



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



# Фурна за вграждане

**HVG675B.1**

[bg] Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж

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



## Съдържание

### РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност .....	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	5
3	Опазване на околната среда и икономия .....	6
4	Запознаване .....	6
5	Режими на работа .....	8
6	Принадлежности .....	10
7	Преди първата употреба .....	11
8	Основни положения при работа с уреда.....	11
9	Бързо загряване .....	12
10	Времеви функции .....	13
11	AutoPilot.....	14
12	Защита от деца .....	15
13	Съботна настройка .....	15
14	Основни настройки.....	16
15	Почистване и поддръжка .....	17
16	Функция за почистване Пиролиза .....	19
17	Подпомагане на почистването .....	20
18	Поставка .....	20
19	Врата на уреда.....	21
20	Отстраняване на неизправности.....	24
21	Предаване за отпадъци .....	26
22	Отдел по обслужване на клиенти.....	27
23	Така става.....	27
24	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	32
24.1	Общи монтажни указания.....	32

## 1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

### 1.1 Общи указания

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

### 1.2 Употреба по предназначение

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

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При 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.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

### 1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

## 1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 10

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

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

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера.

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

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

Достъпните части при работа стават горещи.

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

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

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

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

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

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

Уредът и неговите части могат да са остри.

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

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

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

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

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от 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 пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 27

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!**

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

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

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

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

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

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

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

### **1.5 Халогенна крушка**

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

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

- ▶ Не докосвайте стъкленика 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.

### **1.6 Функция за почистване**

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

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

- ▶ Преди всяко стартиране на функцията по почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата и от принадлежностите.

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!**

Функцията за почистване загрява отделението за готвене до много високи температури, така че останалата от изпичането, печенето на грил и печенето храна ще изгори. При този процес се отделят пари, които мо-

гат да предизвикат възпаление на мукозните мембрани.

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.

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

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

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

## 2 Предотвратяване на материални щети

### 2.1 По правило

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние.
- ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.

- ▶ След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.

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

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

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.

▶ Преди следващото нагриване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.

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

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

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

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

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

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

## 3 Опазване на околната среда и икономия

### 3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

### 3.2 Пестене на енергия

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

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

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

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

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

- Камерата е загоряла 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 загоряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- Енергията за размразяване на ястията се пести.

#### Бележка:

Уредът се нуждае:

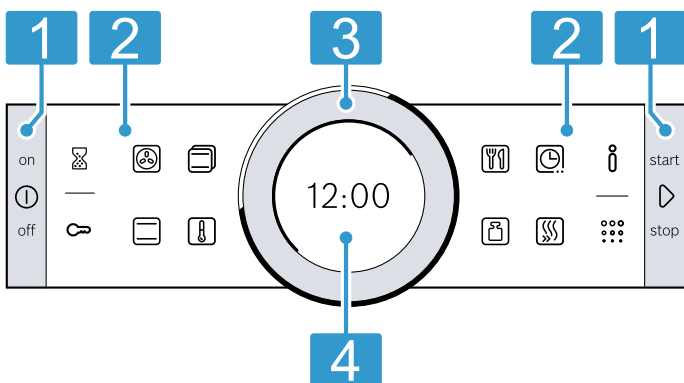
- в режим с включен дисплей от макс. 1 W
- в режим с изключен дисплей от макс. 0,5 W

## 4 Запознаване

### 4.1 Обслужващ панел

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



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



- 1 Бутони**  
Бутоните отляво и отдясно на обслужващия панел имат точка за натискане. За да задействате бутон, го натиснете. При уреди без предна част от неръждаема стомана бутоните са и сензорни полета.
- 2 Сензорни полета**  
Сензорните полета представляват чувствителни на допир повърхности. За да изберете функция, само леко натиснете върху съответното поле.
- 3 Обслужващ пръстен**  
Обслужващият пръстен можете да въртите неограничено наляво или надясно. Леко натиснете пръстена за управление и преместете в желаната посока.
- 4 Дисплей**  
На дисплея виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или текстове с указания.

## 4.2 Бутони

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





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









## 4.3 Сензорни полета

Със сензорните полета избирате директно различни функции.

Сензорните полета извън полето за управление са за общи функции, сензорните полета вътре в полето за управление са за работа по готвене.

Сензорното поле на актуално избраната функция свети в червено.

Сензорно поле отвън	Функция	Употреба
	Таймер	Изберете будилник.
	Защита от деца	Задръжте натиснат за ок. 4 секунди: активиране или деактивиране на защитата от деца.
	Информация	Покзване на допълнителна информация за функция или настройка. За да извикате основните настройки, при изключен уред задръжте за ок. 3 секунди натиснато.
	Пиролиза	Изберете работен режим "Функция за почистване".

Сензорно поле отвътре	Функция	Употреба
	4D горещ въздух	Директно изберете вид нагряване 4D горещ въздух.
	Горно/дол. загр.	Директно изберете вид на нагряване Горно/долно нагряване.
	Видове загреване	Избор на режим видове нагряване.
	Температура	Изберете температура за камерата.
	AutoPilot	Изберете режим AutoPilot с програми за готвене.
	Тегло	Изберете тегло при режим AutoPilot.
	Времеви функции	Изберете времеви функции.
	Бързо загреване	Стартиране или прекъсване на бързо загреване за камерата.

## 4.4 Обслужващ пръстен

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

Ако при стойности за настройка напр. температура, сте достигнали минимална или максимална стойност, тази стойност остава на дисплея. Завъртете при нужда стойността с пръстена за управление отново назад.

При списъци, напр. видове на загреване, след последната стойност започва отново първата.

## 4.5 Дисплей

Дисплеят Ви показва актуалните стойности за настройка на различните нива.

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

### Пръстеновидна линия

Отвън в дисплея се намира пръстеновидната линия.

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

### Индикатор за температура

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

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

- **Линия на нагрыване**  
След старт на работата бялата линия под температурата се изпълва с червено според нагрыването на камерата. Ако нагрывате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато линията е напълнена докрай в червено.  
При степени на настройка, напр. степени на грил, линията на нагрыване веднага се пълни 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.

## 4.6 Камера

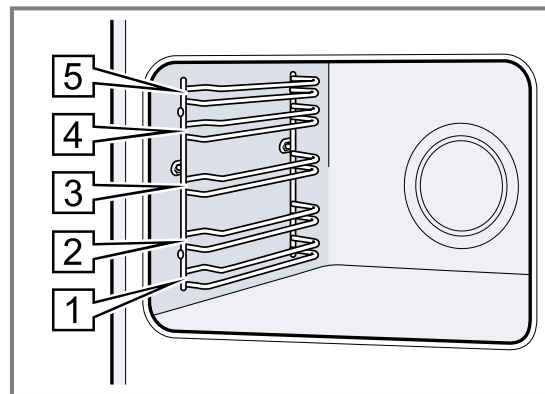
Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

### Поставка

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

→ "Принадлежности", Страница 10

Вашият уред има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.  
Поставките можете да откачате напр. за почистване.  
→ "Поставка", Страница 20



### Осветление

Една или няколко лампички във фурната осветяват камерата.

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

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

### Охлаждащ вентилатор

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

### ВНИМАНИЕ!

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

► Дръжте вентилационните отвори свободни.

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

### Врата на уреда

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

## 5 Режими на работа

Тук ще получите преглед на видовете режими на работа и на главните функции на Вашия уред.

