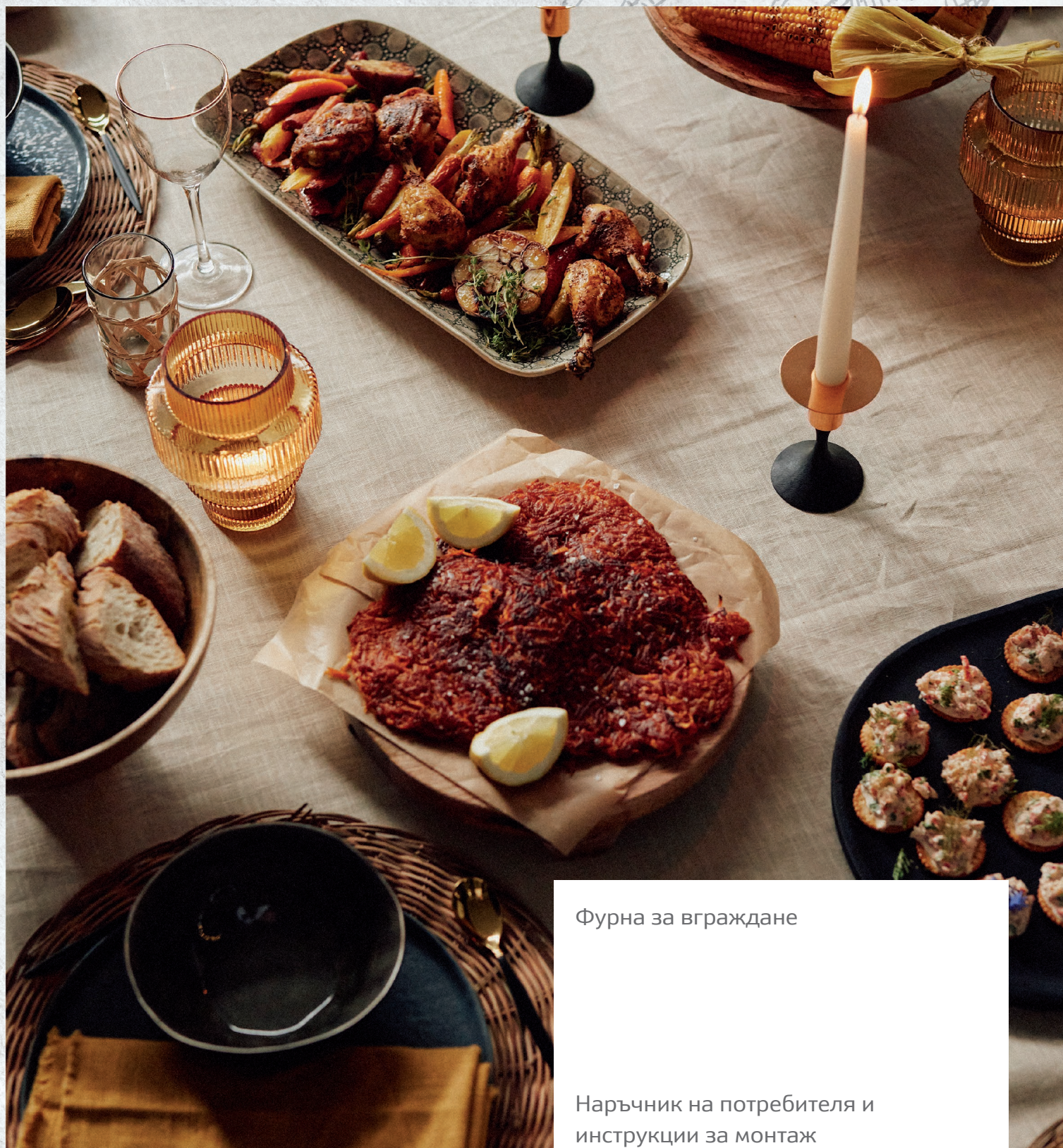




Фурна за вграждане

Наръчник на потребителя и
инструкции за монтаж

B6ACP7A.3

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	11
7	Основни положения при работа с уреда.....	12
8	Бързо загряване	12
9	Времеви функции	12
10	Асистент за печене и пържене	14
11	Защита от деца	14
12	Съботна настройка	15
13	Основни настройки.....	15
14	Почистване и поддръжка	16
15	Пиролизно самопочистване	18
16	Помощ при почистване EasyClean.....	19
17	Врата на уреда.....	20
18	Поставка	25
19	Отстраняване на неизправности.....	25
20	Предаване за отпадъци	27
21	Отдел по обслужване на клиенти.....	27
22	Така става.....	27
23	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	33
23.1	Общи монтажни указания.....	33

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

1.2 Употреба по предназначение

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

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или дистанционно управление.

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 хранящия кабел.

1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 10



1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

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

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера. 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 ($\geq 15\%$ 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!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

Уредът и неговите части могат да са остри.

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

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

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

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

- ▶ Носете защитни ръкавици.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

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

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 27

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

1.5 Халогенна крушка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

1.6 Функция за почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

- ▶ Преди всяко стартиране на функцията за почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата за готвене.
- ▶ Никога не почиствайте и допълнителните принадлежности.

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.

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

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

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

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 ($\geq 15\%$ vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).

Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ предизвикват натрупване на топлина. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.

- ▶ Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.

- ▶ Поставяйте съда върху пода на камерата, само ако е настроена температура под $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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.
- ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.

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

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

Почистващият препарат за фурна в топлата камера поврежда емайла.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

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

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

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци отделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

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

→ "Така става", Страница 27

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

Използвайте тъмни, боядисани в черно или емайлени 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 загреват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- Енергията за размразяване на ястията се пести.

Информация за продукта съгласно (ЕС) 65/2014 и (ЕС) 66/2014 може да бъде намерена под енергийния етикет и в интернет на продуктовата страница на вашето устройство.

Бележка:

Уредът се нуждае:

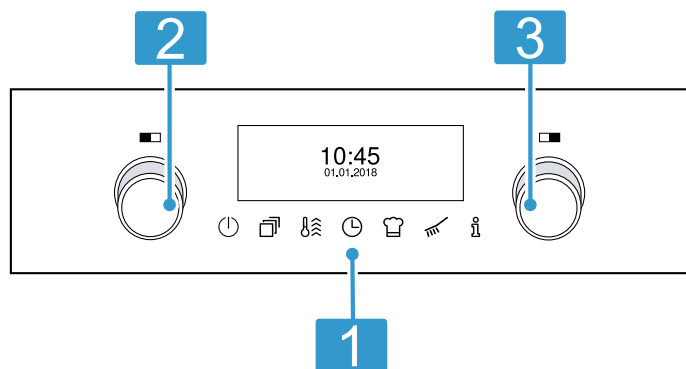
- в режим на готовност с включен дисплей от макс. 1 W
- в режим в готовност с изключен дисплей от макс. 0,5 W

4 Запознаване

4.1 Елементи за експлоатация

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

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



1 Бутони и дисплей

Бутоните са чувствителни на допир повърхности. За да изберете функция, само леко натиснете върху съответното поле. Дисплеят показва символи на активните функции и на функциите за време.
→ "Бутони и дисплей", Страница 7

2 Функционален превключвател

С функционалния избирач настройвате видовете загряване и други функции. Функционалният превключвател можете да завъртате свободно надясно и наляво, той няма нулево положение. Според типа на уреда функционалният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване натиснете функционалния превключвател.

