

Фурна за вграждане

[bg] Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж

B15FS22.0

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

Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1 Безопасност ... 2
2 Предотвратяване на материални щети ... 5
3 Опазване на околната среда и икономия ... 6
4 Запознаване ... 7
5 Принадлежности ... 10
6 Преди първата употреба ... 12
7 Основни положения при работа с уреда ... 13
8 Пара ... 14
9 Времеви функции ... 18
10 Асистент за печене и пържене ... 19
11 Програми за пара ... 20
12 Защита от деца ... 21
13 Бързо загряване ... 21
14 Съботна настройка ... 22
15 Основни настройки ... 22
16 Почистване и поддръжка ... 23
17 Функция за почистване ... 26
18 Поставка ... 27
19 Врата на уреда ... 28
20 Отстраняване на неизправности ... 32
21 Предаване за отпадъци ... 34
22 Отдел по обслужване на клиенти ... 34
23 Така става ... 35

24 РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ ... 44
24.1 Общи монтажни указания ... 44

⚠ 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 2000 м над морското равнище.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.
Децата не трябва да играят с уреда.
Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.
Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.
→ *"Принадлежности", Страница 10*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

Принадлежностите или съда се нагорещяват много.

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

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера. Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

- ▸ Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- ▸ Не нагрявайте спиртни напитки (≥ 15 % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- ▸ Отворете внимателно вратата на уреда.

⚠ 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.

Уредът и неговите части могат да са остри.

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

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

- ▸ Не бъркайте в областта на пантите.

Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.

- ▸ Носете защитни ръкавици.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и вратата на уреда да се пръсне и респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. → *"Предотвратяване на материални щети", Страница 5*

- Използвайте само малки количества напитки с висок процент на алкохол в ястията.
- Не нагрявайте спиртни напитки (≥ 15 % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).
- Отворете внимателно вратата на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 34*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

1.5 Пара

Спазвайте указанията, ако използвате функция с пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

В камерата се образува гореща пара.
- ▸ По време на работа на уреда с пара не бъркайте в камерата.

При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност.
- ▸ Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности (детонация). Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.
- ▸ Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в съда за вода.
- ▸ В съда за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.

2 Предотвратяване на материални щети

2.1 По правило

ВНИМАНИЕ!

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и да доведат до трайно повреждане на уреда. Чрез детонация вратата на уреда може да гръмне, респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. Чрез възникналото подналягане камерата може да се деформира силно навътре.
- ▸ Не нагрявайте спиртни напитки (≥ 15 % vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).

Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над 120 °C причинява щети по емайла.
- ▸ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
- ▸ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

Предметите върху пода на камерата при над 50 °C предизвикват натрупване на топлина. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлът се увреждa.
- ▸ Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.
- ▸ 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 или опирайте върху вратата на уреда.
- ▸ Не поставяйте съдове или аксесоари върху вратата на уреда.

Според типа на уреда принадлежността може да надраска стъклото на вратата при затваряне на вратата на уреда.
- ▸ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

2.2 Пара

Спазвайте указанията, ако използвате функцията с пара.

ВНИМАНИЕ!

Силиконовите форми за печене не са подходящи за комбинирана работа с пара.

- Съдът трябва да е топло- и пароустойчив.

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

- Не използвайте съд с ръжда.

Изтичащите течности замърсяват дъното на камерата.

- При готвенето на пара с перфориран съд за готвене винаги отдолу вкарвайте тавата за печене, универсалната тава или съд за готвене без отвори. Капещата течност се събира.

Горещата вода в съда за вода може да повреди системата за пара.

- Наливайте изключително и само студена вода в съда за вода.

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

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

При работа с видове нагряване с пара се образува много водна пара. Кондензатът, който се събира в улея за капки под камерата за готвене, може да прелее и да повреди съседните шкафове.

- По време на работа не отваряйте вратата на уреда или я отваряйте възможно най-рядко.

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

- Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.

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

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

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

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

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

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Бележка:

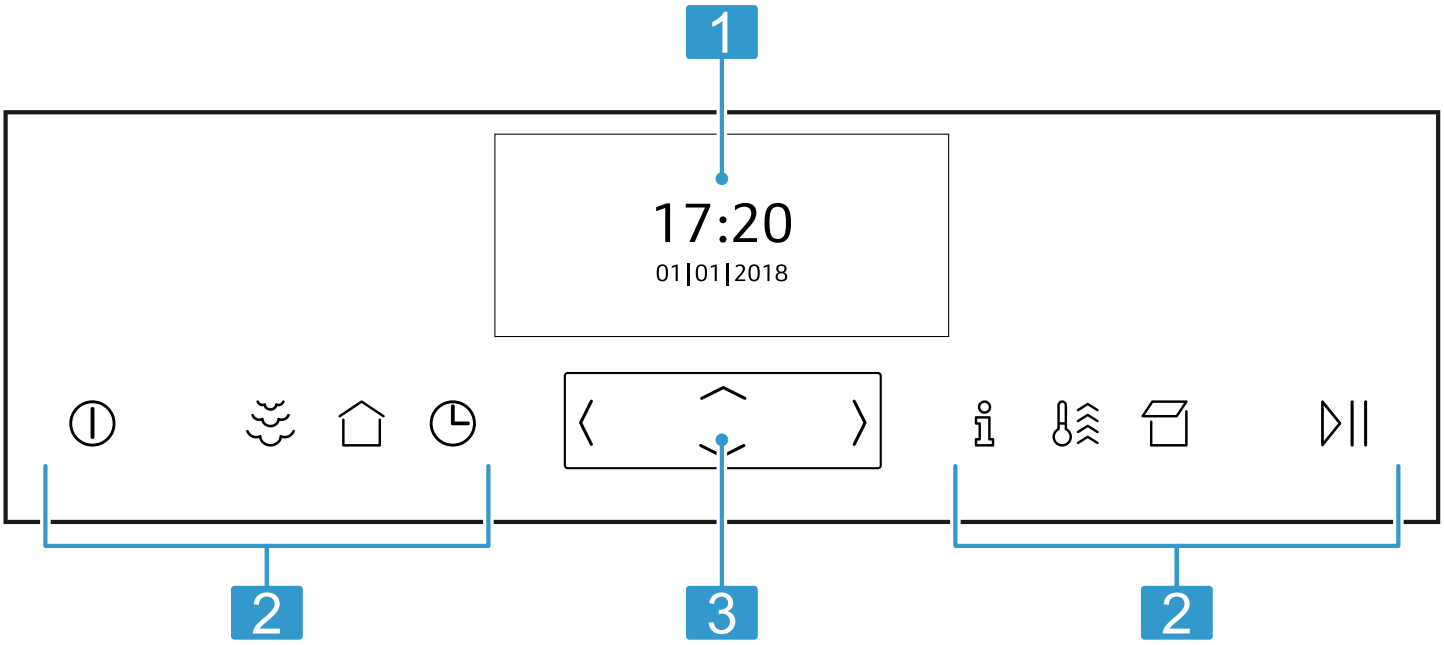
Уредът се нуждае:

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

4 Запознаване

4.1 Обслужващ панел

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



1	**Дисплей**
2	**Бутони**
3	**Елемент за управление**

4.2 Бутони

Бутоните са чувствителни на допир повърхности. За да изберете функция, натиснете съответния бутон.

Символ	Име	Употреба
	вкл/изкл	Включване или изключване на уреда
	Подпомагане с пара	Включване на подпомагане с пара
	Основно меню	Избиране на работни режими и настройки
	Функции за време/ защита от деца	■ Настройване на "Таймер", "Продължителност" или отложен старт "Свърш-ва в" ■ Активиране или деактивиране на "Защитата от деца"
	Информация	■ Скриване на допълнителна информация ■ Показване на актуална температура
	Бързо загряване	■ Активиране или дезактивиране на "Бързо загряване" ■ Активиране или деактивиране на "PowerBoost"
	Отворете блендата	Напълване или изпразване на резервоара за вода
	Старт/стоп	Стартиране или спиране на работа

4.3 Елемент за управление

През елемента за управление настройте всички функции на Вашия уред. По-светлите стойности на настройка можете да променяте.
Можете да оставите стойностите на настройка да преминават бързо, ако задържите бутона натиснат. Когато отпуснете бутона, бързото преместване спира.

Бутон	Име	Употреба
〈	Вляво	На дисплея преминете наляво
〉	Вдясно	На дисплея преминете надясно
⌃	Горе	На дисплея преминете нагоре
⌄	Долу	На дисплея преминете надолу

4.4 Дисплей

На дисплея виждате текущо настроените стойности,
възможностите за избор или текстове с указания.

4.5 Основно меню

В основното меню ще откриете преглед на функциите на Вашия уред.

За да отворите основното меню, натиснете бутона ⌂.

Функция	Име	Употреба
	Видове загряване	Изберете желания вид на нагряване и температура за Вашето ястие
	Готвене на пара	Готвене с пара
	Асистент за печене и пържене	Препоръки за настройка за печене и пържене
	Програми за пара	Приготвяне на ястия с пара
	MyProfile	Адаптиране индивидуално на настройките на уреда
	Отстраняване на котлен камък	Отстраняване на котлен камък система за пара
	Сушене	Изсушете камерата след използване на пара
	EasyClean	Почистване на камерата от леки замърсявания

4.6 Видове загряване

Тук ще откриете преглед на видовете нагряване. Ще получите препоръки за използването на видовете нагряване.
При температури над 275 °C уредът сваля температурата след ок. 40 минути до ок. 275 °C.

Символ	Вид загряване	Температура	Употреба
	CircoTherm горещ въздух	40 - 200 °C	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
	Горно/долно нагряване	50 - 250 °C	Традиционно печене или пържене на едно ниво. Видът на загряване е особено подходящ за сладкиш със сочна плънка. Топлината идва равномерно отгоре и отдолу.
	Термогрил	50 - 250 °C	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Степен за пица	50 - 250 °C	Приготвяйте пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.

Символ	Вид загряване	Температура	Употреба
	Степен за печене на хляб	180 - 240 °C	За печене на хляб, хлебчета и печива, които изискват високи температури.
	Грил голяма повърхност	50 - 275 °C	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Грил малка повърхност	50 - 275 °C	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Долно загряване	30 - 250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	Печ. слабо	70 - 120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
	Степен на готвене	2 степени	За втасване на теста и заквасване на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
	Степен на размразяване	30 - 60 °C	За щадящо размразяване на замразени ястия.
	Запазване на топло	60 - 100 °C	За запазване топли на приготвените ястия.
eco	Горно/долно нагряване Eco	50 - 250 °C	За щадящо готвене на избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу. Най-ефективен е видът загряване между 150-250 °C. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.
eco	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загряване. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена в камерата. Най-ефективен е видът загряване между 125-200 °C. Този вид на загряване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
	Регенериране	80 - 180 °C	За щадящо повторно загряване на ястия или за изпичане на сладки.

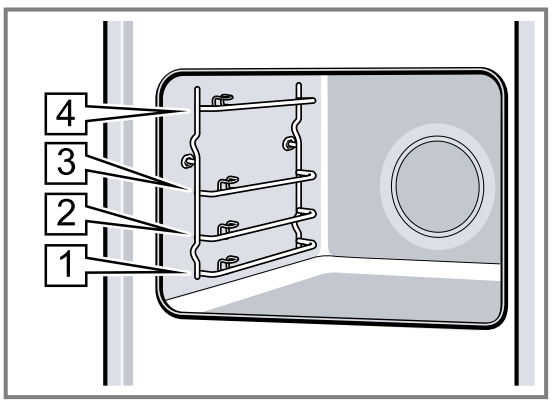
4.7 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини.
→ *"Принадлежности", Страница 10*
Вашият уред има 4 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

Поставките можете да откачате напр. за почистване.
→ *"Поставка", Страница 27*



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 25*

Осветление

Една или няколко лампички във фурната осветяват камерата.
Ако отворите вратата на уреда, осветлението в камерата се включва. Ако вратата на уреда остане отворена за повече от 15 минути, осветлението отново се изключва.
Когато започне работа, осветлението при повечето режими на работа се включва. Ако работата се прекрати, то осветлението се изключва.

Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва според температурата на уреда. Топлият въздух се отвежда през вратата.
ВНИМАНИЕ!
Не покривайте вентилационните отвори над вратата на уреда. Уредът прегрява.
▸ Дръжте вентилационните отвори свободни.

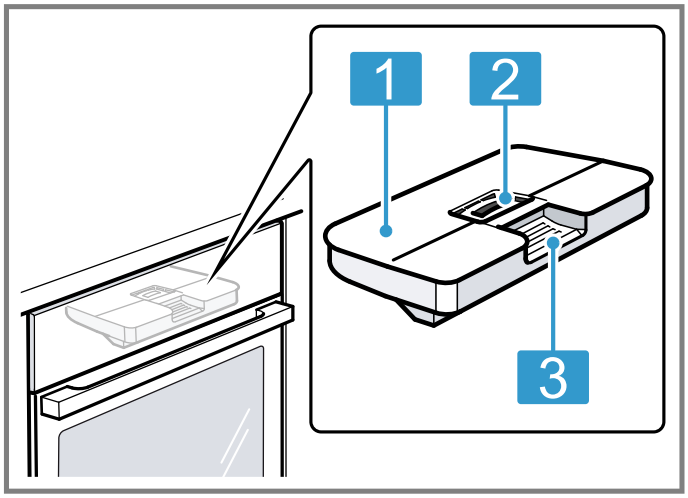
За да се охлади по-бързо уредът след работа, вентилаторът продължава работа за известно време.