Режим на работа	Употреба
Видове загриване	Изберете фино съгласувани видове нагрыване за оптимално приготвяне на Вашето ястие. → "Видове загриване", Страница 9

Режим на работа	Употреба
AutoPilot	Използвайте програмирани, препоръчителни настройки за различни ястия. → "AutoPilot", Страница 14
Почистване	Изберете функция за почистване за камерата. → "Функция за почистване Пиролиза", Страница 19 → "Подпомагане на почистването", Страница 20



## 5.1 Видове загряване

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

Символите за отделните видове нагряване помагат при повторното разпознаване.

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

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

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

## 6 Принадлежности

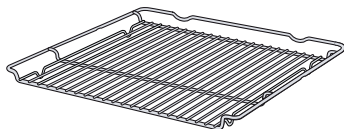
Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

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

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

### Аксесоари

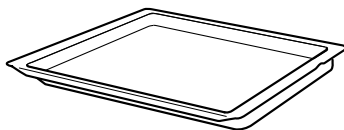
Скара



### Употреба

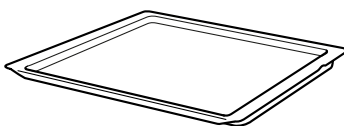
- Форми за сладкиши
- Форми за пудинг
- Съдове
- Месо, напр. печено или парчета грил
- Дълбокозамразени ястия

Универсална тава



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

Тава за печене



- Сладкиш в тава
- Дребни сладки

### 6.1 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.

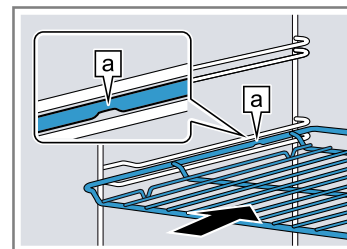
### 6.2 Вкарване на принадлежностите в камерата

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.

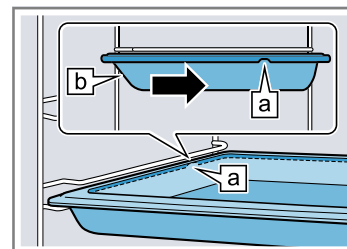
Скара

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.



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

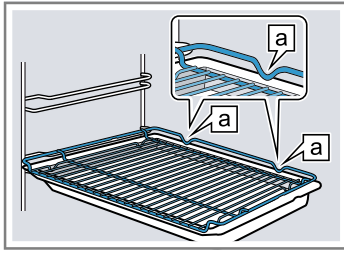
**Бележка:** Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

### 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



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

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

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

## 7 Преди първата употреба

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

### 7.1 Първо пускане в експлоатация

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

1. При нужда променете настройката с обслужващия пръстен.  
Възможни настройки:
  - Език
  - Точно време
2. Потвърдете с **Ⓞ**.
- ✓ Показва се следващата настройка.
3. Преминете през всички настройки и при нужда променете.
  - ✓ След последната настройка на дисплея се появява указание, че първото въвеждане в експлоатация е завършено.
  - ✓ Дисплеят показва настроен час.
4. За да се провери уреда преди първото загряване, отворете веднъж вратата на уреда и я затворете.

### 7.2 Почистване на уреда преди първата употреба

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

1. Извадете продуктовата информация и принадлежности от камерата. Отстранете остатъците от опаковката, като напр. парченца стиропор и тиксо отвътре и отвън на уреда.
2. Избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с **Ⓛ**.
4. Извършете следните настройки:

Вид загряване	4D горещ въздух <b>Ⓞ</b>
Температура	максимално
Времетра.	1 час

→ "Основни положения при работа с уреда", Страница 11

5. Стартирайте работата с **▷**.
  - Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
  - ✓ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
6. Изключете уреда с **Ⓛ**.
7. Когато уредът се е охладил, почистете гладките повърхности в камерата със сапунен разтвор и кърпа.
8. Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

## 8 Основни положения при работа с уреда

### 8.1 Включване на уреда

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


### 8.2 Изключване на уреда

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

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




### 8.3 Стартиране на работата

Всеки режим трябва да стартирате.

- ▶ Стартирайте работата с .
- ✓ На дисплея се показват настройките, времето на работа, пръстеновидната линия и линията за нагряване.


### 8.4 Прекъсване или спиране на работата

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


1. За да прекъснете за кратко работата:
    - Натиснете за кратко .
    - За да продължите работата, натиснете .
  2. За да прекъснете работата, задръжте натиснат  за ок. 3 секунди.
- ✓ Режимът ще се прекъсне и всички настройки ще се нулират.




### 8.5 Настройка на режим на работа

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

1. Ако искате да изберете друг режим на работа, различен от предлагания, натиснете съответното сензорно поле.
- ✓ Сензорното поле свети в червено.  
→ "Режими на работа", Страница 8
2. За да се извършат други настройки, натиснете съответните сензорни полета.
3. Променете стойностите с обслужващия пръстен.
4. Стартирайте работата с .

### 8.6 Настройване на вида нагряване и температурата

**Изискване:** Режимът на работа "Видове загряване"  е избран.

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

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



→ "Видове загряване", Страница 9

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

→ "Времеви функции", Страница 13

### Промяна на вида нагряване

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

1. Прекъснете работата с .
2. Натиснете .
- ✓ На дисплея се появява първия вид на нагряване със съответната предлагана температура.
3. Променете вида на загряване с обслужващия пръстен.




### Промяна на температурата

След старт на работата можете директно да промените температурата.

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


### Видове нагряване директен избор

Определени видове на нагряване можете да избирате директно през сензорно поле.

1. Натиснете сензорното поле с желаните видове на нагряване.  
Наличните видове нагряване с директен избор:
  - 4D горещ въздух 
  - Горно/долно нагряване 
- ✓ Температурата е подчертана в бяло.
2. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
3. Стартирайте работата с .
- ✓ Уредът започва да се нагрява.
- ✓ На дисплея се показва времето на работа на режима и целевата температура.

### 8.7 Показване на информация



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

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

## 9 Бързо загряване

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



При тези видове нагряване можете да използвате бързото нагряване:

- 4D горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 

### 9.1 Настройване на бързо загряване


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

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

1. Настройте подходящ вид нагряване и температура от 100 °C.
2. Натиснете .
  - ✓ Символът светва в червено.
3. Стартирайте работата с .
  - ✓ Бързото загреване стартира.

- ✓ Ако бързото нагряване се прекрати, прозвучава сигнал. Червеният символ угасва.
4. Вкарайте ястието в камерата.

### Прекъсване на бързото загреване




- ▶ Натиснете .
- ✓ Червеният символ угасва.

## 10 Времеви функции

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





### 10.1 Преглед на функциите за време

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

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



### 10.2 Настройка на таймера

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

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



### Промяна на таймера

Можете по всяко време да промените времето на таймера.

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

### Прекъсване на таймера


Можете по всяко време да прекъснете времето на таймера.

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





### 10.3 Настройка на продължителност

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

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



1. Натиснете .
- ✓ Символът светва в червено.
2. Настройте с обслужващия пръстен времетраенето.

Посока на въртене	Примерна стойност
Вляво	10 минути
Вдясно	30 минути

- До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути. Времето на край се пресмята автоматично.
3. Стартирайте работата с .
    - ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
    - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
  4. Ако продължителността е изтекла:
    - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
    - За да настроите отново времетраене, натиснете  и настройте времетраенето с обслужващия пръстен.
    - За да продължите работата без времетраене, стартирайте с .
    - Когато ястието е готово, изключете уреда с .




## Промяна на продължителност

Можете да промените продължителността по всяко време.

1. Натиснете .
2. Променете времетраенето с обслужващия пръстен.
3. Потвърдете с .

## Прекъсване на продължителността

Можете по всяко време да прекъснете продължителността.

