BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Фурна за вграждане

HBF134ES1

[bg] Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж

Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1 Безопасност ... 2
2 Предотвратяване на материални щети ... 4
3 Опазване на околната среда и икономия ... 4
4 Запознаване ... 6
5 Преди първата употреба ... 9
6 Основни положения при работа с уреда ... 10
7 Бързо нагряване ... 10
8 Времеви функции ... 10
9 Защита от деца ... 12
10 Почистване и поддръжка ... 12
11 Подпомагане на почистването ... 13
12 Поставка ... 14
13 Врата на уреда ... 15
14 Отстраняване на неизправности ... 17
15 Транспортиране и предаване за отпадъци ... 19
16 Отдел по обслужване на клиенти ... 19
17 Така става ... 20

18 МОНТАЖНА ИНСТРУКЦИЯ ... 35

⚠ 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

При отваряне на вратата на уреда се образува въздушно течение. Хартията за печене

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на употреба уредът и неговите докосващи се части са горещи.
- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Принадлежностите или съда се нагорещяват много.
- ▶ Винаги изваждайте горещите принадлежности или съдове с топлозащитни ръкавици от камерата.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера.
- ▶ 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!

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

Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.
- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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.

⚠ 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 стъкления капак.
- ▶ При почистване избягвайте контакт с кожата.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

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 емайлът се увреждa.

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

Почистващият препарат за фурна в топлата камера поврежда емайла.

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

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

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

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

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

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

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

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

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

- ■ Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

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

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

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

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

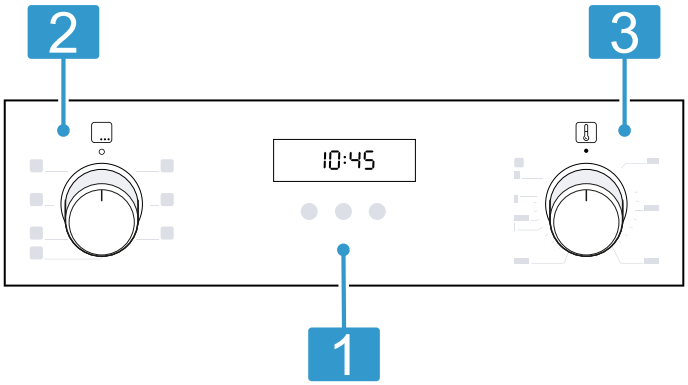
4 Запознаване

4.1 Панели за обслужване

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

Обслужващи елементи

Посредством елементите за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информация относно режима на работа.
В зависимост от типа уред детайлите на фигурата могат да се различават, напр. по цвят и форма.



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

Бутони и дисплей

С бутоните можете да настройвате различните функции на Вашия уред. На дисплея виждате настройките.

Ако функция е активна, съответният символ светва на дисплея. Символът с часа ◷ свети само когато променяте часа.

Символ	Функция	Употреба
◷	Защита от деца	Активиране или деактивиране на защитата от деца.
◷	Времеви функции	Изберете час, будилник, времетраене и край . За да изберете отделните функции за време, натиснете неколкократно върху бутона ◷.
−	Минус	Намалете настроените стойности.
+	Плюс	Увеличете настроените стойности.

Видове на нагряване и функции

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

Символ	Вид загряване	Използване и начин на функциониране
	3D горещ въздух	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.

Символ	Вид загряване	Използване и начин на функциониране
	Горещ въздух мек	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. Изберете температура между 120 °C и 230 °C. По време на гответо 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.
	Положение пица	Приготвяйте пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Долно загряване	Допичане на ястия или гответе във водна баня. Топлината идва отдолу.
	Грил, гол. повърх.	Печене на грил на плоски продукти като пържоли, наденички или тост. Гратиниране на ястия. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Вентилаторно печене на грил	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Горно/Долно нагряване	Традиционно печене или пържене на едно ниво. Този вид загряване е особено подходящ за сладкиши със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.

Допълнителни функции

Тук ще намерите общ преглед на допълнителните функции на Вашия уред.

Символ	Функция	Употреба
	Бързо нагряване	Бързо загрейте камерата без принадлежности. *→ "Бързо нагряване", Страница 10*
	Лампа на фурната	Осветете камерата без нагряване. *→ "Осветление", Страница 8*

Температура и степени на настройка

За видовете на нагряване и функциите има различни настройки.

Бележка: При температурни настройки над 250 °C уредът сваля температурата след ок. 10 минути до ок. 240 °C. Ако уредът Ви има вид на нагряване Горно/долно загряване или Долно загряване, спадането на температурата там не се извършва.

Символ	Функция	Употреба
●	Нулева позиция	Уредът не загрява.
50 - 275	Температурен диапазон	Настройте температурата в камерата на °C.
1, 2, 3 или I, II, III	Степени на грил	Степените на грил се настройват според типа на грила за грил, за голяма повърхност и грил или за малка повърхност. 1 = слабо 2= средно 3 = силно

Индикация за нагряване

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

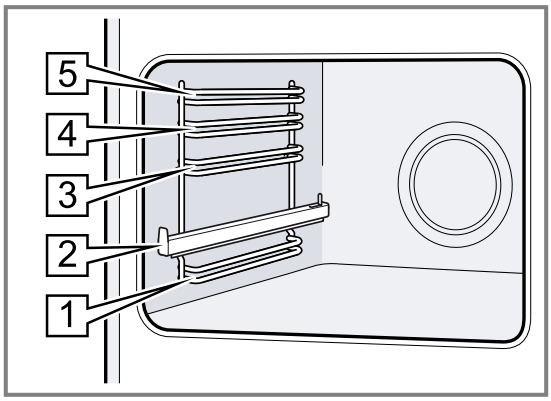
Бележка: Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

4.2 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини.
Камерата има 5 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.
Можете да откачате поставките, напр. за почистване.
→ *"Поставка", Страница 14*



Самопочистващи се повърхности

Задната стена на камерата е самопочистваща се.
Самопочистващите се повърхности са покрити с пореста, матова керамика и имат груба повърхност.

Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат от печеното и грила пръски мазнина и ги разграждат.
Ако самопочистващите се повърхности по време на работа не се почистват вече достатъчно, камерата се загрява целенасочено.
→ *"Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 13*

Осветление

Лампата на фурната осветява камерата.
При повечето видове нагряване и функции осветлението по време на работа свети. Ако приключите работата с функционалния превключвател, осветлението се изключва.
С позиция Лампичка на фурната върху функционалния превключвател можете да включите осветлението без нагряване.

Врата на уреда

Ако отворите вратата на уреда при работа, работата продължава.

Охлаждащ вентилатор

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

ВНИМАНИЕ!
Не покривайте вентилационните отвори над вратата на уреда. Уредът прегрява.
- ▸ Дръжте вентилационните отвори свободни.

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

Кондензирала вода

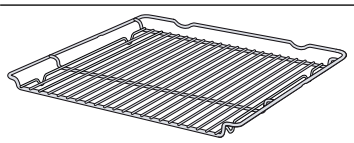
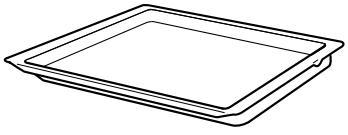
При готвене в камерата и по вратата на уреда може да се образува кондензна вода. Кондензната вода е нормална и не застрашава функционирането на уреда. След готвене избършете кондензната вода.

4.3 Принадлежности

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

Бележка: Допълните принадлежности могат да се деформират от топлината. Деформирането не повлиява функционирането. Когато принадлежностите се охладят, деформацията изчезва.

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Аксесоари		Употреба
Скара		■ Форми за печене ■ Форми за пудинг ■ Съдове ■ Месо, напр. печено или парчета грил ■ Дълбокозамразени ястия
Универсална тава		■ Сочен сладкиш ■ Сладки ■ Хляб ■ Голямо парче месо за пържене ■ Дълбокозамразени ястия

Аксесоари	Употреба
	■ Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара.

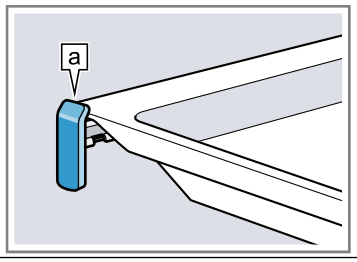
Използване на принадлежности

Вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата. Само така можете да изтеглите принадлежностите без преобръщане до половината.

1. 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 към вратата на уреда.

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

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

Бележка: Напълно извадени телескопичните шини се застопоряват. Избутайте с лек натиск телескопичните шини обратно в камерата.

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

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

Допълнителни принадлежности

Можете да закупите допълнителни принадлежности от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.
Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия проспект:
www.bosch-home.com
Принадлежностите са специфични за уреда. При покупка винаги посочвайте точното обозначение (E-Nr.) на Вашия уред.
Можете да се осведомите относно принадлежностите, които са налични за Вашия уред, в онлайн магазина или при отдела по обслужване на клиенти.

5 Преди първата употреба

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

5.1 Първо пускане в експлоатация

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

5.2 Почистване на уреда преди първата употреба

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

1. Извадете принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Преди загряването избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Докато уредът нагрява, проветрявайте помещението.
4. Настройте вида на загряване и температурата. → *"Основни положения при работа с уреда", Страница 10*

Вид загряване	3D-горещ въздух
Температура	Максимум
Продължителност	1 час

5. Изключете уреда след посочената продължителност.
6. Изчакайте докато камерата се охлади.
7. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
8. Почистете принадлежностите със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

6 Основни положения при работа с уреда

6.1 Включване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на позиция извън нулевата позиция ○.
- ✔ Уредът е включен.

6.2 Изключване на уреда

- ▶ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция ○.
- ✔ Уредът е изключен.

6.3 Видове нагряване и температура

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.
2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.
- ✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява.
3. Ако ястието е готово, изключете уреда.