3 Температурен избирач

С температурния избирач настройте температурата за вида на загряване и изберете настройките за другите функции. Копчето за избор на температура можете да завъртате свободно надясно и наляво, то няма нулева позиция. Според типа на уреда температурният избирач може да се снижава. За застопоряване или освобождаване натиснете температурния избирач.
→ "Температура и степени на настройка", Страница 9

4.2 Бутони и дисплей

С бутоните можете да настройвате различните функции на Вашия уред. На дисплея виждате настройките. На дисплея се показва избрания режим на нагряване или работа заедно с настроената температура на камерата или степента. Освен това можете да прочетете настройките за активните функции за време отляво и отдясно до актуалния час.

Символ	Употреба
	Включване и изключване на уреда.
	Отваряне на менюто за режими на нагряване.
	Стартиране или прекъсване на бързо загряване за камерата.
	Настройване на таймер, продължителност или "Готово в". Блокирайте и разблокирайте функциите на фурната.
	Препоръки за настройка за печене и пържене.
	Отворете менюто за режими на работа за почистване на уреда.
	Показване на указания. Адаптиране индивидуално на настройките на уреда.

4.3 Видове на нагряване и функции

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

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

Символ	Вид на нагряване и температурен диапазон	Използване и начин на функциониране
	Горещ въздух Circo Therm 30 - 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 30 - 275 °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. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.
	Термогрил 30 - 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.
	AirFry 30-275 °C	Хрупкаво готвене на едно ниво с малко мазнина. Особено подходящо за обикновено пържените в олио ястия, напр. пържени картофи.
	Положение пица 30 - 275 °C	Пригответе пица или ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Загрейте долния реотан и пръстеновидния реотан в задната стена.
	Степен за печене на хляб 180 - 240 °C	За печене на хляб, хлебчета и печива, които изискват високи температури.
	Грил, гол. повърх. 30 - 275 °C от 275 °C: 	Печене на грил на плоски продукти като зеленчуци, наденички или тост. Гратиниране на ястия. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Грил, малка повърхност 30 - 275 °C от 275 °C: 	Запечете малки количества зеленчуци, колбаси или препечен хляб. Гратиниране на малки количества. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Долно загряване 30 - 250 °C	Допичане на ястия или готвене във водна баня. Топлината идва отдолу.
	Печ. слабо 70 - 120 °C	Щадящо и бавно гответе запечените, нежни парчета месо. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
	Степен на готвене 35 - 55 °C	За втасване на тесто с мая тесто и за правене на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
	Степен на размразяване 30 - 60 °C	Щадящо размразяване на замразени ястия.

Символ	Вид на нагряване и температурен диапазон	Използване и начин на функциониране
	Затопляне 60 - 100 °C	Поддържане топли на сготвени ястия.
	Circo Therm мек 125 - 200 °C	Гответе щадящо избрани ястия без предварително нагряване на едно ниво. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. По време на готвенето дръжте вратата на уреда затворена. Ястието се приготвя на фази с остатъчна топлина. По време на готвенето дръжте вратата на уреда затворена. Ако отворите вратата на уреда дори за кратко, уредът ще продължи да се нагрява, без да използва остатъчната топлина. Този вид на загреване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рецикулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.

4.4 Температура и степени на настройка

За видовете на нагряване и функциите има различни настройки.

Настройките се появяват на дисплея.

Бележки

- До 100 °C температурата може да се настройва на степени от по 1 градус, а след това на степени от 5 градуса.
- При температурни настройки над 275 °C при вид на загреване грил уредът сваля температурата след ок. 20 минути до ок. 250 °C.

Индикация за нагряване

Уредът Ви показва кога нагрява.

Линията в дисплея се изпълва отляво надясно според нагряването на камерата за готвене.

Ако нагрявате предварително, оптималното време за вкарване на ястието е достигнато, когато линията е напълнена.

Индикация за остатъчна топлина

Ако изключите уреда, текст ще ви даде информация колко висока е остатъчна топлина в камерата. Например "Остатъчна топлина висока".

Бележки

- Индикацията за нагряване се пълни само при видове загреване, при които е настроена температура. При степените на грил напр. веднага се пълни индикацията за нагряване.
- Поради термичната поносимост показваната температура може да се различава от фактическата температура в камерата.

4.5 Камера

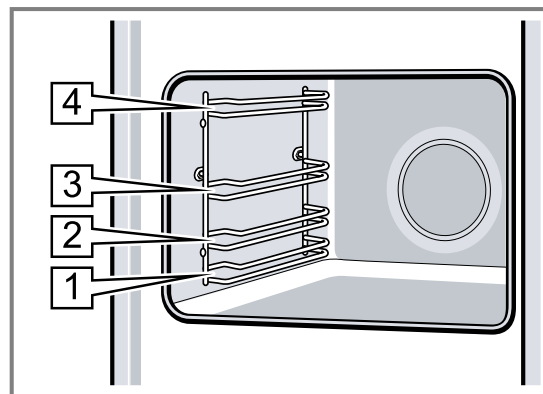
Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

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

Вашият уред има 4 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.

Поставките можете да откачате напр. за почистване.
→ "Поставка", Страница 25



Осветление

Лампата на фурната осветява камерата.

При повечето видове нагряване и функции осветлението по време на работа свети. При прекратяване на режима светлението се изключва.

С функцията лампичка на фурната в менюто можете да включвате осветлението без нагряване. След ок. 15 минути осветлението автоматично се изключва отново.

Охлаждащ вентилатор

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

Уредът разпознава повишена влажност в камерата. С цел регулиране на влажността интензитетът и работният шум на охлаждащия вентилатор могат да варират.

ВНИМАНИЕ!

Покриването на вентилационните отвори причинява прегряване на уреда.

- Не покривайте вентилационните отвори.

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

Врата на уреда

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

5 Принадлежности

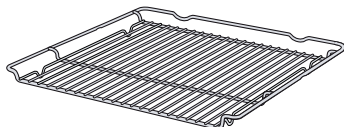
Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

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

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Акcesoари

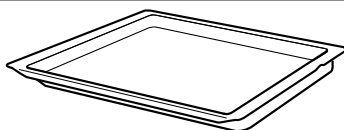
Скара



Употреба

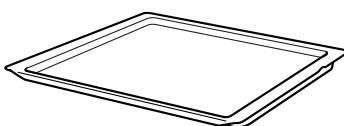
- Форми за сладкиши
- Форми за пудинг
- Съдове
- Месо, напр. печено или парчета грил
- Дълбокозамразени ястия

Универсална тава



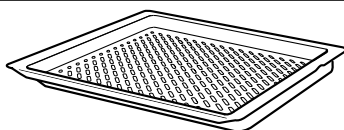
- Сочен сладкиш
- Сладки
- Хляб
- Голямо парче месо за пържене
- Дълбокозамразени ястия
- Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара.