Врата на уреда

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

Съд за вода

Нуждаете се от съда за вода за видовете нагряване с пара.
Съдът за вода се намира зад панела за обслужване.
→ *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*

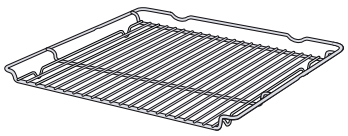
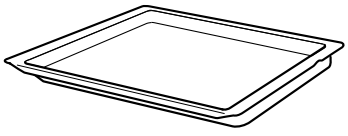
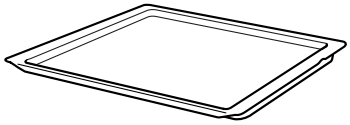


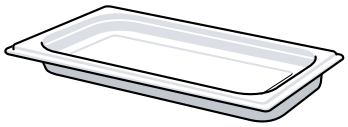
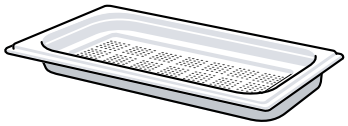
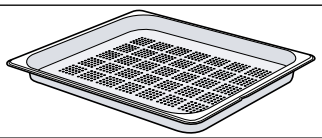
1	Капак на резервоара
2	Отвор за пълнене и изпразване
3	Дръжка за изваждане и вкарване

5 Принадлежности

Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.
Бележка: При нагорещяване принадлежностите могат да се деформират. Деформирането не повлиява функционирането. Когато принадлежностите се охладят, деформацията изчезва.

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Аксесоари		Употреба
Скара		■ Форми за сладкиши ■ Форми за пудинг ■ Съдове ■ Месо, напр. печено или парчета грил ■ Дълбокозамразени ястия
Универсална тава		■ Сочен сладкиш ■ Печива ■ Хляб ■ Голямо парче месо за пържене ■ Дълбокозамразени ястия ■ Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара или водата при работа с пара.
Тава за печене		■ Сладкиш в тава ■ Дребни сладки

Аксесоари		Употреба
Съд за готвене на пара, неперфориран, размер S		Готвене на: ■ Ориз ■ Шушулкови ■ Зърнени храни Поставете контейнера за пара върху скарата.
Съд за готвене на пара, перфориран, размер S		■ Готвене на пара на зеленчуци. ■ Изкарване на сока от горски плодове. ■ Размразяване. Поставете контейнера за пара върху скарата.
Съд за готвене на пара, перфориран, размер XL		Готвене на пара на големи количества.

5.1 Указания за принадлежностите

Някои принадлежности не са подходящи за определени режими на работа.

Съд за готвене на пара

Контейнерите за пара са пододящи за чисти видове нагряване с пара до 120 °C.
За по-високи температури или други видове нагряване с високи температури те не са подходящи. Контейнерите се оцветяват и деформират трайно.

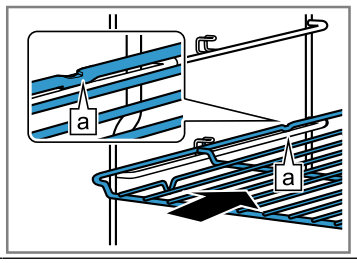
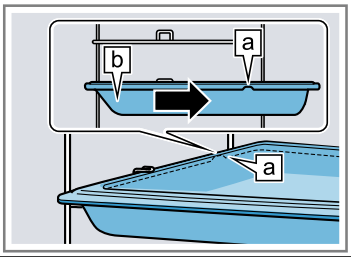
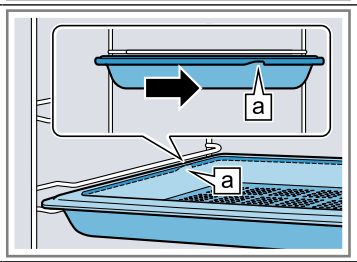
5.2 Функция за фиксиране

Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне.
Можете да изтеглите принадлежностите до половината докато се фиксират. Защитата от преобръщане функционира само когато принадлежностите са правилно вкарани в камерата.

5.3 Вкарване на принадлежностите в камерата

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

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

Скара	Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката ⌣ надолу. 
Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене	Вкарайте ламарината със скосяването b към вратата на уреда. 
Съд за готвене на пара, перфориран, размер XL	

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

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

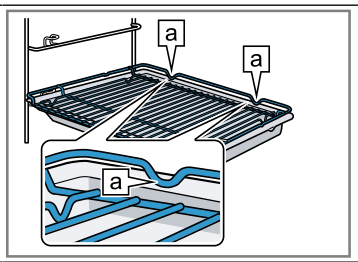
Комбиниране на допълнителни принадлежности

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

1. Поставете скарата така върху универсалната тава, че двата разделителя a да са отзад върху ръба на универсалната тава.

2. Вкарвайте универсалната тава между двата водача на височината на вкарване. Скарата при това е над горния водач.

Скара върху универсална тава



5.4 Допълнителни принадлежности

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

6 Преди първата употреба

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

6.1 Преди първото въвеждане в експлоатация

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

ВНИМАНИЕ!

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

- Правилно настройте твърдостта на водата.

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

- Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.
- Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

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

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

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

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

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

[1] Настройвайте само ако се използва единствено омекотена вода.
[2] Настройте също за минерална вода. Използвайте единствено негазирана минерална вода.

6.2 Първо пускане в експлоатация

След свързване на захранването или след по-дълго спиране на тока се показват настройките за първото въвеждане в експлоатация на Вашия уред.

Бележка: Настройките можете да адаптирате по всяко време в основните настройки.
→ *"Основни настройки", Страница 22*

Настройка на езика

1. Свържете уреда към електрическата мрежа.
✔ След няколко секунди се показва първата настройка.
2. Преминете в най-долния ред с ﹀.
3. Изберете език с 〈 или 〉.
4. Преминете обратно в най-горния ред с ﹀.

5. Изберете следващата настройка с 〉.

Настройване на часа

1. Преминете в най-долния ред с ﹀.
2. Изберете часа с 〈 или 〉.
3. Преминете в следващия ред с ﹀.
4. Изберете минутата с 〈 или 〉.
5. Преминете обратно в най-горния ред с ﹀.
6. Изберете следващата настройка с 〉.

Настройка на датата

1. Преминете в следващия ред с ﹀.
2. Изберете деня с 〈 или 〉.
3. Преминете в следващия ред с ﹀.
4. Изберете месеца с 〈 или 〉.
5. Преминете в следващия ред с ﹀.
6. Изберете годината с 〈 или 〉.
7. Натискайте бутон ﹀ докато "Дата" не се появи.
8. Приемете настройките с 〉.

Настройване на твърдостта на водата

1. Преминете в най-долния ред с ﹀.
2. Изберете диапазон на твърдост на водата с 〈 или 〉.
   → *"Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12*
3. Преминете обратно в най-горния ред с ﹀.
4. Запаметете настройките с 〉.
5. Отворете и затворете веднъж вратата на уреда.

✔ Уредът се проверява и след това е функционален.

✔ Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

6.3 Калибриране и почистване на уреда

Преди за пръв път да приготвяте ястия с уреда, калибрирайте уреда, почистете камерата и принадлежностите.

Бележка: Температурата на завиране на водата зависи от налягането на въздуха. При калибрирането уредът се настройва за наляганията на мястото на монтаж.

Изискване: Камерата е напълно охладена.

1. Извадете продуктовата информация, принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с ⏻.
   → *"Включване на уреда", Страница 13*
4. Напълнете съда за вода.
   → *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
5. Настройте вида на загряване, температурата и продължителността за калибриране и стартирайте с ⏯.
   → *"Готвене на пара", Страница 15*

Калибриране	
Вид загряване	Готвене на пара
Температура	100 °C
Времетр.	30 минути

Съвет: Не отваряйте вратата на уреда докато калибрирането е в ход. Калибрирането в противен случай се прекъсва.

✔ Калибрирането стартира. При това се образува много пара.

6. **ВНИМАНИЕ!**
   Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над 120 °C причинява щети по емайла.
   - ▸ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
   - ▸ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

   Оставете уреда да се охлади и след това избършете водата от дъното на камерата.
7. Настройте вида на загряване и температурата за загряване и стартирайте с ⏯.
   → *"Настройване на вида на загряване и температурата", Страница 14*

Загряване	
Вид загряване	CircoTherm горещ въздух
Температура	максимално
Времетр.	30 минути

8. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
9. След 30 минути изключете уреда с ⏻.
   → *"Изключване на уреда", Страница 14*
10. Оставете уреда да се охлади.
11. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
12. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.
13. Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа.

Бележка: При спиране на тока или разкачане от мрежата настройките на калибрирането остават запаметени.

Съвет: За да адаптирате настройките на калибрирането след преместване, нулирайте уреда в основните настройки до фабричните настройки. След това повторете калибрирането.
→ *"Основни настройки", Страница 22*

7 Основни положения при работа с уреда

7.1 Включване на уреда

▸ Включете уреда с ⏻.

Бележки

- В основните настройки можете да установите дали след включване се появяват видовете на загряване или основното меню.
  → *"Основни настройки", Страница 22*

- Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

7.2 Изключване на уреда

▸ Изключете уреда с ⏻.

Бележки

- Според температурата в камерата на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина.
  → *"Индикатор за остатъчна топлина", Страница 14*
- Според температурата в камерата охлаждащият вентилатор продължава да работи докато камерата се охлади.
  → *"Охлаждащ вентилатор", Страница 10*

7.3 Индикатор за остатъчна топлина

След като сте изключили уреда, на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Дисплей	Температура
Остатъчна топлина висока	над 120 °C
Остатъчна топлина ниска	между 60 и 120 °C

7.4 Настройване на вида на загряване и температурата

1. Включете уреда с ⏻.
✔ Показват се видовете загряване.
2. Изберете вида на загряване с 〈 или 〉.
3. Преминете в следващия ред с ﹀.
4. Изберете температурата или степента с 〈 или 〉.
5. Стартирайте работата с ⏯.
✔ На дисплея се показва времето на работа.
✔ Лентата за нагряване показва покачването на температурата.
6. Когато ястието е готово, изключете уреда с ⏻.

7.5 Промяна на температурата

След като сте стартирали работа, можете да промените температурата.

1. Изберете реда Температура с ﹀ или ﹀.
2. Променете температурата с 〈 или 〉.
✔ Температурата се променя.

7.6 Промяна на вида загряване

Ако промените вида на загряването, се нулират всички настройки на уреда.

1. Прекъснете работата с ⏯.
2. Изберете желания вид на загряване с 〈 или 〉.
3. Преминете в следващия ред с ﹀.
4. Изберете температурата с 〈 или 〉.
5. Стартирайте работата с ⏯.

7.7 Прекъсване на работата

1. Натиснете ⏯.
2. За да продължите работата, натиснете отново върху ⏯.

7.8 Прекъсване на работата

Бележка: Някои функции, напр. функциите за почистване, не можете да прекъсвате.

▸ Натиснете ⏯ дотогава, докато работата не се прекъсне.
✔ Режимът ще се прекъсне и всички настройки ще се нулират.
✔ Според температурата в камерата охлаждащият вентилатор продължава да работи докато камерата се охлади.

7.9 Показване на актуална температура

По време на нагряването можете да покажете и актуалната температура.

▸ Натиснете ℹ.
✔ Температурата се показва за няколко секунди.

7.10 Показване на информация

Изискване: Бутонът ℹ светва.

▸ Натиснете ℹ.
✔ Информацията се показва за няколко секунди.

8 Пара

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

▸ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
▸ Дръжте децата далеч.

8.1 Пълнене на съда за вода

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

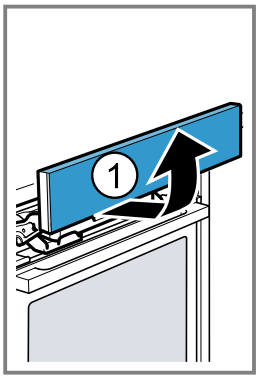
Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности (детонация). Вратата на уреда може да гръмне. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

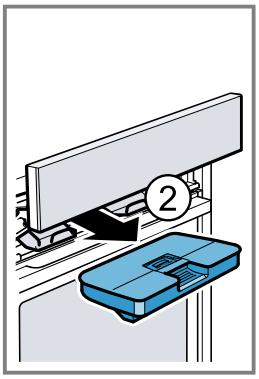
▸ Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в съда за вода.
▸ В съда за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!**
По време на работа на уреда резервоарът за вода може да се нагрее.
- ▸ След предишна работа на уреда изчакайте докато съдът за вода се охлади.
- ▸ Извадете съда за вода от отвора на резервоара.

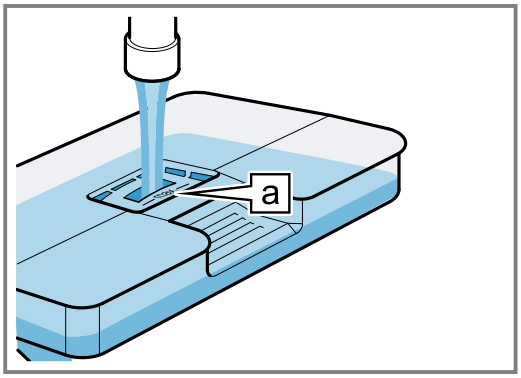
Изискване: Твърдостта на водата е правилно настроена.
→ *"Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12*

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

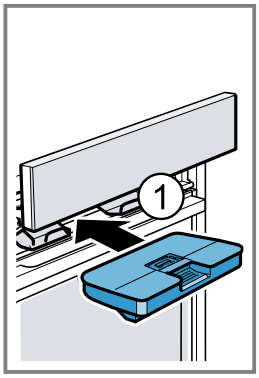


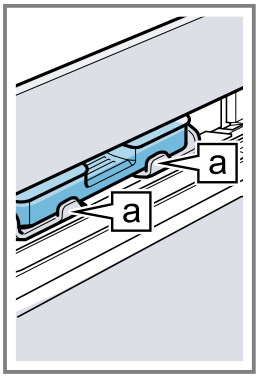


4. Притиснете капака върху съда за вода до уплътнението, за да не може да изтече вода от водния резервоар.
5. Напълнете вода до маркировката "max" [a] в съда за вода .



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





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

8.2 Допълване на съда за вода

Ако на дисплея се покаже "Пълнене на съда за вода", допълнете съда за вода.