1. Натиснете .
2. Продължителността се нулира с пръстена.
3. Потвърдете с .
  - За да продължите работата без времетраене, стартирайте с .



## 10.4 Настройване на края




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

### Бележки

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




### Изисквания

- Режим на нагряване и температура или степен са настроени.
  - Настроена е продължителност.
1. Отново натиснете .
  2. Изместете края с обслужващия пръстен.
  3. Стартирайте работата с .

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




## Промяна на края

За да получите добър резултат от готвенето, можете да промените настроенния край преди стартиране на работата и изтичане на продължителността.

1. Прекъснете работата с .
2. Натиснете два пъти .
3. Промяна на края с обслужващия пръстен.
4. Продължете работата с .

## Прекъсване на края

Можете по всяко време да изтриете настройките край.

1. Прекъснете работата с .
  2. Натиснете два пъти .
  3. Нулирайте края с обслужващия пръстен.
  4. Продължете работата с .
- ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.

# 11 AutoPilot

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

## 11.1 Съдове

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

Съдовете от следния материал са неподходящи:

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

## 11.2 Настройки на ястията

За оптимално приготвяне на ястията уредът използва различни настройки.

**Бележка:** Резултатът от готвенето зависи от качеството и свойството на хранителните продукти. Използвайте пресни хранителни продукти, най-добре с температура от хладилник.

## Указания за настройките

Когато стартирате ястие, дисплеят показва релевантна информация за това ястие, напр.:

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

## Програми

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

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

## 11.3 Преглед на ястията

Какви отделни ястия имате на разположение, ще видите тук.

Ястия




- Пиле, непълнено


- Пуешки гърди
- Свински врат без кост
- Говежд. задуш. на фурна
- Телешко печено, прошарено
- Агнешки бут без кост, средно опечен
- Руло от от прясна кайма
- Гулаш
- Говежди рула от месо
- Яхния със зеленчуци

## 11.4 Настройване на ястие

**Бележка:** След стартиране не можете да промените или прекъсвате ястието или настройките.








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

1. Натиснете .
2. С обслужващия пръстен настройте желаното ястие.
3. Натиснете .
4. С обслужващия пръстен настройте теглото на вашето ястие. Продължителността се пресмята автоматично.
  - При някои ястия можете допълнително да изместите края.
    - "Настройване на края", Страница 14
5. Стартирайте работата с .
  - ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича. Линията на нагриване не се появява.
  - ✓ Ако ястието е готово, прозвучава сигнал. Уредът престава да нагрива.

6. Ако продължителността е изтекла:
  - За да се прекрати сигналът предсрочно, натиснете произволно сензорно поле.
  - При някои ястия можете при нужда да допичате.
    - "Допичане", Страница 15
  - Ако ястието е готово, изключете уреда с .

## Допичане

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


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





# 12 Защита от деца

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

## 12.1 Активиране и деактивиране на защитата от деца

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

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

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

# 13 Съботна настройка

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




## 13.1 Стартиране на съботна настройка

### Бележки


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


**Изискване:** Съботната настройка е активирана в основните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 16

1. С обслужващия пръстен настройте вида на нагриване на съботна настройка .
2. Натиснете .
  - ✓ Температурата е подчертана в бяло.
3. Настройте температурата с обслужващия пръстен.
4. Натиснете .
  - ✓ Символът светва в червено.
5. Настройте с обслужващия пръстен времетраенето.

Краят не може да се измести.

6. Стартирайте работата с .
- ✓ Уредът започва да нагрива и продължителността изтича.


7. Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Продължителността е на нула. Уредът престава да нагрива и реагира както обикновено извън съботната настройка.
  - Изключете уреда с .
 След ок. 10 до 20 минути уредът автоматично се изключва.

## 14 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

### 14.1 Общ преглед на основните настройки

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

Основна настройка	Избор
Език	Вж. избора на уреда.
Точно време	Час в 24 ч формат.
Звуков сигнал	Късо времетраене (30 секунди) Средно времетраене (1 минута) <sup>1</sup> Дълга продължителност (5 минути)
Сигнал на бутоните	Включено Изключено (сигнал при  ) остава) <sup>1</sup>
Яркост на дисплея	5 степени
Индикация на часа	Изкл Дигитално <sup>1</sup>
Осветление	При работа изкл При работа вкл <sup>1</sup>
Защита от деца	Само блокаж на бутоните <sup>1</sup> Заклучване на вратата и блокаж на бутоните
Работа след включването	Основно меню Видове загряване <sup>1</sup> AutoPilot
Нощно затъмняване	Изключено <sup>1</sup> Включено
Лого	Индикации <sup>1</sup> Не се показва
Вр. раб. инер.вентилатор	Препоръчано <sup>1</sup> Минимално
Телескопична система	Не е дооборудвано (при поставки и 1-кратно изкарване) <sup>1</sup> Дооборудвано (при 2- и 3-кратно изкарване)






<sup>1</sup> Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

Основна настройка	Избор
Съботна настройка	Включено Изключено <sup>1</sup>
Фабрична настройка	Връщане в начално положение Без нулиране <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)


### 14.2 Промяна на основните настройки

**Изискване:** Уредът е изключен.

1. Натиснете и задръжте  за ок. 3 секунди.
2. Потвърдете указанията на дисплея с .
- ✓ На дисплея се появява първата основна настройка.
3. С обслужващия пръстен променете основната настройка.
4. Натиснете .
- ✓ На дисплея се показва следващата основна настройка.
5. Основните настройки се преминават с  и при нужда се променят с пръстена.
6. За да запаметите промените, задръжте натиснат  за ок. 3 секунди.





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

### Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ Натиснете .
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запазят.

### 14.3 Настройване на часа

**Изискване:** Уредът е изключен.

1. Натиснете и задръжте  за ок. 3 секунди.
2. Потвърдете указанията на дисплея с .
- ✓ На дисплея се появява първата основна настройка.
3. Натиснете .
- ✓ На дисплея се показва основната настройка "Точно време".
4. Променете часа с обслужващия пръстен.
5. За да съхраните промяната, задръжте натиснат  за ок. 3 секунди.



## 15 Почистване и поддръжка

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

### 15.1 Препарат за миене

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

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

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

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

### Подходящи препарати за почистване

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

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

→ "Почистване на уреда", Страница 18

### Предна страна на уреда

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

### Врата на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте стъргалка за стъкло или спирала от неръждаема стомана. <b>Съвет:</b> За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → "Врата на уреда", Страница 21
Покритие на вратата	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана</li> <li>■ От пластмаса: Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. <b>Съвет:</b> За основно почистване свалете покритието на вратата. → "Врата на уреда", Страница 21

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

## Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Оцетен разтвор</li> <li>■ Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>За да изсушите камерата след почистване, оставяйте вратата на уреда отворена.</p> <p><b>Бележки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Най-добре използвайте функцията за почистване. → "Функция за почистване Пиролиза", Страница 19</li> <li>■ Емайлт загаря при много високи температури, поради което се образуват малки разлики в цвета. Функционалността на уреда не се повлиява.</li> <li>■ Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това.</li> <li>■ От остатъците от храни върху емайлираните повърхности се образува бяло покритие. Покритието от здравна гледна точка е безвредно. Функционалността на уреда не се повлиява. Можете да отстраните покритието с лимонена киселина.</li> </ul>
Стъклен плафон за лампата на фурната	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> </ul>	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p><b>Бележка:</b> За основно почистване откачете поставката. → "Поставка", Страница 20</p>
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Горещ сапунен разтвор</li> <li>■ Почистващ препарат за фурни</li> </ul>	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина.</p>

## 15.2 Почистване на уреда

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

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

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

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

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

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

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

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

→ "Препарат за миене", Страница 17

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 17
2. Подсушавайте с мека кърпа.