Тава за печене



- Сладкиш в тава
- Дребни сладки

Air Fry + Грил скара, емайлрана перфорирана



- Печене хрупкави на ястия, които обичайно се пържат с олио, напр.: пържени картофи.
- Печене на грил на ястия.

5.1 Функция за фиксиране

Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне.

Можете да изтеглите принадлежностите до половината докато се фиксират. Защитата от преобръщане функционира само когато принадлежностите са правилно вкарани в камерата.

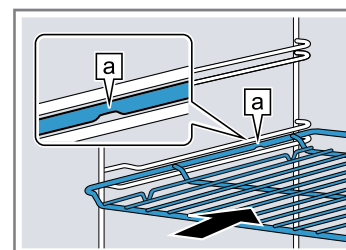
5.2 Вкарване на принадлежностите в камерата

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

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

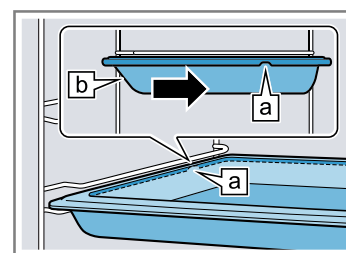
Скара

Вкарвайте скарата с отворената страна към вратата на уреда и с извивката — надолу.



Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене

Вкарайте ламарината със скосяването **b** към вратата на уреда.



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

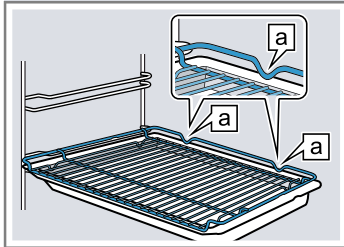
Бележка: Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

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



5.3 Допълнителни принадлежности

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

www.neff-home.com

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

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

6 Преди първата употреба

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

6.1 Първо пускане в експлоатация

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

Настройка на езика

Предварително настроен е език "немски".

1. С бутона за избор на температура настройте желанния език
2. С бутона за избор на функции сменете на следващата настройка.

Настройване на дата

За да настроите датата, въведете последователно годината, месеца и деня.

1. С бутона за избор на температура настройте годината.
 2. С бутона за избор на функции сменете на настройка "месец".
 3. С бутон за избор на температура настройте месеца.
 4. С бутона за избор на функции сменете на настройка "ден".
 5. С бутона за избор на функции сменете на настройка "месец".
 6. Задръжте бутона **1** натиснат за 3 секунди.
- ✓ Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

Настройване на часа

Часът започва от 12:00.

1. Настройте актуалния час посредством бутона за избор на температура

2. С бутона за избор на функции сменете на следващата настройка.

Ръководство

При стартиране след първото въвеждане в експлоатация ръководство Ви показва основните функции на Вашия уред. Следвайте указанията на дисплея, за да завършите ръководството.

Можете да настроите в основните настройки дали наръчникът да се показва при стартиране на Вашия уред.

6.2 Почистване на уреда преди първата употреба

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

1. Извадете принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Преди загревянето извършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Докато уредът нагрива, проветрявайте помещението.
4. Настройте вида на загревяне и температурата.
→ "Основни положения при работа с уреда",
Страница 12

Вид загревяне	Горещ въздух Circo Therm
---------------	--------------------------

Температура	максимално
-------------	------------

Времетра	1 час
----------	-------

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

7 Основни положения при работа с уреда

7.1 Включване на уреда

- ▶ Докоснете бутона .
- ✓ Уредът е включен.

7.2 Настройване на вида нагряване и температурата

1. Видът на нагряване се настройва с копчето за избор на функция.
2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.
- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрява.
3. Когато Вашето ястие е готово, изключете уреда.

Бележка: Уредът се стартира в меню "Видове загревяване". Ако се намирате в друго меню, докоснете бутона .

Можете да настройвате на уреда продължителността и времето на край за режима на работа.

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

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

→ "Времеви функции", Страница 12

Промяна на вида загревяване

По всяко време можете да промените вида на нагряване.

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

Промяна на температурата

Можете по всяко време да промените температурата.

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

7.3 Изключване на уреда

- ▶ Докоснете бутона .
- ✓ Уредът се намира в стендбай режим.

8 Бързо загревяване

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

8.1 Настройване на бързо загревяване

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

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

1. Настройте вида нагряване **Горно/Долно нагряване**  и температура от 100 °C.
2. Натиснете бутона .
- ✓ На дисплея се появява .
- ✓ След няколко секунди стартира бързото загревяване.
- ✓ Ако бързото нагряване се прекрати, прозвучава сигнал и на дисплея угасва символът .
3. Вкарайте ястието в камерата.

9 Времеви функции

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

9.1 Преглед на функциите за време

С бутона  изберете различните функции за време.

Функция за време	Употреба
Таймер 	Можете да настройвате таймера независимо от работата. Това не оказва влияние върху уреда.

Функция за време	Употреба
Продължителност 	Ако настроите продължителност за работа, уредът приключва автоматично нагряване след изтичане на продължителността.
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 Настройка на продължителност

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

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

1. Докоснете бутона .

2. С бутона за избор на функция изберете продължителността $\rightarrow$.
3. С бутона за избор на температура настройте продължителността.
До един час продължителността може да се настройва на минутни стъпки, а след това на стъпки от 5 минути.
- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрява. На дисплея продължителността започва да тече.
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загарява. На дисплея продължителността е настроена на нула.
4. Когато Вашето ястие е готово, изключете уреда с бутона $\odot$.

Промяна на продължителност

Можете да промените продължителността по всяко време.

Изискване: На дисплея се маркира $\rightarrow$.

- ▶ С бутона за избиране на температурата променете продължителността.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на продължителността

Можете по всяко време да прекъснете продължителността.

Изискване: На дисплея се маркира $\rightarrow$.

- ▶ Нулирайте продължителността с бутона за избиране на температурата.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната и продължава нагряване без продължителност.

9.3 Настройване на "Свършва в"

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

Бележка: За да не се развалят хранителните продукти, не ги оставяйте твърде дълго в камерата.

Изисквания

- Вид на нагряване и температура са настроени
 - Настроена е продължителност.
1. Докоснете бутона $\odot$.
 2. С бутона за избор на функция изберете "Свършва в" $\rightarrow$.
 3. С бутона за избор на температура настройте край.
 - ✓ Дисплеят показва изчисления край.
 4. Натиснете бутона $\odot$, за да потвърдите времето.
 5. След няколко секунди уредът приема настройката и дисплеят показва настроения край.
 - ✓ Когато изчисленото време на старт се достигне, уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
 6. Ако продължителността е изтекла:
 - Прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
 - Можете отново да настроите продължителност с бутона за избор на температура.
 - Когато Вашето ястие е готово, изключете уреда с този бутон $\odot$.