Съвети

- Най-подходящият вид на загряване за Вашето ястие ще откриете в описанието на видовете загряване.
- Можете да настройвате на уреда и продължителността и времето на край за режима на работа. → *"Времеви функции", Страница 10*

Промяна на вида загряване

По всяко време можете да промените вида на нагряване.

- ▶ Настройте желания вид на нагряване посредством копчето за избор на функция.

Промяна на температурата

Можете по всяко време да променяте температурата.

- ▶ С копчето за избор на температура настройте желаната температура.

7 Бързо нагряване

За да спестите време, можете да скъсите с бързото нагряване времето на нагряване.
Използвайте бързото нагряване само при настроени температури над 100 °C.
След бързото нагряване най-добре използвайте следните видове загряване:

- 3D горещ въздух
- Горно/долно нагряване

7.1 Настройка на бързото нагряване

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

1. Настройте бързото нагряване с копчето за избор на функция.
2. С копчето за избор на температура настройте желаната температура.
- ✔ След няколко секунди стартира бързото загряване.
- ✔ Когато бързото нагряване приключи, прозвучава сигнал и индикацията за нагряване угасва.
3. С копчето за избор на функция настройте подходящ вид на нагряване.
4. Вкарайте ястието в камерата.

8 Времеви функции

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

8.1 Преглед на функциите за време

С бутона ◷ изберете различните функции за време.

Функция за време	Употреба
Таймер 🔔	Таймерът може да се настройва независимо от режима. Това не оказва влияние върху уреда.
Продължителност I→I	Ако настроите продължителност за работа, уредът приключва автоматично нагряване след изтичане на продължителността.
Край →I	Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.
Час ◷	Настройка на часа.

8.2 Настройка на таймера

Таймерът работни независимо от работата. Можете да настроите таймера при включен и изключен уред до 23 часа и 59 минути. Таймерът има собствен сигнал, така че вие чувате, дали таймерът или дадено времетраене е изтекло.

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

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

Бутон	Препоръчителна стойност
—	5 минути
+	10 минути

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

✔ След няколко секунди таймерът стартира и времето започва да тече.

✔ Ако времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал и на дисплея времето на таймера се нулира.

3. След изтичане на времето на таймера:
   – За да изключите таймера, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

Времето на таймера може да се променя по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира 🔔.

▶ Променете времето на таймера с бутона — или +.

✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на таймера

Времето на таймера може да се прекъсва по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира 🔔.

▶ Нулирайте времето на таймера с бутона —.

✔ След няколко секунди уредът приема промяната и 🔔 угасва.

8.3 Настройка на продължителност

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

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

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

Допълнителна програма	Препоръчителна стойност
—	10 минути
+	30 минути

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

✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява и продължителността почва да тече.

✔ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.

3. Ако продължителността е изтекла:
   – За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете произволен бутон.
   – За да настроите отново продължителност, натиснете бутон +.
   – Ако ястието е готово, изключете уреда.

Промяна на продължителност

Времетраенето може да се променя по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира |→|.

▶ Променете продължителността с бутон — или +.

✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на продължителността

Времетраенето може да се прекъсва по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира |→|.

▶ Нулирайте продължителността с бутона —.

✔ След няколко секунди уредът приема промяната и продължава нагряване без продължителност.

8.4 Настройване на края

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

Бележки

- При видове нагряване с функция за грил краят не може да се настройва.
- За да запазите добър резултат от готвенето, не измествайте повече края, когато работата е започната.
- За да не се развалят хранителните продукти, не ги оставяйте твърде дълго в камерата.

Изисквания

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

1. Натискайте ⏲ дотогава, докато на дисплея не се маркира →|.
2. Натиснете бутона — или +.

✔ Дисплеят показва изчисления край.

3. Изместете края с бутона — или +.

✔ След няколко секунди уредът приема настройката и дисплеят показва настроения край.

✔ Когато изчисленото време на старт се достигне, уредът започва да нагрява и продължителността изтича.

✔ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.

4. Ако продължителността е изтекла:
   – Натиснете произволен бутон, за да прекратите предсрочно сигнала.
   – За да настроите отново продължителност, натиснете бутон +.

– Ако ястието е готово, изключете уреда.

Промяна на времето на край

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

Изискване: На дисплея се маркира →|.

- ▸ Изместете края с бутона — или +.
- ✔ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на края

Настроеният край може да се изтрие по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира →|.

- ▸ Нулирайте края с бутона — до актуалния час плюс настроената продължителност.
- ✔ След няколко секунди уредът приема промяната и започва да нагрява. Продължителността започва да тече.

8.5 Настройване на часа

След свързване на уреда или след спиране на тока на дисплея мига часа. Часът започва от "12:00". Настройте текущия час.

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

1. Настройте часа с — или +.
2. Натиснете ⏲.
- ✔ Дисплеят показва настроения час.

9 Защита от деца

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

Бележка: След спиране на тока защитата от деца вече не е активна.

9.1 Активиране и деактивиране на защитата от деца

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

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

10 Почистване и поддръжка

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

10.1 Препарат за миене

Не използвайте неподходящи почистващи средства, за да не повредите различните повърхности върху уреда.

⚠ 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.

- ▸ Не използвайте абразивни или изискващи търкане почистващи средства.
- ▸ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▸ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▸ Не използвайте специален почистващ препарат, ако уредът е още топъл.

Почистващият препарат за фурна в топлата камера поврежда емайла.

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

Новите гъби съдържат остатъци от производството.

- ▸ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

10.2 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 12*

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
   – При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.
2. Подсушавайте с мека кърпа.

10.3 Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата

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

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

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата.
   → *"Поставка", Страница 14*
3. Отстранявайте грубите замърсявания със сапунен разтвор и мека кърпа:
   – от гладки емайлирани повърхности
   – отвътре на вратата на уреда
   – от стъкления плафон за лампата на фурната
   Така избягвате упорити петна.
4. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна.
5. **3D-горещ въздух** настройване с функционалния превключвател.
6. Настройте температурата с копчето за избор на температура.

✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява.

7. Изключете уреда след 1 час.
8. Ако уредът е добре охладен, избършете камерата с влажна кърпа.

   Бележка: Върху самопочистващите се повърхности могат да се образуват червеникави петна. Това не е корозия, а са остатъци от солени храни. Съставните части от храни като захар и белтъци не се рзграждат от горния слой и могат да залепнат към повърхността. Тези петна не са опасни за здравето и не ограничават възможността за почистване на самопочистващите се повърхности.
9. Закачете поставките.
   → *"Поставка", Страница 14*

11 Подпомагане на почистването

Подпомагането на почистването е бърза алтернатива на почистването на камерата. Подпомагането на почистването размеква замърсяванията чрез изпаряване на сапунен разтвор. Така замърсяванията се отстраняват по-лесно.

11.1 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 трябва да 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. Настройте вида нагряване **Долно загряване** ⊟ посредством копчето за избор на функция.
4. Настройте 80 °C с копчето за избор на температура.
5. Натискайте ◷ дотогава, докато на дисплея не се маркира |→|.
6. Настройте времетраенето с бутона — или + на 4 минути.

✔ След няколко секунди уредът започва да нагрява и продължителността почва да тече.
✔ Ако продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.

7. Изключете уреда и оставете да се охлади за ок. 20 минути.

11.2 Почистване на камерата след използване

ВНИМАНИЕ!
Ако камерата остане твърде дълго влажна, се образува корозия.
- ▸ След подпомагането на почистването избършете камерата и я оставете да изсъхне докрай.

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда и попийте 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. Измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа и под уплътнението на вратата.
4. Ако камерата е достатъчно добре почистена:

– За да оставите камерата да се охлади, оставете вратата на уреда във фиксирано положение ок. 30° за ок. 1 час.

– За да изсъхне по-бързо камерата, нагрейте уреда при отворена врата за ок. 5 минути с **3D горещ въздух** и 50 °C.

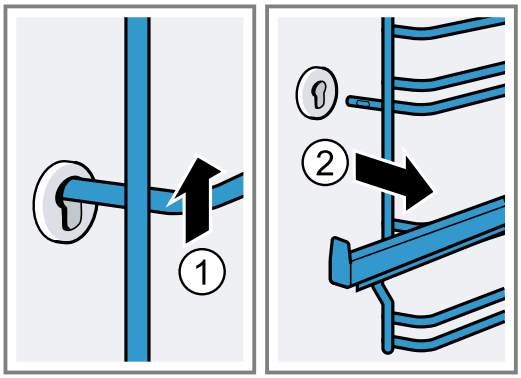
12 Поставка

За да почистите основно поставката и камерата, можете да свалите поставката.

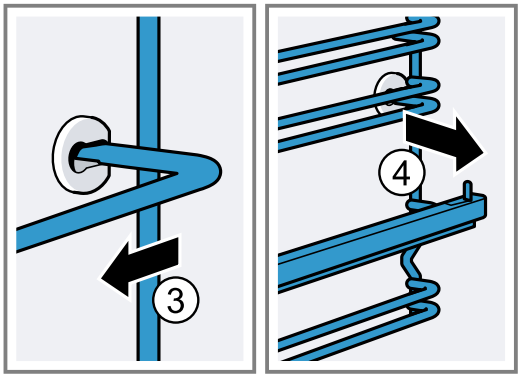
12.1 Откачане на поставките

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!
Поставките могат да са много горещи.
- Никога не докосвайте поставките, ако са горещи.
- Оставете уреда да се охлади.
- Дръжте децата на безопасно разстояние.

1. Повдигнете поставката отпред нагоре и я откачете.

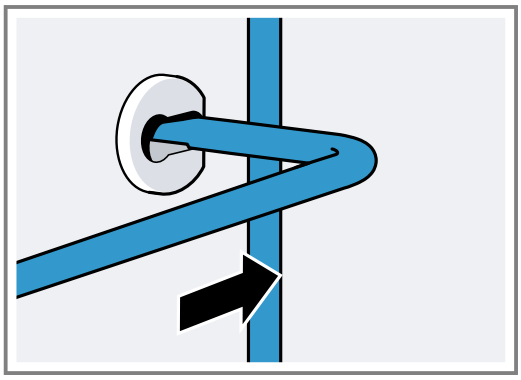


2. След това натиснете цялата поставка напред и я свалете.