## 16 Функция за почистване Пиролиза

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

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

### 16.1 Подготовка на уреда за функцията за почистване

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

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

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

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

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

- ▶ Преди всяко стартиране на функцията по почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата и от принадлежностите.

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

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

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

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

1. Отстранявайте грубите замърсявания от камерата и принадлежностите.

2. Почиствайте със сапунен разтвор и мека кърпа вратата на уреда отвътре и крайните повърхности на камерата в зоната на уплътнението на вратата.

Не сваляйте и не протривайте уплътнението на вратата.

Отстранявайте силни замърсявания върху вътрешното стъкло на вратата с почистващ препарат за фурни.

3. За да се почиства принадлежност, тя трябва да е на височина 2.

**Бележка:** Почиствайте само доставени, емайлрани принадлежности, напр. универсална тава или тава за печене. Скарите не са подходящи за функцията по почистване и се оцветяват.

4. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна до почистваните принадлежности.

### 16.2 Настройка на функцията за почистване

Проветрявайте кухнята докато функцията за почистване тече.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!**

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

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

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

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.


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

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

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

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




**Изискване:** → "Подготовка на уреда за функцията за почистване", Страница 19.


1. Натиснете .
- ✓ Степента на почистване е подчертана в бяло.
2. Настройте степента на почистване с обслужващия пръстен.

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

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

Продължителността не може да се променя.

3. Натиснете .
- ✓ Появява се указание на дисплея за необходимите подготовки за функцията за почистване.
4. Стартирайте работата с .
- ✓ Функцията по почистване стартира и продължителността почва да тече. Линията на нагриване не се появява.
- ✓ За ваша безопасност от определена температура в камерата вратата на уреда се заключва. На дисплея се показва .

- ✓ Когато функцията за почистване приключи, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
- 5. Изключете уреда с ①.  
Ако уредът е достатъчно охладен, вратата на уреда се отключва и  угасва.
- 6. → "Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване", Страница 20.

### 16.3 Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване

1. Оставете уреда да се охлади.

2. Останалата пепел в камерата, по поставките и в зоната на вратата на уреда се избърсва с влажна кърпа.
3. Отстранявайте белите наслагвания с лимонена киселина.

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

---

## 17 Подпомагане на почистването

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





### 17.1 Настройване на подпомагане на почистването

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

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

**Изискване:** Камерата е напълно охладена.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. 0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.  
Не използвайте дестилирана вода.
3. Натиснете .
4. С обслужващия пръстен настройте вида на нагряване долно загряване .
5. Натиснете .
6. Настройте температурата с обслужващия пръстен на 80 °C.
7. Натиснете .
8. Настройте с обслужващия пръстен продължителността на 4 минути.

9. Стартирайте работата с .

- ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
  - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
10. Изключете уреда с ① и оставете камерата да се охлади за ок. 20 минути.

### 17.2 Допълнително почистване на камерата

#### ВНИМАНИЕ!

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

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

**Изискване:** Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.
2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. След това измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа и под уплътнението на вратата.
4. За да оставите камерата да се изсуши, оставете вратата на уреда във фиксирано положение (ок. 30°) за ок. 1 час.

---

## 18 Поставка

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

### 18.1 Откачване на поставките

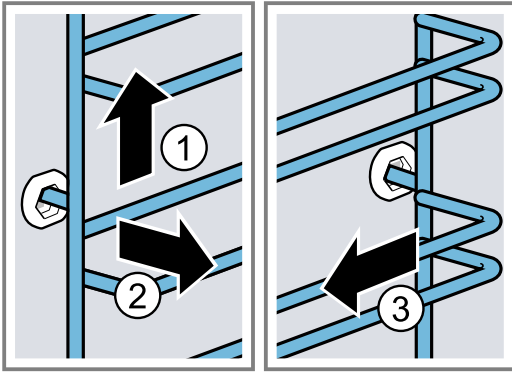
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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. Изтеглетe поставката напред ③ и я свалете.



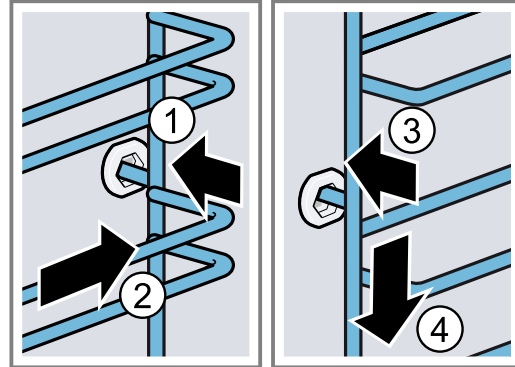
3. Почистете поставката.  
→ "Препарат за миене", Страница 17

## 18.2 Закачване на поставките

### Бележки

- Поставките пасват само отдясно или отляво.

- Внимавайте при двете поставки извитите части да са отпред.
- Пъхнете поставката централно в задната буква ① докато поставката не достигне до стената на камерата, а след това натиснете назад ②.
  - Пъхнете поставката в предната буква ③, докато поставката не достигне до стената на камерата, а след това натиснете надолу ④.



# 19 Врата на уреда

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

## 19.1 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 преципете.
- Не бъркайте в областта на пантите.

- Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.

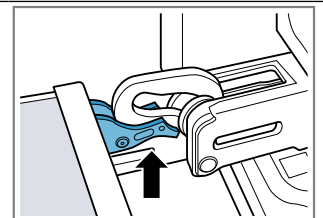
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

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.

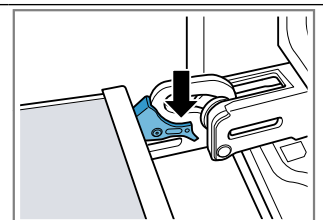
Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.

Блокиращ лост вдигнат



Шарнирът е обезопасен и не може да се затвори.

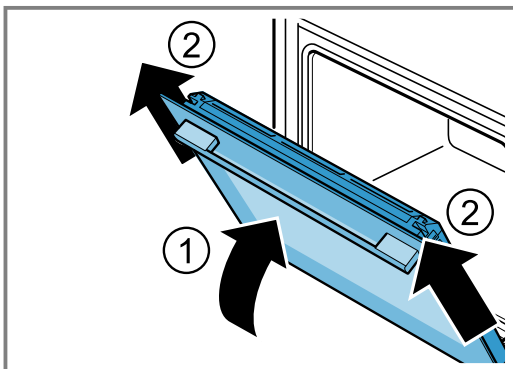
Затворен блокиращ лост



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.

## 19.2 Закачване на вратата на уреда

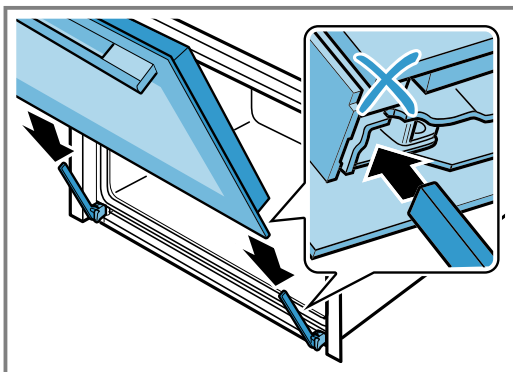
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

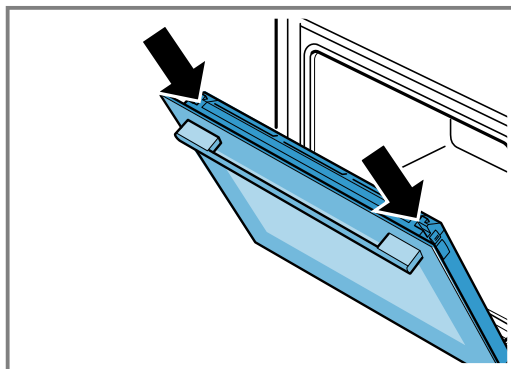
- ▶ Не бъркайте в областта на пантите. Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.
- ▶ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при отключване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.