Промяна на "Свършва в"

Можете да промените времето на край и в текущ режим. Работата след това се спира и се стартира повторно съгласно настроеното времетраене и времето на край.

Изискване: На дисплея се маркира $\odot$.

- ▶ Изместете края с бутона за избор на температура.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на "Свършва в"

Можете по всяко време да изтриете настроения край.

Изискване: На дисплея се маркира $\odot$.

- ▶ Нулирайте края с бутона за избор на температура до актуалния час плюс настроената продължителност.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната и започва да нагрява. Продължителността започва да тече.

9.4 Настройка на таймера

Таймерът работи независимо от работата. Можете да настроите таймера при включен и изключен уред до 24 часа. Таймерът има собствен сигнал, така че да чуete кога свършва таймер или продължителност.

1. Докоснете бутона $\odot$.
- ✓ На дисплея се появява $\odot$.
2. С бутона за избор на температура настройте времето на таймера.
До 10 минути таймерът може да се настройва на стъпки от по 30 секунди. След това времеви стъпки стават толкова по-големи, колкото по-голяма е стойността.
3. Потвърдете с бутон $\odot$.
- ✓ След няколко секунди таймерът стартира и времето започва да тече.
- ✓ Ако времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал и на дисплея времето на таймера се нулира.
4. Ако времето на таймера е изтекло:
 - За да изключите таймера, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

Можете по всяко време да промените времето на таймера.

Изискване: На дисплея се маркира $\odot$.

- ▶ С бутона за избиране на температурата променете времето на таймера.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната.

Прекъсване на таймера

Можете по всяко време да прекъснете времето на таймера.

Изискване: На дисплея се маркира $\odot$.

- ▶ Нулирайте времето на таймера с бутона за избиране на температурата.
- ✓ След няколко секунди уредът приема промяната и $\odot$ угасва.

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 загреване. Предложената температура и времето на печене можете да промените според желанията си.

10.1 Указания за настройки за ястия

За да се постигне оптимален резултат при готвене, спазвайте тези указания.

- Използвайте само безупречни хранителни продукти.
- Използвайте само месо с температура от хладилник.
- Използвайте само дълбокозамразени ястия от фризера.
- Дисплеят показва каква височина на вкарване и каква принадлежност или съд трябва да се използват.
- Където е необходимо, уредът ще Ви информира чрез указание на дисплея за моментите на обръщане или разбъркване. Когато този момент се достигне, прозвучава акустичен сигнал.
- Дисплеят показва когато е нужно подаване на течност.
- За някои ястия са зададени температури до 300 °C. Използвайте топлоустойчив съд, който е подходящ за тези температури.

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.

Изисквания

- Уредът е включен.
 - Камерата е охладена.
1. Докоснете бутона .
 2. Настройте желаното ястие посредством копчето за избор на функция.
 3. С копчето за избор на температура настройте желаната продължителност.

Можете да промените настроената продължителност във функциите за време.

4. Натиснете бутона .
5. Натиснете бутона .
6. С бутона  стартирайте асистента за печене и пържене.
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
7. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.
 - При някои програми можете да допичате ястието.
 - Ако сте доволни от резултата от готвенето, изключете уреда с бутона .

10.3 Избиране на ястия

В долната таблица ще откриете подходящите стойности за настройка за изброените ястия.

Ястия

- Бъркано тесто в пружинна или ръбата форма
- Пандишпан (6 яйца)
- Пандишпанено руло
- Сладкиш на тава с тесто с мая със суха плънка
- Козуначен венец/козуначена питка /500 g)
- Дребни сладки листово тесто
- Мъфини на едно ниво
- Бял хляб в правоъгълна форма
- Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени
- Дълбокозамр. пица с тънък блат
- Дълбокозамразени пържени картофи на едно ниво
- Огритен от сурови картофи
- Картофи на фурна
- Прясна лазаня
- Цяло пиле
- Пилешко бутче
- Цяла гъска (3 - 4 kg)
- Руло от кайма (1 kg)
- Ростбиф, медиум /1,5 kg)
- Говежд. задуш. на фурна
- Агнешки бут без кост
- Свинско печено, без кожа, прошарено

11 Защита от деца

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

Бележка: Можете да настройвате в основните настройки → Страница 15 дали функцията за защита от деца да се настройва.

Със защитата от деца можете да блокирате само елементите за управление на уреда. Допълнително можете да заключите вратата на уреда.

→ "Основни настройки", Страница 15

11.1 Активиране и деактивиране на защитата от деца

1. За да активирате защитата от деца, задръжте натиснат бутона  докато на дисплея не се покаже .
2. За да деактивирате защитата от деца, задръжте натиснат бутона  докато на дисплея не угасне .

11.2 Автоматична защита от деца

След изключва уредът автоматично се блокира. Преди да можете да включите уреда, трябва да прекъснете автоматичната защита от деца. Автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца можете да активирате и деактивирате в основните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 15

Прекъсване на автоматичната защита от деца

Изискване: Автоматичната защита от деца е активирана в основните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 15

- ▶ Задръжте натиснат бутона  докато на дисплей не угасне .

12 Съботна настройка

Със съботната настройка можете да настроите продължителност над 70 часа. Ястията се запазват топли между 85 °C и 140 °C с **Горно/Долно нагриване**, без да трябва да включвате или изключвате уреда.

12.1 Стартиране на съботна настройка

Бележки

- Ако отворите вратата на уреда при работа, уредът спира да нагрива. Когато затворите вратата на уреда, уредът продължава да нагрива.
- След стартирането не можете повече да промените или прекъсвате съботната настройка.
- Не можете да измествате края за съботната настройка.
- Ако искате да прекъснете съботната настройка, докоснете бутона .

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

→ "Основни настройки", Страница 15

1. Докоснете бутона .
 2. Изберете съботната настройка  с функционалния избирач.
 3. Докоснете бутона .
 4. С функционалния избирач изберете "Продължителност".
 5. С копчето за избор на температура настройте желаната продължителност.
 - ✓ След няколко секунди уредът приема продължителността и се показва съботната настройка.
 6. Настройте температурата с копчето за избор на температура.
 - ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрива и продължителността почва да тече.
 7. Ако продължителността е изтекла, тя е на нула. Уредът преставя да нагрива и реагира както обикновено извън съботната настройка.
 - Изключете уреда.
- След ок. 10 до 20 минути уредът автоматично се изключва.