Бележки
- Готвене с пара, степен на готвене, степен на размразяване и регенериране: Ако не допълните съда за вода, уредът прекъсва работата. Допълнете съда за вода.
- Подпомагане с пара: Ако не допълните съда за вода, уредът ще продължи работа без подпомагане с пара.

1. Отворете панела за обслужване.
2. Извадете съда за вода и допълнете.
3. Поставете напълнения съд за вода и затворете панела за обслужване.

8.3 Видове нагряване с пара

Вашият уред има няколко вида нагряване с пара:
- Готвене на пара
- Степен на готвене
- Степен на размразяване
- Регенериране

Готвене на пара

При "готвене на пара" горещата водна пара обгръща ястията и предотвратява загубата на хранителни вещества. При този метод на приготвяне формата, цветът и типичният аромат на ястията се запазват.

Настройка на готвене с пара

1. Напълнете съда за вода.
→ *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
2. Включете уреда с ⏻.
3. Натиснете ⌂.
4. Настройте "Готвене с пара" с 〈 или 〉.
5. Преминете в следващия ред с ﹀.
6. Изберете температура с 〈 или 〉.
7. Преминете в следващия ред с ﹀.
8. Изберете продължителност с 〈 или 〉.
9. Стартирайте готвенето на пара с ⏯.
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*

- ✔ Ако резервоарът за вода по време на готвенето на пара се изпразни, работата се прекъсва.
  → *"Допълване на съда за вода", Страница 15*
- ✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
  → *"Изключване на уреда", Страница 14*

10. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
11. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Степен на готвене

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

Настройка на степента на готвене

Изискване: Камерата е напълно охладена.

1. Напълнете съда за вода.
→ *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
2. Включете уреда с ⏻.
3. Настройте "степен на готвене" ⏀ с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
5. При нужда настройте степен 2 с 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
7. Изберете продължителност с 〈 или 〉.
8. Стартирайте степен на готвене с ⏯.
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*

- ✔ Ако съдът за вода по време на степента на готвене се изпразни, работата се прекъсва.
  → *"Допълване на съда за вода", Страница 15*
- ✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
  → *"Изключване на уреда", Страница 14*

9. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
10. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Степен на размразяване

Със "степента за размразяване" размразявайте замразени или дълбоко охладени продукти.

Настройка на степен на размразяване

1. Напълнете съда за вода.
→ *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
2. Включете уреда с ⏻.
3. Настройте "Степен на размразяване" ⏀ с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
5. Изберете температура с 〈 или 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
7. Изберете продължителност с 〈 или 〉.
8. Стартиране на степен на размразяване с ⏯.
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*

- ✔ Ако съдът за вода по време на степента на размразяване се изпразни, работата се прекъсва.
  → *"Допълване на съда за вода", Страница 15*
- ✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
  → *"Изключване на уреда", Страница 14*

9. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
10. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Регенериране

С "регенерирането загрявате" вече сготвени ястия щадящо или печете печива от предния ден.

Настройване на регенериране

1. Напълнете съда за вода.
→ *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
2. Включете уреда с ⏻.
3. Настройте "Регенериране" ⏀ с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
5. Изберете температура с 〈 или 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
7. Изберете продължителност с 〈 или 〉.
8. Стартирайте регенериране с ⏯.
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*
→ *"Прекъсване на работата", Страница 14*

- ✔ Ако резервоарът за вода по време на регенерирането се изпразни, работата се прекъсва.
  → *"Допълване на съда за вода", Страница 15*
- ✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
  → *"Изключване на уреда", Страница 14*

9. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
10. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

8.4 Готвене с подпомагане с пара

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

Видове загряване за подпомагане с пара

При тези видове загряване можете да включите подпомагането с пара:

- "CircoTherm горещ въздух"
- "Горно/долно нагряване"
- "Термогрил"
- "Степен за печене на хляб"
- "Запазване на топло"

Включване на подпомагане с пара

1. Напълнете съда за вода.
→ *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
2. Включете уреда с ⏻.
3. Настройте подходящ вид на нагряване.
→ *"Видове загряване за подпомагане с пара", Страница 16*
4. Настройте температурата.
5. Включете подпомагането с пара с .
6. Преминете в реда Интензивност на парата с ﹀.
7. Изберете интензивността на парата с 〈 или 〉:
– слабо
– средна
– силно
8. Стартирайте работата с подпомагане с пара с ⏯.

- ✔ Ако съдът за вода се изпразни по време на работа с подпомагане с пара, на дисплея се появява "Напълнете съда за вода". Работата продължава без подпомагане с пара.
  → *"Допълване на съда за вода", Страница 15*

Прекъсване на подпомагането с пара

- ▸ Натиснете .
- ✔ Работата продължава без подпомагане с пара.

Прекратяване на работата с подпомагане с пара

1. Изключете уреда с .
2. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

8.5 След всяка работа с пара

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

Изпразване на съда за вода

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

ВНИМАНИЕ!

Изсъхването на съда за вода в горещата камера води до щети по съда за вода.

- ▸ Не сушете съда за вода в горещата камера.

Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.

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

Бележка: След изключване на уреда бутон свети малко по-дълго, за да ви напомни да изпразните резервоара за вода.

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

Сушене на кондензатната вана

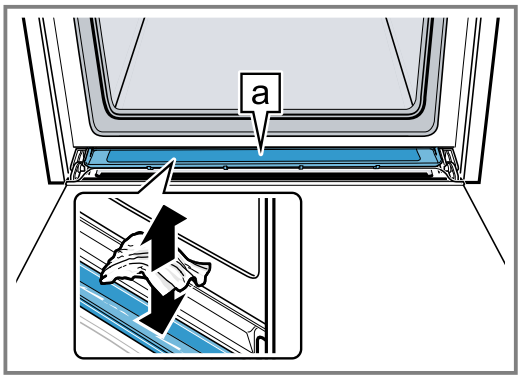
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▸ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда.
2. **Бележка:**
   Кондензатната вана [a] се намира под камерата.



   Засмучете водата в кондензатната вана [a] с кухненска кърпа и избършете внимателно.

Бележка: За да почистите кондензатната вана, можете да я демонтирате.
→ *"Демонтиране на кондензатната вана", Страница 29*

Сушене на камерата

За да изсушите камерата, можете да използвате функцията "Сушене" или да изсушите камерата на ръка.

Изсушете камерата с функцията Сушене

Със "Сушене" камерата се загрява, така че влажността в камерата да се изпари. След това отворете вратата на уреда, за да може водната пара да излезе.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▸ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отстранете мръсотията в камерата.
2. Изсушете камерата с гъба.
3. Включете уреда с .
4. Натиснете .
5. Настройте "Сушене" с 〈 или 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
- ✔ На дисплея се показва продължителността. Продължителността не може да се променя.
7. Преминете в следващия ред с ﹀.
8. Стартирайте сушенето с .
- ✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
9. Изключете уреда с .
10. Петната от котлен камък се отстраняват с напоена в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.
11. Оставете отворена вратата на уреда за 1-2 минути, за да се изсуши напълно камерата.

Сушене на камерата на ръка

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

ВНИМАНИЕ!
Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над 120 °C причинява щети по емайла.
- ▸ Ако има вода върху дъното на камерата, не стартирайте работа.
- ▸ Преди работа избършете водата от дъното на камерата.

Изискване: Камерата е охладена.
1. Отстранете мръсотията в камерата.
2. Изсушете камерата с гъба.
3. Оставете камерата с отворена врата за 1 час, за да изсъхне.
4. Петната от котлен камък се отстраняват с напоена в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.
5. Оставете отворена вратата на уреда за 1-2 минути, за да се изсуши напълно камерата.

9 Времеви функции

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

9.1 Преглед на функциите за време

Ако настроите по-високи стойности, времевият интервал се променя. При продължителност можете напр. да настройте до един час на стъпка от по минута, а над един час на стъпка от по 5 минути.

Функция за време	Употреба
Таймер 🔔	Можете да настройвате таймера независимо от работата. Таймерът не оказва влияние върху уреда.
Продължителност ⊢⇥	След изтичане на продължителността уредът прекъсва автоматично работата.
Свършва в ⇥	Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.

9.2 Таймер

Можете да настроите таймера както при включен, така и при изключен уред.

Настройка на таймера

1. Натиснете ◷.
2. Ако уредът е включен, изберете "Таймер" 🔔 с ⌃.
3. Изберете времето на таймера с 〈 или 〉.
4. Стартирайте таймера с ◷.
- ✔ На дисплея се показва 🔔. Времето на таймера започва да тече.
- ✔ Когато времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал.
5. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

1. Натиснете ◷.
2. Променете времето на таймера с 〈 или 〉.
- ✔ Настройката се приема.

Прекъсване на таймера

1. Натиснете ◷.
2. Настройте времето на таймера "00:00" с 〈.
- ✔ Времето на таймера се изтрива.

9.3 Продължителност

След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично се изключва. Можете да използвате продължителността само в комбинация с вид на загряване.

Настройка на продължителност

1. Настройте вида нагряване и температурата.
2. Натиснете ◷.
3. Изберете примерна стойност.

Бутон	Примерна стойност
〈	10 минути
〉	30 минути

4. Изберете продължителността с 〈 или 〉
5. Стартирайте работа с продължителност с ⏯.
- ✔ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
- ✔ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
6. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на продължителност

1. Натиснете ◷.
2. Променете продължителността с 〈 или 〉.
- ✔ Настройката се приема.

Прекъсване на продължителността

1. Натиснете ◷.
2. Настройте продължителността "00:00" с 〈.
- ✔ Продължителността се изтрива.
3. Натиснете ⏯, за да продължите работата без продължителност.

9.4 Отложен старт - "Свършва в"

Уредът се включва автоматично и в предварителното избраното време на край се изключва. За тази цел настройте времетраене и установете края на работата. Можете да използвайте отложения старт само в комбинация с вид на загряване.

Настройване на отложен старт Свършва в

Бележки

- Не оставяйте лесно развалящите се хранителни продукти твърде дълго в камерата.
- Не можете да настройвате всеки вид на загряване с отложен старт.

1. Вкарайте ястието в камерата и затворете вратата на уреда.
2. Настройте вида нагряване и температурата.
3. Натиснете ◷.
4. Изберете продължителността с 〈 или 〉.
5. Преминете към "Свършва в" →| с ﹀.

✔ На дисплея се показва краят на работата.

6. Изберете часа на край с 〉.
7. Стартирайте отложен старт с ▷||.

✔ Уредът стартира работа в подходящия момент.
✔ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.

8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на отложен старт Свършва в

1. Натиснете ◷.
2. Изберете "Свършва в" →| с ﹀.
3. Променете часа на край с 〈 или 〉.

✔ Настройката се приема.

Прекъсване на отложен старт Свършва в

1. Натиснете ◷.
2. Нулирайте часа на край с 〈.

✔ Часът на край отговаря на актуалния час плюс настроената продължителност.
✔ Режимът на работа с продължителност стартира.

10 Асистент за печене и пържене

С асистента за печене и пържене Вашият уред Ви помага при приготвянето на различни ястия и предлага автоматично оптималните настройки.
Асистентът за печене и пържене Ви помага при настройването на класически сладкиш, хляб и печено. Уредът избира вместо Вас оптималния вид на загряване. Предложената температура и времето на печене можете да променяте според желанията си.

10.1 Преглед на ястията

Можете да изберете следните ястия:

- Бъркано тесто в пружинна/правоъгълна форма
- Пандишпан (6 яйца)
- Пандишпанено руло
- Сладкиш на тава с тесто с мая със суха плънка
- Козуначен венец/козуначена питка
- Дребни сладки листово тесто
- Мъфини, 1 ниво
- Бял хляб в правоъгълна форма
- Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени
- Пица дълб. замр., с тънък блат, 1 бр.
- Пърж. картофи, дълб. замр., 1 ниво
- Огретен с картофи, от сурови картофи
- Картофи на фурна
- Лазаня, прясна
- Свинско печено, прошарено, без кожа
- Руло от кайма (1 кг)
- Ростбиф, медиум, 1,5 кг
- Телешко задушено месо
- Агнешки бут без кост
- Пилета, цели
- Пилешки бутчета
- Гъска, цяла (3 - 4 кг)

10.2 Настройка на асистент за печене и пържене

Бележка: Използвайте пресни хранителни продукти, най-добре хранителни продукти с температура от хладилник. Използвайте дълбоко замразените ястия директно от камерата.

Изискване: Камерата е охладена.

1. Включете уреда с ⏻.
2. Натиснете ⌂.
3. Изберете "Асистент за печене и пържене" 👕 с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
5. Изберете категорията с 〈 или 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
7. Изберете ястието с 〈 или 〉.
8. Преминете в следващия ред с ﹀.

✔ Препоръките за настройка се появяват.

9. **Бележка:** Допълнителните указания не могат да се избират за всички ястия.

   Показване на допълнителни указания с 〉.

✔ Появяват се допълнителните указания, напр. височина на вкарване, принадлежности, съдове, момент на обръщане, разбъркване или добавяне на течност.

10. Преминете назад към препоръките за настройка с 〈.
11. При нужда адаптирайте температурата или продължителността с ﹀.
    - Изберете температурата или продължителността с ﹀ или ﹀.
    - Адаптирайте настройката с 〈 или 〉.
12. Стартирайте асистента за печене и пържене с ▷||.

✔ При някои ястия е нужно обръщане или разбъркване. Ако моментът за обръщане или разбъркване е достигнат, прозвучава сигнал и на дисплея се показва указание.
✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.

13. **Бележка:** При някои програми можете да допичате ястието.
→ *"Допичане на ястие", Страница 20*
Ако сте доволни от резултата от готвенето, изберете с ⌃ "Прекратяване".

10.3 Допичане на ястие

1. Изберете "Допичане" с ⌄.
2. При нужда променете настройките с 〈 или 〉.
3. Стартирайте допичането с ⏯.

11 Програми за пара

С програмите за пара Вашият уред Ви помага при приготвянето на различни ястия и избира автоматично оптималните настройки.