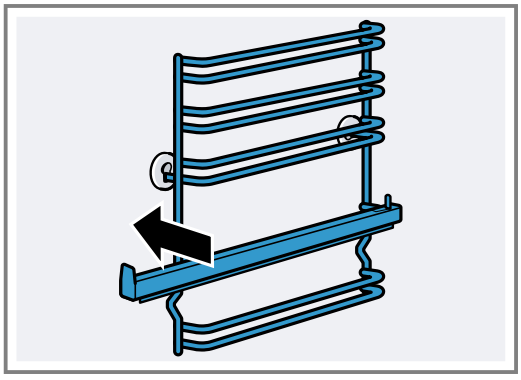


12.2 Закачване на поставките

1. Първо пъхнете поставката в задното гнездо, натиснете леко назад



2. и пъхнете в предното гнездо.



Поставките пасват както отляво, така и отдясно. Височините на вкарване 1 и 2 се намират отдолу, височините на вкарване 3, 4 и 5 са отгоре. Изтеглете телескопичната релса напред.

13 Врата на уреда

Обикновено е достатъчно да почистите външната страна на вратата на уреда. Ако вратата на уреда е силно замърсена отвън и отвътре, можете да я свалите и да я почистите.

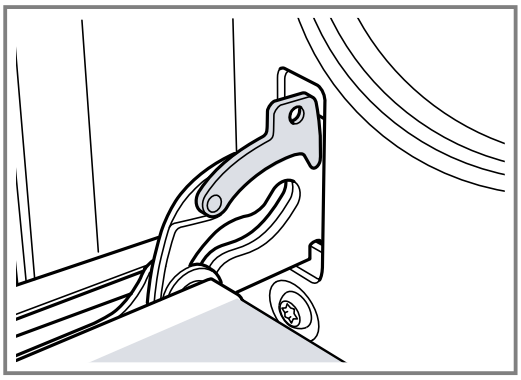
13.1 Панти на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.

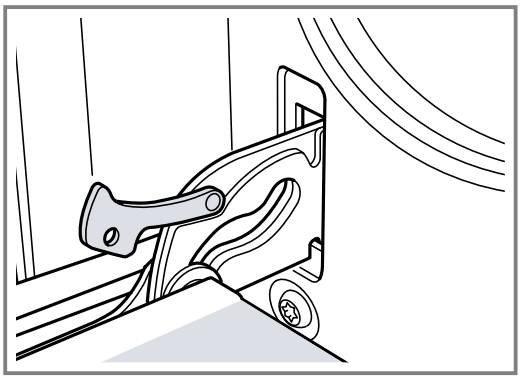
- Ако отваряте вратата на уреда, уверявайте се, че блокиращият лост е напълно затворен или напълно отворен.

1. Всяка от пантите на вратата на фурната има един осигурителен лост. Когато тези лостове са затворени, вратата на фурната е блокирана.



Тя не може да бъде откачена.

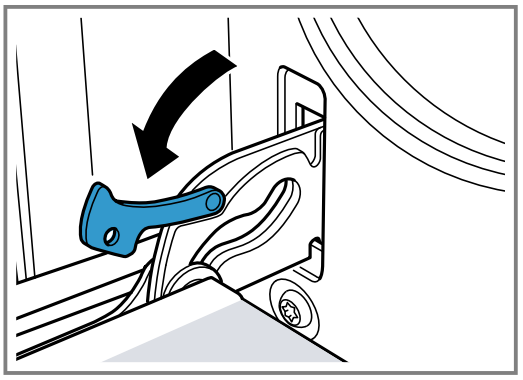
2. Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата, пантите са блокирани.



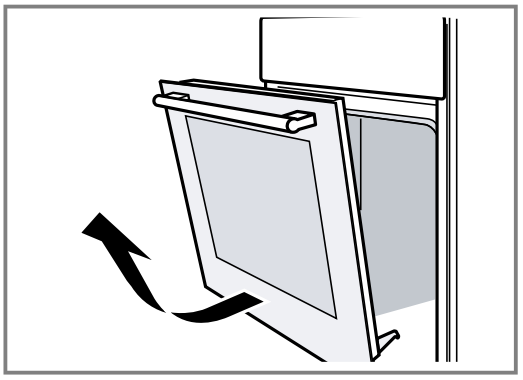
Пантите не могат да се затворят.

13.2 Сваляне на вратата на уреда

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



3. Затворете вратата на фурната до упор. Хванете с две ръце вляво и вдясно. Затворете я още малко и я извадете.



13.3 Демонтаж на стъклата на вратата

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Надраскано стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

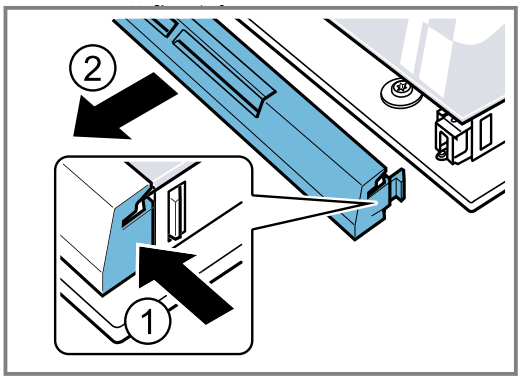
- Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

Компонентите на вратата на уреда може да имат остри ръбове.

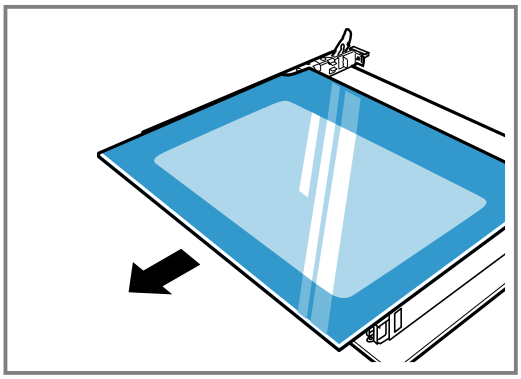
- Използвайте ръкавици.

1. Откачете вратата на фурната.
→ *"Сваляне на вратата на уреда", Страница 15*
2. Поставете с дръжката надолу върху кърпа.

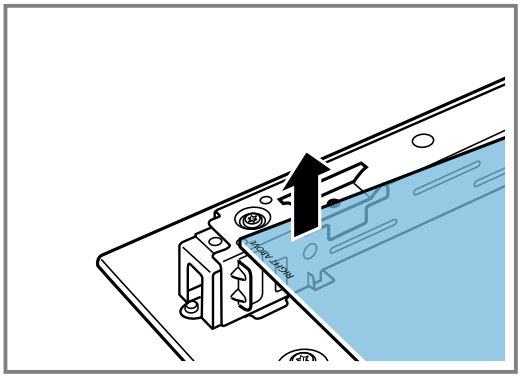
3. За демонтаж на горния капак на вратата на фурната натиснете вляво и вдясно с пръсти езичето. Извадете капака и го остранете.



4. Повдигнете и издърпайте най-горното стъкло.



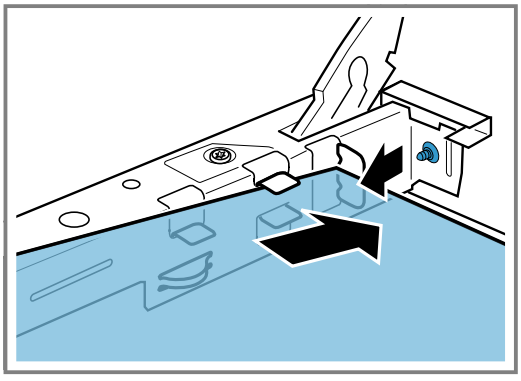
5. Повдигнете и издърпайте стъклото.



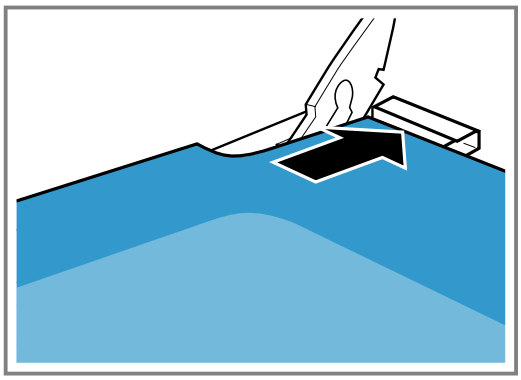
13.4 Вграждане на стъклата на вратата

При монтажа се уверете, че надписът "Right above" вляво отдолу не е наобратно.

1. Плъзнете полегато стъклото назад .



2. Хванете най-горното стъкло за двете дръжки и го плъзнете полегато назад.



Вкарайте стъклото в двата отвора от долната страна. Гладката повърхност на стъклото трябва да е отвън.

3. Поставете покритието отгоре на вратата на фурната и го притиснете.

Капачетата трябва да щракната от двете страни.

4. Закачете вратата на фурната.
→ *"Закачване на вратата на уреда", Страница 16*

Бележка: Използвайте фурната едва когато стъклата са монтирани правилно.