13 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

13.1 Общ преглед на основните настройки

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

Основни наст- Избор ройки

Език	Изберете езика
Точно време	Настройка на текущия час
Дата-година	Настройка на актуална година
Дата-месец	Настройка на актуален месец
Дата-ден	Настройка на актуална дата
Адаптиране любими	Установете видовете загреване, които трябва да се показват в меню Видове загреване.
Звуков сигнал	Къса продължителност Средна продължителност ¹ Дълга продължителност

¹ Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

Основни наст- Избор ройки

Звук на бутоните	Изключено ¹ Включено
Яркост на дисплея	Яркостта на дисплея може да се настройва на 5 степени
Точно време	Не се показва Аналогово Дигитално ¹
Осветление при работа	Изкл. Вкл. ¹
Защита от деца	Само блокаж бутони ¹ Заклучване на вратата + блокаж на бутоните Деактивирано
Автоматична защита от деца	Деактивирано ¹ Активирано
Изминало време на готвене	Не се показва От старт ¹ След загреване
Ръководство	Индикации ¹ не се показва

¹ Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

Основни наст- Избор ройки	
Лого на мар- ката	Индикации ¹ Не се показва
Вр. раб. инер.вентила- тор	Минимално Средно Препоръчано ¹ Дълга
Телескопична система	Не е дооборудвано (при поставки и 1-кратно изкарване) ¹ Дооборудвано (при 2- и 3-кратно изкарване)
Съботна наст- ройка	Не се показва ¹ Индикации
Ястия	Всички ¹ Само кошер Без свинско месо
Фабрични настройки	Да (нулиране) Не

¹ Фабрична настройка (може да се различава според типа уред)

13.2 Промяна на основна настройка

Изискване: Уредът е изключен.

1. Задръжте натиснат бутон  за ок. 3 секунди.
- ✓ На дисплея се появява първата основна настройка.
2. С бутона за избор на функция преминете към следващата или предишната основна настройка.
3. За да запаметите промените, задръжте натиснат бутон  за ок. 3 секунди.

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

13.3 Прекъсване на промяната на основните настройки

- Докоснете бутона .
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запамяват.

13.4 Установяване на любими

Можете да установите какви видове загряване да се показват в меню Видове загряване.

Бележка: Видовете загряване "CircoTherm горещ въздух", "Термо грил" и "Грил на голяма повърхност" винаги се показват в меню Видове загряване. Не могат да се деактивират.

1. Задръжте натиснат бутон  за ок. 3 секунди. На дисплея се появява първата основна настройка.
2. С бутона за избор на функции преминете към настройка "Адаптиране на любими".
3. С бутона за избор на температура изберете "Да" и докоснете бутона .
- ✓ На дисплея се показва първият вид нагряване.
4. С бутона за избор на температура изберете дали видът на нагряване трябва да се активира или деактивира.

Бележка: Ако сте избрали "Активирано", то видът загряване се показва в меню "Видове загряване". Ако сте избрали "Деактивирано", то видът загряване не се показва в меню "Видове загряване".

14 Почистване и поддръжка

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

14.1 Препарат за миене

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

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

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в 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 почиствателни кърпи.

14.2 Подходящи препарати за почистване

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

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

Предна страна на уреда

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	- Горещ сапунен разтвор - Специални средства за поддръжка на неръждаема стомана за топли повърхности	За да избегнете корозия, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци от повърхностите от неръждаема стомана. Нанесете средството за поддръжка на неръждаемата стомана на тънък слой.
Пластмаса или лакирани повърхности напр. обслужващ панел	Горещ сапунен разтвор	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.

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 20
Покритие на вратата	- От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана - от пластмаса: Горещ сапунен разтвор	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Съвет: За основно почистване свалете покритието на вратата. → "Врата на уреда", Страница 20
Дръжка на вратата	Горещ сапунен разтвор	За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък от дръжката на вратата.
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор	Не сваляйте и не протривайте.

Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	- Горещ сапунен разтвор - Оцетен разтвор - Почистващ препарат за фурни	При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана. За да изсушите камерата след почистване, оставете вратата на уреда отворена. Съвет: Най-добре използвайте функцията за почистване. → "Пиролизно самопочистване", Страница 18 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
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. Съвет: За почистване откачете поставките. → "Поставка", Страница 25
Допълнителни 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.

14.3 Почистване на уреда

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставайте уреда да се охлади.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

Изискване: Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 16

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 16
2. Подсушавайте с мека кърпа.

15 Пиролизно самопочистване

С функцията за почистване **Пиролизно самопочистване** камерата се почиства почти самостоятелно. Почиствайте камерата на всеки 2 до 3 месеца с функцията за почистване. При нужда можете да използвате функцията за почистване по-често. Функцията за почистване се нуждае от ок. 2,5 - 4,8 киловатчаса.

15.1 Подготвяне на уреда за функцията за почистване

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

- ▶ Преди всяко стартиране на функцията за почистване отстранявайте грубите замърсявания от камерата за готвене.
- ▶ Никога не почиствайте и допълнителните принадлежности.

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

- ▶ Никога не закачайте запалими предмети, като напр. кърпи за посуда, върху дръжката на вратата.
 - ▶ Дръжте свободна предната страна на уреда.
 - ▶ Дръжте децата далеч.
- При повредено уплътнение на вратата се освобождава голяма топлина в зоната на вратата.
- ▶ Не протривайте и не сваляйте уплътнението.
 - ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата.
→ "Поставка", Страница 25
3. Отстранявайте грубите замърсявания от камерата.
4. Почиствайте със сапунен разтвор и мека кърпа вратата на уреда отвътре и крайните повърхности на камерата в зоната на уплътнението на вратата.
Не сваляйте и не протривайте уплътнението на вратата.
Отстранявайте силни замърсявания върху вътрешното стъкло на вратата с почистващ препарат за фурни.
5. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна.

15.2 Настройка на функцията за почистване

Проветрявайте кухнята докато функцията за почистване тече.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.

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

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

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

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

Изискване: → "Подготвяне на уреда за функцията за почистване", Страница 18

1. Докоснете бутона .
2. С копчето за избор на функция настройте пиролитно самостоятелно почистване .
3. Настройте степента на почистване с копчето за избор на температура.

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

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

Продължителността не може да се променя.

4. Докоснете бутона .
 - Спазвайте указанията на дисплея.
 5. С бутон  стартирайте функцията за почистване.
 - ✓ След няколко секунди функцията за почистване стартира и продължителността започва да тече.
 - ✓ За Ваша безопасност вратата на уреда се заключва малко след стартирането. На дисплея се появява .
 - ✓ Когато функцията за почистване приключи, прозвучава сигнал и на дисплея продължителността се нулира.
 6. Изключете уреда с .
- Ако уредът е достатъчно охладен, вратата на уреда се отключва и  угасва.

15.3 Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Останалата пепел в камерата и в зоната на вратата на уреда се избърсва с влажна кърпа.
3. Отстранявайте белите наслагвания с лимонена киселина.

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

4. Закачете поставките.
→ "Поставка", Страница 25

16 Помощ при почистване EasyClean

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

16.1 Настройване на Easy clean

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

Изискване: Камерата е напълно охладена.