11.1 Съдове

Резултатът от готвенето е зависим от свойствата и размера на съда.
Използвайте топлоустойчив съд, който е подходящ за температури до 300 °C. Най-подходящ е съдът от стъкло или стъклокерамика. Печеното трябва да покрива дъното на съда на ок. 2/3.
Съдовете от следния материал са неподходящи:
- светъл, блестящ алуминий
- негледжосана глина
- пластмаса или пластмасови дръжки

11.2 Преглед на програмите за пара

Можете да изберете следните програми за пара:
- Бял хляб, свободно вкаран
- Пшен. хляб, пшен. смес. хляб, свободно вкаран
- Пшеничен хляб, пшеничен смесен хляб в правоъгълна форма
- Ръжен смесен хляб с мая във форма
- Пита
- Козунак, непълнен / козуначен венец
- Бисквитена торта
- Свинско печено с коричка
- Свински печен врат без кост
- Пушени котлети без кост / месно рулце
- Говеждо филе, прясно, средно
- Ростбиф, пресен, средно изпечен
- Ростбиф, пресен, алангле
- Пиле, цяло, прясно
- Пилешки разфасовки, пресни
- Пилешки гърди, на пара
- Патица, гъска, непълнена, прясна
- Филе от риба, препечено
- Филе от риба, задушаване
- Риба, цяла
- Риба, цяла, на пара
- Готвене на пара на розички от цветно зеле
- Готвене на пара на розички от броколи
- Готвене на пара на зелен фасул
- Готвене на пара на моркови на шайби
- Зеленчуци замразени
- Варени картофи, средни
- Ориз басмати
- Натурален ориз
- Кускус
- Леща яхния
- Регенериране на готвени гарнитури
- Кисело мляко в буркани
- Мляко с ориз
- Плодов компот
- Яйца, рохко сварени
- Яйца, твърдо сварени
- Дезинфекциране на шишета

11.3 Подготвяне на ястието за програмата за пара

Бележка: Използвайте пресни хранителни продукти, най-добре хранителни продукти с температура от хладилник. Използвайте дълбоко замразените ястия директно от камерата.

▸ Претеглете ястието.
Теглото на ястието е нужно за някои програми за пара ,за да се настрои програмата.

11.4 Настройка на програмата за пара

⚠ 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.

1. Напълнете и поставете съда за вода.
2. Включете уреда с ⏻.
3. Натиснете ⌂.
4. Изберете "Програми за пара" с 〈 или 〉.
5. Преминете в следващия ред с ⌄.
6. Изберете програмата за пара с 〈 или 〉.
7. Преминете в следващия ред с ⌄.
8. Изберете теглото с 〈 или 〉.
9. Преминете в следващия ред с ⌄.
✔ Препоръките за височина на вкарване и съд се вкарват.
10. Стартирайте програмата за пара с ⏯.
✔ Изчислената продължителност се появява. През първите минути при някои програми с пара продължителността може да се промени, тъй като времето на загряване зависи напр. от температурата на продукта и водата.
✔ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
11. **Бележка:** При някои програми с пара можете да допичате ястието.
→ *"Допичане на ястие", Страница 20*
Ако сте доволни от резултата от готвенето, изберете с ⌃ "Прекратяване".

11.5 Допичане на ястие

1. Изберете "Допичане" с ⌄.
2. При нужда променете настройките с 〈 или 〉.
3. Стартирайте допичането с ⏯.

12 Защита от деца

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

12.1 Блокирания

Вашият уред има 2 различни блокирания:

Блокиране	Активиране / деактивиране
Автоматична защита от деца	През менюто MyProfile
Еднократна защита от деца	Чрез бутона

12.2 Активиране на автоматичната защита от деца

Автоматичната защита от деца блокира панела за обслужване, за да не включат по погрешка децата уреда. За да включите уреда, прекъснете автоматичната защита от деца. След работа уредът автоматично блокира панела за обслужване.

Бележка: Ако активирате автоматичната защита от деца, уредът блокира панела за обслужване. Изключени са бутоните и .

Изискване: Уредът е включен.

1. Натиснете .
2. Изберете "MyProfile" с 〈 или 〉.
3. Преминете в следващия ред с ﹀.
4. Изберете "Автоматична защита от деца" с 〈 или 〉.
5. Изберете настройките с ﹀.
6. Настройте "Активирано" с 〉.
7. Натиснете .
8. Запаметете настройката с ﹀.

✔ Ако изключите уреда, на дисплея се показва .

12.3 Прекъсване на автоматичната защита от деца

1. Задръжте натиснат бутон докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Включете уреда с и настройте желания режим.

12.4 Деактивиране на автоматичната защита от деца

1. Задръжте натиснат бутон докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Включете уреда с .
3. Натиснете .
4. Изберете "MyProfile" с 〈 или 〉.
5. Преминете в следващия ред с ﹀.
6. Изберете "Автоматична защита от деца" с 〈 или 〉.
7. Изберете настройките с ﹀.
8. Настройте "Деактивирано" с 〈.
9. Натиснете .
10. Запаметете настройката с ﹀.

12.5 Активиране на еднократна защита от деца

Еднократната защита от деца блокира панела за обслужване, за да не включат по погрешка децата уреда. За да включите уреда, деактивирайте еднократната защита от деца. След като сте изключили уреда, уредът вече не блокира панела за обслужване.

Бележка: Ако активирате автоматичната защита от деца, уредът блокира панела за обслужване. Изключени са бутоните и .

▸ Задръжте натиснат бутон докато не се появи "Защита от деца активирана".

12.6 Деактивиране на еднократната защита от деца

▸ Задръжте натиснат бутон докато не се появи "Защита от деца деактивирана".

13 Бързо загряване

С двете функции Бързо загряване и PowerBoost можете да съкратите времетраенето на загряване. Дали уредът ще се загрява с Бързо загряване или PowerBoost, зависи от настроения вид загряване.

13.1 Бързо загряване и PowerBoost

Функция	Вид загряване	Ястие в камерата
Бързо загряване	Горно/долно нагряване	след загряването
PowerBoost	■ CircoTherm горещ въздух ■ Степен за печене на хляб	преди загряването готвене само на едно ниво

13.2 Активиране на бързото загряване

1. Настройте горно/долно загряване и температура от 100 °C.
2. Стартирайте работата с .

✔ Бутонът светва.

3. Активирайте бързото загряване с бутона .

✔ На дисплея се показва .

✔ Ако настроената температура е достигната, бързото загряване автоматично се изключва и прозвучава сигнал. На дисплея угасва.
4. Вкарайте ястието в камерата.

13.3 Деактивиране на бързото загряване

▸ Деактивирайте бързото загряване с бутона предсрочно.

13.4 PowerBoost активиране

1. Поставяйте ястието на едно ниво в камерата.
2. Настройте CircoTherm горещ въздух или степен за печене на хляб и температура от 100 °C.
3. Стартирайте работата с ⏯.
✔ Бутонът светва.
4. Активирайте PowerBoost с бутона.
✔ На дисплея се показва.
✔ Ако настроената температура е достигната, PowerBoost автоматично се изключва и прозвучава сигнал. На дисплея угасва.

13.5 Деактивиране на PowerBoost

▸ Предсрочно деактивирайте PowerBoost с бутона.

14 Съботна настройка

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

14.1 Стартиране на съботна функция

Бележки
- Ако отворите вратата на уреда при работа, уредът спира да нагрява. Когато затворите вратата на уреда, уредът продължава да нагрява.
- След като стартирате работа, не можете да променяте настройките или да прекъсвате работата.

Изискване: Съботната функция е активирана в основните настройките в предпочитаните.
→ *"Основни настройки", Страница 22*

1. Включете уреда с ⏻.
2. Изберете "Съботна функция" с 〈 или 〉.
3. Преминете в следващия ред с ﹀.
4. Изберете температурата с 〈 или 〉.
5. Преминете в следващия ред с ﹀.
6. Изберете продължителността с 〈 или 〉.
7. Стартирайте съботната функция с ⏯.
✔ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
8. Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея се показва указание, че работата е прекратена. Уредът престава да нагрява и реагира както обикновено извън съботната функция.
– Изключете уреда с ⏻.
След ок. 10 до 20 минути уредът автоматично се изключва.

14.2 Прекъсване на съботната функция

▸ Прекъсване на съботната функция с ⏻.

15 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

15.1 Общ преглед на основните настройки

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

Основна настройка	Избор
Език	вж. избора на уреда
Точно време	00:00 - 23:59
Дата	Дата, месец и година
Твърдост на водата → *"Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12*	■ 0 (омекотена) ■ 1 (мека) ■ 2 (средна) ■ 3 (твърда) ■ 4 (много твърда)

[1] Според оборудването на уреда

Основна настройка	Избор
Любими → *"Промяна на любими", Страница 23*	Установете видовете загряване, които се появяват в меню Видове загряване
Звуков сигнал	■ Къса продължителност ■ Средна продължителност ■ Дълга продължителност
Сигнал на бутоните	■ Изключено (с изключение на ⏻) ■ Включено
Яркост на дисплея	5 степени
Индикация на часа	■ Дигитално ■ Изкл.
Осветление	■ При работа вкл ■ При работа изкл
Автоматична защита от деца	■ Деактивирано ■ Активирано

[1] Според оборудването на уреда

Основна настройка	Избор
Работа след включването	■ Основно меню ■ Видове загряване ■ Готвене на пара ■ Асистент за печене и пържене ■ Програми за пара
Нощно затъмняване	■ Изключено ■ Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого на марката	■ Показвай ■ Не се показва
Вентилатор допълнителен ход	■ Препоръчано ■ Минимално
Удължаващи се релси[1]	■ Не е дооборудвано (поставка или 1-кратно изкарване) ■ Дооборудвано (2-кратно изкарване или 3-кратно изкарване)
Фабрични настройки	Връщане в начално положение

[1] Според оборудването на уреда

15.2 Промяна на MyProfile

1. Включете уреда с ⏻.
2. Натиснете ⌂.
3. Изберете "MyProfile" с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
5. Изберете настройката с 〈 или 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
7. Променете настройката с 〈 или 〉.
8. Натиснете ⌂.
9. За да запаметите настройките, изберете със ﹀ "запаметяване".
   – За да отхвърлите настройките, изберете с ﹀ "отхвърляне".

15.3 Промяна на любими

Във Фаворити можете да установите кои видове на загряване се показват в меню Видове загряване.

Бележка:
Някои видове загряване не можете да деактивирате:
- CircoTherm горещ въздух
- Термогрил
- Грил, голяма повърхност

1. Включете уреда с ⏻.
2. Натиснете ⌂.
3. Изберете "MyProfile" с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
5. Изберете "Фаворити" с 〈 или 〉.
6. Изберете "Задаване на фаворити" с ﹀.
7. Изберете вида на загряване с 〈 или 〉.
8. Преминете в следващия ред с ﹀.
9. Изберете настройката с 〈 или 〉.

Настройка	Индикатор в меню Видове загряване
Активирано	да
Деактивирано	не

10. Натиснете ⌂.
11. За да запаметите настройките, изберете със ﹀ "запаметяване".
    – За да отхвърлите настройките, изберете с ﹀ "отхвърляне".

16 Почистване и поддръжка

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

16.1 Препарат за миене

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар.
- ▸ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

ВНИМАНИЕ!
Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.
- ▸ Да не се използват абразивни и изискващи търкане почистващи средства.
- ▸ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▸ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▸ Не използвайте специални почистващи препарати за топло почистване.

Почистващият препарат за фурна в топлата камера 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.

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

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

Спазвайте указанието за почистване на уреда.
→ *"Почистване на уреда", Страница 25*

Предна страна на уреда

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	■ Горещ сапунен разтвор ■ Специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за топли повърхности	За да избегнете корозия, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци от повърхностите от неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана на тънък слой.
пластмаса или лакирани повърхности напр. обслужващ панел	■ Горещ сапунен разтвор	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.

Врата на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	■ Горещ сапунен разтвор	Не използвайте стъргалка за стъкло или спирала от неръждаема стомана. **Съвет:** За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → *"Врата на уреда", Страница 28*
Покритие на вратата	■ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана ■ От пластмаса: Горещ сапунен разтвор	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. **Съвет:** За основно почистване свалете покритието на вратата. → *"Врата на уреда", Страница 28*
Вътрешна рамка на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за неръждаема стомана	Оцветяванията могат да се отстраняват с почистващ препарат за неръждаема стомана. Не използвайте препарати за неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	■ Горещ сапунен разтвор	За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.
Уплътнение на вратата	■ Горещ сапунен разтвор	Не сваляйте и не протривайте.

Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	■ Горещ сапунен разтвор ■ Оцетен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. За да изсушите камерата след почистване, оставяйте вратата на уреда отворена. **Бележки** ■ Емайлът загаря при много високи температури, поради което се образуват малки разлики в цвета. Функционалността на уреда не се повлиява. ■ Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това. ■ От остатъците от храни върху емайлираните повърхности се образува бяло покритие. Покритието от здравна гледна точка е безвредно. Функционалността на уреда не се повлиява. Можете да отстраните покритието с лимонена киселина.

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Самопочистващи се повърхности	-	Спазвайте указанието за самопочистващите се повърхности. → *"Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 25*
Стъклен плафон за лампата на фурната	■ Горещ сапунен разтвор	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	■ Горещ сапунен разтвор	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. **Бележка:** За основно почистване откачете поставката. → *"Поставка", Страница 27*
Принадлежности	■ Горещ сапунен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина. Не използвайте върху съдове за готвене на пара от неръждаема стомана спирала от неръждаема стомана. Замърсяванията върху съдовете за готвене с пара, причинени от съдържащи скорбяла хранителни продукти (напр. ориз) да се отстраняват с вода с оцет.
Съд за вода	■ Горещ сапунен разтвор	За да отстраните след почистване остатъците от препарат, изплакнете обилно с чиста вода. За да изсушите съда за вода след почистване, оставете съда да изсъхне с отворен капак. Изсушете уплътнението върху капака. Не почиствайте в съдомиялна.