13.5 Закачване на вратата на уреда

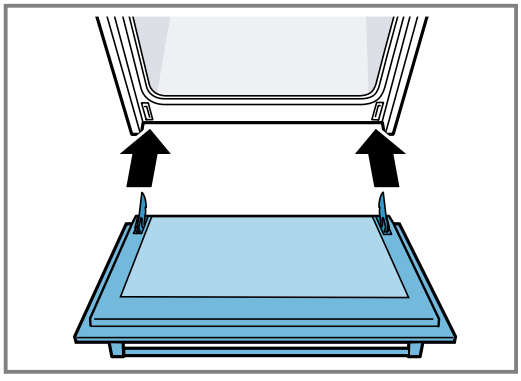
Закачете отново вратата на фурната по обратен ред.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

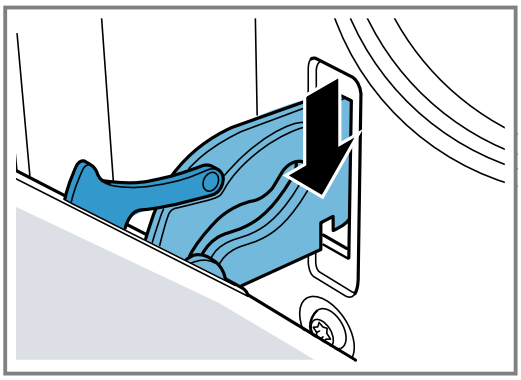
Вратата на фурната може неволно да падне или шарнир внезапно да се затвори.

- В този случай не се хващайте за шарнира. Свържете се с отдела по обслужване на клиенти.

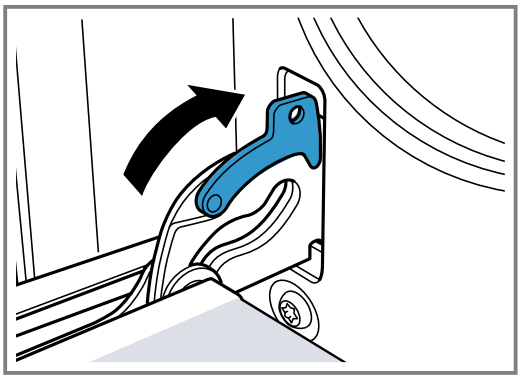
1. При закачване на вратата на фурната внимавайте за това, двете панти да се вкарват в посоката на отваряне.



2. Жлебовете на пантите трябва да бъдат закачени и от двете страни.



3. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени.



4. Затворете вратата на уреда.

13.6 Допълнителна сигурност на вратата

Има допълнителни предпазни съоръжения за предотвратяване на контакта с вратите на фурната. Когато деца са в близост до фурната, поставяйте тези предпазни съоръжения. Можете да си набавите това допълнително оборудване 11023590 през центъра за обслужване на клиенти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

При дълго време на приготвяне вратата на фурната може да се нагрее силно.

- Наблюдавайте малките деца, ако фурната работи.

14 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.

14.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа.
	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не се изключва напълно след изтичане на продължителност.	След изтичане на продължителност уредът престава да нагрява. Лампичката във фурната и охлаждащият вентилатор не се изключват. При видовете загряване с рециркулация на въздуха вентилаторът в задната стена на камерата продължава да работи. ▶ Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. ✔ Уредът е изключен. ✔ Лампичката на фурната и вентилаторът в задната стена са изключени. ✔ Охлаждащият вентилатор автоматично се изключва когато уредът се охлади.
На дисплея мига часа.	Спиране на електрозахранването. ▶ Настройте отново часа. → *"Настройване на часа", Страница 12*
На дисплея светва SAFE и уредът не може да се настрои.	Активирана е защитата за деца. ▶ Деактивирайте защитата от деца с ⏲. → *"Защита от деца", Страница 12*
На дисплея се показва съобщение с E, напр. E05-32.	Повреда в електрониката **1.** Натиснете ⏲. – Настройте при нужда часа наново. ✔ Ако неизправността е била еднократна, съобщението за грешка угасва. **2.** Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на центъра за обслужване на клиенти. Посочете точното съобщение за грешка и номера на Вашия уред. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 19*

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 с 25 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!

Уредът се нагорещява силно.

- ▶ Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи.
- ▶ Винаги оставяйте уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

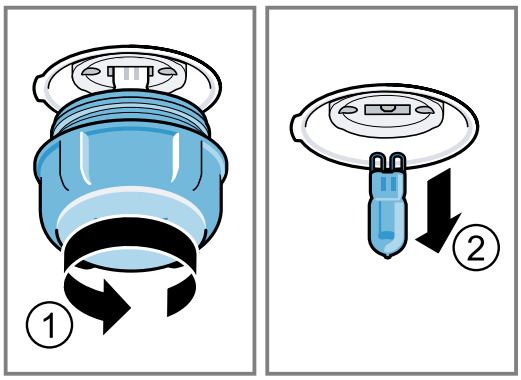
При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

- ▶ Преди смяна изтеглете 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.
3. Изтеглете халогенната крушка без да я въртите.



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.

15 Транспортиране и предаване за отпадъци

Тук ще узнаете как да подготвите Вашия уред за транспортиране. Освен това ще узнаете как се предават за отпадъци излезли от употреба уреди.

15.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

- Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.



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.

15.2 Транспортиране на уреда

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

1. Закрепете всички подвижни детайли в и върху уреда с изолирбанд, който не оставя следи след отстраняването му.
2. За да избегнете повреждане на уреда, избутайте всички принадлежности като тави за печене с тънък картон по ръбовете в съответните отделения.
3. За да предотвратите удряне по вътрешната страна на стъклената врата, поставете картон или подобен материал между предната и задната страна.
4. Застопорете вратата и ако го има, горния капак, с изолирбанд към страните на уреда.

Ако оригиналната опаковка не е запазена

1. Опаковайте уреда в предпазна външна опаковка, за да му осигурите достатъчна защита от щети при транспорта.
2. Транспортирайте уреда в изправена позиция.
3. Не застопорявайте уреда за дръжката на вратата или за конекторите отзад, понеже те могат да бъдат повредени.
4. Не поставяйте тежки предмети върху уреда.

16 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.
Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Бележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

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.

16.1 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.

17 Така става

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

17.1 Постъпете както следва

Бележка:
Ако уредът се използва за пръв път, спазвайте следната важна информация:

- → *"Безопасност", Страница 2*
- → *"Пестене на енергия", Страница 4*
- → *"Предотвратяване на материални щети", Страница 4*

1. Изберете подходящо ястие от прегледа на ястия.
   Бележка: Ако не откривате точно ястието или приложението, което искате да приготвите или изпълните, ориентирайте се по подобно ястие.
2. Извадете от камерата принадлежностите.
3. Избор на подходящ съд и принадлежности.
   Използвайте съда и принадлежностите, които са посочени в препоръките за настройка.
4. Загрявайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.
5. Настройте уреда според препоръката за настройка.
6. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!**
   При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима.
   - ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
   - ▶ Дръжте децата далеч.

   Ако ястието е готово, изключете уреда.

17.2 Образуване на конденз

Тук ще научите как се образува кондензат, как избягвате щети и как можете да намалите кондензата. АКо приготвяте хранителни продукти в камерата, може да се образува много водна пара. Тъй като вашият уред е много енергийноефективен, при работа само малко топлина излиза навън. Поради високите температурни разлики между вътрешността на уреда и външните части на уреда по вратата, полето за управление или съседните шкафове може да се образува конденз. Образуването на кондензна вода е нормално физично явление.
За да избегнете щети, избърсвайте кондензната вода.
Ако нагрявате предварително уреда, намалявате образуването на кондензат.

17.3 Добре е да се знае

Спазвайте тази информация при приготвянето на ястия.

- Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазоните на настройка. Изберете първо най-ниската стойност и изберете, ако е нужно, при следващия път по-високи стойности.
  Времената на печене не могат да се съкратят с по-високи температури. Храните ще се изпекат само отвън, но отвътре няма да са добре изпечени.
- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Можете да спестите до 20% енергия.
  Предварително загряване по правилно не е нужно. Ако въпреки това искате да нагрявате предварително, зададените времена на печене се скъсяват с няколко минути.
  За някои ястия е нужно предварително нагряване. Вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата. Така ще получите оптимален резултат от готвенето и ще спестите до 20% енергия.
- Горещ въздух меко е интелигентен вид нагряване за щадящо приготвяне на месо, риба и печено. Уредът регулира оптимално подаването на енергия в камерата за готвене. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. Така продуктът остава по-сочен и хваща по-малко коричка. Според приготвянето и продуктите може да се пести енергия. Ако по време на предварителното нагрява или готвенето предсрочно отворите вратата на уреда или чрез предварително загряване този ефект се губи.
  Видът на нагряване Горещ въздух меко се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
- Използвайте само оригинални принадлежности. Оригиналните принадлежности са оптимално съгласувани с камерата и режимите на нагряване. Внимавайте да вкарвате принадлежностите по правилния начин.

Хартия за печене

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

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!**
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 незакрепена върху принадлежностите.
- ▶ Винаги поставяйте върху хартията за печене съд или форма за печене.
- ▶ Покривайте с хартия за печене само нужната повърхност.

- Хартията за печене не бива да е извън принадлежностите.

17.4 Указания за печене

Използвайте при печене посочените височини на вкарване.

Печене на едно ниво	Височина
повдигащи се тестени изделия/сладки, респ. форма върху скара	2
плоски тестени изделия/печива, респ. в тава за печене	2 - 3

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

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

Бележки

- При печене на няколко нива използвайте горещ въздух. Вкарани едновременно ястия не е задължително да станат готови по едно и също време. В такъв случай можете да извадите печеното и да продължите да говите с друга тава за печене. Ако е нужно, можете да промените позицията и посоката на тавите за печене.
- Поставяйте формите една до друга или разместени една над друга в камерата. Чрез едновременно подготвяне на ястия можете да спестите енергия.
- За оптимален резултат от готвенето препоръчваме тъмни форми за печене от метал.

17.5 Сладкиши и печива

Препоръки за настройка за сладкиш и печива Температурата и времето на печене зависят от количеството и свойството на тестото. Затова в таблиците са посочени диапазони. Първо настройте къса продължителност. Ако е необходимо, при следващия път настройте по-дълга продължителност. При ниска температура сладките получават по-равномерно покафеняване.