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. 0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.

Не използвайте дестилирана вода.

3. Натиснете бутона .
4. Настройте EasyClean с копчето за избор на функция. На дисплея се показва продължителността.
5. Докоснете бутона , за да изберете функцията за почистване. Спазвайте указанията на дисплея.
6. Натиснете повторно върху бутона , за да стартираме функцията по почистване.
- ✓ След няколко секунди уредът започва да нагрява и продължителността почва да тече.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
7. Изключете уреда и оставете камерата да се охлади за ок. 20 минути.

16.2 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.

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.

1. Отворете вратата на уреда и поийте остатъчната вода с гъба.
2. Гладките повърхности в камерата се почистват с кърпа или мека четка. Упоритите остатъци се отстраняват със спирала от неръждаема стомана.
3. Отстранете ръбовете с котлен камък с напоена в оцет кърпа. След това измийте с чиста вода и подсушете с мека кърпа (и под уплътнението на вратата).
4. Ако упоритите замърсявания не се разтворят, повторете помощта при почистване след като камерата се е охладила.
5. Снизете вратата на уреда и я оставете отворена за около 1 час, за да изсушите повърхностите в камерата.

17 Врата на уреда

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Ако пантите поради непълно фиксиране са несигурни, те могат да се затворят с голяма сила.

- ▶ За откачане и закачане на вратата на уреда винаги завъртайте до упор двете фиксирания.
- ▶ Ако пантата при откачане или закачане на вратата на уреда се затваря, не бъркайте в нея и се обадете на службата за обслужване на клиенти.

Бележка:

Допълнителна информация:



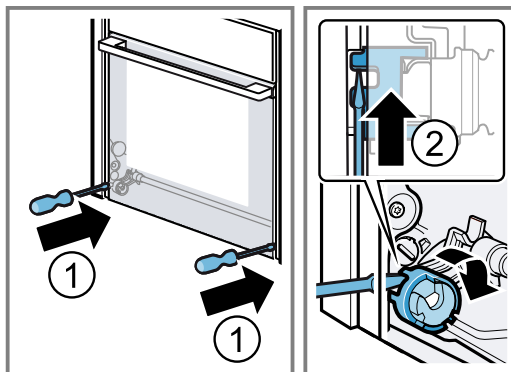
17.1 Откачване на вратата на уреда

Изисквания

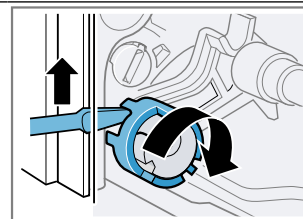
- Подгответе джобно фенерче.
- Подгответе отвертка.
- Подгответе монета.

1. За да виждате по-добре обезопасяването на вратата, светнете с джобно фенерче в пролуката до вратата на уреда.

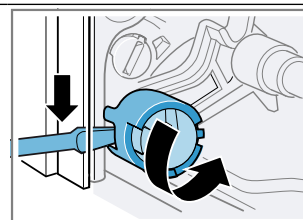
2. За тази цел задръжте отвертката хоризонтално ① и избутайте защитата за вратата (черен компонент) от двете страни нагоре докрай ②.



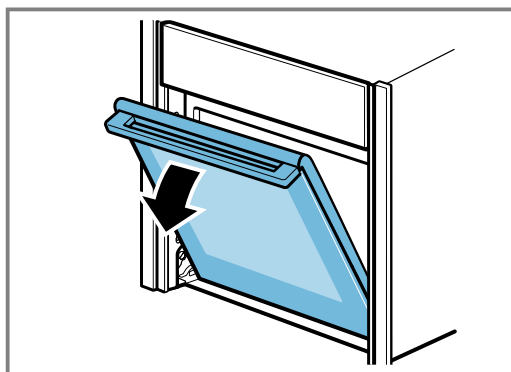
Защатата за врата отворена



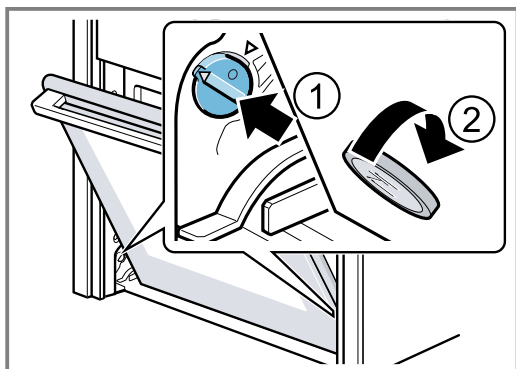
Защита на вратата затворена



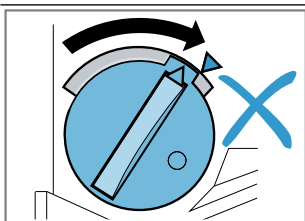
3. Отворете вратата на уреда на ок. 45°.



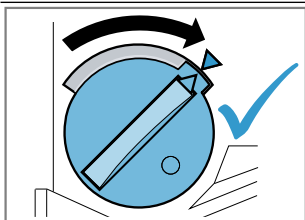
4. Пъхнете монетата в отвора на фиксирането ① и завъртете до упор ②.
- Завъртете фиксирането от лявата страна по часовника.
 - Завъртете фиксирането от дясната страна обратно на часовника.



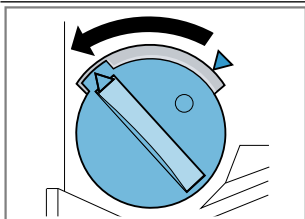
Фиксирането от лявата страна не е закрепено
Стрелките не сочат една към друга



Фиксиране от лявата страна закрепено
Стрелките сочат една към друга



Фиксиране от лявата страна освободено



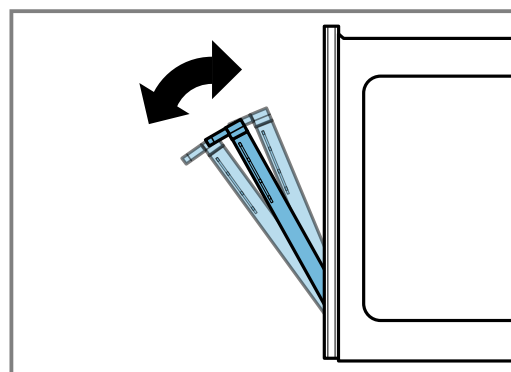
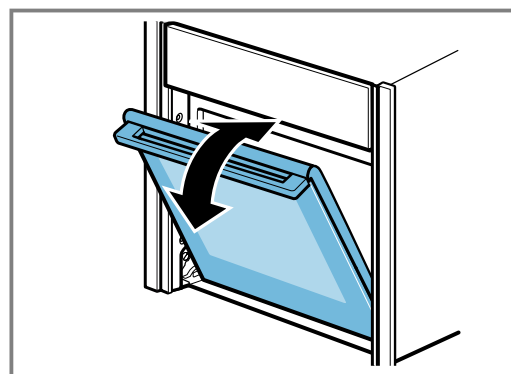
- ✓ Фиксирането се захваща осезаемо.