1. **Бележка:** Внимавайте вратата на уреда да се избутва върху пантите без съпротивление. Ако усетите съпротивление, проверете дали пъхате в правилния отвор.

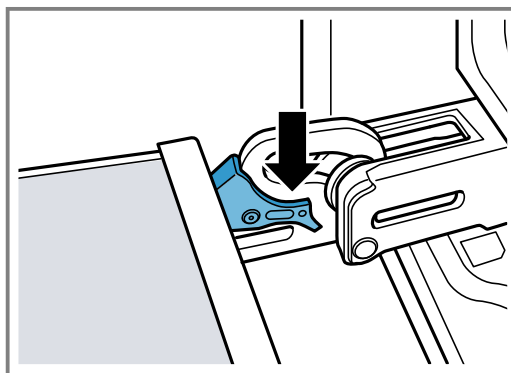
Избутайте вратата на уреда права върху двете панти. Избутайте вратата на уреда до упор.



2. С двете ръце натиснете отгоре отляво и отдясно покритието на вратата, за да проверите дали вратата на уреда се вкарва до упор.



3. Отворете вратата изцяло и я натиснете по посока на уреда.  
4. Затворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.



- ✓ Блокиращите лостове са затворени. Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.
5. Затворете вратата на уреда.

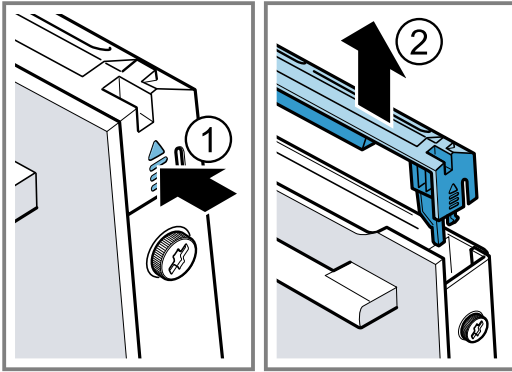
## 19.3 Демонтаж на стъклата на вратата

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

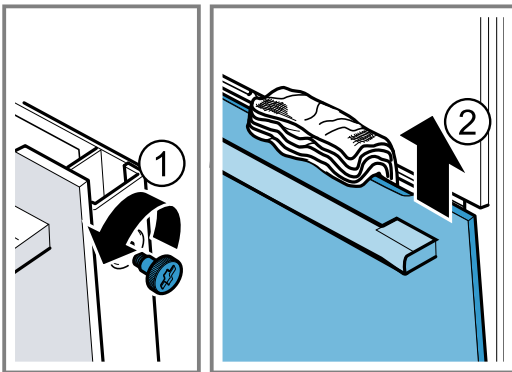
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите. Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
  - ▶ Носете защитни ръкавици.
1. Малко отворете вратата на уреда.
  2. Натиснете вляво и вдясно отвън капака на вратата ① докато не се освободи.

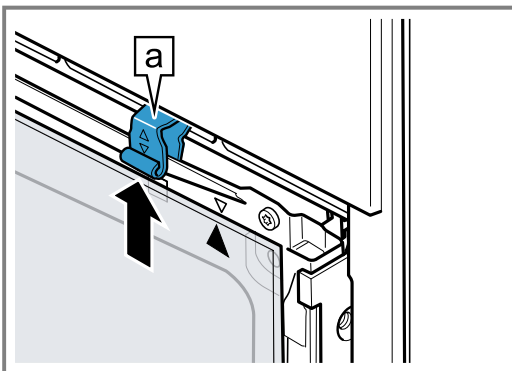
3. Свалете покритието на вратата ②.



4. Почистване на покритието на вратата.  
→ "Подходящи препарати за почистване",  
Страница 17
5. Развийте левия и десния винт върху вратата на уреда ① и отстранете.
6. Защипете с вратата на уреда сгъната многократно кухненска кърпа. Изтеглете предното стъкло нагоре ②.



7. Оставете предното стъкло с дръжката за врата надолу върху равна повърхност.
8. Натиснете междинното стъкло с една ръка към уреда и през това време натиснете нагоре левия и десния държач [a]. Не сваляйте държачите [a].



9. Извадете междинното стъкло.
10. **⚠ 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.

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

11. Почистете вратата на уреда.  
→ "Подходящи препарати за почистване",  
Страница 17
12. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

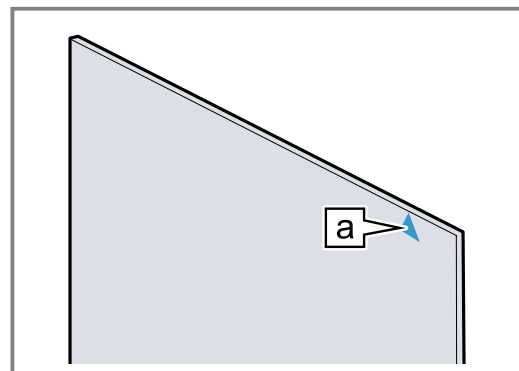
## 19.4 Вграждане на стъклата на вратата

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

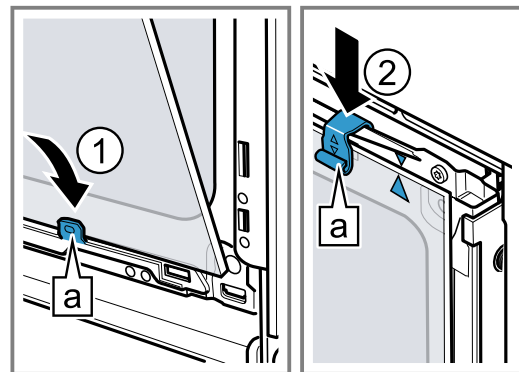
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

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

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

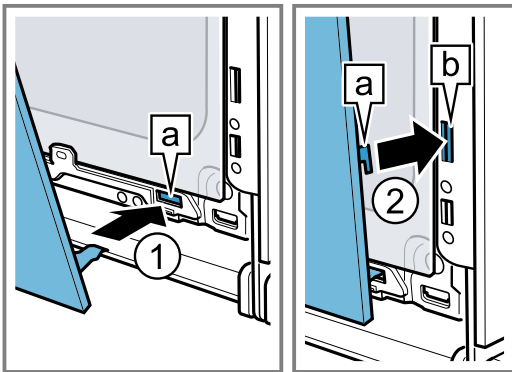


2. Поставете междинното стъкло долу в държача ① и притиснете отгоре и задръжте.
3. Натиснете надолу левия и десния държач [a] докато междинното стъкло не се захване ②.



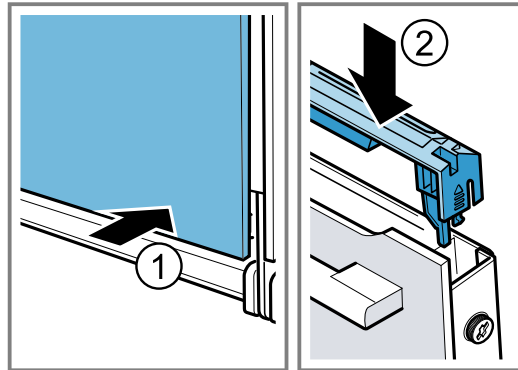
4. Закачете предното стъкло отдолу в левия и десния държач [a] ①.