Съвети за печене

За да постигнете добър резултат от печенето, ние сме подготвили някои съвети за Вас.

Тема	Съвет
Вашият сладкиш трябва да се надигне равномерно.	■ Само дъното на формата да се омазни. ■ Внимателно освободете от формата сладкиша след печене с нож.
Малките сладки не трябва да залепват помежду си при печене.	Около всяка сладка оставяйте минимум 2 см. Така има достатъчно място, за да могат парчетата от тестеното печиво да бухнат добре и да покафенеят равномерно наоколо.
Установете дали сладкишът е изпечен.	Пробийте готовия сладкиш няколко пъти с тънка дървена клечка на най-високото място. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Желаете да печете по собствена рецепта.	Ориентирайте се по подобно печиво в таблиците с указания за печене.
Използвайте форми за печене от силикон, стъкло, пластмаса или керамика.	■ Формата трябва да е топлоустойчива до 250 °C. ■ В тези форми сладкишите се зачервяват по-леко.

Препоръки за настройване

Сладкиши във форми

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Кекс, обикновен	Венцевидна или правоъгълна форма за печене	2		160-180	50-60
Кекс, обикновен, 2 нива	Венцевидна или правоъгълна форма за печене	3+1		140-160	60-80

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Кекс, фин	Венцевидна или правоъгълна форма за печене	2		150-170	60-80
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат за торта	3		160-180	30-40
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-180	70-90
Щрудел	Форма за тарт	1		200-240	25-50
Пай	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		160-180	25-35
Кекс	Форма за кекс	2		150-170	60-80
Бисквитена торта, 3 яйца	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170	30-40
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		160-170	35-45

Сладкиш в тава

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Кекс с плънка	Универсална тава	3		160-180	20-45
Кекс, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140-160	30-55
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка	Универсална тава	2		170-190	25-35
Сладкиш от пясъчно тесто със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		160-170	35-45
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	2		160-180	60-90
Сладкиш с мая със суха плънка	Универсална тава	3		170-180	25-35
Сладкиш с мая със суха плънка, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150-170	20-30
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		160-180	30-50
Сладкиш с мая със сочна плънка, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150-170	40-65
Козунак, саварина	Универсална тава	2		160-170	35-40
Пандишпанено руло	Универсална тава	2		170-190[1]	15-20
Щрудел, сладък	Универсална тава	2		190-210	55-65
Щрудел, замразен	Универсална тава	3		180-200	35-45

[1] Загрейте предварително уреда.

Дребни сладки с мая

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Мъфини	Тава за мъфини върху скара	2		170-190	20-40

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Мъфини, 2 нива	Тава за мъфини върху скара	3+1		160-170	30-40
Дребни сладки	Универсална тава	3		150-170	25-35
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150-170	25-40
Печива от многолистно тесто	Универсална тава	3		180-200	20-30
Печива от многол. тесто, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		180-200	25-35
Печива от многол. тесто, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		170-190	30-45
Сладки варено тесто, напр. профитероли, еклери	Универсална тава	3		190-210	35-50
Сладки варено тесто, 2 нива, напр. профитероли, еклери	Универсална тава + Тава за печене	3+1		190-210	35-45

Сладки

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150[1]	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140-150[1]	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		130-140[1]	40-55
Сладки	Универсална тава	3		140-160	20-30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		130-150	25-35
Сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		130-150	30-40
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Целувки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		90-100	100-150
Кокосови макарони	Универсална тава	2		100-120	30-40
Кокосови макарони, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		100-120	35-45
Кокосови макарони, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		100-120	40-50
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		180-200	25-35

[1] Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагрявнае не използвайте тази функция за предварително загряване.

Съвети за следващото печене

Ако при печенето нещо не се удава, тук ще откриете съвети.

Тема	Съвет
Вашият сладкиш хлътва.	■ Спазвайте посочените съставки и указания за приготвяне в рецептата. ■ Използвайте по-малко течност. Или: ■ Намалете температурата на печене с 10 °C и удължете времето за печене.
Вашият сладкиш е твърде сух.	Увеличете температурата на печене с 10 °C и скъсете времето за печене.
Вашият сладкиш като цяло е твърде светъл.	■ Проверете височината на вкарване и принадлежностите. ■ Увеличете температурата на печене с 10 °C. Или: ■ Удължете времето на печене.
Сладкишът отгоре е твърде светъл, а отдолу твърде тъмен.	Вкарайте сладкиша на едно ниво по-високо.
Сладкишът отгоре е твърде тъмен, а отдолу твърде светъл.	■ Вкарайте сладкиша на едно ниво по-ниско. ■ Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене.
Вашето печиво е покафеняло неравномерно.	■ Намалете температурата на печене. ■ Разрежете подходящо хартията за печене. ■ Поставете формата за печене централно. ■ Оформете малките сладки с еднакви размери и дебелина.
Вашият сладкиш отвън е готов, но отвътре още не е изпечен.	■ Редуцирайте температурата на печене и удължете времето на печене. ■ Добавете по-малко течност. При сладкиш със сочна плънка: ■ Предварително печене на блат. ■ Поръсете изпеченото дъно с бадеми или панировъчно брашно. ■ Поставете плънката на дъното.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	■ Оставете след печене сладкиша за 5 - 10 минути да се охлади. ■ Разхлабете ръба на сладкиша внимателно с нож. ■ Отново обърнете сладкиша и покрийте формата многократно с мокра, студена кърпа. ■ При следващото печене намажете формата и поръсете с панировъчно брашно.

17.6 Хляб и хлебчета

Стойностите за хлебни теста важат и за теста върху тава за печене, както и за тествa 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.

Препоръки за настройване

Хляб и хлебчета

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Хляб, 750 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		180-200	50-60

[1] Процесът на готвене трябва да става върху тавата за печене на уреда.
[2] Загрейте предварително уреда.

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Хляб, 1000 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		200-220	35-50
Хляб, 1500 г, в правоъгълна форма за печене и свободно сложен	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		180-200	60-70
Пита	Универсална тава	3		240-250	25-30
Пита, замразена[1]	Универсална тава	2		200-220[2]	10-25
Хлебчета, сладки, пресни	Универсална тава	3		170-180[2]	20-30
Хлебчета, сладки, пресни, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		160-180[2]	15-25
Хлебчета, пресни	Универсална тава	3		200-220	20-30
Препечена филийка с покритие, 4 броя	Скара	3		200-220	15-20
Препечена филийка с покритие, 12 броя	Скара	3		220-240	15-25

[1] Процесът на готвене трябва да става върху тавата за печене на уреда.
[2] Загрейте предварително уреда.

17.7 Пица, киш и пикантни пайове

Тук ще откриете информация за пица, киш и пикантни пайове.

Препоръки за настройване

Пица, киш и пикантни пайове

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Пица, прясна	Универсална тава	3		170-190	20-30
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		160-180	35-45
Пица, прясна, тънък блат	Универсална тава	2		250-270[1]	20-30
Пица, охладена	Универсална тава	1		180-200[1]	10-15
Пица, замразена, тънък блат, 1 брой	Скара	2		190-210	15-20
Пица, замразена, тънък блат, 2 броя	Универсална тава + Скара	3+1		190-210	20-25
Пица, замразена, дебел блат, 1 брой	Скара	3		180-200	20-25
Пица, замразена, дебел блат, 2 броя	Универсална тава + Скара	3+1		170-190	20-30
Мини пици, замразени	Универсална тава	3		190-210	10-20
Пикантен пай във форма	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		170-190	40-50
Киш, тънък блат	Форма за тарт	2		190-210	35-45
Пирог	Форма за ястия със заливка	2		170-190	55-65
Джоб риба тон	Универсална тава	3		180-190	35-45

[1] Загрейте предварително уреда.

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Бюрек	Универсална тава	3		190-210	25-35

[1] Загрейте предварително уреда.

17.8 Запеканки и огретени

Състоянието на изпичане на запеканката зависи от големината на съда и от височината на пудинга.
За запеканки и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен, висок съд ястията се нуждаят от повече време и стават по-тъмни от горната страна.
Можете да приготвяте на едно ниво във форми или с универсалната тава.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Когато горещ стъклен съд се поставя върху мокра или студена подложка, стъклото може да се напука.

- ▶ Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка.

Препоръки за настройване

Запеканки и огретени

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Запеканка, пикантна, прясна, варени продукти	Форма за ястия със заливка	2		200-220	30-60
Запеканка, сладка	Форма за ястия със заливка	2		180-200	50-60
Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за ястия със заливка	2		150-170	60-80
Огретен с картофи, сурови съставки, височина 4 см, 2 нива	Форма за ястия със заливка	3+1		150-160	70-80

17.9 Птици, месо и риба

В таблицата ще откриете данни за птици, месо и риба с предлагани тегла.
Ако приготвяте храни, които са по-големи или потежки от посоченото в препоръките за настройка, използвайте при всички положения по-ниската температура. При повече парчета се ориентирайте по теглото на най-тежкото за установяване на продължителността на готвене. Отделните части трябва да са приблизително еднакво големи.

Печене на фурна и грил върху скарата

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

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

Печене в съд

Ако приготвяте ястия в съд, можете просто да ги извадите от камерата и директно да ги сервирате в съда. 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.
- Проверете преди това дали съдът се побира в камерата за готвене.
- Най-подходящ е съдът от стъкло.
- Бляскавите съдове с дръжки от неръждаема стомана или алуминий са подходящи само при определени условия. Те отразяват топлината като огледало. Продуктът за готвене ври по-бавно и се препича по-малко. Увеличете съответно температурата и удължете времето на готвене.
- Спазвайте данните на производителя за съда за печене.

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Когато горещ стъклен съд се поставя върху мокра или студена подложка, стъклото може да се напука.
- ▶ Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При отваряне на съда след готвене може да излезе много гореща пара. Парата според температурата не е видима.
- ▶ Повдигайте капака отзад, за да излиза парата далеч от тялото.
- ▶ Дръжте децата далеч.

