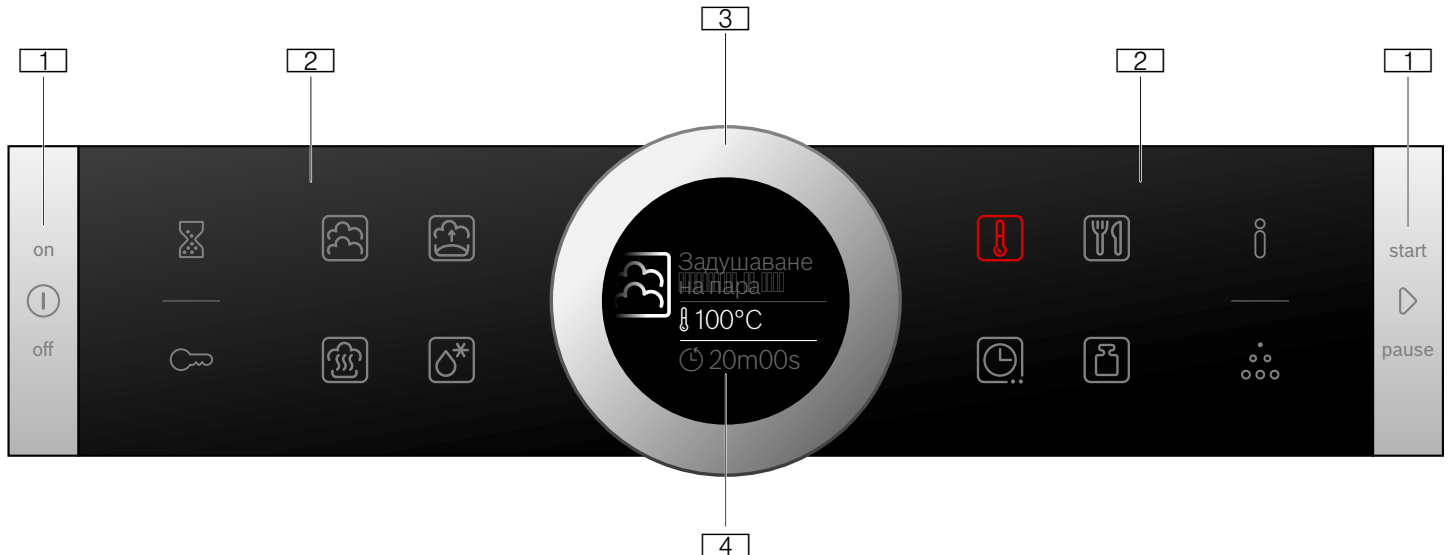


Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## Запознаване с уреда

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

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



- 1 Бутони**  
Бутоните отляво и отдясно на обслужващия панел имат точка за натискане. Натиснете бутона за задействане.  
При уреди, които нямат предна част от благородна стомана, също и тези двата бутона сензорни полета без точка за натискане.
- 2 Сензорни полета**  
Под сензорните полета са разположени сензори. Само докоснете съответния символ, за да изберете функцията.
- 3 Обслужващ пръстен**  
Обслужващият пръстен е разположен така, че да можете да го въртите неограничено наляво или надясно. Натиснете леко върху него и го придвижете с пръст в желаната посока.
- 4 Дисплей**  
На дисплея виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или текстове с указания.

## Обслужващ панел

Чрез обслужващия панел настройвате с помощта на бутоните, сензорните полета и един обслужващ пръстен различните функции на вашия уред. Дисплеят ви показва текущите настройки.

Прегледът показва обслужващия панел при включен уред с избран вид на нагряване.






## Обслужващи елементи

Отделните обслужващи елементи са пригодени за различните функции на вашия уред. Така можете лесно и директно да настройвате вашия уред.

### Бутони и сензорни полета

Тук на кратко е обяснено значението на различните бутони и сензорни полета.

Символ	Значение	
<b>Бутони</b>		
ⓘ	on/off	Включване и изключване на уреда
▶	start/stop	Стартиране и спиране на работа или прекъсване чрез дълго натискане (ок. 3 сек.)
<b>Сензорни полета отвън</b>		
⌚	Таймер	Избиране на таймер
🔒	Защита за деца	Активиране и деактивиране на защитата от деца чрез дълго натискане (ок. 4 сек.)
ℹ️	Информация	Включен уред: Показване на указания Изключен уред: Чрез дълго натискане (ок. 3 сек.) извикайте основните настройки
🧼	Почистване от котлен камък	Изберете Почистване от котлен камък
<b>Сензорни полета отвътре</b>		
🍲	Задушаване на пара	Изберете вид нагряване Готвене на пара
🍲	Степен на готвене	Изберете вид нагряване Степен на готвене
🍲	Регенериране	Изберете вид нагряване Регенериране

	Размразяване	Изберете вид нагряване Размразяване
	Температура	Изберете температура за камерата
	AutoPilot	Избор на режим на работа Ястия с програми за готвене
	Времеви функции	Избор на времеви функции
	Тегло	Избор на тегло при режим на работа Ястия

Сензорното поле, чиято стойност може да се променя, или което се показва на преден план, свети в червено.

### Обслужващ пръстен

С обслужващия пръстен променете стойностите за настройка, които се показват на дисплея.

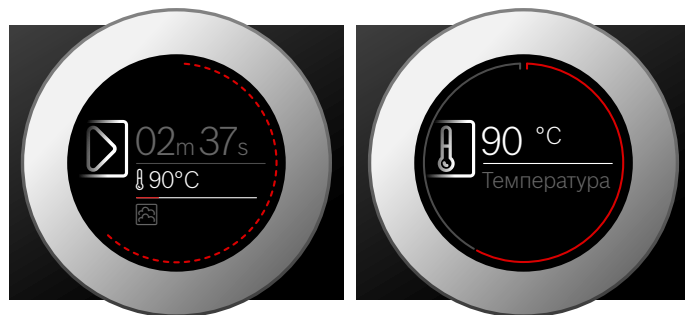
При повечето списъци за избор, например температура, трябва да завъртите обслужващия пръстен обратно, когато минималната или максималната стойност е достигната.

### Дисплей

Дисплеят е структуриран така, че да можете да прочетете показанията от един поглед, което е подходящо за всяка ситуация.

Стойността, която в момента можете да настроите, е фокусирана. Тя е изобразена в бял шрифт и с бяла линия отдолу. Стойността на заден план е показана в сиво.

Фокус	Стойността на фокус може да се променя директно, без да трябва да се избира преди това. След стартиране на режим на работа винаги на фокус е температурата или степента. Бялата линия е равна на линията на нагряване и става червена.
Увеличаване	Докато промените стойността на фокус с обслужващия пръстен, увеличена се показва само тази стойност.



### Пръстеновидна линия

Отвън в дисплея се намира пръстеновидната линия.

Когато промените стойност, пръстеновидната линия ви показва къде се намирате в списъка за избор. Според областта за настройка пръстеновидната линия е непрекъсната или разделена на сегменти, в зависимост от дължината на списъка за избор.

По време на работа кръглата линия става червена с всяка изминала секунда. След всяка пълна минута сегментите отново започват да се пълнят отпред. При изтичаща продължителност всяка секунда изгасва по един сегмент.

### Температурна индикация





След стартиране на работен режим на дисплея Ви се показва графично актуалната температурата на камерата.

Линия на нагряване	Бялата линия под температурата се пълни отляво надясно в червено колкото повече се нагрява камерата. Ако нагрявате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато линията е напълнена докрай в червено.
Индикация за остатъчна топлина	Когато уредът е изключен, кръглата линия показва остатъчната топлина в камерата. Колкото по-малка е остатъчната топлина, толкова по-тъмна става кръглата линия и в един момент изчезва напълно.

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

### Видове нагряване

Вашият уред разполага с различни видове на нагряване, които Вие можете да избирате през пулта за управление.

Вид нагряване	Температура	Употреба
	Готвене на пара 30-100 °C	За зеленчуци, риба, гарнитурни, за премахване на соковете на плодове и за бланширане
	Притопляне 80-100 °C	За ястия в чиния Готвеното се затопля щадящо. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават
	Степен на готвене 30-50 °C	За тесто с мая Тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава
	Размразяване 30-60 °C	За зеленчуци и плодове Чрез влагата топлината се предава щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират.



## Предложени стойности

Към всеки вид на нагряване уредът посочва предлагана температура или степен. Вие можете да го приемете или да го промените в съответния диапазон.

## Допълнителна информация

В повечето случаи уредът ви предлага указания и допълнителни информации за току-що изпълненото действие.

Натиснете полето **i**. Указанието се показва за няколко секунди на дисплея. При по-дълги указания можете да разлиствате с обслужващия пръстен до края.

Някои указания се показват автоматично, например за потвърждение, като подкана или предупреждение.

## Функции на камерата

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

### Отваряне на вратата на уреда

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

### Осветление на камерата

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

При повечето режими на работа осветлението на камерата се включва, когато се започне режим на работа. Ако работата се прекрати, то се изключва.