5. Натиснете предното стъкло към уреда докато лявата и дясната кука [a] не застанат към поставката [b] ②.



6. Натиснете надолу предното стъкло ①, докато не прищрака.  
7. Отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.

8. Завийте двата винта вляво и вдясно върху вратата на уреда.  
9. Поставете покритието за врата и притиснете ② докато не прищрака.



10. Затворете вратата на уреда.  
**Бележка:** Използвайте камерата едва когато стъклата на вратата са правилно монтирани.

## 20 Отстраняване на неизправности

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от обучен специализиран персонал.

### 20.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
На дисплея се показва "Език немски".	Спиране на електрозахранването. ▶ Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. – Език – Точно време
Работата не стартира или прекъсва.	Възможни са различни причини. ▶ Проверете указанията, които се показват на дисплея. → "Показване на информация", Страница 12 Функционална неизправност ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 27



Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не загрява.	<p>Демо режимът е активиран в основните настройки, на дисплея се показва .</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За кратко разкачете уреда от електрическата мрежа като изключите и отново включите предпазителя в кутията с предпазители.</li> <li>2. Деактивирайте демо режима в рамките на 3 минути в → "Основни настройки", Страница 16.</li> </ol> <hr/> <p>Спиране на електрозахранването.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Отворете и затворете един път вратата на уреда след спиране на тока.</li> <li>✓ Уредът се проверява и е готов за работа.</li> </ul>
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	<p>Основната настройка бе променена.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Променете основната настройка за часа. → "Основни настройки", Страница 16</li> </ul>
Вратата на уреда не се отваря.	<p>Функцията за почистване заключва вратата на уреда, на дисплея свети .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Оставете уреда да се охлади докато на дисплея не угасне .</li> <li>→ "Функция за почистване Пиролиза", Страница 19</li> </ul> <hr/> <p>Защитата от деца заключва вратата на уреда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Деактивирайте защитата от деца с бутона .</li> <li>→ "Защита от деца", Страница 15</li> </ul> <p>Заключването можете да изключите в основните настройки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Основни настройки", Страница 16</li> </ul>
Обслужващият пръстен при съхранението е паднал в обслужващия панел.	<p>Обслужващият пръстен е откачен.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставете обслужващия пръстен в стойката в панела за обслужване.</li> <li>2. Натиснете обслужващия пръстен в стойката, така че да се фиксира и да може да се върти.</li> </ol>
Обслужващият пръстен се върти трудно.	<p>Има мръсотия под обслужващия пръстен. Обслужващият пръстен може да се сваля.</p> <p><b>Бележка:</b> Не сваляйте обслужващия пръстен прекалено често, за да остане държача стабилен.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За да разхлабите обслужващия пръстен, натиснете го върху външния ръб.</li> <li>✓ Обслужващият пръстен се накланя и може да се хваща по-лесно.</li> <li>2. Изкарайте от поставката обслужващия пръстен.</li> <li>3. Почистете обслужващия пръстен и неговия държач в уреда внимателно със сапунен разтвор и кърпа за миене. Подсушавайте с мека кърпа. Не използвайте остри или абразивни почистващи средства. Не оставяйте натопен в омекващ разтвор обслужващия пръстен. Не почиствайте обслужващия пръстен в съдомиялна машина.</li> </ol>
Осветлението на камерата не функционира.	<p>Халогенната крушка е дефектна.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сменете лампата на фурната. → "Смяна на лампата на фурната", Страница 26</li> </ul>
Максималното време на работа е достигнато.	<p>За да избегнете нежелана продължителна работа, уредът след няколко часа престава автоматично да нагрива, ако настройките не се променят. Указание се показва на дисплея.</p> <p>Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. За да продължите работата, натиснете върху произволно сензорно поле или завъртете обслужващия пръстен.</li> <li>2. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с .</li> </ol> <p><b>Съвет:</b> За да не се изключва нежелано уреда при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Настройка на продължителност", Страница 13</li> </ul>
На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111.	<p>Електрониката е установила грешка.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изключете и включете отново уреда.</li> <li>✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва.</li> <li>2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 27</li> </ol>

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Резултатът от готвенето не е задоволителен.	<p>Настройките бяха неподходящи.                      Настроените стойности, напр. температура или време зависят от рецептта, количеството и хранителните продукти.</p> <p>► Следващият път настройте по-ниски или по-високи настройки.</p> <p><b>Съвет:</b> Много данни за приготвяне и за подходящите настроени стойности ще откриете на нашата начална страница <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>

## 20.2 Смяна на лампата на фурната

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

**Бележка:** Можете да си доставите устойчиви на топлина 230 В халогенни крушки, 40 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки. Хващайте новите халогенни крушки само с чиста и суха кърпа. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

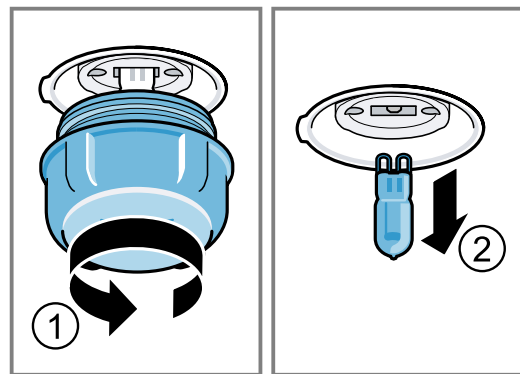
### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

### Изисквания

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

## 21 Предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как се предават правилно за отпадъци излезли от употреба уреди.

### 21.1 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.

## 22 Отдел по обслужване на клиенти

В случай че имате въпроси относно приложението, не можете да отстраните дадена неизправност на уреда самостоятелно или е необходим ремонт на уреда, се обърнете към нашия отдел по обслужване на клиенти.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

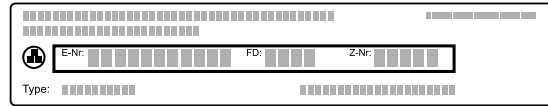
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

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

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

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

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



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

## 23 Така става

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

### 23.1 Общи указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на всички ястия.

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

### 23.2 Указания за приготвяне за печене

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

#### ВНИМАНИЕ!

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

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

- ▶ Никога не поставяйте съд с вода върху дъното на камерата.

### Височини на вкарване

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

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

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

Използвайте вид на загряване 4D горещ въздух.

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

### 23.3 Указания за приготвяне за печене, задушаване и приготвяне на грил

- Препоръките за настройка важат за печено с температура от хладилника, както и за непълна, готова за печене птица.
- Поставете птицата с гърдите или с кожата надолу върху съда.
- Обърнете печеното, продукта за грил или цялата риба след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.

#### Печено на скара

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

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

#### Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

#### Общи положения за печене в съд

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

#### Печене в открит съд

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



#### Печене в затворен съд

- Използвайте подходящ, добре затварящ се капак.

### 23.6 Избор на ястие

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

#### Препоръки за настройка за различни ястия

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загаряване → Страница 8	Температура в °C	Продължителност в мин.
Кекс, 2 нива	Форма венец или Правоъгълна форма	3+1		140 - 160	60 - 80
Кекс, фин	Правоъгълна форма	2		150 - 170	60 - 80

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

- При месото трябва между продукта и капака да има минимум 3 см разстояние. Месото може да се надигне.