5. ВНИМАНИЕ!

Отваряне и затваряне на вратата на уреда в позиция за фиксиране поврежда пантите на вратата.

- ▶ Никога не отваряйте или затваряйте вратата на уреда при съпротивление.
- ▶ Ако пантата на вратата е повредена, обадете се на службата за обслужване на клиенти.

Преместете вратата на уреда внимателно в двете посоки със стрелки докато не се чуе тихо прищракване. Вратата на уреда може да се движи само минимално.



- ✓ Вратата на уреда е в позиция за фиксиране.

6. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

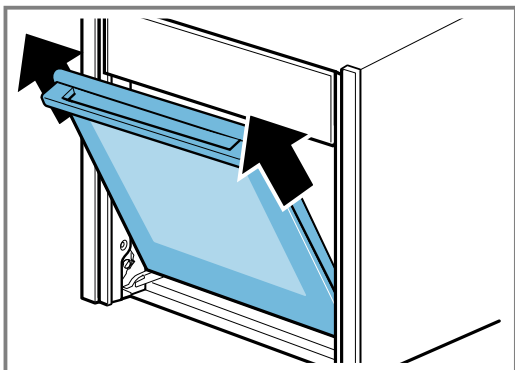
Вратата на уреда има тегло от 7 - 10 кг и може да падне при невнимателно боравене.

- ▶ Внимателно действайте с вратата на уреда.

Дръжката за врата не е подходяща за носене на вратата на уреда. Дръжката на вратата може да се счупи.

- ▶ Никога не носете вратата на уреда за дръжката.
- ▶ За носене обхванете вратата на уреда отляво или отдясно.

С двете ръце хванете здраво вляво и вдясно вратата на уреда под дръжката и изтеглете нагоре.

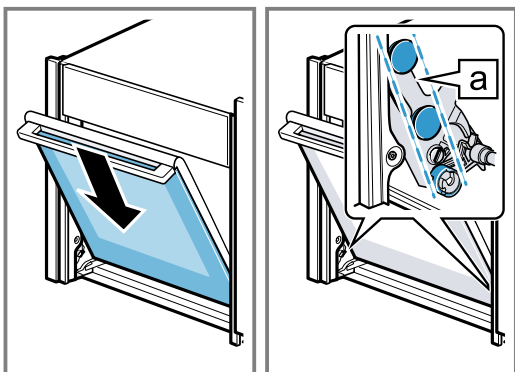


7. Поставете вратата на уреда върху равна, мека и чиста повърхност.

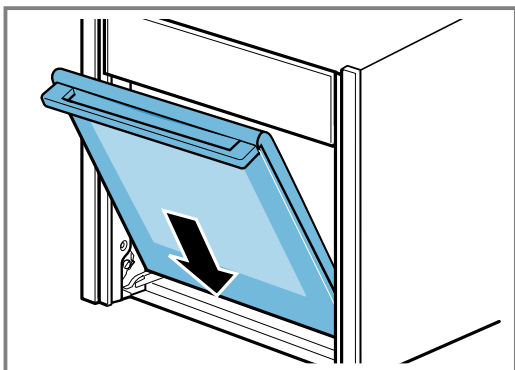
17.2 Закачване на вратата на уреда

1. **Съвет:** Внимавайте вратата на уреда да не се задържа накрито и да се закачи докрай.

Едновременно окачете вратата на уреда върху дясната и лявата водещи ролки **a**.

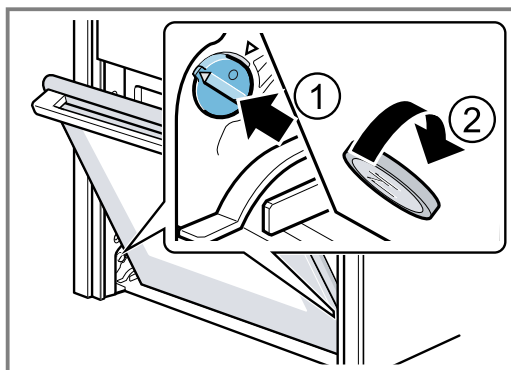


2. Внимавайте за това, че вратата на уреда избутва напълно надолу последният малък елемент.



3. С монета освободете двете фиксирания на вратата на уреда. Пъхнете монетата в отвора на фиксирането **1** и завъртете до упор **2**.

- Завъртете фиксирането от лявата страна обратено на часовника.
- Завъртете фиксирането от дясната страна по посока на часовника.



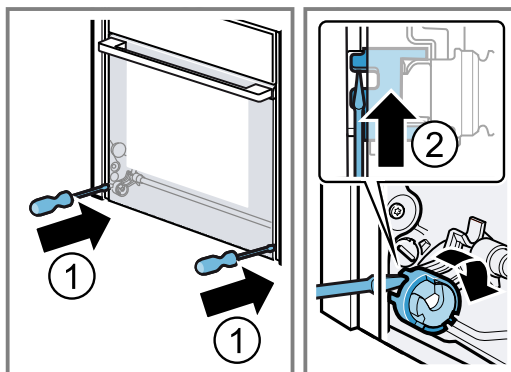
4. Отворете леко вратата на уреда докато не се чуе тих щракащ звук и затворете вратата на уреда.

5. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Поради неосигурени защиты на вратата вратата на уреда може да се откачи.

- ▶ След закачването на вратата на уреда затворете лявата и дясната защита на вратата.

За тази цел задръжте отвертката хоризонтално **1** и избутайте защитата за вратата (черен компонент) от двете страни надолу докрай **2**.



- ✓ Защитата на вратата е затворена.

17.3 Демонтаж на стъклата на вратата

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

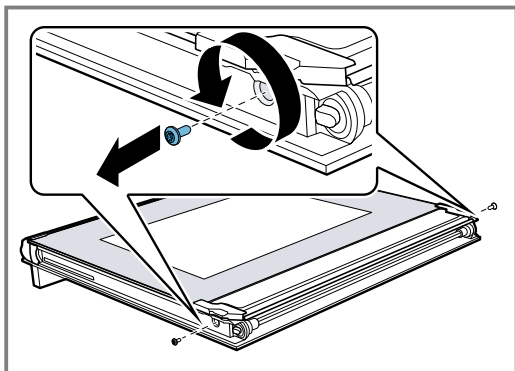
- ▶ Носете защитни ръкавици.

Изискване: Вратата на уреда е откачена.