**Указание:** В основните настройки можете да определите осветлението на камерата да не се включва при работа. → "Основни настройки" на страница 18

### Охлаждащ вентилатор

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

### Внимание!

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

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

**Указание:** Колко дълго продължава работа вентилаторът може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 18

## Допълнителни принадлежности

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

### Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:



**Съд за готвене на пара, перф., разм. L**

за готвене на пара на цяла риба или по-големи количества зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и др.



**Съд за готвене на пара, неперф., разм. L**

за улавяне на изтичаща мазнина при готвене на пара и за готвене на ориз, шушулкови растения и зърнени храни

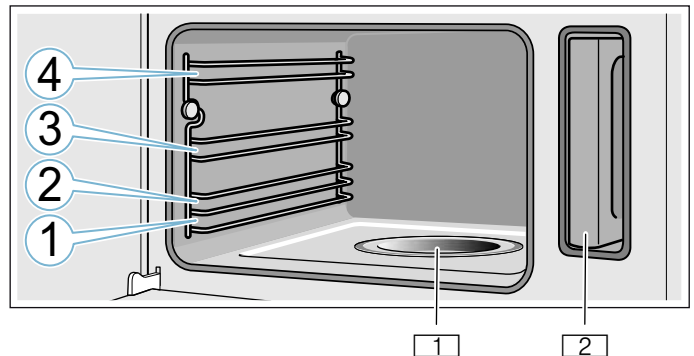
Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

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

### Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 4 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

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



1 Купа на изпарителя

2 Резервоар за вода в отвора на резервоара

### Внимание!

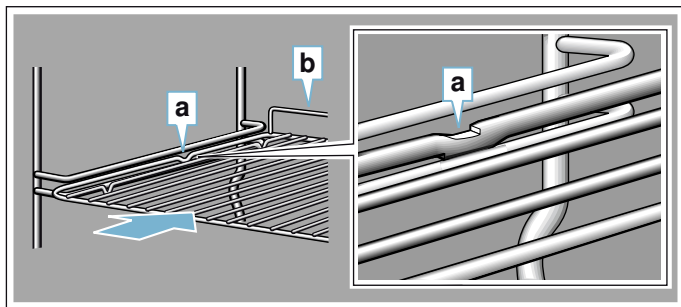
- Не поставяйте нищо директно върху пода на камерата. Не го покривайте с алуминиево фолио. Задържане на топлина може да повреди уреда. Подът на камерата и купата на изпарителя трябва винаги да остават свободни. Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене или върху скара.
- Не вкарвайте допълнителни принадлежности между нивата на вкарване, в противен случай те могат да се преобърнат.

### Функция за фиксиране

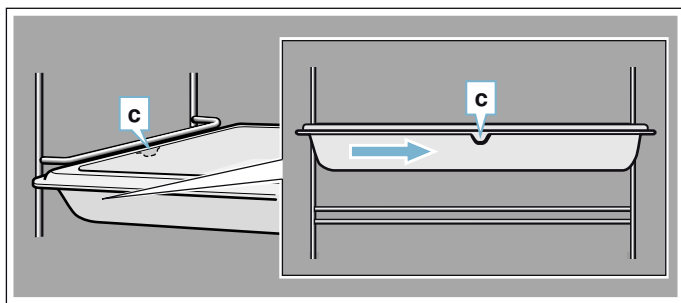
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне.

Принадлежностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.

Внимавайте при вкарване на скарата удебелението **a** да е отдолу, а предпазната скоба **b** на скарата да сочи назад и нагоре.



Внимавайте при вкарване на съдове за готвене на пара удебелението **c** да сочи надолу.



### Специални принадлежности

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

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

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

→ "Специализиран сервиз" на страница 26

#### Специални принадлежности

Съд за готвене на пара, перфориран, размер S

Съд за готвене на пара, неперфориран, размер S

Съд за готвене на пара, перфориран, размер L

Съд за готвене на пара, неперфориран, размер L

Скара за готвене на пара

Порцеланов съд, неперфориран, размер S

Порцеланов съд, неперфориран, размер L

#### Декоративни лайстни

За покриване на пода на шкафа и основата на уреда.

## Преди да започнете работа за първи път

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

### Преди първото въвеждане в експлоатация

Преди да извършите първото пускане в експлоатация, информирайте се при Вашето водоснабдително дружество за твърдостта на водата във Вашия водопровод.

За да може уредът надеждно да Ви напомня за приближаващото почистване на котления камък, трябва да настроите правилно диапазона на твърдост на водата.

#### Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.

Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

#### Указание

- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.
- Ако използвате изключително и само омекотена вода, в такъв случай можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "омекотена".
- Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "4 много твърда".
- Ако използвате минерална вода, то тя трябва да е негазирана.


Диапазон на твърдост на водата	Настройка
0	00 омекотена
1 (до 1,3 mmol/l)	01 мека
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 средна
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 твърда
4 (над 3,8 mmol/l)	04 много твърда

## Първо пускане в експлоатация


След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация. Може да отнеме няколко секунди, докато се появи подканата.

**Указание:** Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 18


### Настройка на езика

1. С обслужващия пръстен настройте желанния език.
2. За потвърждение натиснете полето . Показва се следващата настройка.


### Настройка на часа

1. С обслужващия пръстен настройте часа.
2. За потвърждение натиснете полето . Показва се следващата настройка.

### Настройване на твърдостта на водата

1. С обслужващия пръстен настройте диапазона на твърдост на водата.
2. За потвърждение натиснете полето .

На дисплея се показва указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено. Показва се актуалният час.

Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с бутона on/off .

## Калибриране на уреда и почистване на камерата

Температурата на завиране на водата зависи от налягането на въздуха. При калибрирането уредът се настройва за наляганята на мястото на монтаж. Това се случва по време на първото готвене с пара автоматично. При това се образува много пара.


### Подготовка на калибрирането

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. Отстранете остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
3. Преди калибрирането избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.

### Калибриране на уреда и почистване на камерата


#### Указание

- Калибрирането може да се стартира само ако камерата е студена (стайна температура).
- По време на калибриране не отваряйте вратата на уреда. Калибрирането в противен случай ще се прекъсне.

1. С бутона on/off  включете уреда.
2. Напълнете резервоара за вода. → "Пълнене на резервоара за вода" на страница 12
3. Настройте посочените вид на нагриване, температура и продължителност.

#### Настройки

Вид на нагриването	Готвене на пара 
Температура	100 °C
Продължителност	20 минути

4. С бутона on/off  изключете уреда.
5. Изчакайте докато фурната се охлади.
6. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
7. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата. → "След всяка работа" на страница 13

#### Указание

- За да се напасне уреда след преместване към новото място на поставяне, върнете уреда обратно към заводските настройки. Повторете първото въвеждане в експлоатация и калибрирането.
- Уредът запамятава настройките на калибрирането и при спиране на тока или разкачане от мрежата. Не е нужно ново калибриране.

## Почистване на принадлежностите

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

## Обслужване на уреда

Вие вече се запознахте с обслужващите елементи и начина на тяхното функциониране. Сега ще ви обясним, как да настроите вашия уред. Ще научите, какво се случва при включване и изключване, и как да настроите режимите на работа.

### Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

### Предупреждение – Опасност от попарване!

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване. Купата на изпарителя да не се изпразва веднага след изключването. Преди почистване оставайте уреда да се охлади.

## Включване и изключване на уреда

Преди да можете да настроите нещо на вашия уред, вие трябва да го включите.

**Указание:** Защитата от деца и таймерът могат да се настройват и при изключен уред. Определени индикации и указания на дисплея, напр. за остатъчна топлина в камерата, остават видими и при изключен уред.

Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако по-продължително време нищо не е настроено, уредът се изключва автоматично.

### Включване на уреда

С бутона on/off  включете уреда.

Всички сензорни полета светват в червено. На дисплея се появява логото на Bosch и след това първия вид на нагряване от списъка за избор.

### Изключване на уреда


С бутона on/off  изключете уреда.

Евентуално работеща функция се прекъсва.

На дисплея се появява часът или евентуално показанието за остатъчната топлина.


**Указание:** Дали часът трябва да се показват при изключен уред или не можете да определите в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 18


## Стартиране на работата

Трябва да стартирате всеки режим с бутона start/stop .

След старта на дисплея допълнително към настройките се появява и индикация за време. Освен това се появяват кръглата линия и линията за нагряване.

### Спиране на работата

С бутона start/stop  можете да прекъснете режим на работа и да го стартирате отново.

Ако натиснете бутона start/stop  за ок. 3 секунди, работата се прекъсва напълно и всички настройки се нулират.

**Указание:** След прекъсване или прекратяване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

## Пълнене на резервоара за вода

Когато отворите вратата на уреда, вдясно ще видите резервоара за вода. Преди да стартирате работа, напълнете вода в резервоара за вода.