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

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

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

#### Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

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

#### Бележки

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

### 23.4 Приготвяне на дълбоко замразени продукти

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

### 23.5 Приготвяне на готови ястия

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

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		170 - 190	60 - 80
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150 - 170 <sup>1</sup>	30 - 50
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150 - 160	50 - 60
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		160 - 180	55 - 75
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		180 - 200	30 - 40
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180 - 200 <sup>1</sup>	8 - 15
Мъфини	Тава за мъфини	3		170 - 190	15 - 20
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160 - 180	25 - 35
Сладки	Тава за печене	3		140 - 160	15 - 30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 160	15 - 30
Сладки, 3 нива	1х Универсална тава + 2х Тава за печене	5+3+1		140 - 160	15 - 30
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 25 - 35
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		<b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup> <b>2.</b> 180 - 190	<b>1.</b> 10 - 15 <b>2.</b> 40 - 50
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Правоъгълна форма	2		200 - 210	35 - 45
Пита	Универсална тава	3		250 - 270	20 - 25
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		180 - 200	20 - 30
Пица, прясна - върху тава	Тава за печене	3		200 - 220	25 - 35
Пица, прясна - върху тава, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		180 - 200	35 - 45
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пица	Тава за пица	2		220 - 230	20 - 30
Киш	Форма за тарт ; Черна тава	3		190 - 210	30 - 40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		260 - 280 <sup>1</sup>	10 - 15
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	2		200 - 220	30 - 50
Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за ястия със заливка	2		160 - 190	50 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		200 - 220	60 - 70
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		220 - 230	30 - 35
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2		160 - 180	120 - 150
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		180 - 190	110 - 130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	120 - 140

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

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Средно изпечено говеждо фи- ле, около 1 кг	Скара	2		210 - 220	40 - 50
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	130 - 160
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	140 - 160
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Скара	2		220 - 230	60 - 70
Бургер, дебелина 3-4 см	Скара	4		3	25 - 30
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 190	50 - 80
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170 - 190	20 - 30

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

### Кисело мляко

Пригответе кисело мляко с уреда си.

#### Приготвяне на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от ка-  
мерата.
2. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрева на  
котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C.  
При Н-мляко е достатъчно загреване до 40 °C.

3. 150 г кисело мляко с температура от хладилник  
се разбъркват в млякото.
4. Напълнете в малки съдове, напр. чаши или малки  
бурканчета.
5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за за-  
пазване на пресни храни.
6. Поставете съдовете на пода на камерата.
7. Настройте уреда според препоръката за настрой-  
ка.
8. Оставете след приготвянето в хладилника кисе-  
лото мляко да престои минимум 12 часа.

#### Препоръки за настройка за десерти и компот

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		40 - 45	8-9ч

### 23.7 Специални видове приготвяне и други приложения

Информация и препоръки за настройка за специал-  
ни видове приготвяне и други приложения, напр. де-  
ликатно готвене или завирание.

#### Печ. слабо

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

#### Меко готвене на птици или месо

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

**Изискване:** Камерата е студена.

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

**Препоръки за настройка за меко готвене**

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на запичане в мин.	Вид загряване → Страница 8	Температура в °C	Продължителност в мин.
Патешки гърди, розови, по 300 г	Отворен съд	2	6 - 8		90 <sup>1</sup>	45 - 60
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	45 - 70
Говеждо филе, 1 кг	Отворен съд	2	4 - 6		80 <sup>1</sup>	90 - 120
Телешки медальони, 4 см дебели	Отворен съд	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 50
Агнешка плешка, разрязана, по 200 г	Отворен съд	2	4		80 <sup>1</sup>	30 - 45

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

**Размразяване**

Размразете дълбокозамразените ястия с Вашия уред.

**Указания за приготвяне за размразяване**

- Размразявайте с уреда дълбокозамразени плодове, зеленчуци или печива.
- Птици, месо и риба размразяват по-добре в хладилника.
- Разопакувайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.
- Препоръките за настройка важат за ястия с температура от фризер (-18 °C).
- За размразяване използвайте следните нива на вкарване:
  - 1 скара: височина 2
  - 2 скари: височина 3 + 1

- Разбърквайте или обръщайте ястията междуременно 1-2 пъти. Обръщайте многократно големите парчета. Междувременно раздробете ястието. Извадете от камерата вече размразените парчета.
- Оставете размразените ястия още 10 до 30 минути в изключения уред да престой, за да се изравни температурата.

**Затопляне****Указания за приготвяне за затопляне**

- Ако използвате вид на загряване "Поддържане на топло", избягвайте образуване на кондензат. Не трябва да избърсвате камерата.
- За да избегнете изсушаването на ястията, можете да ги покриете.
- Не поддържайте топли ястията за повече от 2 часа.
- Имайте предвид, че някои ястия при поддържането топли продължават да се готвят.

**23.8 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.
- 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: височина 3
  - Втора скара: ниво 1

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

### Препоръки за настройка за печене

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 <sup>1</sup>	25 - 40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 150 <sup>1</sup>	30 - 40
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	5+3+1		130 - 140 <sup>1</sup>	35 - 55
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160 <sup>1</sup>	20 - 30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 <sup>1</sup>	25 - 35
Мини сладкиши, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35 - 45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160 - 170 <sup>2</sup>	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160 - 170 <sup>2</sup>	30 - 40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150 - 170 <sup>2</sup>	30 - 50

<sup>1</sup> Загрейте уреда предварително за 5 минути. Не използвайте функцията Бързо загреване.

<sup>2</sup> Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загреване.

### Препоръки за настройка за печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C / степен на грила	Продължител- ност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	5		3 <sup>1</sup>	4 - 6

<sup>1</sup> Не загревайте предварително уреда.

## 24 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



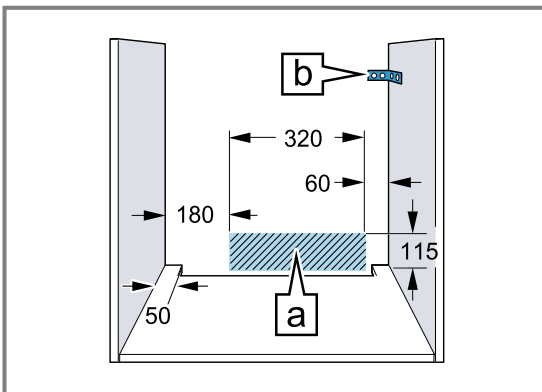
### 24.1 Общи монтажни указания

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 монтажният.



- Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или монтаж.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 95 °С, а граничните предни части на мебели - на температури до 70 °С.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.
- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на заштрихованата 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: Магнетизъм!**

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

- ▶ Ако имате електронни импланти не надвишавайте минимално разстояние от 10

см до обслужващия панел или обслужващите елементи при монтажа.

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

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

- ▶ Не използвайте разклонители.
- ▶ Използвайте само удължители, които са сертифицирани, имат минимално напречно сечение от 1,5 мм<sup>2</sup> и отговарят на релевантните национални разпоредби за безопасност.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери.

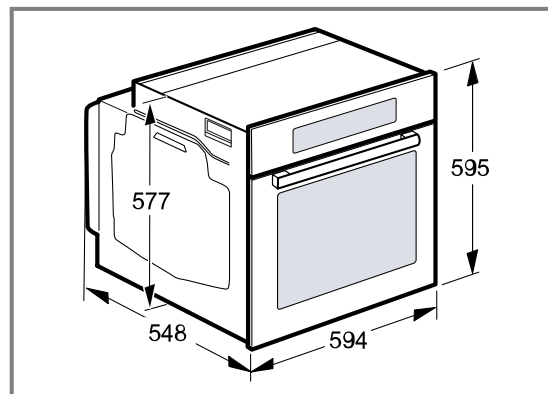
### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

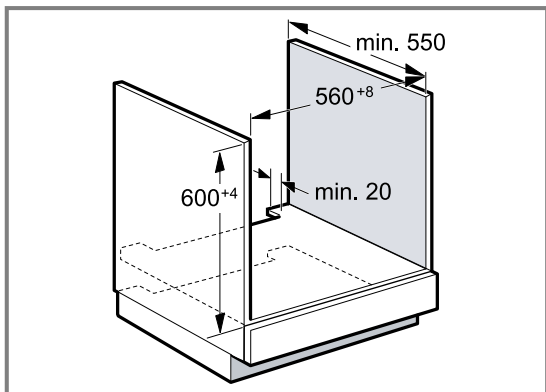
### **24.2 Размери на уреда**

Тук ще откриете размерите на уреда.