Указания за печене и грил

Стойностите на настройка важат за вкарване на непълнени, готови за печене птици, месо или риба с температура от хладилник в студена камера.
- Колкото по-голяма е птицата, месото или рибата, толкова по-ниска е температурата и толкова по-голяма е продължителността на готвене.
- Обърнете птицата, месото и рибата след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.
- Добавете към птичето месо в съда малко течност. Покрийте дъното на съда с течност до ок. 1-2 см.
- Ако обръщате птици, внимавайте първо гърдите, респ. страната с кожата да е отдолу.
- Обръщайте продуктите за печене на грил с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.
- Посолете пържолите едва след печенето на грил. Солта отнема водата от месото.

Съвети за птици, месо и риба

Спазвайте указанията при приготвяне на птици, месо и риба

Птиче месо
- При патици или гъски надупчете кожата под крилата. Така мазнината може да излиза.
- Разрешете кожата при патешките гърди. Не обръщайте патешките гърди.
- Птицата става особено хрупкава и препечена, когато към края на времето за печене бъде намазана с масло, солена вода или портокалов сок.

Месо
- По желание намажете постното месо с мазнина или го разделете на ленти.
- Добавете за печене на нетлъстото месо малко течност. В стъкления съд дъното на съда трябва да бъде покрито на ок. 1/2 см с течност.
- Разрежете кожичката на кръст. Когато обръщате печеното, внимавайте първо кожичката да е отдолу.
- След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. Увийте печеното при нужда в алуминиево фолио. В посоченото време на готвене времето на престой не е включено.
- Печенето и задушаването в съд са по-удобни. Можете просто да вземете печеното заедно със съда от камерата и да приготвите соса директно в съда.
- Количеството на течността е в зависимост от вида на месото и материала на съда и от това, дали има капак. Когато приготвяте месо в емайлиран или тъмен метален съд, е нужна малко повече течност, отколкото за стъклен съд.
- По време на печенето течността се изпарява в съда. При нужда предпазливо доливайте топла течност.
- Разстоянието между месото и капака трябва да е най-малко 3 см. Месото може да се надигне.
- За задушаване по желание запечете предварително месото. За задушаване добавете вода, вино, оцет или подобно. Дъното на съда трябва да бъде покрито около 1-2см.

Риба
- Не трябва да обръщате целите риби.
- Избутайте цялата риба в естествено положение, с гръбните перки нагоре, в камерата.
- Обелен картоф или малък, устойчив на фурна съд в корема на рибата я правят по-стабилна.
- Дали рибата е готова ще познаете ако гръбната перка може леко да се разтвори.
- Добавете за задушаване две до три супени лъжици течност и малко лимонов сок или оцет в съда.

Съвети за печене и задушаване

Спазвайте тези съвети за добри резултати при печене и задушаване.

Тема	Съвет
Постното месо не трябва да се изсушава.	■ По желание намажете месото с мазнина или го покрийте с ленти сланина.
Ако искате да приготвите печено с кожичка, процедирайте по следния начин:	■ Разрежете кожичката на кръст. ■ Печеното първо трябва да се пече с кожичката надолу.

Тема	Съвет
Камерата трябва по възможност да остава чиста.	■ Продуктът за готвене се приготвя в затворен съд с дръжки при по-висока температура. Или: ■ Използвайте тавата за грил. При нужда можете да закупите тавата за грил като допълнителна принадлежност.

Тема	Съвет
Месото трябва да остава горещо и сочно, напр. ростбиф.	■ След изпичането го оставете 10 минути в изключена затворена камера. Така сокът от месото се разпределя по-добре. В посоченото време на готвене времето на престой не е включено. ■ Увеийте продукта за печене след приготвяне в алуминиево фолио.

Препоръки за настройване

Птиче месо

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

Месо

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	1		180-200	140-160
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 кг	Отворен съд	1		170-190	190-200
Печено свинско филе, 1,5 кг	Затворен съд	2		190-210	130-140
Свински пържоли, 2 см дебели	Скара	4		3	20-25[1]
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Отворен съд	3		210-220	45-55
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200-220	100-120[2]
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		200-220	60-70
Хамбургер, 3-4 см висок	Скара	4		3[3]	25-30[1]
Телешко печено, 1,5 кг	Отворен съд	2		180-200	120-140

[1] Вкарайте универсалната тава под скарата.
[2] В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност
[3] Обърнете ястието след 2/3 от общото време.
[4] Не обръщайте ястието. Покрийте дъното с вода.

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Телешки джолан, 1,5 кг	Затворен съд	2		210-230	130-150
Агнешки бут без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170-190	70-80[4]
Агнешки гръб с кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		180-190	45-55[4]
Наденици на грил	Скара	3		3	20-25[1]
Руло от кайма, 1 кг	Отворен съд	2		170-180	70-80

[1] Вкарайте универсалната тава под скарата.
[2] В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност
[3] Обърнете ястието след 2/3 от общото време.
[4] Не обръщайте ястието. Покрийте дъното с вода.

Риба

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		2	20-25[1]
Риба на грил, цяла, 1 кг, напр. ципура	Скара	2		180-200	45-50[1]
Риба, на грил, цяла 1,5 кг, напр. сьомга	Скара	2		170-190	50-60[1]
Филе от риба / котлет от риба, 2-3 см дебел, на грил	Скара	3		2	20-25[1]

[1] Вкарайте универсалната тава под скарата.

Съвети за следващото пържене

Ако при пърженето нещо не се удава, тук ще откриете съвети.

Тема	Съвет
Печеното е прекалено тъмно и коричката на места е прегоряла.	■ Изберете по-ниска температура. ■ Скъсете времето на печене.
Вашето печено е твърде сухо.	■ Изберете по-ниска температура. ■ Скъсете времето на печене.
Коричката на Вашето печено е твърде тънка.	■ Увеличете температурата. Или: ■ След края на времето на печене включете за кратко грила.
Вашият сос за печеното е загорял.	■ Изберете по-малък съд. ■ При печеното добавете повече течност.
Вашият сос за печеното е твърде светъл или твърде воден.	■ За да се изпарява повече течност, изберете по-голям съд. ■ При печеното добавете по-малко течност.
Ако задушавате месо, месото загаря.	■ Проверете дали съдът и капакът си пасват и се затварят добре. ■ Редуцирайте температурата. ■ При задушаване добавете течност.

17.10 Зеленчуци и плънки

Тук ще откриете информация за приготвянето на зеленчукови продукти, които могат да се използват като гарнитура за Вашите хранения.

Препоръки за настройване

Зеленчуци и плънки

Придържайте се към данните в таблицата.

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C / степен на грила	Продължителност в мин.
Зеленчуци на грил	Универсална тава	5		3	10-20
Печени картофи, разполовени	Универсална тава	3		190-210	25-35
Картофени продукти, замразени, напр. пържени картофи, крокети, картофени джобчета, рьости	Универсална тава	3		200-220	25-35
Помфри, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		190-210	30-40

17.11 Кисело мляко

С Вашия уред можете да правите сами кисело мляко.

Правене на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от камерата.
2. 1 литър мляко с 3,5 % масленост се загрява на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C. Загрявайте H-мляко само до 40 °C.
3. 30 г кисело мляко се разбъркват в млякото.
4. Напълнете в малки съдове, напр. малки буркан-чета с капак.
5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за запазване на пресни храни.
6. Поставете съдовете на пода на камерата.
7. Настройте уреда според препоръката за настройка.
8. Оставете след приготвянето в хладилника киселото мляко да престои.

Препоръки за настройване

Кисело мляко

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване / функция	Температура в °C	Продължителност, минути
Кисело мляко	Порцеланова / стъклена чаша	Под на камерата		-	4-5 часа

17.12 Съвети за приготвяне с ниско съдържание на акриламид

Акриламидът е вреден за здравето и се образува преди всичко в приготвени при силно нагряване зърнени и картофени продукти.

Ястие	Съвет
Общи положения	■ Спазвайте възможно най-кратки времената за печене. ■ Запичайте ястията до златисто жълто, а не до тъмно. ■ Използвайте голям, дебел продукт за печене. Той съдържа по-малко акриламид.
Печене	■ Настройте при горно/долно загряване макс. 200 °C. ■ Настройте макс. температура в режим на горещ въздух на 180 °C.
Сладки	■ Поръсете сладките и бисквитките с яйце или жълтък. Това намалява образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	■ Разпределете картофите за пържене равномерно и на един слой в тавата. ■ Печете минимум 400 г на тава, за да предотвратите изсъхване на пържените картофи.

17.13 Сушене

С горещ въздух можете да сушите превъзходно хранителни продукти. При този вид на консервиране ароматите се концентрират поради изкарването на водата.
Температурата и продължителността зависят от вида, влажността, зрелостта и дебелината на продуктите. Колкото по-дълго оставяте продуктите да съхнат, толкова по-добре те се консервират. Колкото по-тънко се реже, толкова по-бързо се достига края на изсушаването и толкова по-ароматни остават продуктите. Ето защо са посочени диапазоните на настройка.

Подготовка за изсушаване

1. Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци и безупречни билки и винаги ги измивайте добре. Покрийте скарата с хартия за печене или пергаментова хартия. Оставете плодовете да се отцедят добре и да изсъхнат.
2. Нарежете плодовете на еднакво големи парчета или шайби. Поставете необелените плодове върху поставката с разрязаните повърхности нагоре.

   Внимавайте плодовете или гъбите да не лягат едни върху други върху скарата.
3. Обелете зеленчуците и ги бланширайте. Оставете бланшираните зеленчуци да се изсушат добре и ги разпределете равномерно върху скарата.
4. Изсушете билките със стеблата. Поставете билките равномерно и леко сгъстени върху скарата.
5. Обърнете няколко пъти много сочните плодове и зеленчуци. Веднага след сушенето отстранете изгорялото от хартията.