Уверете се, че диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → "Основни настройки" на страница 18

### Внимание!

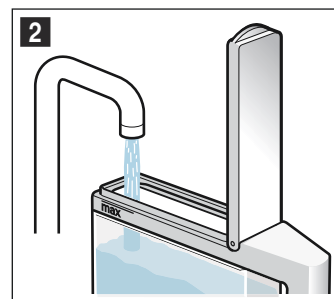
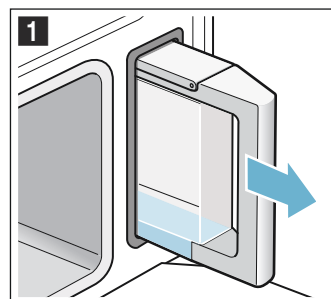
Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.

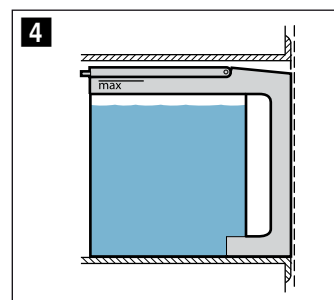
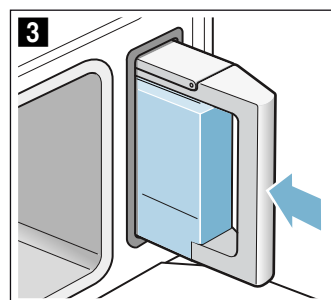
Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Напълвайте резервоара за вода преди всяка работа:

1. Отворете вратата на уреда.
2. Извадете резервоара за вода от отвора на резервоара (фиг. 1).
3. Напълнете резервоара за вода до маркировката "max" със студена вода. (Фиг. 2).



4. Затворете капака на резервоара докато не прищрака.
5. Поставете напълнения резервоар за вода (фиг. 3).
6. Проверете дали резервоарът за вода е добре пъхнат в отвора на резервоара (фиг. 4).



7. Затворете вратата на уреда. Резервоарът за вода е напълнен. Можете да стартирате работата.

## Допълване на резервоара за вода

Ако резервоарът за вода се изпразни по време на работа с пара, на дисплея се появява подканата за напълване на резервоара за вода. Работата се прекъсва.

1. Внимателно отворяйте вратата на уреда.
2. Свалете резервоара за вода и го напълнете.
3. Отново вкарайте резервоара за вода и затворете вратата на уреда.
4. Стартирайте работата.  
Работата продължава.

## Настройване на вида нагряване и температурата

Пример на фиг.: 15 минути готвене на пара ☁ при 90 °C.

1. Натиснете вляво върху полето на вид на нагряване. На дисплея температурата е във фокус в бяло.



2. С обслужващия пръстен настройте температурата.
3. Натиснете полето ☁. На дисплея продължителността е във фокус в бяло.



4. С обслужващия пръстен настройте продължителността.
5. Стартирайте с бутона start/stop ▷. Уредът започва да се нагрява.



Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off ○.

## Указание

- Ако сте стартирали вида на нагряване Готвене на пара ☁, продължителността започва да тече, ако настроената температура се достигне.
- Ако по време на готвенето на пара отворите вратата на уреда, работата на уреда спира. След като вратата на уреда се затвори отново, уредът трябва първо да се нагрее отново до настроената температура преди продължителността да продължи да тече.

## Промяна

След стартиране температурата винаги остава на фокус. Когато премествате обслужващия пръстен, температурата директно се променя и приема.

За да промените вида на нагряването, прекъснете преди това работата с бутон start/stop ▷. Натиснете на полето с желанния вид на нагряване. Появява се вида на нагряване със съответната предлагана температура.

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

## След всяка работа

### ⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отворяйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

След всяка работа в камерата остават влага и замърсявания. Ето защо след всяка работа сушете и почиствайте уреда. Освен това след всяка работа изпразвайте резервоара за вода.

## Сушене на камерата

### ⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

Водата в купата на изпарителя може да е гореща. Оставете я да се охлади преди да избършете.

1. Оставете отворена леко вратата на уреда докато уредът се охлади.
2. Веднага отстранявайте мръсотията в камерата.
3. Избършете с гъбата за почистване охладената камера и кутията на изпарителя и подсушете с чиста кърпа.
4. Подсушете предните части на шкафове, ако там се е образувал конденз.

## Изпразване на резервоара за вода

Резервоарът за вода трябва да се изпразва след всяка работа с пара и да се изсушава.




### Внимание!



- Не сушете резервоара за вода в горещата камера. Резервоарът за вода се поврежда.
- Не почиствайте резервоара за вода в съдомиялна машина. Резервоарът за вода се поврежда.


1. Отворете вратата на уреда.
2. Свалете резервоара за вода и излейте останалата вода.
3. Изсушете добре уплътнението в капака на резервоара и отвора на резервоара в уреда.
4. Поставете резервоара за вода в отвора на резервоара.
5. Затворете вратата на уреда.

## Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

Функция	време	Употреба
	Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично приключва работата.
	Край	Задайте продължителността и желаното време на край. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.
	Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Той работи независимо от режима и другите функции за време. След изтичане на настроеното време уредът не се включва или изключва автоматично.

След настройването на режим на работа можете да извикате продължителността и времето на край през полето . Таймерът има собствено поле  и може да се настройва по всяко време.

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

**Указание:** Колко дълго продължава даден сигнал може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 18

### Настр. времетр.


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

Продължителност може да се настройва при всеки режим на нагряване.

### Настройка


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


Пример на фигурата: продължителност 45 минути.

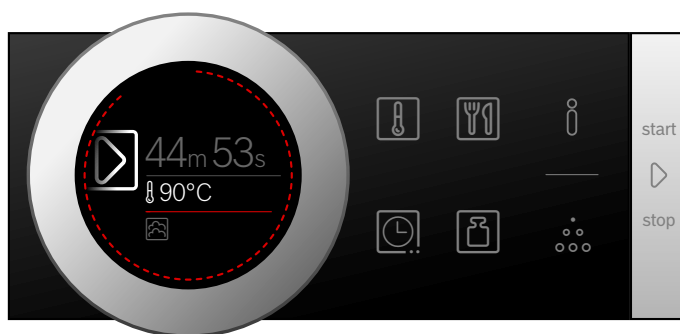
1. Настройте вида нагряване и температурата.
2. Преди стартиране натиснете върху полето . На дисплея продължителността е във фокус в бяло.

3. С обслужващия пръстен настройте продължителността.






След няколко секунди стойността се приема или натискате два пъти върху полето . На дисплея продължителността стои под вида на нагряване и температурата или степента.

4. Стартирайте с бутона start/stop . Уредът започва да се нагрява.






Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Можете да настроите продължителността отново през полето  или да продължите работата без продължителност с бутона start/stop .

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .

### Промяна и прекъсване

За да промените продължителността, натиснете полето . Продължителността стои бяло на фокус и може да се променя с обслужващия пръстен. С полето  приемете промяната.

Ако искате да прекъснете продължителността, върнете продължителността обратно на нула. След приемане на промяната можете да продължите работата с бутона start/stop  без продължителност.

### Настройка на край

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


### Указание

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


## Настройка


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

Пример на фиг.: Настроената продължителност е 45 минути, а ястието трябва да е готово в 12:00.

1. Настройка на вида нагряване и температурата или степента.
2. Настройте продължителността.
3. Преди стартиране отново натиснете върху полето . На дисплея часът е във фокус в бяло.
4. С обслужващия пръстен изместете края за по-късно.





След няколко секунди стойността се приема или натискате отново върху полето . На дисплея времето на край стои под режима на работа и температурата или степента.


5. Стартирайте с бутона start/stop . На дисплея се показва часът, в който уредът стартира.






Уредът е в позиция на изчакване. Когато уредът стартира, на дисплея започва да тече продължителността.


Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява. На дисплея се показва продължителността 00m 00s.

Можете да настроите продължителността отново през полето  или да продължите работата без продължителност с бутона start/stop .

Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .

## Промяна и прекъсване

За да промените времето на край, прекъснете преди това работата с бутон start/stop  и натиснете два пъти върху полето . Времето на край стои бяло на фокус и може да се променя с обслужващия пръстен. С бутон start/stop  продължете работата.

Ако искате да изтриете времето на край, отново нулирайте напълно времето на край. С бутона start/stop  можете да стартирате директно настроената продължителност.

**Указание:** Промяната на времето на край е възможна само докато продължителността още не е почнала да тече. Резултатът от готвенето вече няма да е същия.

## Настройка на таймера



Таймерът работи паралелно на другите настройки. Вие можете да го настройвате по всяко време, също и когато уредът е изключен. Той има собствен сигнал, така че вие чувате, дали таймерът или дадено времетраене е изтекло.

### Настройка

Времето на таймера започва винаги от нула минути.


Колкото по-висока е стойността, толкова по-големи са времевите стъпки при настройка.

Максимално могат да се настроят 24 часа.

1. Натиснете полето . Символът светва в червено. На дисплея времето на таймера е във фокус в бяло.
2. С обслужващия пръстен настройте времето на таймера.
3. Стартирайте с полето .

**Указание:** След няколко секунди таймерът също стартира автоматично.


Времето на таймера започва да тече.