### 24.3 Монтаж под работен плот

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.

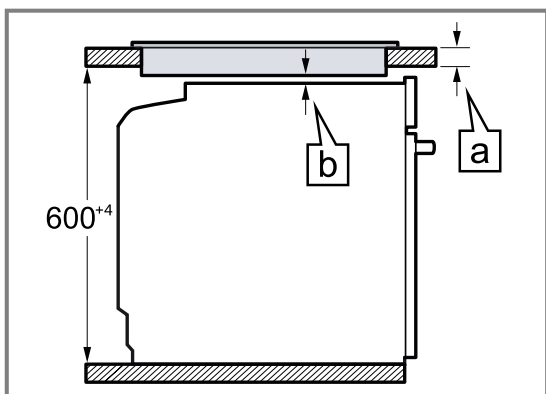


- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- Работният плот трябва да се закрепя към шкафа за монтаж.
- Еventуално наличното монтажно ръководство на готварския плот трябва да се спазва.

### 24.4 Монтаж под готварски плот

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

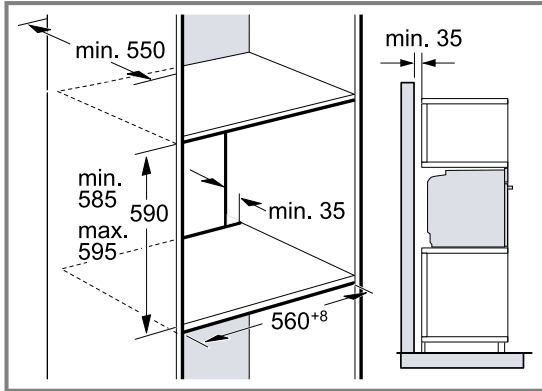
На базата на необходимото минимално разстояние  $\boxed{a}$  се получава минималната дебелина на работния плот  $\boxed{a}$ .



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

## 24.5 Монтаж във висок шкаф

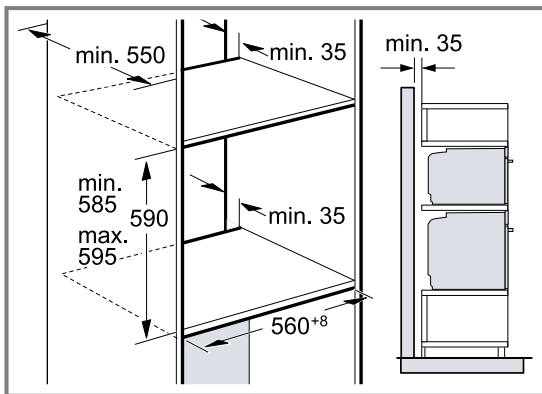
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



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

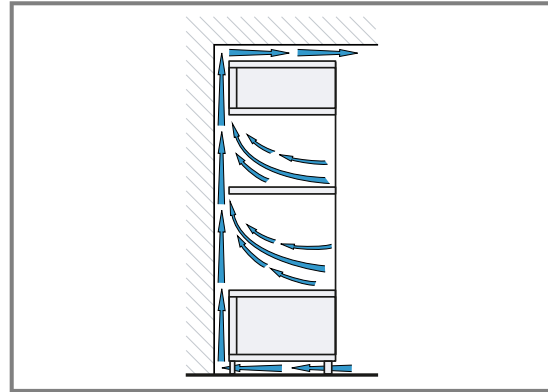
## 24.6 Монтиране на два уреда един над друг

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<sup>2</sup> в зоната на основата. За целта изрежете блендата на цокъла или поставете решетка за проветрение.

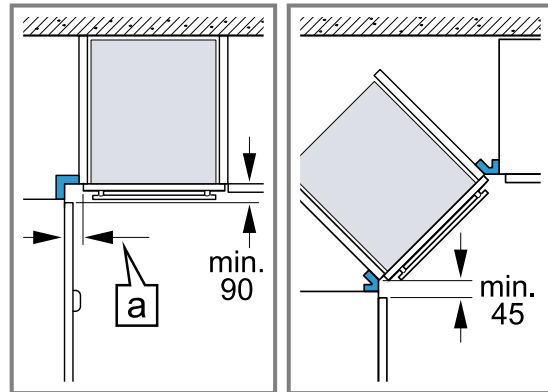
- Трябва да се внимава смяната на въздуха да се гарантира съгласно скицата.



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

## 24.7 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.

## 24.8 Електрическо свързване

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

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

### Електрическо свързване на уреда с шуко контакт

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

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

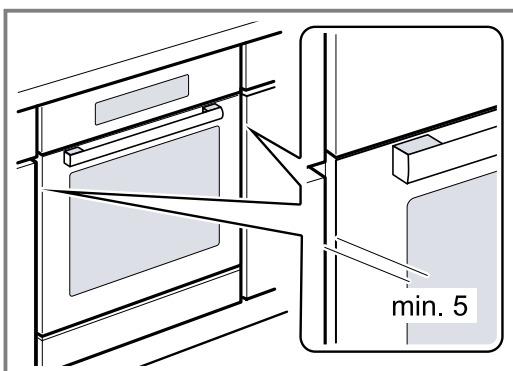
### Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

**Бележка:** Само оторизиран специалист може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада. В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

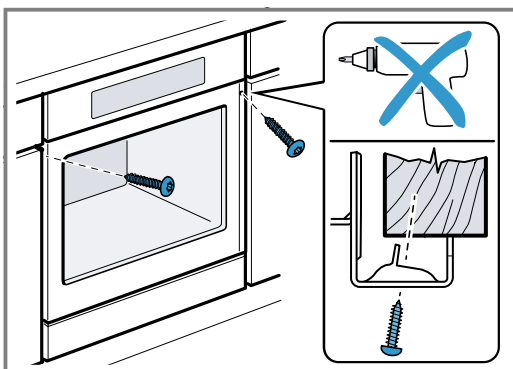
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема. За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
  - жълто-зелено = защитен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

## 24.9 Вграждане на уреда

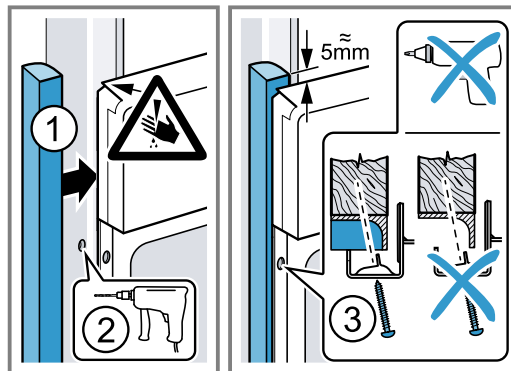
1. Вкарайте уреда докрай и го центрирайте.



2. Закрепете с винтове уреда.



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



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

## 24.10 Демонтаж на уреда

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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.





A series of 25 horizontal lines spanning the width of the page, designed for handwriting practice.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001650176** (020204)

bg