16.2 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 23*

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
   – При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.
   → *"Подходящи препарати за почистване", Страница 23*
2. Подсушавайте с мека кърпа.

16.3 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 пръските от печеното, пърженето или грила и ги разграждат. Ако самопочистващите се повърхности по време на работа не се почистват вече достатъчно, камерата се загрява целенасочено.

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

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата.
   → *"Поставка", Страница 27*
3. Отстранявайте грубите замърсявания със сапунен разтвор и мека кърпа:
   – от гладки емайлирани повърхности
   – отвътре на вратата на уреда
   – от стъкления плафон за лампата на фурната
   Така избягвате петна, които не могат да се отстранят.
4. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна.
5. Настройте вид на загряване степен за печене на хляб.
6. Настройка на максимална температура.
7. Стартирайте работата.
8. След 1 час изключете уреда.
9. Ако уредът е добре охладен, избършете камерата с влажна кърпа.

Бележка: Върху самопочистващите се повърхности могат да се образуват петна. Остатъците от захар и белтъци в хранителните продукти не се разграждат и остават върху повърхностите. Червеникавите петна са остатъци от съдържащи сол храни, петната не са ръжда. Петната не са опасни за здравето. Петната не ограничават способността за почистване на самопочистващите се повърхности.

10. Закачете поставките.
→ *"Поставка", Страница 27*

17 Функция за почистване

Използвайте функцията за почистване, за да почистите уреда.

17.1 Помощ при почистване EasyClean

Използвайте помощта при почистване "EasyClean" за междинно почистване на камерата. Помощта при почистване "EasyClean" размеква замърсяванията чрез изпаряване на сапунен разтвор. Замърсяванията след това по-леко се отстраняват.

Настройте помощта при почистване EasyClean

⚠ 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.

Изисквания

- Можете да стартирате помощта при почистване само ако камерата е студена (стайна температура) и вратата на уреда е затворена.
- По време на работа не отваряйте вратата на уреда. Уредът иначе ще прекъсне помощта при почистване.
- За да отстраните особено упоритите замърсявания, оставете сапунения разтвор да подейства за малко, преди да стартирате помощта за почистване.
- За да отстраните особено упоритите замърсявания, изтъркайте замърсените места до гладки повърхности с препарат за миене, преди да стартирате помощта за почистване.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. **ВНИМАНИЕ!**
   Дестилираната вода в камерата води до корозия.
   - ▸ Не използвайте дестилирана вода.

   0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.
3. Включете уреда с ⏻.
4. Натиснете ⌂.
5. Изберете "EasyClean" ⍙ с 〈 или 〉.
6. Преминете в следващия ред с ﹀.
7. Стартирайте помощта при почистване с ⏯.

✔ Помощта при почистване стартира. На дисплея продължителността започва да тече.

✔ Когато помощта при почистване е изтекла, прозвучава сигнал.

8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.
9. След помощта при почистване допълнително почистете камерата.
→ *"Допълнително почистване на камерата", Страница 26*

Допълнително почистване на камерата

ВНИМАНИЕ!

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

- ▸ След помощта при почистване 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. След това измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа и под уплътнението на вратата.
4. Ако упоритите замърсявания не се разтворят, повторете помощта при почистване след като камерата се е охладила.
5. За да оставите камерата да се изсуши, оставете вратата на уреда във фиксирано положение (ок. 30°) за ок. 1 час.

17.2 Отстраняване на котлен камък

За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък от уреда. Честотата на почистването на котлен камък зависи от извършваните режими с пара и твърдостта на водата. Уредът Ви посочва когато са възможни още 5 или по-малко режима с пара. Ако не извършите почистването на котлен камък, не можете да настройвате повече режим с пара.

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

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

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

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

Подготвяне на почистване на котлен камък

ВНИМАНИЕ!

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

- ▸ Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчваното от нас течно почистващо средство за котлен камък.

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

- ▸ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

1. Смесване на разтвор за почистване на котлен камък:
   - 200 мл течно средство за отстраняване на котлен камък
   - 400 мл вода
2. Отворете панела за обслужване.
3. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
4. Вкарайте напълнения с разтвор за почистване на котлен камък съд за вода.
5. Затворете панела за обслужване.

Настройване на почистване на котлен камък

ВНИМАНИЕ!

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

- ▸ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Изискване: Подготвяне на почистване на котлен камък. → *Страница 27*

1. Включете уреда с ⏻.
2. Натиснете ⌂.
3. Настройте "Почистване на котлен камък" ⛲ с 〈 или 〉.
4. Преминете в следващия ред с ﹀.
✔ На дисплея се показва продължителността. Не можете да променяте продължителността на почистването на котлен камък.
5. Преминете в следващия ред с ﹀.
6. Стартирайте почистване на котлен камък с ⏯.
✔ Почистването на котлен камък стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
✔ Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

Извършете първия процес на измиване

1. Отворете обслужващия панел и свалете съда за вода.
2. Основно изплакнете съда за вода и го напълнете.
3. Вкарайте съда за вода и затворете панела за обслужване.
4. Стартирайте изплакването с ⏯.
✔ Изплакването стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
✔ Когато изплакването е изтекло, прозвучава сигнал.

Извършване на втори процес на измиване

1. Отворете обслужващия панел и свалете съда за вода.
2. Основно изплакнете съда за вода и го напълнете.
3. Вкарайте съда за вода и затворете панела за обслужване.
4. Стартирайте изплакването с ⏯.
✔ Изплакването стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
✔ Когато изплакването е изтекло, прозвучава сигнал.
5. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
→ *"Изпразване на съда за вода", Страница 17*

18 Поставка

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

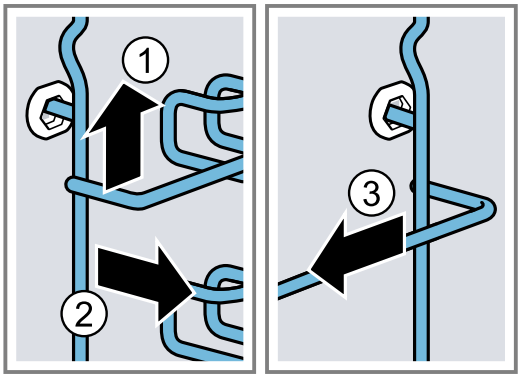
18.1 Откачване на поставките

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Поставките стават много горещи

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

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



3. Почистете поставката.
→ *"Препарат за миене", Страница 23*

18.2 Закачване на поставките

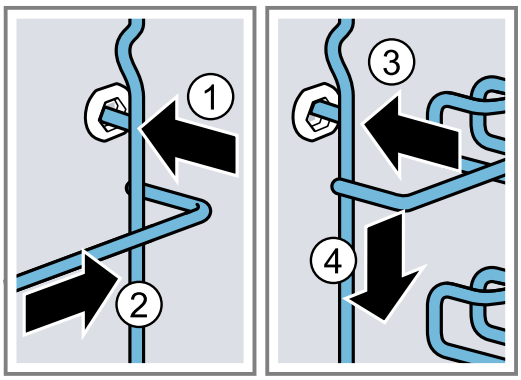
Бележки

- Поставките пасват само отдясно или отляво.

- Внимавайте при двете поставки за това, задържащата скоба да е отпред.

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

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



19 Врата на уреда

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

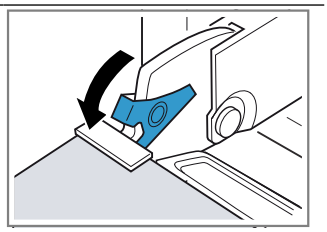
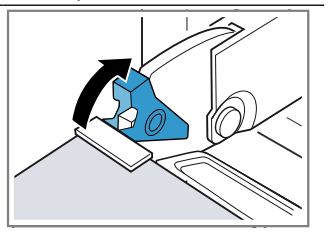
19.1 Откачване на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!
Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
▸ Носете защитни ръкавици.
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.
▸ Не бъркайте в областта на пантите.

1. Отворете докрай вратата на уреда.

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

Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.

Блокиращ лост вдигнат	 Шарнирът е обезопасен и не може да се затвори.
Затворен блокиращ лост	 Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.

✔ Блокиращите лостове са повдигнати. Пантите са обезопасени и не могат да се затворят.

3. Затворете вратата на уреда докрай ①. С двете ръце хванете вляво и вдясно вратата на уреда и изтеглете нагоре ②.
4. Внимателно поставете вратата на уреда върху равна повърхност.

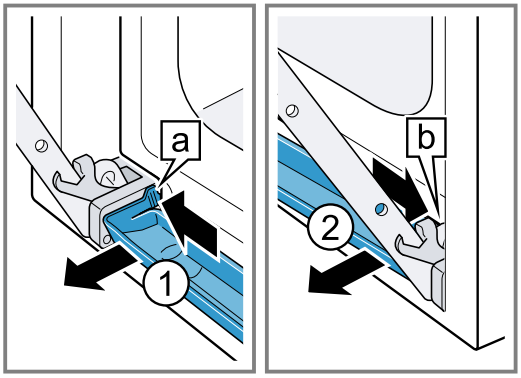
Демонтиране на кондензатната вана

Бележки

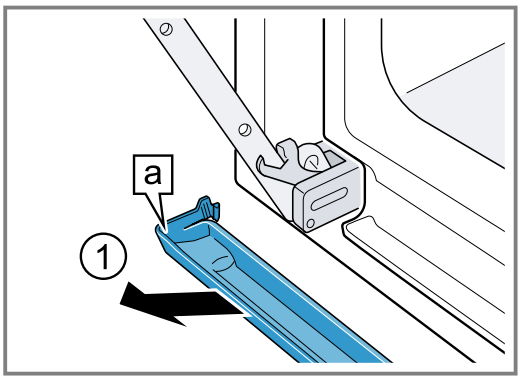
- Избърсвайте кондензатната вана след всяка работа с пара или преди всеки демонтаж.
- Не почиствайте кондензатната вана в съдомиялна машина

Изискване: Вратата на уреда трябва да се демонтира.

1. Натиснете лявата притискаща повърхност [a] ① докато куката не се освободи.
2. Натиснете дясната притискаща повърхност [b] ② докато куката не се освободи.

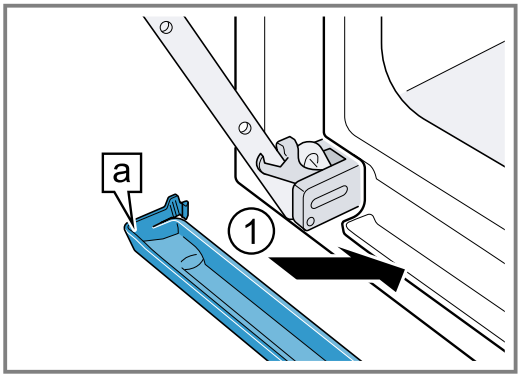


3. Наклонете кондензатната вана леко напред докато долните задържащи куки не се разхлабят.
4. Изтеглете кондензатната вана [a] с двете ръце скосено нагоре ①.

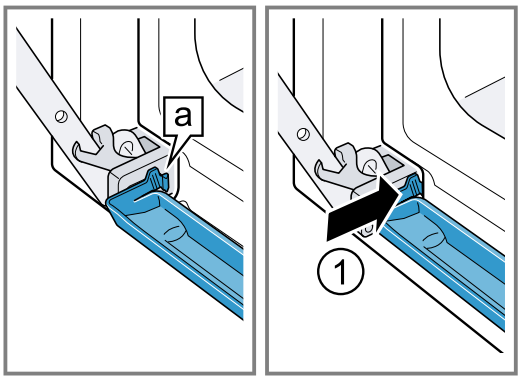


Монтиране на кондензатната вана

1. Поставете кондензатната вана [a] с двете ръце скосено ①.



2. Застопорете куките [a] на кондензатната вана вляво и вдясно в колонката ①.



3. Притиснете кондензатната вана докато куките вдясно, вляво и отдолу не се фиксират.

✔ Кондензатната вана е монтирана водоравно.

19.2 Закачване на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

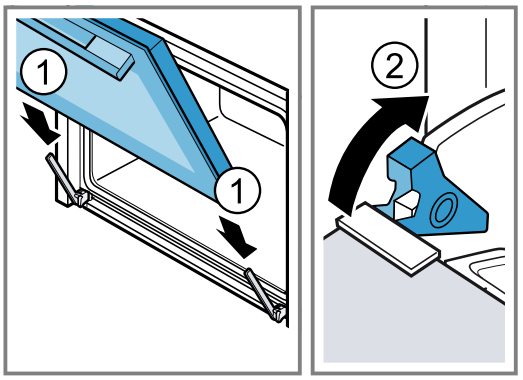
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

▸ Не бъркайте в областта на пантите.

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

▸ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.

1. Избутайте вратата на уреда права върху двете панти ①. Избутайте вратата на уреда до упор.
2. Отворете докрай вратата на уреда.
3. Затворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта ②.



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

4. Затворете вратата на уреда.

19.3 Демонтаж на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

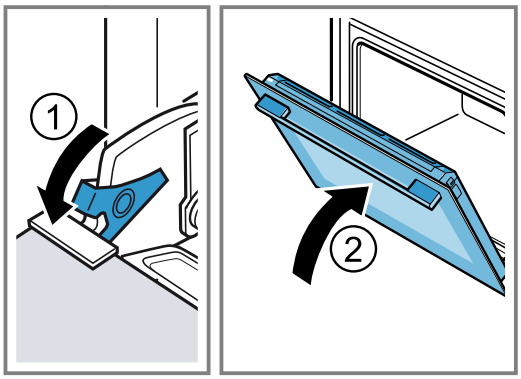
▸ Не бъркайте в областта на пантите.