Таймерът остава видим на дисплея, когато уредът е изключен. При текущ режим на работа настройките за този режим са на преден план. Ако натиснете полето  се показва времето на таймера за няколко секунди.

Ако времето на таймера се прекрати, прозвучава сигнал и на дисплея се появява указание. Символът вече не свети.

**Съвет:** Ако настроеното време на таймера се отнася до работата на уреда, използвайте продължителността. Времето се вижда на преден план и уредът автоматично се изключва.

## Промяна и прекъсване

За да промените времето на таймера, натиснете полето . Времето на таймера стои бяло на фокус и може да се променя с обслужващия пръстен.

Ако искате да прекъснете таймера, върнете времето на таймера обратно на нула. След приемането на промяната символът вече не свети.




## ЯСТИЯ

С режим на работа “Ястия” можете да пригответе ястия съвсем просто. Уредът избира вместо Вас оптималната настройка.


### Настройване на ястие

Прекарайте всички ястия с обслужващия пръстен, за да видите, които ястия са на разположение с AutoPilot.

Продължителността зависи от ястието и не може да се променя.



1. Натиснете полето .  
На дисплея първото ястие е във фокус в бяло.
2. С обслужващия пръстен настройте желаното ястие.
3. Потвърдете с бутон start/stop .  
Появява се указание за принадлежности и височина на вкарване.
4. Стартирайте с бутона start/stop .  
Уредът започва да се нагрява.

Когато продължителността изтече прозвучава сигнал. Уредът преставя да нагрява.


Ако вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона on/off .

### Допичане

След като продължителността се прекрати, при някои ястия можете да допичате, ако още не сте доволни от резултата от печенето.


На дисплея се появява запитване дали искате да допичате. Ако искате да допичате, натиснете бутона start/stop . Предлага се продължителност, която можете да промените. Стартирайте с бутона start/stop .

**Указание:** Можете произволно често да допичате.

Ако сте доволни от резултата от готвенето, натиснете върху полето .

С бутона on/off  изключете уреда.



### Изместете времето на край

При някои ястия можете да изместите времето на край назад. Преди началото натиснете върху полето  и изместете края за по-късно с обслужващия пръстен.

След старта уредът преминава в позиция на изчакване. Времето на край не може повече да се променя.

### Промяна и прекъсване

След старта настройките вече не могат да се променят.

Ако желаете да прекъснете, изключете уреда с бутона on/off . С бутона start/stop  не можете повече да спирате работата.

### Указания към ястията

Всички програми са предвидени за готвене на едно ниво.

Резултатът от готвенето може да варира според големината и качеството на ястията.

### Съдове

Използвайте предложения готварски съд. Всички ястия са пробвани с него. Ако използвате друг готварски съд, резултатът от готвенето може да се промени.

При готвене в перфориран съд за готвене на пара избутайте допълнително съда за готвене на пара без дупки на ниво 1. Изтичащата течност се улавя.

### Количество/тегло

Вкарайте ястията на максимум 4 см височина в допълнителната принадлежност.

Общото тегло трябва да е в рамките на предварително зададения теглови диапазон.

### Време на готвене

През първите минути показаната продължителност може да се промени, тъй като времето на загряване зависи напр. от температурата, продукта и водата.

### Приготвяне на зеленчуци

Подправете зеленчуците едва след готвенето.

### Приготвяне на зърнени продукти/леща

Претеглете продукта и добавете вода в правилното съотношение:

Ориз басмати 1:1,5

Кускус 1:1

Естествен ориз 1:1,5

Леща яхния 1:2

Разбъркайте зърнените продукти след готвенето. Така останалата вода бързо се попива.

### Готвене на пара на пилешки гърди

Не поставяйте пилешките гърди едни върху други в съда за готвене.

### Готвене на пара на риба

При приготвяне на риба намажете с мазнина дъното на перфорирания съд за готвене на пара.

Не поставяйте цели риби или рибни филета едно върху друго. Посочете теглото на най-тежката риба и изберете по възможност еднакви по големина парчета.

### Приготвяне на кисело мляко

Загрейте млякото на котлона до 90 °C. След това охладете до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C. Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник).

Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио. Поставете порцелановите чаши или бурканите в контейнера за готвене на пара и настройте както е посочено в таблицата. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

### Приготвяне на мляко с ориз

Премежете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

### Приготвяне на плодов компот

Програмата е подходяща само за плодове с костилка и семки. Премежете плодовете, добавете ок. 1/3 от количеството вода и на вкус захар с подправки.

### Дезинфекциране на шишета

Почиствайте шишетата винаги директно след пиенето с четка за шишета. След това почистете в съдомиялна машина.



Поставете шишетата в перфорирания съд за готвене на пара, така че да не се докосват.

Изсушете с чиста кърпа шишетата след дезинфекцирането. Процедурата отговаря на обичайното извирание.

### Готвене на яйца

Преди готвенето пробийте яйцата. Не поставяйте яйцата едно върху друго.

## Таблица

Спазвайте указанията към ястията.

Ястие	Забележки	Принадлежности	Височина
Задушав. пара карфиол на розички*	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Броколи розич. задуш. на пара	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Задушав. на пара зелен фасул*	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Готвене на пара на моркови на филийки*	ок. 3 мм дебели филийки	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Готвене на пара за замразен зеленчуков микс	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Варени картофи (с обелките)*	средно голям, Ø 4 - 5 см	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Ориз басмати	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Натурален ориз	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Кускус	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Леща яхния	макс. 0,55 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Притопляне на готвени гарнитурни*		неперфориран съд за готвене на пара	2
Готвене на пара на пресни пилешки гърди	Общо тегло 0,2 - 1,5 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Готвене на пара на прясно филе от риба	макс. 2,5 см дебело	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Прясна риба цяла на пара	0,3 - 2 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Кисело мляко в буркани	-	Буркани + неперфориран съд за готвене на пара	2
Мляко с ориз	-	неперфориран съд за готвене на пара	2
Плодов компот*	-	неперфориран съд за готвене на пара	2
Дезинфекция бебеш. шишета*		неперфориран съд за готвене на пара	2


\* Можете да настроите време на край за това ястие

Ястие	Забележки	Принадлежности	Височина
Рохко сварени яйца*	Яйца размер М, макс. 1 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1
Твърдо сварени яйца*	Яйца размер М, макс. 1,8 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 1

\* Можете да настроите време на край за това ястие


## Защита от деца

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



Полето за управление се блокира и нищо не може да се настройва. Уредът може да се изключи единствено с бутона on/off .

### Активиране и деактивиране

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

Съответно натиснете за ок. 4 секунди върху полето .

На дисплея се появява указание за потвърждаване.





При включен уред полето  светва в червено. Когато уредът е изключен, полето  не свети.


## Основни настройки

За да можете да обслужвате вашия уред оптимално и лесно, вие имате на разположение следните настройки. При нужда можете да промените тези настройки.

### Промяна на основните настройки


Уредът трябва да е изключен.

1. Натиснете полето  за около 3 секунди.  
На дисплея се показват указания за протичането.
2. Потвърдете указанията с поле .
3. На дисплея се показва първата настройка "Език".  
При нужда променете настройката с обслужващия пръстен.
4. Натиснете полето .
5. Следващата настройка се показва на дисплея и може да се променя с обслужващия пръстен.
6. С полето  преминете през всички настройки и при нужда променете с обслужващия пръстен.

Накрая за потвърждение натиснете полето  за около 3 секунди.

На дисплея се показва указание, че настройките са запаметени.

### Прекъсване

Ако не искате да запаметите промените, вие можете да прекъснете с бутона on/off . На дисплея се показва указание, че настройките не са запаметени.

### Списък на основните настройки

Според оформлението на вашия уред не всички основни настройки са налични.

Настройка	Избор
Език	Други езици са възможни
Час	Час в 24 ч формат
Твърдост на водата	00 (омекотена) 01 (мека) 02 (средно) 03 (твърда) 04 (много твърда)
Звуков сигнал	Кратка продължителност (30 сек.) Средна продължителност (1 мин.)* Дълга продължителност (5 мин.)

Сигнал на бутоните	Включено Изключен* (звукът при on/off ⓘ остава)
Яркост на дисплея	Скала с 5 степени
Показание на часа	Изкл. Дигитално*
Осветление	При работа изкл При работа вкл*
Работа след включването	Видове нагряване* AutoPilot
Нощно затъмняване	Изключено* Включено
Лого	Индикатори* Не се показва
Вентилатор допълнителен ход	Препоръчително* Минимално
Фабрични настройки	Нулиране Без нулиране*

\* Фабрична настройка (в зависимост от типа на уреда фабричните настройки могат да са различни)

**Указание:** Промените по настройките за език, за сигнал на бутоните и за яркост на дисплея имат моментален ефект. Всички други настъпват едва след запаметяване на настройките.

## Прекъсване на електрозахранването

Направените от вас промени в настройките се запазват също и след прекъсване на електричеството.

Само настройките за първата експлоатация трябва да се правят наново при по-дълго спиране на тока. Късо спиране на тока може да шунтира уреда.