Препоръки за настройване

Сушене
В таблицата ще откриете настройките за изсушаване на различни хранителни продукти. Ако искате да изсушите други продукти, ориентирайте се по подобните продукти в таблицата.

Бележка:
За изсушаване използвайте следните нива на вкарване:
- 1 скара: височина 3
- 2 скари: височина 3+1

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Плодове със семки, напр. ябълкови кръгчета, 3 мм дебели, на скара 200 г	Скара	3 3+1		80	4-8 часа
Коренни зеленчуци, напр. моркови, белени, бланширани	Скара	3 3+1		80	4-7 часа
Гъби на кръгчета	Скара	3 3+1		80	5-8 часа
Билки, чистени	Скара	3 3+1		60	2-5 часа

17.14 Консервиране

Консервирайте плодовете и зеленчуците чрез загряване и херметично затваряне в буркани.
- Използвайте само топлоустойчиви, чисти и неповредени буркани, гумени пръстени и скоби.
- Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци.
- Използвайте само буркани с еднакъв размер и с еднакви хранителни продукти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!
Поради грешки в консервирането буркани могат да се пукнат.
- ▸ Спазвайте посочените стойности за настройка.
- ▸ Използвайте чисти и неповредени буркани за варене.
- ▸ Консервирайте максимум шест буркана от 1/2 или 1 едновременно. Не използвайте по-големи буркани.

Приготвяне на плодове или зеленчуци за консервиране

1. Измийте добре плодовете и зеленчуците.
2. Пригответе плодовете и зеленчуците, напр. обелете ги, махнете костилките и ги нарежете на ситно.
3. Напълнете чашата до ок. 2 см под ръба.
4. Напълнете бурканите с гореща течност.

   За еднолитрови буркани е необходима ок. 400 мл течност.
   При плодове: захарен разтвор с изгребана пяна
   – При сладки плодове ок. 250 г захар
   – При кисели плодове ок. 500 г захар

При зеленчуци:
– сварена вода

5. Избършете ръбовете на бурканите. Трябва да са чисти.
6. Върху всеки буркан поставяйте влажен гумен пръстен и капак.
7. Затворете бурканите със скоби.

Консервиране на плодове или зеленчуци

1. Пъхнете универсалната тава на височина на вкарване 2.
2. Поставете така подготвените буркани в универсалната тава, така че да не се допират.
3. Налейте 500 мл гореща вода с ок. 80 °C в универсалната тава.
4. Настройте уреда според препоръчителните стойности за настройка.

✔ След ок. 40 до 50 минути на кратки интервали започват да се надигат мехурчета. Съдържанието на буркана започва да образува герданче.

5. Плодове
   – Когато всички буркани образуват герданчета, изключете уреда.
   – Извадете от камерата бурканите след посоченото време на затопляне.
6. Зеленчуци
   – Когато всички буркани образуват герданче, намалете температурата до 120 °C.
   – Изключете уреда след посоченото време на загряване и извадете бурканите от камерата.
7. **ВНИМАНИЕ!**
   При големи температурни разлики бурканите могат да се пръснат
   ▶ Не поставяйте бурканите върху студени или мокри подложки.
   ▶ Предпазвайте бурканите от течение.

   Поставете бурканите върху чиста кърпа и ги покрийте.
8. Когато бурканите са охладени, свалете скобите.

Препоръки за настройване

Консервиране

Посочените времена в таблицата са ориентировъчни стойности за консервиране на плодове и зеленчуци. Те могат да се повлияят от стайната температура, броя на бурканите, количеството, топлината и качеството на съдържанието. Данните се отнасят до 1-литрови кръгли буркани.

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Зеленчуци, червена ряпа:	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** до образуване на герданче **2.** от образуване на герданче: 35 **3.** Допълнително загряване: 30
Зеленчуци, напр. краставици	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** до образуване на герданче **2.** Допълнително загряване: 35
Зеленчуци, напр. брюкселско зеле	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** до образуване на герданче **2.** от образуване на герданче: 45 **3.** Допълнително загряване: 30
Зеленчуци, напр. фасул, алабаш, червено зеле	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** до образуване на герданче **2.** от образуване на герданче: 60 **3.** Допълнително загряване: 30
Зеленчуци, напр. грах	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** 120-140 **3.** -	**1.** до образуване на герданче **2.** от образуване на герданче: 70 **3.** Допълнително загряване: 30
Плодове с костилка, напр. череши, кайсии, праскови, грозде, касис, сливи	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** до образуване на герданче **2.** Допълнително загряване: 30

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Плодове със семки, напр. ябълки, ягоди, касис	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** до образуване на гърданче: 30-40 **2.** Допълнително загряване: 25
Пюрирани плодове, напр. ябълка, круша и слива	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	⊟	**1.** 170-180 **2.** -	**1.** до образуване на гърданче: 30-40 **2.** Допълнително загряване: 35

17.15 Втасване на тестото

Можете да втасате по-бързо във Вашия уред тесто с мая, отколкото при стайна температура.

Втасване на тестото

Оставяйте тестото с мая винаги да втасва на 2 стъпки: един път като цяло (тесто) и втори път във формата за печене (на части).

1. Поставете тестото в топлоустойчива купа.
2. Поставете купата върху скара.
3. Настройте уреда според препоръката за настройка.

   Започвайте работа само при напълно охладена камера.
4. По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата.
5. Обработете допълнително тестото и го поставете в крайната форма за печене.
6. Пъхнете тестото на посочената височина на вкарване.

Съвет: Ако искате да нагреете предварително, не извършвайте в уреда частично готвене.

Препоръки за настройване

Втасване на тестото

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

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Тесто с мая, леко	**1.** купа **2.** Универсална тава	**1.** 2 **2.** 2	**1.**⊟ **2.**⊟	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.** 25-30 **2.**10-20
Тесто с мая, тежко и мазно	**1.** купа **2.** Универсална тава	**1.** 2 **2.** 2	**1.**⊟ **2.**⊟	**1.** 50[1] **2.**50[1]	**1.**60-75 **2.**45-60

[1] Загрейте уреда предварително за 5 минути.

17.16 Размразяване

Подходящ за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника. Не е подходящо за крем торти или торти със сметана.
За размразяване използвайте следните нива на вкарване:

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

Бележка: Плоско замразените или порционирани части се размразяват по-бързо, отколкото замразените блоково.

- Разопаковайте хранителните продукти и ги поставете в подходящ съд върху скарата.
- От време на време разбъркващите или обръщайте ястията един до два пъти. Многократно обърнете големите парчета. При нужда от време на време раздробявайте ястията, респ. изваждайте вече размразените парчета от уреда.
- Оставяйте размразеното ястие още 10 до 30 минути в изключения уред да престой, за да се изравни температурата.

Препоръки за настройване

Размразяване

Ястие	Принадлежности/Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Сладки, пай и хляб, плодове, зеленчуци, месни продукти	Скара	2 3+1		-	-

17.17 Тестени ястия

Тези прегледи са изготвени за тестови институти, за да е по-лесно тестването на уреда съгласно EN 60350-1.

Печене

Спазвайте тази информация при печенето на тестови ястия.

Общи указания

- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително загряване в таблиците. Стойностите на настройка важат без бързо загряване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.

Височини на вкарване

Височини за вкарване при печене на едно ниво:

- Универсална тава / тава за печене: ниво 3
- Форми на скара: ниво 2

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

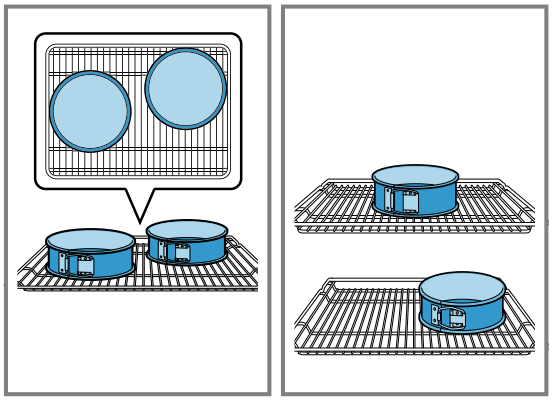
Височини за вкарване при печене на две нива:

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

Височини за вкарване при печене на три нива:

- Тава за печене: височина 5
  Универсална тава: ниво 3
  Тава за печене: височина 1

Печене с две форми с пружина:
Ако Вашият уред може да готви на няколко нива, поставяйте формите една до друга или разместени една над друга в камерата.



Препоръки за настройване

Печене

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност, минути
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150	30-40
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150	30-40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140-150[1]	30-45
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		130-140[1]	40-55

[1] Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагрявнае не използвайте тази функция за предварително загряване.
[2] Загрейте предварително уреда. При уреди с функция Бързо нагрявнае не използвайте тази функция за предварително загряване.

Ястие	Принадлежности/ Съдове	Ниво на вкарване	Вид загря-ване	Температу-ра в °C	Продължи-телност, минути
Сладкишчета	Универсална тава	3		150[1]	25-35
Сладкишчета	Универсална тава	3		150[1]	25-35
Сладкишчета, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150[1]	25-35
Сладкишчета, 3 нива	2x Тава за печене + Универсална тава	5+3+1		140[1]	35-45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170[2]	30-40
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		170	30-40
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150-160[2]	30-45

[1] Загрейте уреда предварително за 5 минути. При уреди с функция Бързо нагрявнае не използвайте тази функция за предварително загряване.
[2] Загрейте предварително уреда. При уреди с функция Бързо нагрявнае не използвайте тази функция за предварително загряване.

Печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид заг-ряване	Температура в °C / степен на грила	Про-дължи-тел-ност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	5		3	0,2-1,5

18 Монтажна инструкция

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



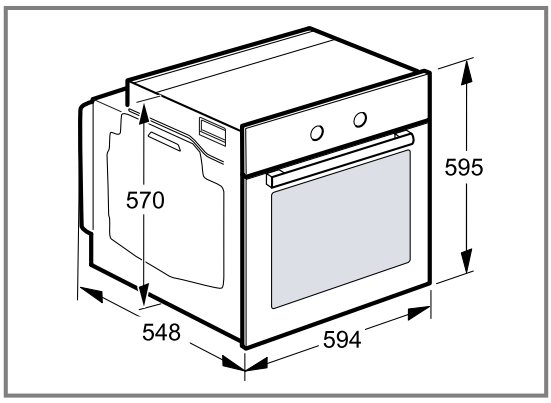
18.1 Важни указания

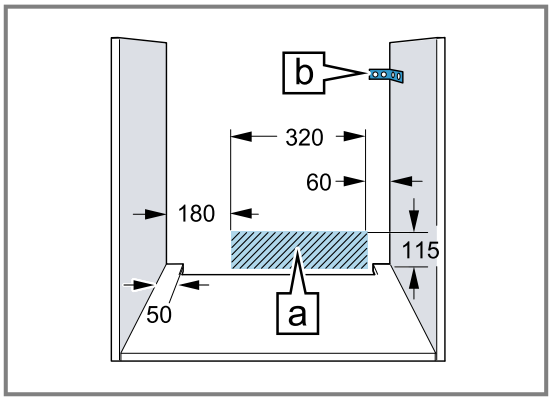
Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 4000 метра над морското равнище. Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или вграждане на уреда. При всички монтажни дейности трябва уредът да е без напрежение.

- Само компетентно вграждане съгласно това ръководство за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтиращият.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не бива да включвате уреда.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 90 °C, а граничещите предни части на мебели - на температури до 70 °C.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф Има 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.
- За да избегнете срязвания, носете ръкавици. Частите, които по време на монтажа са достъпни, могат да са с остри ръбове.
- Данни за размерите на фигурите в мм

18.2 Размери на уреда

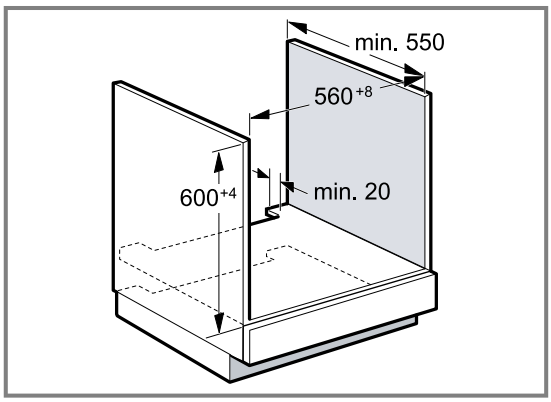
Тук ще откриете размерите на уреда.





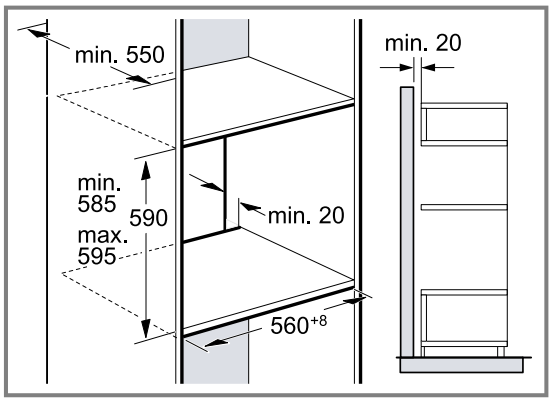
- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на защрихованата площ A или извън зоната на вграждане.
- Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел B за стената.

18.3 Монтиране на уред под работния плот



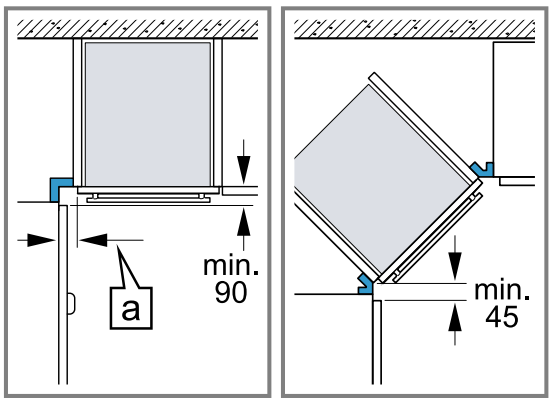
- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- Закрепете работния плот за мебел за вграждане.
- Спазвайте ръководството на готварския плот.

18.4 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.

18.5 Ъглов монтаж



- При ъглов монтаж спазвайте минималните размери, за да можете да отворите капака на уреда. Размерът a зависи от дебелината на плота на шкафа и на дръжката.

18.6 Електрическо свързване

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

- Преди да използвате за пръв път уреда, трябва да се уверите, че Вашата домашна електрическа мрежа е заземена и отговаря на валидните изисквания за безопасност. Инсталацията на Вашия уред трябва да се извърши от квалифициран техник. Както разпоредбите на локалното дружество за електрозахранване, така и общовалидните закони трябва да се спазват. Липсата на защитен проводник или грешното инсталиране могат в редки случаи да доведат до материални щети или до тежки наранявания, като смърт или телесно нараняване поради токов удар. За щети, причинени на хора или на уреда, които се дължат на грешно или некомпетентно свързване към електрозахранването, производителят не поема отговорност.

- При всички монтажни дейности трябва уредът да е без напрежение.
- Уредът отговаря на клас на защита I и може да се свързва само към заземен контакт.
- Мрежовият кабел H05 V V-F 3G трябва да е минимум 1,5 мм². Жълто-зеленият защитен проводник трябва първо да се свърже и откъм уреда да е малко по-дълъг от двете други жици.
- Съгласно предписанията за безопасност трябва да е налице разделително съоръжение за всички полюси с минимум 3 мм контактен отвор. При свързвания, които се извършват през заземен и леснодостъпен по всяко време контакт, не е необходимо разделително съоръжение.
- По време на монтажа трябва да се гарантира защитата при допир.
- Определете фазата и нулата в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
- Свържете фурната съгласно данните върху типовата табелка.
- За свързване поставете уреда пред шкафа. Свързващият кабел трябва да е достатъчно дълъг. Внимание! По време на монтажа внимавайте за това, мрежовият кабел да не се захваща и да не влиза в досег с горещи части на уреда.
- Всички дейности по уреда, включително смяната на окабеляването, могат да се извършват само от отдела по обслужване на клиенти.

18.7 Важна информация за електрическото свързване

Обърнете внимание на следните указания и се уверете, че:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

- ▸ Пипайте щепсела само със сухи ръце.
- ▸ Никога не изтегляйте щепсела от контакта по време на работа.
- ▸ Издърпвайте електрическия кабел директно за щепсела и никога не теглете кабела, тъй като той може да се повреди.

- контактът и щепселът си съответстват.
- щепселът по всяко време да е достъпен.
- сечението на проводника е достатъчно.
- кабелът да не е огънат, притиснат, променян или разрязан.
- смяната на електрическите кабели, ако е необходима, се извършва само от електроспециалист. Резервен захранващ кабел можете да намерите в специализираните сервизи.
- Не бива да се използват разклонители или двойни контакти и удължители.
- системата за заземяване е инсталирана съгласно с изискванията.
- при използване на предпазен шалтер за утечен ток може да се постави само вид с този знак ⎓. Само този знак гарантира изпълнението на актуално валидните понастоящем предписания.
- кабелът да не влиза в контакт с източници на топлина.

18.8 Свързващ проводник със заземен контакт

Включете уреда към инсталиран в съответствие с изискванията защитен електрически контакт.
Ако щекерът след монтажа вече не може да се достигне, трябва във фиксирано прокараната електрическа инсталация да се предвиди разделително съоръжение във фазите съгласно разпоредбите.

18.9 Свързващ проводник без заземен контакт

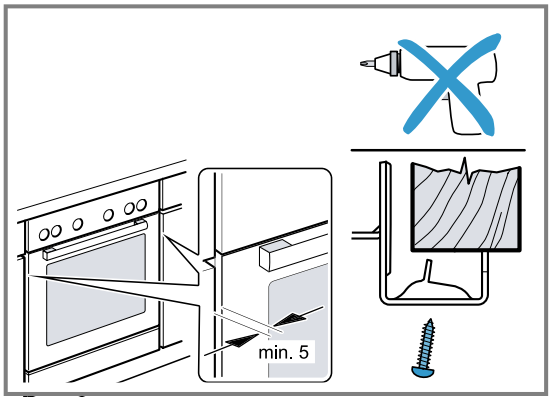
Само оторизиран специалист може да свързва уреда.
В неподвижно прокараната електроинсталация трябва да се предвиди сепаратор във фазите според конструктивните разпоредби. Идентифицирайте проводниците за фаза и нула в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
Свързвайте само съгласно електрическата схема.
Информацията за напрежението ще откриете върху типовата табелка. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:

Цвят на кабела	Вид на кабела
Зелено-жълто	Заземителен кабел ⏚
Синьо	Неутрален проводник (нула)
Кафяво	Фаза (външен проводник)

18.10 Само Швеция, Финландия и Норвегия

Можете да свържете уреда с приложения щекер към система със защитен контакт. Щекерът трябва да е достъпен след вграждането. Ако щекерът след монтажа вече не може да се достигне, трябва във фиксирано прокараната електрическа инсталация да се предвиди разделително съоръжение във фазите съгласно разпоредбите.

18.11 Закрепване на уреда



- Вкарайте уреда докрай и го центрирайте.
- Закрепете с винтове уреда.

Луфтът между работния плот и уреда не бива да се затваря с допълнителни лайстни.
Не поставяйте топлозащитни лайстни върху страничните стени на свалящия се шкаф.
За демонтаж:

- Изключете уреда от напрежението.
- Развийте закрепващите болтове.
- Леко повдигнете уреда и го изтеглете докрай.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

9001629256 (010317) (A)
bg