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

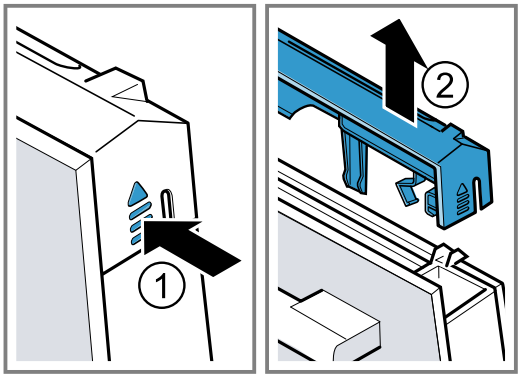
1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта ①.

✔ Блокиращите лостове са повдигнати. Пантите са обезопасени и не могат да се затворят.

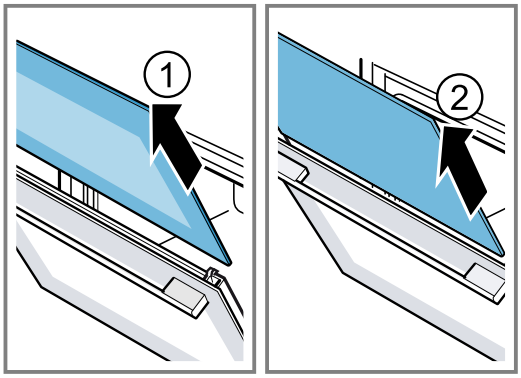
3. Затворете вратата на уреда докрай ②.



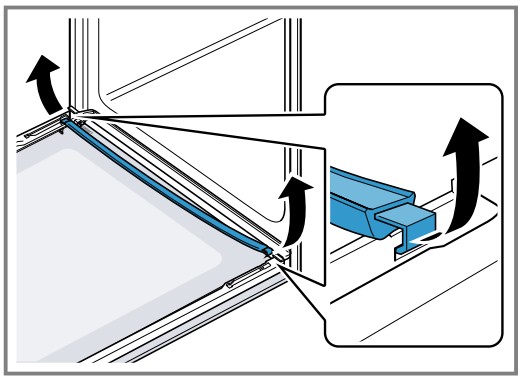
4. Натиснете вляво и вдясно отвън капака на вратата ① докато не се освободи.
5. Свалете покритието на вратата ②.



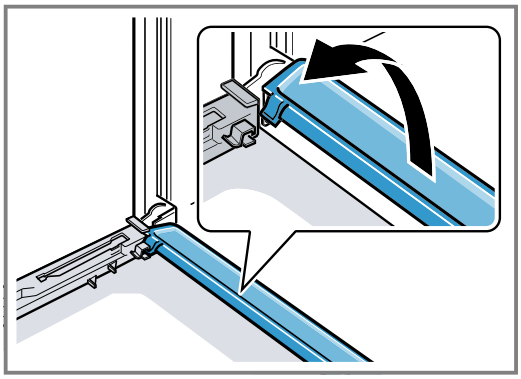
6. Изтеглете вътрешното стъкло ① и го поставете внимателно върху равна повърхност.
7. Изтеглете междинното стъкло ② и го поставете внимателно върху равна повърхност.



8. Отворете вратата на уреда и свалете уплътнението на вратата.



9. При нужда можете да извадите лайстната за кондензат за почистване.
   – Отворете вратата на уреда.
   – Завъртете нагоре лайстната за кондензат и изтеглете.



10. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
    Надраскано стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.
    - ▸ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.

    Почистете демонтираните стъкла на вратата от двете страни с препарат за стъкло и мека кърпа.
11. Почистете лайстната за кондензат с кърпа и с горещ сапунен разтвор.
12. Почистете вратата на уреда.
    → *"Подходящи препарати за почистване", Страница 23*
13. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

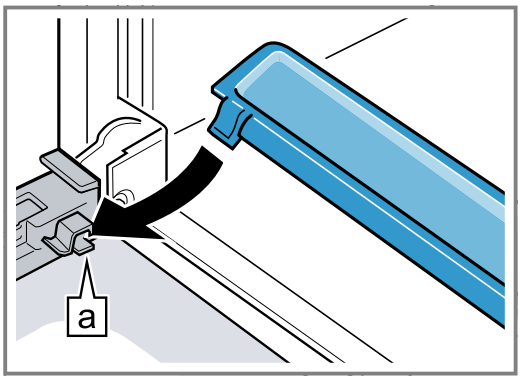
19.4 Вграждане на стъклата на вратата

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.
- ▸ Не бъркайте в областта на пантите.

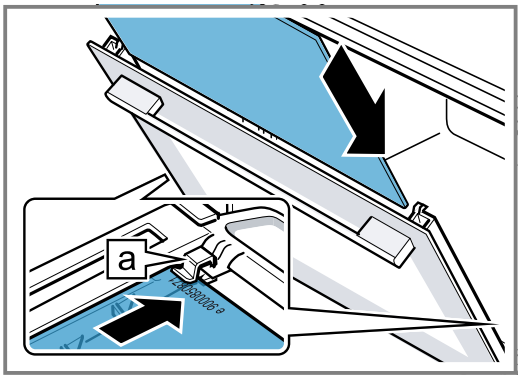
Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- ▸ Носете защитни ръкавици.

1. Отворете докрай вратата на уреда.

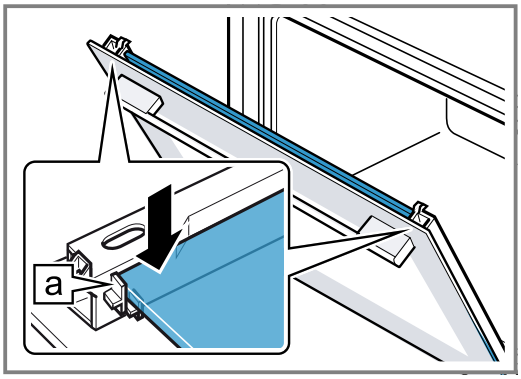
2. Поставете лайстната за кондензат отвесно в държача [a] и завъртете надолу.



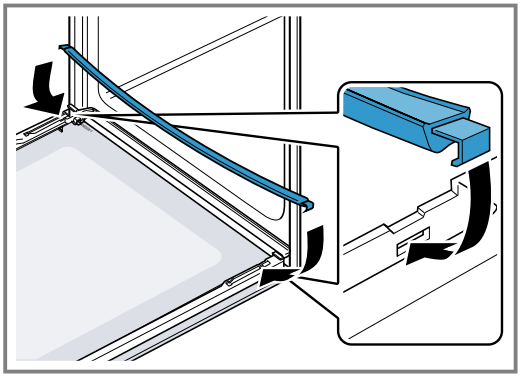
3. Избутайте междинното стъкло в левия и десния държач [a].



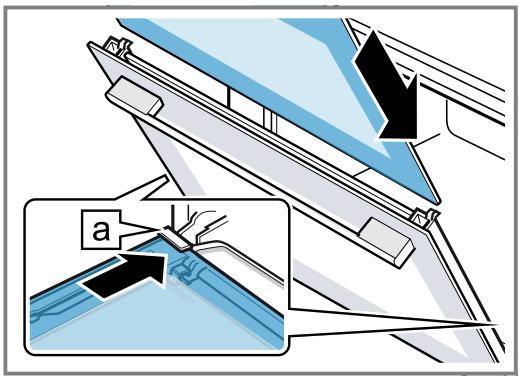
4. Притиснете междинното стъкло отгоре докато не влезе в левия и десния държач [a].



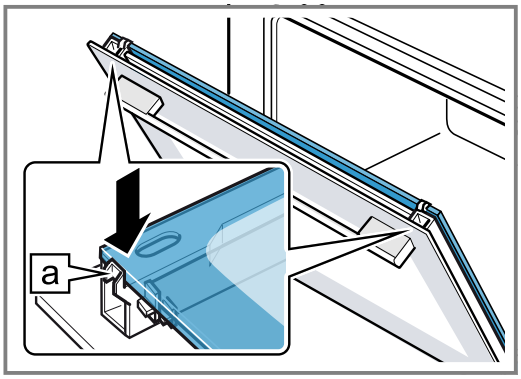
5. Отворете вратата на уреда и закачете уплътнението на вратата.



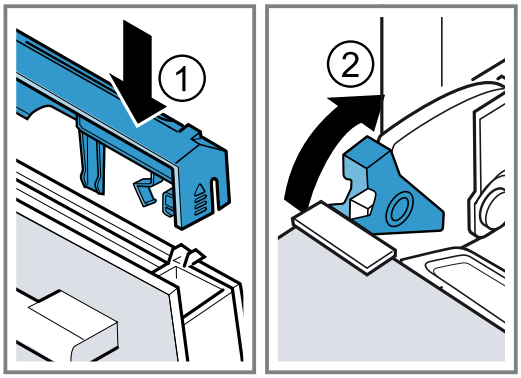
6. Избутайте вътрешното стъкло в левия и десния държач [a].



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



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



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

11. Затворете вратата на уреда.

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

20 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

20.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител. ▸ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▸ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
	Грешка на електрониката **1.** Изключете уреда от електрическата мрежа, като изключите за кратко предпазителя. **2.** Нулирайте основните настройки до фабричните. → *"Основни настройки", Страница 22*
На дисплея се показва "Език немски".	Спиране на електрозахранването. ▸ Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. → *"Първо пускане в експлоатация", Страница 12*
Уредът не може да се включи, на дисплея се показва ⊂⊙.	Автоматичната защита от деца или защитата от деца е активирана ▸ Задръжте бутона ◷ натиснат докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
Работата не стартира или прекъсва.	Възможни са различни причини. ▸ Проверете указанията, които се показват на дисплея. → *"Показване на информация", Страница 14*
	Функционална неизправност ▸ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 34*
Уредът не нагрява, на дисплея се показва □◖.	Демо режимът е активиран в основните настройки. **1.** За кратко разкачете уреда от електрическата мрежа като изключите и отново включите предпазителя в кутията с предпазители. **2.** Деактивирайте демо режима в рамките на 3 минути в → *"Основни настройки", Страница 22*.
	Спиране на електрозахранването. ▸ Отворете и затворете един път вратата на уреда след спиране на тока. ✔ Уредът се проверява и след това е функционален.
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	Основната настройка бе променена. ▸ Променете основната настройка за часа. → *"Основни настройки", Страница 22*
Панелът за обслужване не се отваря.	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
Панелът за обслужване не се отваря.	Функционална неизправност **1.** Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 34* **2.** Ако има вода в съда за вода, изпразнете съда. – Отворете вратата на уреда. – Хванете вдясно и вляво под панела. – Бавно изтеглете и избутайте нагоре.
Много силно образуване на пара при готвене с пара.	Уредът се калибрира автоматично. Не е необходимо действие.
	При твърде къси времена на готвене уредът не се калибрира автоматично. Ако отново се образува много пара, калибрирайте уреда наново. **1.** Нулирайте уреда до фабрична настройка. → *"Основни настройки", Страница 22* **2.** Повторете калибрирането. → *"Преди първата употреба", Страница 12*
При готвене парата излиза от отворите за проветрение	Излизаща пара е нормално явление. Не е необходимо действие.
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът.	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък. **1.** Почистете уреда от котления камък. → *"Отстраняване на котлен камък", Страница 26* **2.** Проверете твърдостта на водата и я настройте в основните настройки. → *"Основни настройки", Страница 22*
Уредът подканя за изплакване.	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен. ▸ Изплакнете уреда два пъти. → *"Отстраняване на котлен камък", Страница 26*
На дисплея се показва "Съд за вода напълване", въпреки че съдът за вода е напълнен.	Съдът за вода не е фиксиран. ▸ Поставете правилно съда за вода, така че да се фиксира в държача. → *"Пълнене на съда за вода", Страница 14*
	Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на съда за вода са се разхлабили. Съдът за вода има теч. ▸ Поръчайте нов съд за вода.
	Функционална неизправност ▸ Не използвайте деминерализирана или филтрирана вода. → *"Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12*
	Сензорът е дефектен. ▸ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 34*
Бутоните мигат.	Зад панела за обслужване има кондензна вода. Не е необходимо действие. Когато кондензатната вода се изпари, бутоните вече не мигат.
"Плякащи" шумове прозвучават при готвене с пара.	ВЕфектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара. Не е необходимо действие.
Уредът бръмчи при работа и след изключване.	Функционалната проверка на помпата причинява работен шум. Не е необходимо действие.
Уредът бръмчи или прищраква при отваряне на панела за обслужване.	Изкарването на панела за обслужване причинява работен шум. Не е необходимо действие.
Осветлението на камерата не функционира.	LED крушката е дефектна. **Бележка:** Не сваляйте стъкления капак. ▸ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 34*

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Максималното време на работа е достигнато.	За да избегнете нежелана продължителна работа, уредът след няколко часа престава автоматично да нагрява, ако настройките не се променят. Указание се показва на дисплея. Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа. **1.** За да продължите работата, натиснете върху произволен бутон. **2.** Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с ⏻. **Съвет:** За да не се изключва нежелано уреда при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност. → *"Настройка на продължителност", Страница 18*
На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111.	Електрониката е установила грешка. **1.** Изключете и включете отново уреда. ✔ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. **2.** Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 34*
Резултатът от готвенето не е задоволителен.	Настройките бяха неподходящи. Настроените стойности, напр. температура или време зависят от рецептта, количеството и хранителните продукти. ▸ Следващият път настройте по-ниски или по-високи настройки. **Съвет:** Много данни за приготвяне и за подходящите настроени стойности ще откриете на нашата начална страница www.neff-international.com.

21 Предаване за отпадъци

21.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

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

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



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

22 Отдел по обслужване на клиенти

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.
Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.
Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G. Светлинните източници се предлагат като резервна част и трябва да се сменят само от обучен за целта специализиран персонал.

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

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



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

23 Така става

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

23.1 Общи указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на всички ястия.

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

23.2 Указания за приготвяне за печене

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

Височини на вкарване

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

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

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

Използвайте вид на загряване CircoTherm горещ въздух.

Бележки

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

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

- Препоръките за настройка важат за печено с температура от хладилника, както и за непълна, готова за печене птица.
- Поставете птицата с гърдите или с кожата надолу върху съда.
- Обърнете печеното, продукта за грил или цялата риба след ок. ½ до ⅔ от посоченото време.