## Промяна на часа

Ако искате да настоеите часа, например от лятно на зимно време, променете основните настройки.

Уредът трябва да е изключен.

1. Натиснете полето ⓘ за около 3 секунди.  
На дисплея се показват указания за протичането.
2. Потвърдете указанията с поле ⓘ.
3. Натиснете полето ⓘ.
4. Показва се настройката за часа.
5. С обслужващия пръстен променете часа.
5. За потвърждение натиснете полето ⓘ за около 3 секунди.

На дисплея се показва указание, че настройките са запаметени.

## Почистване

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

### Предупреждение – Опасност от късо съединение!

Не използвайте водоструйка или пароструйка за почистване на Вашия уред.

### Внимание! Щети по повърхностите

Не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт

Ако такова средство попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

## Препарат за миене

Уред отвън (с алуминиева предна част)	Сапунен разтвор – доизсушете с мека кърпа. Мек почистващ препарат за прозорци – с мек парцал за прозорци или микрофазерна кърпа без влакна измийте водоравно и без натиск върху алуминиевата предна част.
Уред отвън (с предна част от неръждаема стомана)	Сапунен разтвор – доизсушете с мека кърпа. Котленият камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Можете да закупите специални препарати за почистване на висококачествена специална стомана от службата обслужване на клиенти или от специализиран магазин.
Камера отвътре с купа на изпарителя	Горещ сапунен разтвор или вода с оцет – използвайте приложената гъба за почистване или мека четка за изплакване. <b>Внимание!</b> <b>Камерата може да ръждяса</b> Не използвайте стоманени или абразивни гъби.
Резервоар за вода	Сапунен разтвор – Не почиствайте в съдомиялна!
Отвор на резервоара	След всяка употреба изсушавайте
Уплътнение в капака на резервоара за вода	След всяка работа изсушавайте добре
Поставка	вж. глава: Почистване на поставки
Стъкла на вратата	вж. глава: Почистване на стъкла на вратата <b>Внимание!</b> <b>Щети по повърхностите</b> След почистването с препарат за почистване на стъкло избършете до сухо стъклата на вратата. Иначе могат да възникнат петна, които не могат да се отстранят.
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор
Допълнителни принадлежности	Накиснете в горещ сапунен разтвор. С четка или гъба почистете или измийте в съдомиялна. При оцветявания поради съдържащи нишесте храни (напр. ориз) почиствайте с вода с оцет.

## Гъба за почистване

Приложената гъба за почистване има висока попивателна способност. Използвайте гъбата за почистване само за почистване на камерата и за отстраняване на остатъците от вода от купата на изпарителя.

Преди първата употреба добре измийте гъбата за почистване. Можете да измивате гъбата за почистване в пералнята (програма за бяло пране).

## Внимание! Щети по повърхностите

Ако препарат против котлен камък попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Отстранявайте мръсотията от камерата непосредствено след охлаждането на уреда.

Солите са много агресивни и могат да предизвикат ръжда. Отстранявайте от камерата остатъците от люти сосове (кетчуп, горчица) или подсолени ястия незабавно след охлаждане.

Не използвайте твърди метални гъби или гъби за чистене.

## Микрофазерна кърпа

Микрофазерната кърпа с клетъчна структура е особено подходяща за почистване на чувствителни повърхности като стъкло, стъклокерамика, неръждаема стомана или алуминий (арт. ном. 460 770, вкл. на разположение онлайн в eShop). То отстранява с едно преминаване воднисти и съдържащи мазнини замърсители.

## Почистване от котлен камък

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

Почистването на котления камък се състои от няколко стъпки. Всички стъпки трябва да са изтекли докрай. Едва след това уредът е готов отново за работа.

**Указание:** Ако по време на почистването на котления камък натиснете бутона on/off ①, процедурата се прекъсва и уредът се изключва. След като уредът се включи отново, той трябва първо да се промие два пъти, за да могат да се отстранят остатъците от разтвора за почистване на котлен камък от уреда. До края на второто изплакване уредът е блокиран за други приложения.

- Отстранете котления камък (ок. 30 минути), изпразнете след това купата на изпарителя и напълнете резервоара за вода отново
- Първо изплакване (20 секунди), след това изпразнете купата на изпарителя
- Второ изплакване (20 секунди), отстранете след това остатъчната вода

Колко често трябва да се почиства котления камък от уреда зависи от твърдостта на използваната вода. Ако са възможни 5 или по-малко режима на работа с пара, уредът ще Ви подсети със съобщение на дисплея за почистването на котления камък. Броят на оставащите режими на работа ще се покаже след включването. Така ще имате време своевременно да подготвите почистването на котления камък.

## Стартиране

### Внимание!

- Повреди по уреда: Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък. Времето на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани със средството за отстраняване. Другите почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат повреди по уреда.  
Средство за отстраняване на котлен камък каталожен ном. 311 680
- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък или средство за отстраняване на котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности по уреда. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

1. Смесете 300 мл вода и 60 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
3. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
4. Затворете вратата на уреда.
5. Натиснете бутон on/off ①.

6. Натиснете върху режим на работа Почистване на котлен камък ☼. Показва се продължителността на почистването на котления камък. Тя не може да се променя.
7. Стартирайте с бутона start/stop ▷. Уредът се почиства от котления камък. На дисплея времетраенето започва да тече. Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

## Първо изплакване

1. Отстранете разтвора за почистване на котлен камък с приложената гъба за почистване от купата на изпарителя.
2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пъхнете отново.
3. Затворете вратата на уреда.
4. Стартирайте с бутона start/stop ▷. Уредът изплаква. След около 20 секунди първото изплакване свършва.
5. Отворете вратата на уреда.
6. Измийте добре с вода гъбата за почистване.
7. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
8. Продължете с второто изплакване.

## Второ изплакване

1. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пъхнете отново.
2. Затворете вратата на уреда.
3. Стартирайте с бутона start/stop ▷. Уредът изплаква. След около 20 секунди второто изплакване свършва.
4. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
5. Избършете с гъбата за почистване камерата и след това подсушете с мека кърпа.
6. Изключете уреда.  
Почистването на котления камък е завършено и уредът отново е готов за работа.

## Почистване на котлен камък само от купата на изпарителя

Ако желаете да почиствате котления камък не от целия уред, а само от купата на изпарителя, можете също да използвате "Почистване на котлен камък".

Единствена разлика:

1. Смесете 100 мл вода и 20 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Напълнете купата на изпарителя докрай с разтвор за почистване на котлен камък.
3. Напълвайте резервоара за вода само с вода.
4. Стартирайте "Почистване на котлен камък" както е описано.

Можете да почистите котления камък от купата на изпарителя и ръчно.

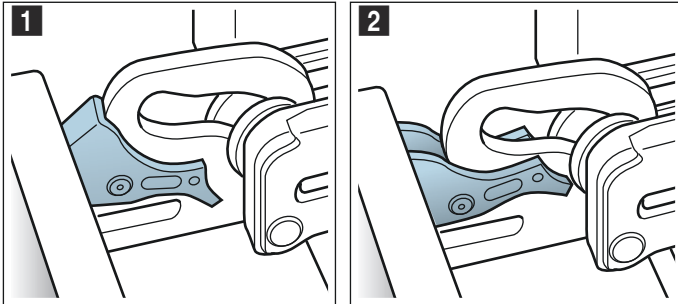
## Откачване и закачване на вратата на уреда

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

Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост.

Когато осигурителните лостове са затворени (фиг. 1), вратата на уреда е обезопасена. Тя не може да бъде откачена.

Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата на уреда (фиг. 2), пантите са блокирани. Не можете да затворите.

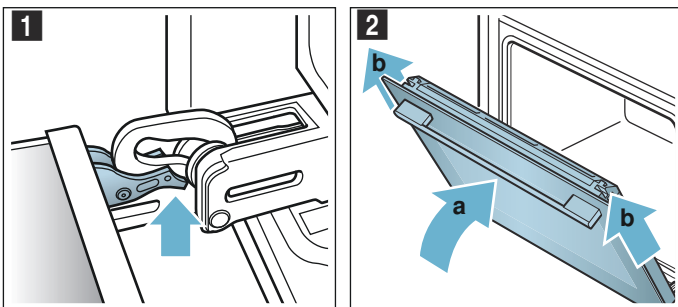


### Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съответно при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

### Откачване на вратата на уреда

- Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.
- Отворете и двата защитни лоста отляво и отдясно (фиг. 1).
- Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. 2).



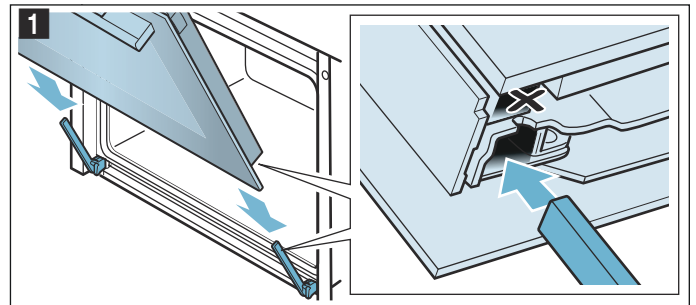
## Закачване на вратата на уреда

Закачете отново вратата на уреда по обратен ред.

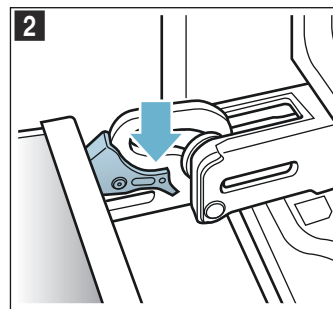
- При закачване на вратата на уреда внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите направо (фиг. 1).

Поставете двете панти отдолу на външното стъкло и ги използвайте като водач.

Внимавайте да вкарате пантите в правилния отвор. Вкарването трябва да премине леко и без съпротивление. Ако усетите съпротивление, проверете дали пантите са вкарани в правилния отвор.



- Отворете докрай вратата на уреда и двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. 2).



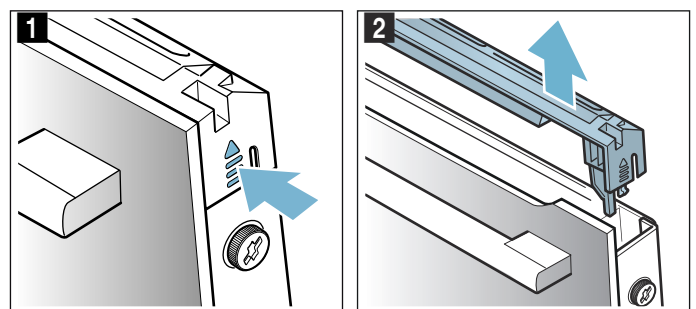
- Затворете вратата на камерата.

## Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

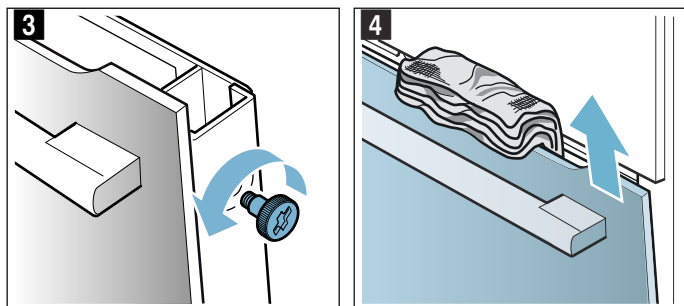
За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

### Демонтаж от уреда

- Леко отворете вратата на уреда.
- Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. 1).
- Свалете покритието (фиг. 2).



4. Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда (фиг. 3).
5. Преди отново да затворите вратата, прищипете неколнократно сгъната кухненска кърпа (фиг. 4). Изгелете предното стъкло нагоре и оставете върху равна повърхност с дръжката надолу.



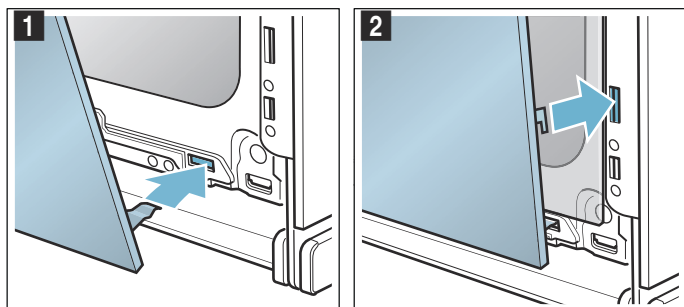
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

### Предупреждение – Опасност от нараняване!

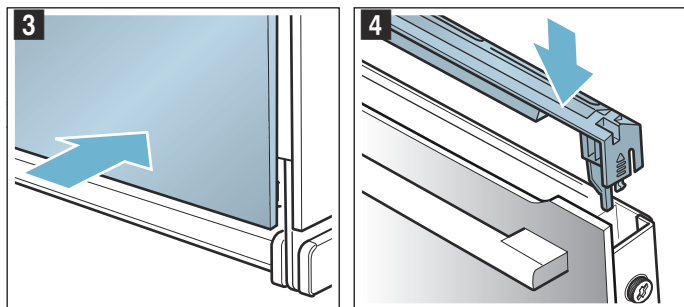
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

### Вграждане на уреда

1. Вкарайте предното стъкло долу в държачите (фиг. 1).
2. Затворете предното стъкло докато двете горни куки не застанат срещу отвора (фиг. 2).



3. Притиснете предното стъкло отдолу докато не прищрака (фиг. 3).
4. Отново отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.
5. Отново завийте двата винта вляво и вдясно.
6. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. 4).



7. Затворете вратата на уреда.

### Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.

### Почистване на поставки

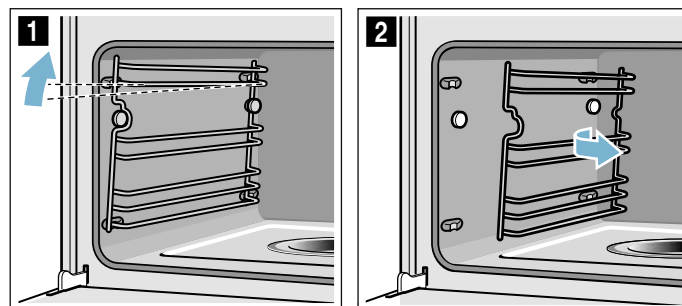
При почистване можете да извадите поставките.

**⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне от горещи части в камерата!**  
Изчакайте докато камерата се охлади.

### Откачване на поставките

**Указание:** Поставката се накланя отпред максимум до упор, тъй като иначе страничната стена на уреда може да се деформира.

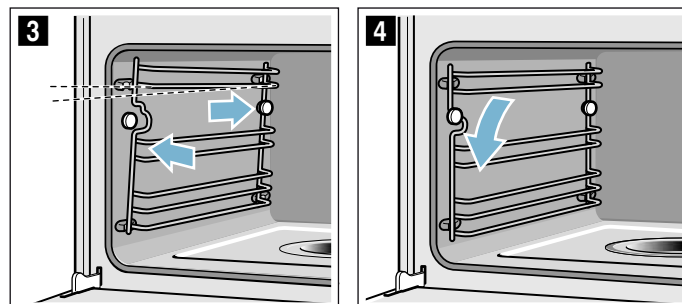
1. Внимателно притиснете поставката отпред нагоре докато не прищрака и странично освободете от окачването (фиг. 1).
2. Освободете поставката от окачването и извадете (фиг. 2).



3. Почистете поставките с почистващ препарат и гъба/четка или ги почистете в съдомиялна машина.

### Закачване на поставките

1. Разположете поставката с изпъкналите части нагоре.
2. Поставката се закача отзад и се избутва назад докато не прищрака (фиг. 3).
3. Поставката се закача отпред за окачването и се притиска надолу, докато не се фиксира и отново не се закрепи водоравно в уреда (фиг. 4).



Поставките пасват само от едната страна.

## ❓ Повреда – какво да направим?

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


**Съвет:** Ако някое ястие не се получи по оптимален начин, погледнете глава "Тествано за Вас в нашето готварско студио". Там ще откриете много съвети и указания за готвенето.

**⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!**  
Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.

### Отстраняване самостоятелно на повреди

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

Ако някое ястие не се получи оптимално, в края на ръководството за експлоатация ще откриете много съвети и указания за приготвяне.

Повреда	Възможна причина	Отстраняване/указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали осветлението в кухнята или други кухненски уреди функционират.
На дисплея се показва "Sprache Deutsch".	Прекъсване на електрозахранването	Настройте наново езика и часа.
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	Основната настройка е променена.	Променете основната настройка за часа.
Уредът не се нагрява, на дисплея свети символът  .	Демо режимът е активиран в основните настройки.	Разкачете за кратко уреда от мрежата (изключете предпазителя в кутията с предпазители) и деактивирайте след това демо режима в рамките на 3 минути в основните настройки.
Обслужващия пръстен при съхранението е паднал в обслужващия панел.	Обслужващият пръстен неволно е бил откачен.	Обслужващият пръстен може да се сваля. Просто поставете обслужващия пръстен отново в неговия държач в обслужващия панел и го натиснете навътре, така че да щракне и да може да се върти по обичайния начин.
Обслужващият пръстен вече не може да се върти лесно.	Има мръсотия под обслужващия пръстен.	Обслужващият пръстен може да се сваля. За освобождаване просто издърпайте обслужващия пръстен от държача. Или натиснете външния ръб на обслужващия пръстен, така че той да се наклони и да може да се хване лесно. Почистете обслужващия пръстен и неговия държач в уреда внимателно със сапунен разтвор и кърпа за миене. Подсушете с мека кърпа. Да не се използват остри или абразивни почистващи средства. Не размеквайте и не почиствайте в съдомиялна. Не сваляйте обслужващия пръстен прекалено често, за да остане държача стабилен.
Уредът не може да стартира	Вратата на уреда не е затворена напълно	Затворете вратата на уреда
	Уредът не е изключен	Изключете и отново включете уреда
Уредът Ви подсеща да избършете камерата и да напълните резервоара за вода	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен	След повторно включване на уреда изплакнете два пъти
След включване на режима на работа на дисплея се появява съобщение, че температурата е твърде висока	Уредът не е достатъчно добре охладен	Оставете уреда да се охлади и отново включете режима на работа
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък	Извършване на почистване от котлен камък Проверете и при нужда напаснете настроения диапазон на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензната вода зад блендата за обслужване	Когато кондензната вода се изпари, бутоните вече не мигат