Печено на скара

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

- Печете парчета с подобно тегло и подобна дебелина. Така парчетата грил получават равномерно покафеняване и остават сочни.
- Поставете продукта за печене директно върху скарата.
- За да улавяте изтичащите течности, избутайте универсалната тава с поставената скара на посочената височина на вкарване.
- Според размера и вида на печеното добавете до ½ литър вода в универсалната тава.
  От това печено можете да приготвите сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава почиста.

Общи положения за печене в съд

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

Печене в открит съд

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

Печене в затворен съд

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

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

Бележки

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

23.4 Готвене на пара

Гответе ястията щадящо. Продуктът за готвене остава особено сочен.
За разлика от приготвянето с подпомагане с пара месото не получава коричка.

- Използвайте открит, топлоустойчив и подходящ за пара съд.
- Най-подходящ е съдът за пара с отвори, размер XL. За да улавяте изтичащата течност, избутайте универсалната тава на едно ниво по-надолу в камерата.
  Можете да използвате също стъклена купа и да я поставите върху скарата.
- Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, напр. с фолио за свежест.
- Не трябва да обръщате хранителния продукт.
- Като вариант за овкусяване можете да запържите месото, птичето или рибата преди готвене с пара. Скъсете времето на готвене.
- По-големи парчета месо изискват по-дълго време за нагряване и по-дълга продължителност на готвене.
- Ако използвате няколко еднакво тежки парчета, се удължава времето на загряване, а не продължителността на готвене. Продължителността на готвене остава същата.
- В главната част на ръководството за употреба ще откриете информация за това, как да настройвате готвенето на пара.
  → *"Пара", Страница 14*

Зеленчуци на няколко нива

На 2 нива можете отлично да гответе няколко ястия или цели менюта, напр. броколи и картофи.

Ориз и зърнени храни

- Добавете вода или. течност в посоченото съотношение.
  Например 1 : 1,5 означава за 100 г ориз 150 мл течност.

23.5 Приготвяне на дълбоко замразени продукти

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

23.6 Приготвяне на готови ястия

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

23.7 Избор на ястие

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

Препоръки за настройка за различни ястия

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Кекс, 2 нива	Форма венец или Правоъгълна форма	3+1		140 - 160	-	60 - 80
Кекс, фин	Правоъгълна форма	2		150 - 170	-	60 - 80
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		170 - 190	-	60 - 80
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		**1.** 150 - 160 **2.** 150 - 160	Слабо подаване на пара -	**1.** 10 **2.** 25 - 35
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2		150 - 160	-	50 - 60
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	3		160 - 180	-	55 - 75
Сладкиш с мая със сочна плънка	Универсална тава	3		180 - 200	-	30 - 40
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180 - 200 [1]	-	8 - 15
Пандишпанено руло	Тава за печене	3		180 - 200 [1]	Слабо подаване на пара	10 - 15
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160 - 180	-	25 - 35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3		160 - 180	Средно силно подаване на пара	25 - 35
Сладки	Тава за печене	3		140 - 160	-	15 - 30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Сладки, 3 нива	1x Универсална тава + 2x Тава за печене	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Силно подаване на пара -	**1.** 10-15 **2.** 25-35

[1] Загрейте предварително уреда.
[2] В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

Ястие	**Принадлежности / Съдове**	**Височина**	**Вид загряване → *Страница 8***	**Температура в °C**	**Интензивност на парата**	**Продължителност в мин.**
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна форма	2		**1.** 210 - 220 **2.** 180 - 190	Силно подаване на пара -	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Правоъгълна форма	2		200 - 210	-	35 - 45
Пита	Универсална тава	3		220 - 230	Силно подаване на пара	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		200 - 220	Средно силно подаване на пара	20 - 30
Пица, прясна - върху тава	Тава за печене	3		200 - 220	-	25 - 35
Пица, прясна - върху тава, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пица	Тава за пица	2		220 - 230	-	20 - 30
Киш	Форма за тарт , Черна тава	3		190 - 210	-	30 - 40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		240 - 250 [1]	-	10 - 18
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	2		150 - 170	Средно силно подаване на пара	40 - 50
Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 см	Форма за ястия със заливка	2		160 - 190	-	50 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		200 - 220	-	60 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		190-210	Средно силно подаване на пара	50-60
Филе от пилешки гърди, на пара	Съд за готвене на пара	3		100	-	15 - 25
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		220 - 230	-	30 - 35
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		200 - 220	Средно силно подаване на пара	30 - 45
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2		160 - 180	-	120 - 150

[1] Загрейте предварително уреда.
[2] В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

Ястие	**Принадлежности / Съдове**	**Височина**	**Вид загряване → *Страница 8***	**Температура в °C**	**Интензивност на парата**	**Продължителност в мин.**
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	Средно силно подаване на пара Средно силно подаване на пара -	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		180 - 190	-	110 - 130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	-	120 - 140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 кг	Отворен съд	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	- Слабо подаване на пара -	**1.** 25-30 **2.** 60-75 **3.** 20-25
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Скара	2		210 - 220	-	40 - 50
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Отворен съд	2		190 - 200	Слабо подаване на пара	50 - 60
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	-	130 - 160
Говеждо задушено, 1,5 кг [2]	Отворен съд	2	**1.** **2.**	**1.** 150 **2.** 130	Силно подаване на пара Средно силно подаване на пара	**1.** 30 **2.** 120-150
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	-	140 - 160
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Скара	2		220 - 230	-	60 - 70
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	Слабо подаване на пара	65 - 80
Бургер, дебелина 3-4 см	Скара	4		275	-	25 - 30
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 190	-	50 - 80
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 180	Слабо подаване на пара	80 - 90
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170 - 190	-	20 - 30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Универсална тава	2	**1.** **2.**	**1.** 170-180 **2.** 160-170	Слабо подаване на пара -	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Риба, на пара, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съд за готвене на пара	3		80 - 90	-	15 - 25

[1] Загрейте предварително уреда.
[2] В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Филе от риба, натюр, на пара	Съд за готвене на пара	3	≋	80 - 100	-	10 - 16
Цветно зеле, цяло, на пара	Съд за готвене на пара	3	≋	100	-	25 - 35
Готвене на пара на моркови на шайби	Съд за готвене на пара	3	≋	100	-	10 - 20
Готвене на пара на спанак	Съд за готвене на пара	3	≋	100	-	2 - 3
Варени картофи (с обелките), цели	Съд за готвене на пара	3	≋	100	-	35 - 45
Дългозърнест ориз, 1:1,5	Плосък съд	3	≋	100	-	20 - 30
Яйца, твърдо сварени	Съд за готвене на пара	3	≋	100	-	10 - 12

[1] Загрейте предварително уреда.
[2] В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

Десерт

Приготвяне на крем карамел или крем брюле

1. Приготвяне на масата за крема по Ваша рецепта.
2. Напълнете масата на височина 2-3 см във формички.
3. Поставете формичните в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL.
4. Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио, напр. с фолио за свежест.
5. Настройте уреда според препоръката за настройка.
6. Ако формичките са от много дебел материал, удължете времето на готвене.

Приготвяне на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от камерата.
2. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрява на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C.
   При H-мляко е достатъчно загряване до 40 °C.
3. 150 г кисело мляко с температура от хладилник се разбъркват в млякото.
4. Напълнете в малки съдове, напр. чаши или малки бурканчета.
5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за запазване на пресни храни.
6. Поставете съдовете на пода на камерата.
7. Настройте уреда според препоръката за настройка.
8. Оставете след приготвянето в хладилника киселото мляко да престои минимум 12 часа.

Препоръки за настройка за десерти и компот

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Крем брюле	Порционни форми	3	≋	85	-	20 - 30
Крем карамел	Порционни форми	3	≋	85	-	25 - 35
Парени хлебчета	Универсална тава	3	≋	100	-	20 - 30
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата	⌓	1	-	300 - 360
Мляко с ориз, 1:2,5	Универсална тава	3	≋	**1.** 1 **2.** 1	-	35-45
Плодов компот, 1/3 вода	Универсална тава	3	≋	**1.** 1 **2.** 1	-	10 - 20

23.8 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Печ. слабо

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

Меко готвене на птици или месо

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

Изискване: Камерата е студена.

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

Препоръки за настройка за меко готвене

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

[1] Загрейте предварително уреда.

Дезинфекциране и хигиена

Дезинфекцирайте само безупречни, устойчиви на топлина съдове или бебешки шишета. Процедурата отговаря на обичайното извиране.

Дезинфекциране на шишета

1. Почистете шишетата директно след пиене с четка за шишенца.
2. Почистете шишетата в съдомиялна машина.
3. Поставете шишетата в съда за готвене на пара, размер XL така, че да не се допират.
4. Стартирайте програмата "Дезинфекциране".
5. Избършете уреда след дезинфекцирането.
6. Подсушете шишенцата с чиста кърпа.

Препоръки за настройка за хигиена

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Приготвяне на буркани за мармалад или консреви	Съд за готвене на пара, размер XL	2		100	-	10-15
Последваща обработка на буркани с мармалад	Съд за готвене на пара, размер XL	2		100	-	15-20
Стерилизиране на чисти съдове [1]	Съд за готвене на пара, размер XL	2		100	-	15-20

[1] Този процес съответства на обикновеното изваряване.

Втасване на тестото

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

Изискване: Камерата е студена.

1. Втасване на тесто:
   – Вкарайте скарата.
   – Поставете тестото в купа върху скарата.
   – Настройте уреда според препоръката за настройка.

– По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата.

2. Втасване на тестени заготовки:
– Обработете допълнително тестото и го поставете в крайната форма за печене.
– Пъхнете тестото на посочената височина на вкарване.

3. Камерете преди печене да се избърше до сухо.

Препоръки за настройка за втасване на тесто

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Продължителност в мин.
мазно тесто, напр. панетоне	Купа върху скара Форма върху скарата	**1.** 2 **2.** 2	**1.** ⌓ **2.** ⌓	**1.** 2 **2.** 2	**1.** 40 - 90 **2.** 30 - 60
Бял хляб	Купа върху скара Универсална тава	**1.** 2 **2.** 2	**1.** ⌓ **2.** ⌓	**1.** 1 **2.** 1	**1.** 30 - 40 **2.** 15 - 25

Размразяване

Размразете дълбокозамразените ястия с Вашия уред.

Указания за приготвяне за размразяване

- Степента на размразяване е подходяща за размразяване на дълбокозамразени плодове и зеленчуци.
- За размразяване на сладки използвайте вид на загряване CircoTherm горещ въздух.
- Птици, месо и риба размразявате по-добре в хладилника.
- Разопаковайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.
- Принадлежности / Съдове:
  – Поставете дълбокозамразените плодове и зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара, размер XL. За да уловите капещите течности, вкарайте универсалната тава на едно ниво по-долу.
  – Поставете дълбокозамразения продукт, при който течността трябва да остане в ястието, в универсалната тава или в съд върху скарата, напр. дълбокозамразен спанак със сметана.
  – Сложете сладките върху скарата.
- Препоръките за настройка важат за ястия с температура от фризер (-18 °C).

Регенериране

Загрявайте ястията щадящо с подпомагане с пара. Ястията имат вкус и външен вид като на току-що приготвени. Можете да запичате и печива от предния ден.

Указания за приготвяне за регенериране

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

Препоръки за настройка за регенериране

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Пица, изпечена	Скара	2	⌓	170 - 180 [1]	-	5 - 15
Хлебчета, багети, изпечени	Скара	2	⌓	160 - 170 [1]	-	10 - 20

[1] Загрейте предварително уреда.

Затопляне

Указания за приготвяне за затопляне

- С вид на загряване "Горно/долно загряване" при 70°C поддържате топли готовите ястия. Така избягвате образуване на конденз и не трябва да избърсвате камерата.
- Не покривайте ястията.
- Не поддържайте топли ястията за повече от 2 часа.
- Имайте предвид, че някои ястия при поддържането топли продължават да се готвят.

Различните степени на подаване на пара са подходящи за поддържане на топли на:
- Степен 1: Пържено месо и запържено

- Степен 2: Ястия със заливка и гарнитури
- Степен 3: Яхнии и супи

23.9 Тестови ястия

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

Печене

- Стойностите на настройка важат за вкарването в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително загряване в препоръките за настройка. Стойностите на настройка важат без бързо загряване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.
- Едновременно вкараните сладки върху тави или във форма не трябва да са едновременно готови.
- Височини за вкарване при печене на 2 нива:
  - Универсална тава: ниво 3
    Тава за печене: височина 1
  - Форми върху скара:
    Първа скара: височина 3
    Втора скара: ниво 1
- Височини за вкарване при печене на 3 нива:
  - Тава за печене: височина 4
  - Универсална тава: ниво 3
  - Тава за печене: височина 1
- Пандишпанено тесто с вода
  - Ако печете на 2 нива, закопчаващите се форми се поставят една над друга на скарите.

Препоръки за настройка за печене

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 [1]	-	25 - 40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 [1]	-	25 - 40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 150 [1]	-	30 - 40
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	4+3+1		130 - 140 [1]	-	35 - 55
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160 [1]	-	20 - 30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150 [1]	-	25 - 35
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 [1]	-	25 - 35
Мини сладкиши, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	4+3+1		140 [1]	-	35 - 45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160 - 170 [2]	-	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		**1.** 150 - 160 **2.** 150 - 160	Слабо подаване на пара -	**1.** 10 **2.** 20-25
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1		150 - 170 [2]	-	30 - 50

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

Готвене на пара

Избутайте универсалната тава едно ниво под съда с отвори, размер XL, ако това е посочено в препоръките за настройка.