Купата на изпарителя е празна, въпреки че резервоарът за вода е пълен	Резервоарът за вода не е пълнат докрай	Пълнете резервоара за вода докрай докато не се фиксира
	Подаването на вода към резервоара е запушено	Отстранете котления камък от уреда Проверете и при нужда променете настройките на диапазон на твърдост на водата
Резервоарът за вода е изпразнен без видима причина. Купата на изпарителя прелива	Резервоарът за вода не е затворен добре.	Затворете капачката докато не прищрака
	Уплътнението в капачката на резервоара е замърсено	Почистете уплътнението
	Уплътнението в капачката на резервоара е дефектно	Осигурете нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти
Подкана за напълване на резервоара за вода се появява на дисплея, въпреки че резервоарът за вода е пълен.	Резервоарът за вода не е пълнат докрай	Пълнете резервоара за вода докрай докато не се фиксира
	Системата за разпознаване не функционира	Обадете се в служба обслужване на клиенти
Подкана за напълване на резервоара за вода се появява на дисплея, въпреки че резервоарът за вода още не е празен, респ. резервоарът за вода е празен, но не се появява съответното съобщение на дисплея	Резервоарът за вода е замърсен. Подвижните датчици за ниво на водата са се заклещили	Разклатете резервоара за вода и го почистете. Ако заклещените части не се освободят, осигурете нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти
На дисплея се показва "Уредът загрява", но уредът не достига избраната температура	Стойностите на автоматичното калибриране не са оптимални	Нулирайте уреда до заводската настройка и повторете първото въвеждане в експлоатация → "Основни настройки" на страница 18 → "Преди да започнете работа за първи път" на страница 10 При следващото готвене на пара при 100° C калибрирането стартира автоматично, при това се образува повече пара
При готвене на пара се генерира изключително много пара	Уредът се калибрира автоматично	Нормална процедура
При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара	Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене	Нулирайте уреда до фабрична настройка и повторете калибрирането
При готвене парата излиза от отворите за проветрение	Нормална процедура	Не е възможно

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

Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.

### **Съобщения за грешки на дисплей**

Когато на дисплея се появи съобщение за грешка с "D" или "E", напр. D0111 или E0111, изключете уреда с бутон on/off  и го включете отново.

Ако това е било еднократна повреда, индикацията угасва. Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти и при това посочете точното съобщение за грешка.

### **Смяна на крушката в камерата**

Температурно устойчиви 230 V/25 W халогенни крушки с уплътнения можете да получите от службата обслужване на клиенти. Моля, дайте E-номера и FD-номера на Вашия уред.

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

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

### **Предупреждение – Опасност от изгаряне!**

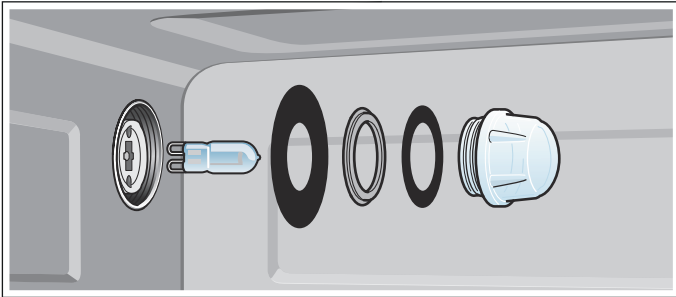
Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

1. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
2. Развийте покритието наляво.
3. Изтеглете крушката.  
Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.

**Внимание!**

Уредът да се използва само със стъкленото покритие и уплътненията.

- Вкарайте новите уплътнения и захващащият пръстен в правилна последователност върху стъкленото покритие.



- Отново завийте стъкленото покритие с уплътненията.
- Свържете уреда към електрическата мрежа и отново извършете първоначално пускане в експлоатация.

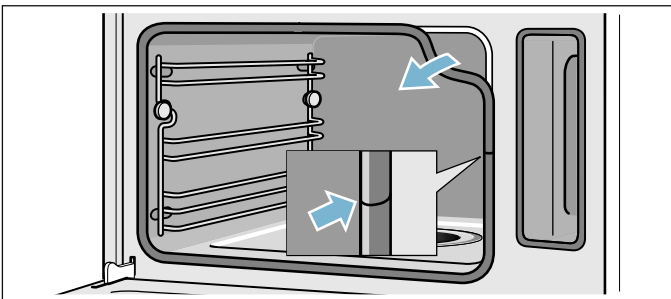
**Смяна на стъкленото покритие или уплътненията**

Ако стъкленото покритие на халогенната крушка или уплътненията са повредени, те трябва да се сменят. Ново стъклено покритие ще получите от службата обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

**Смяна на уплътнението на вратата**

Ако уплътнението на вратата отвън на камерата е дефектно, то трябва да се смени. Резервни уплътнения за Вашия уред ще получите при службата обслужване на клиенти. Моля, дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

- Отворете вратата на уреда.
- Изтеглете старото уплътнение на вратата.
- Вкарайте новото уплътнение от една страна и го изтеглете по цялата обиколка. Мястото на притискане трябва да е отстрани.
- Проверете още веднъж слягването на уплътнението на вратата преди всичко по ъглите.



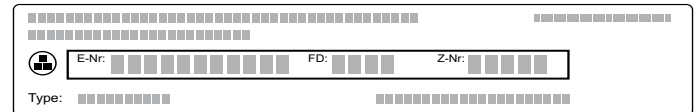
**Специализиран сервис**

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

**Номер на изделието и дата на производство**

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (Е-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда.

Ако вашият уред е оборудван с пара, ще откриете типовата табелка отдясно зад блендата.



За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да впишете тук данните на вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

<b>Е-ном.</b>	<b>FD-ном.</b>
<b>Служба обслужване на клиенти</b> ☎	

Обърнете внимание, че посещенията на персонала от службата обслужване на клиенти в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

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

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

## Таблицы и съвети

Готвенето на пара е особено щадящ начин за готвене на ястия. Парата обгръща ястието и така предотвратява загубата на хранителни вещества. Готвенето функционира без създаване на налягане. Така формата, цветът и типичният аромат на ястията се запазват.

В таблиците ще откриете избор от ястия, които могат да се приготвят добре с пара. Можете да прочетете кой вид на нагриване, коя допълнителна принадлежност и каква температура и време на готвене ще е най-добре да изберете. Данните важат, ако не е посочено друго, за вкарване в студен уред.

### Допълнителни принадлежности

Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари.

При готвенето на пара в перфориран съд за готвене на пара винаги избулвайте отдолу съда за готвене на пара без дупки. Изтичащата течност се улавя.

### Съдове

Ако използвате готварски съд, винаги го поставяйте в средата на перфорирания съд за готвене на пара.

Съдът трябва да е топло- и пароустойчив. С готварски съд с дебели стени времената на готвене се удължават.

Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио (напр. при разтопяване на шоколад).

### Време на готвене и количество

Времената на готвене при готвене на пара зависят от големината на парчетата, но не зависят от общото количество. Уредът може да готви на пара максимум 2 кг храна.

Хранителен продукт	Размер на парчетата	Принадлежности	Вид нагриване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Артишок	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	30 - 35
Цветно зеле	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Цветно зеле	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Броколи	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Грах	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	5 - 10
Копър	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 14
Зеленчукова торта	-	Форма за водна баня 1,5 л + скара на ниво 2	Готвене на пара	100	50 - 70
Зелен фасул	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Моркови	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 20
Карфиол	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25

\* Предварително загрейте уреда

Спазвайте посочените в таблиците размери. При по-малки парчета се скъсява времето на готвене, при по-големи се увеличава. Качеството и степента на зрялост също имат влияние върху времето на готвене. Ето защо посочените стойности могат да служат само като ориентир.

### Разпределяйте хранителните продукти равномерно

Разпределяйте хранителните продукти винаги равномерно в съда. При различни височини на слоевете те се готвят неравномерно.

### Чувствителни към натиск хранителни продукти

Не нареждайте чувствителните към натиск хранителни продукти твърде високо в съда за готвене на пара. По-добре използвайте два съда за готвене на пара.

### Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без предаване на вкуса. Поставете ястието с най-дълго време на готвене първо в уреда и вкарайте останалите след това в подходящия момент. Така всички ястия едновременно ще са готови.

Общото време на готвене се удължава при готвене на меню, тъй като след всяко отваряне на вратата на уреда излиза малко пара и трябва да се нагрива отново.

### Зеленчуци

Поставете зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и пъхнете на ниво 3. Отдолу вкарайте на ниво 1 съда за готвене на пара без дупки. Изтичащата течност се улавя.

Хранителен продукт	Размер на парчетата	Принадлежности	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Лук	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	6 - 9
Царевица	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Манголд*	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Аспарегус, зелен*	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	7 - 12
Аспарегус, бял*	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Спанак*	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	2 - 3
Романеско	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Брюкселско зеле	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 30
Червена ряпа	цяла	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	40 - 50
Червено зеле	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	30 - 35
Бяло зеле	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Тиквички	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	3 - 4
Захарен грах	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 12

\* Предварително загрейте уреда

## Гарнитур и шушулкови растения

Добавете вода, респ. течност в посоченото съотношение. Пример: 1:1,5 = на 100 г ориз добавяйте 150 мл течност.

Височината на вкарване за съда за готвене на пара без дупки можете да избирате свободно.

Хранителен продукт	Съотношение	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Варени картофи (с обелките) (среден размер)	-	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	35 - 45
Варени картофи (без обелките) (на четвъртинки)	-	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	100	20 - 25
Естествен ориз	1:1,5	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	35 - 45
Дългозърнест ориз	1:1,5	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	20 - 30
Ориз басмати	1:1,5	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	20 - 30
Частично сварен ориз	1:1,5	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	15 - 20
Ризото	1:2	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	30 - 35
Леща яхния	1:2	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	35 - 50
бели бобени зърна, предварително накиснати	1:2	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	65 - 75

Хранителен продукт	Съотношение	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Кускус	1:1	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	6 - 10
Зелена шпелта, натрошена	1:2,5	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	15 - 20
Просо, цяло	1:2,5	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	25 - 35
Пшеница, цяла	1:1	неперфорирани	-	Готвене на пара	100	60 - 70
Картофени кюфтенца	-	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	95	20 - 25

## Птици и месо

### Птици

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Пилешки гърди	по 0,15 кг	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	15 - 25
Патешки гърди*	по 0,35 кг	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	12 - 18

\* преди това запечете и увийте във фолио

### Говеждо месо

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
плосък ростбиф, медиум*	1 кг	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	25 - 35
висок ростбиф, медиум*	1 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	Задущаване на пара	100	30 - 40

\* преди това запечете и увийте във фолио

### Свинско месо

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Свинско филе	0,5 кг	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	16 - 20
Свински медальони*	ок. 3 см дебели	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	10 - 12
Свински пушени ребърца	на шайби	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	15 - 20

\* преди това запечете и увийте във фолио

### Наденици

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Винервурстчета	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	80 - 90	12 - 18
Вайсвурст	перфорирани + неперфорирани	3 1	Готвене на пара	80 - 90	20 - 25

## Риба

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С	Време на готвене в мин.
Дорада, цяла	по 0,3 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	80 - 90	15 - 25
Дорада филе	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	80 - 90	10 - 20
Рибен терин	Форма за водна баня 1,5 л	неперфориран	2	Задушаване на пара	70 - 80	40 - 80
Пъстърва, цяла	по 0,2 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	80 - 90	12 - 15
Филе от треска	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	80 - 90	10 - 14
Филе от съомга	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	100	8 - 10
Миди	1,5 кг	неперфориран	2	Задушаване на пара	100	10 - 15
Филе от костур	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	80 - 90	10 - 20
Ролца от морски език, пълнени		перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	80 - 90	10 - 20

## Застройки за супи, други

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °С	Време на готвене в мин.
Яйчени корички	неперфориран	2	Задушаване на пара	90	15 - 20
Кюфтета от грис	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	90 - 95	7 - 10
Твърдо сварени яйца (размер М, макс. 1,8 кг)	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	100	10 - 12
Рохко сварени яйца (размер М, макс. 1 кг)	перфориран + неперфориран	3 1	Задушаване на пара	100	6 - 8

## Десерти, компот

### Компот

Премерете плодовете, добавете ок. 1/3 от количеството вода и на вкус захар с подправки.

### Мляко с ориз

Премерете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

### Кисело мляко

Загрейте млякото на котлона до 90 °C. След това

охладете до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C.

Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник). Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио. Поставете порцелановите чаши или бурканите в контейнера за готвене на пара и настройте както е посочено в таблицата.

След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Хранителен продукт	Принадлежности	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Кнедли на пара	неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Крем карамел	Формички + перфорирани	Готвене на пара	80	15 - 20
Мляко с ориз*	неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Кисело мляко*	Чашки за порции + перфорирани	Готвене на пара	40	300 - 360
Компот от ябълки	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от круши	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от череша	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от равен	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от сливи	неперфорирани	Готвене на пара	100	15 - 20

\* Можете да използвате и подходящата програма (вж. глава: Програмна автоматика)

## Регенериране на ястия

При регенерирането ястията се загряват щадящо. Те имат вкус и външен вид като на току-що приготвени.

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Зеленчуци	съд за готвене на пара без дупки	3	Притопляне	100	12 - 15
Макарони, картофи, ориз	съд за готвене на пара без дупки	3	Притопляне	100	5 - 25

## Размразяване

Функцията за готвене на пара Размразяване е подходяща за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. Размразявайте най-добре птичето месо, месото и рибата в хладилника. Извадете за размразяване замразените хранителни продукти от опаковката. Поставете дълбокозамразените плодове и зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и избутайте неперфорирания съд за готвене на пара отдолу. Така хранителните продукти не остават във водата от размразяването и изтеклата течност се улавя. За дълбокозамразени продукти, при които течността трябва да се запази в храната, напр. дълбоко замразен спанак със сметана, използвайте неперфорирания съд за готвене на пара или съд върху скарата.

Данните за времето в таблицата са ориентировъчни стойности. Те зависят от качеството, температурата на замразяване (-18 °C) и свойствата на хранителните продукти. Посочени са времеви диапазони. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.

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

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Височина	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Сок от горски плодове	0,5 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	50 - 55	15 - 20
Зеленчуци	0,5 кг	перфорирани + неперфорирани	3 1	40 - 50	15 - 50

## Втасване на тестото

С вида на нагряване "Втасване на тестото" тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва.

Можете да избирате свободно нивото на вкарване за скарата или внимателно да поставяте скарата върху

пода на камерата.

Внимание: не надрасквайте пода на камерата!

Поставете тестената купа върху скарата. Не покривайте тестото.

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Тесто с мая	1 кг	Купа + скара	35	20 - 30

## Изстискване на сока

Преди изстискването на сока поставете плодовете в купа и ги поръсете със захар. Оставете ги най-малко един час, за да натрупат сок.

Напълнете плодовете в перфорирания съд за готвене на пара и го пъхнете на ниво 3. За улавяне на сока пъхнете съда за готвене на пара без дупки на ниво 1.

Накрая напълнете плодовете в кърпа и изстискайте останалия сок.

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Малини	перфориран + неперфориран	3 1	Задущаване на пара	100	30 - 45
Касис	перфориран + неперфориран	3 1	Задущаване на пара	100	40 - 50

## Консервиране

По възможност консервирайте хранителните продукти пресни. По-дългото съхранение намалява съдържанието на витамини и хранителните продукти ферментират по-лесно.

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци.

Следните ястия не могат да се консервират във Вашия съд:

Съдържание на консервени кутии, месо, риба или пастет.

Проверете бурканите със самозатварящи се капачки, гумените пръстени, скобите и пружините.

Почистете добре с топла вода гумените пръстени и бурканите. За почистване на бурканите е подходяща и програмата "Дезинфекциране на шишета".

Поставете бурканите в перфорирания съд за готвене на пара. Те не бива да се докосват.

След посоченото време отворете вратата на уреда.

Бурканите със самозатваряща се капачка да се извадят от уреда едва когато са напълно охладени.

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Зеленчуци	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задущаване на пара	100	30 - 120
Плодове с костилка	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задущаване на пара	100	25 - 30
Плодове със семки	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задущаване на пара	100	25 - 30

## Замразени продукти

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Посочените времена на готвене важат за вкарване в студена камера.

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид на нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Тестени изделия, пресни, охладени*	неперфориран	2	Готвене на пара	100	5 - 10
Пъстърва	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	80 - 100	20 - 25
Филе от сьомга	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	80 - 100	20 - 25

\* добавете малко количество течност



Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Броколи	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Цветно зеле	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	5 - 8
Фасул	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Грах	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	5 - 12
Моркови	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	4 - 6
Микс от зеленчуци	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Брюкселско зеле	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	5 - 10

\* добавете малко количество течност

## Тестови ястия

Тестови ястия съгласно стандарт EN 60350-1.

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

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Броколи (разпределяне на парата)	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	7 - 9
Броколи (добавяне на пара)	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	7 - 9
Грах* (Максимално зареждане)	перфориран + неперфориран	3 1	Готвене на пара	100	5 - 12

\*\* 2,0 кг грах се разпределят равномерно в съда.



Lined writing area consisting of horizontal lines across the page.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001054394  
960706