Височини на вкарване

Височини за вкарване при готвене на пара на едно ниво

- Използвайте максимално 2,5 кг.
- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 2

Височини за вкарване при готвене с пара на две нива

- Използвайте максимум 1,8 кг на ниво.
- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 4
- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 3

Препоръки за настройка за готвене на пара

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Продължителност в мин.
Грах, замразен, два съда	2x Съд за готвене на пара, размер XL + Универсална тава	4+3+1	≋	100	- [1, 2]
Броколи, пресни, 300 г	Съд за готвене на пара, размер XL	3	≋	100 [3]	7 - 8 [4]
Броколи, пресни, един съд	Съд за готвене на пара, размер XL	3	≋	100 [3]	7 - 8 [4]

[1] Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1).
[2] Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1).
[3] Загрейте предварително уреда.
[4] Съпоставима степен на приготвяне между референтната и главната проба се постига, когато референтната проба се готви в продължение на 5 минути (съгласно описанието в IEC 60350-1).

Препоръки за настройка за печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → *Страница 8*	Температура в °C	Продължителност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	4	≈	275 [1]	4 - 6

[1] Не загрявайте предварително уреда.

24 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.

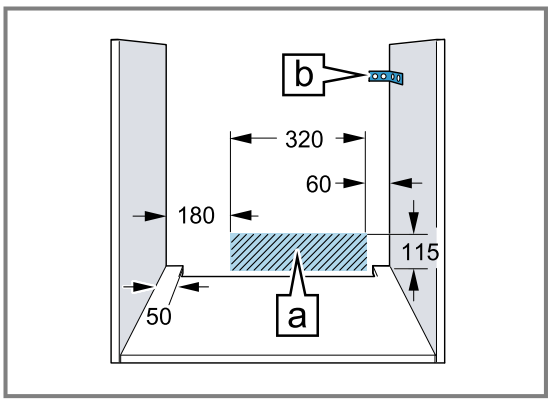


⚠ 24.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтиращият.
- Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или монтаж.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 95 °C, а граничещите предни части на мебели - на температури до 70 °C.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.
- 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.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

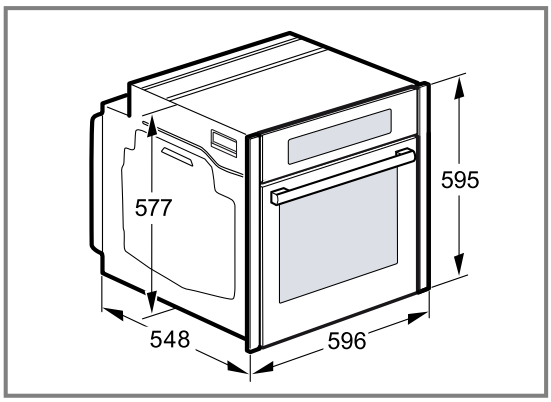
ВНИМАНИЕ!

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

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

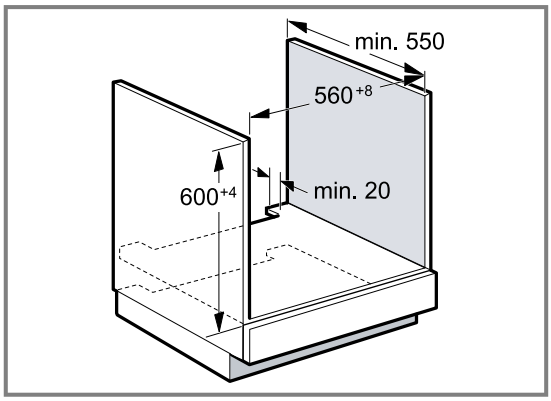
24.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



24.3 Монтаж под работен плот

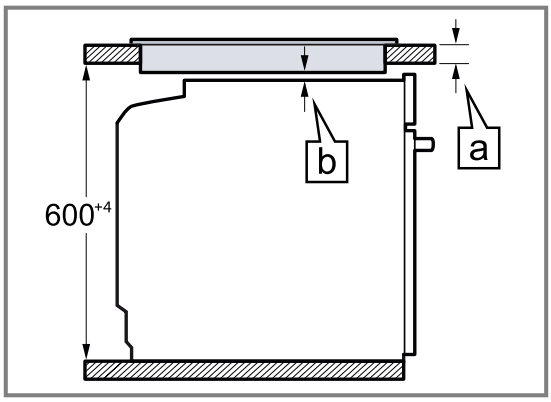
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- Работният плот трябва да се закрепи към шкафа за монтаж.
- Евентуално наличното монтажно ръководство на готварския плот трябва да се спазва.
- Спазвайте отклоняващите се национални указания за монтаж на готварския плот.

24.4 Монтаж под готварски плот

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



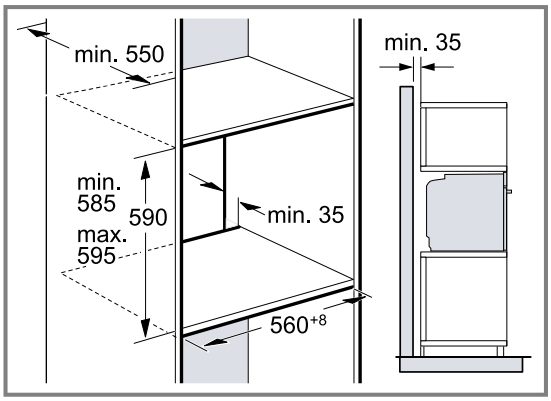
На базата на необходимото минимално разстояние [b] се получава минималната дебелина на работния плот [a].

Вид на готварския плот	a поставен в мм	a изравняване в мм	b в мм
Индукционен готварски плот	37	38	5
Индукционен готварски плот с цели плоскости	47	48	5
Газов котлон	27	38	5[1]
Електрически котлон	27	30	2

[1] Спазвайте отклоняващите се национални указания за монтаж на готварския плот.

24.5 Монтаж във висок шкаф

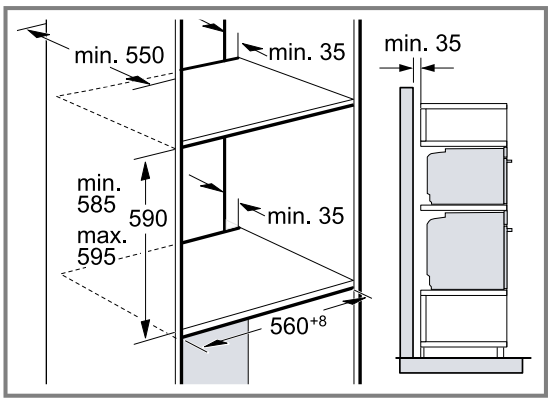
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



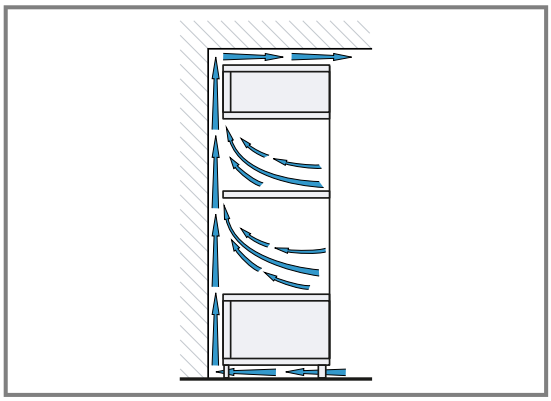
- За проветрение на уреда междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- Ако високият шкаф допълнително наред с модулните задни стени има още една задна стена, тя трябва да се отстрани.
- Вграждайте уреда само толкова високо, че допълнителният аксесоар да може безпроблемно да се изважда.

24.6 Монтиране на два уреда един над друг

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



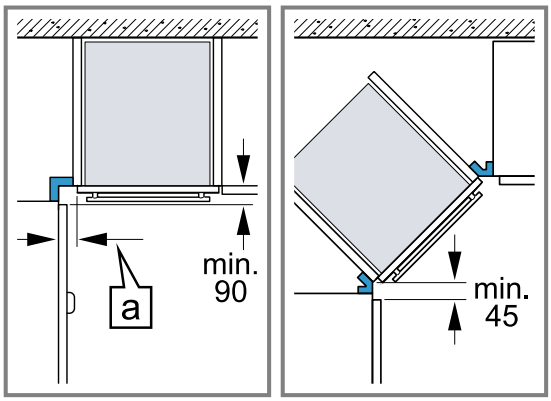
- За проветрение на уредите междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- За да гарантирате достатъчно проветрение на двата уреда, е нужен вентилационен отвор от мин. 200 cm² в зоната на основата. За целта изрежете блендата на цокъла или поставете решетка за проветрение.
- Трябва да се внимава смяната на въздуха да се гарантира съгласно скицата.



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

24.7 Ъглов монтаж

Спазвайте монтажните размери и указания при ъглов монтаж.



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

24.8 Електрическо свързване

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

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

Електрическо свързване на уреда с шуко контакт

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

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

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

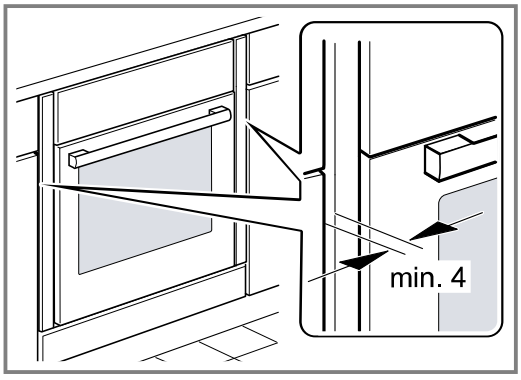
Бележка: Само оторизиран специалист може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.
В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

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

24.9 Вграждане на уреда

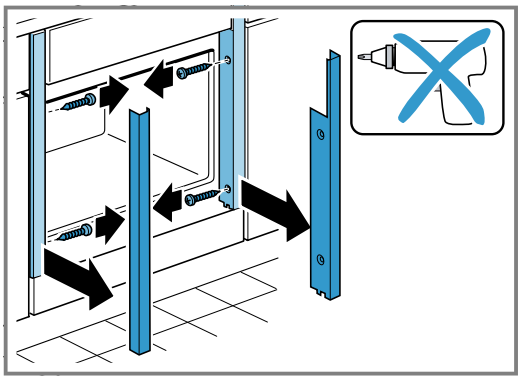
Бележка: Не закрепвайте блендите с акумулаторен винтоверт. Блендите могат да се повредят.

1. Вкарайте уреда докрай.
   Не прегъвайте захранващия кабел, не го защипвайте и не го прекарвайте през остри ръбове.
2. Нивелирайте уреда централно.

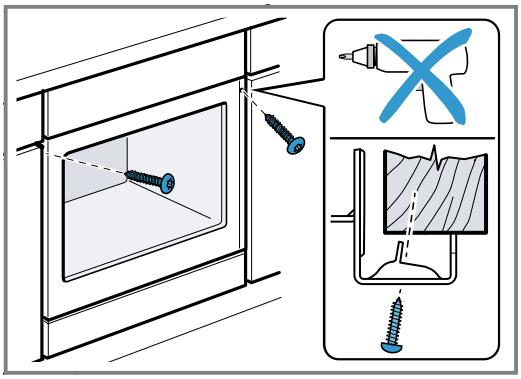


Между уреда и граничещите предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

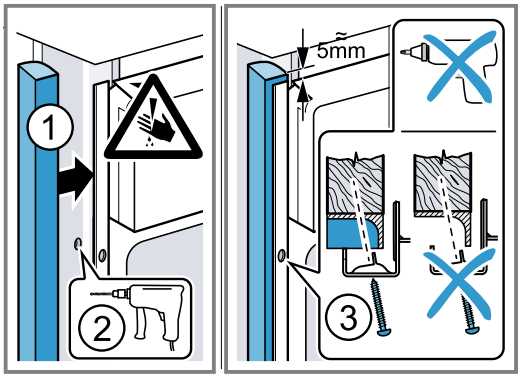
3. Отворете вратата на уреда и отвийте блендите вляво и вдясно.



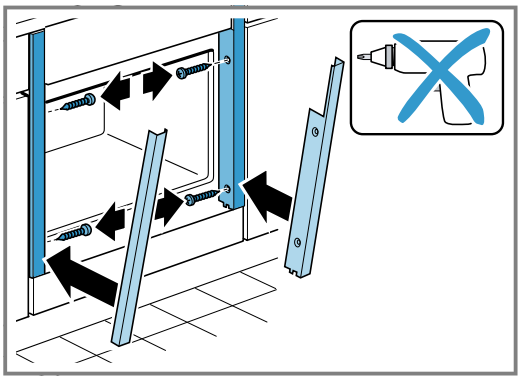
4. Затворете вратата на уреда.
5. Закрепете с винтове уреда.



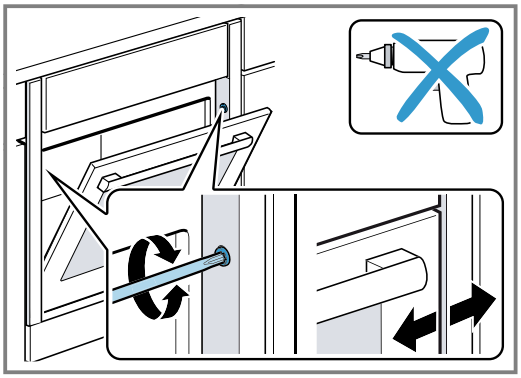
6. При кухни без дръжки с отвестна лайстна за хващане:
   – Поставете подходящ пълнител ① с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.
   – Разпробийте алуминиевите профили, за да изготвите винтово свързване ②.
   – Закрепете уреда с адекватен винт ③.



7. Поставете блендите и ги завинтете първо отгоре, а после и отдолу.



8. Луфтът между вратата на уреда и страничните бледни може да се регулира чрез горния винт вляво и вдясно при нужда.



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

24.10 Демонтаж на уреда

1. Изключете уреда от напрежението.
2. Отворете вратата на уреда и отвийте блендите вляво и вдясно.
3. Развийте закрепващите болтове.
4. Леко повдигнете уреда и го изтеглете докрай.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001658944
020718
bg