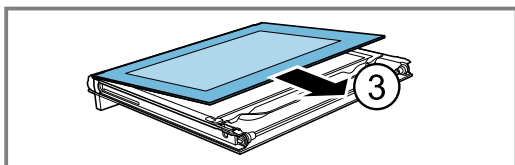
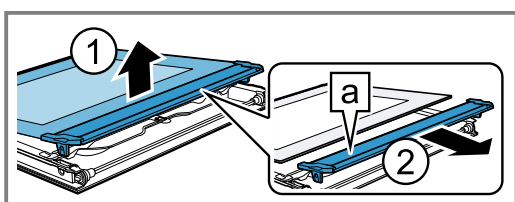
→ "Откачване на вратата на уреда", Страница 20

1. Поставете вратата на уреда с предната страна надолу върху равна, мека и чиста повърхност.

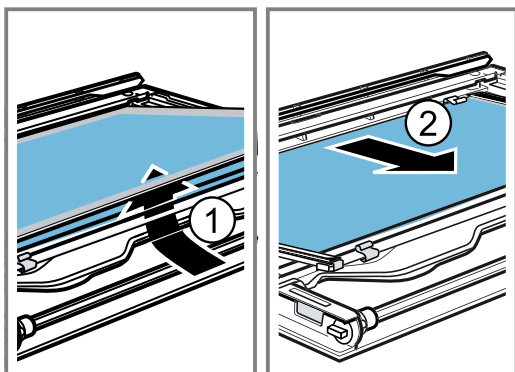
2. Развийте левия и десния винт върху вратата на уреда и отстранете.



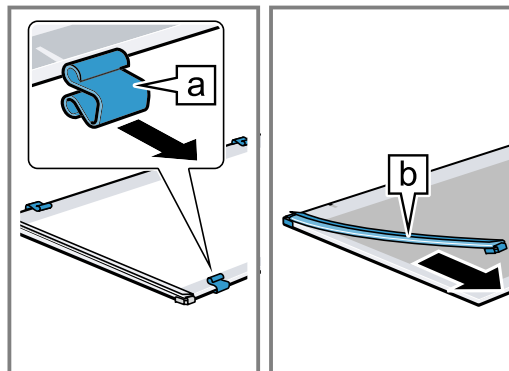
3. Внимателно повдигнете вътрешното стъкло ско-сено нагоре ① и [a] свалете ② държача.
4. Внимателно повдигнете вътрешното стъкло ско-сено нагоре и го извадете по посока на стрелката ③.



5. Притиснете междинното стъкло в зоната [a] надолу и повдигнете внимателно държача [b], докато не се изтегли.
6. Повдигнете първото и второто междинно стъкло отдолу ① и извадете в посоката на стрелката ②.



7. При нужда за почистване свалете раздалечителите [a] и уплътненията [b].



8. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

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

9. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

→ "Вграждане на стъклата на вратата",
Страница 23

17.4 Вграждане на стъклата на вратата

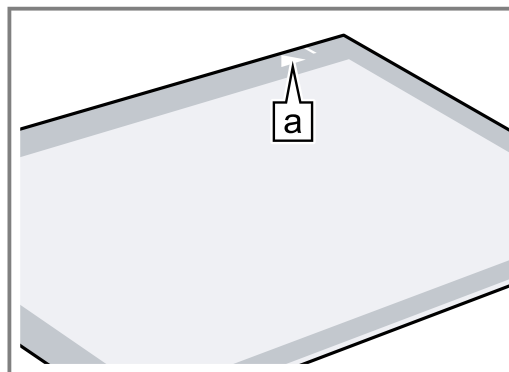
- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Неправилно монтирано стъкло на вратата или врата на уреда са опасни.

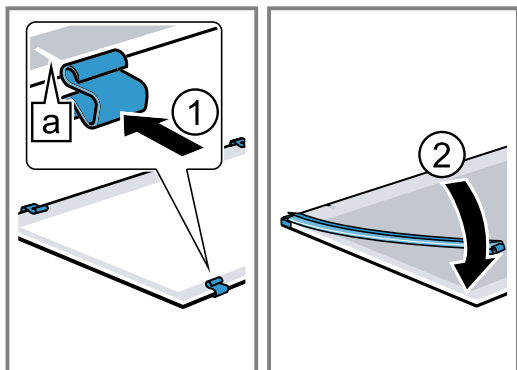
- ▶ Внимавайте всички стъкла на вратата и вратата на уреда да са правилно монтирани преди уредът отново да се стартира.

1. **Съвет:** При монтажа внимавайте стъклата на вратата да се намират в първоначалната последователност.

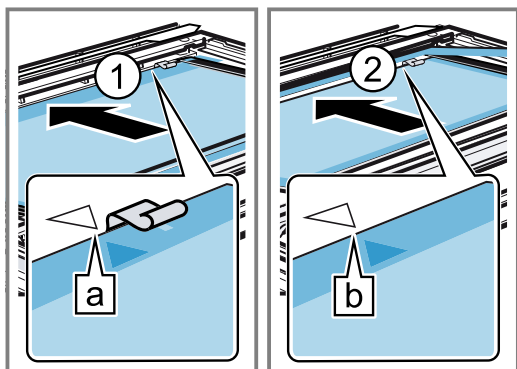
Поставете междинното стъкло така, че стрелката [a] да сочи надясно нагоре.



2. Проверете поставянето на 4-те ограничителя и 2-те уплътнения.
- Поставете раздалечителите централно върху линиите [a] ①.
 - Закрепете уплътненията по ъглите ②.

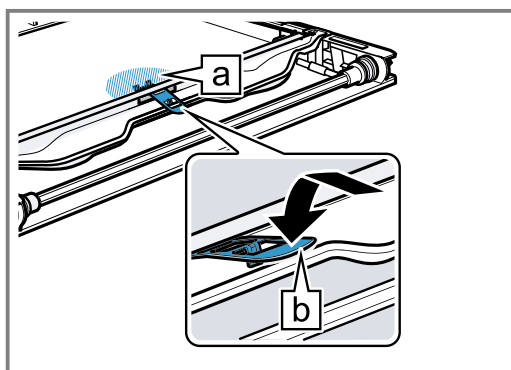


3. Поставете междинното стъкло с ограничителите и уплътненията в посоката на стрелката ①. Стрелката върху междинното стъкло трябва да съответства на стрелката върху рамката [a].
4. Поставете второто междинно стъкло без ограничителите и уплътненията и го избутайте по посока на стрелката докато не се вкара в рамката ②.

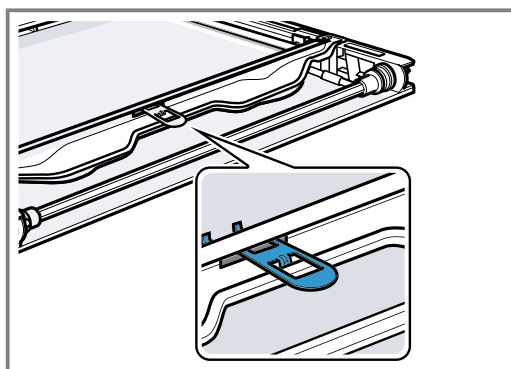


Стрелката върху междинното стъкло трябва да съответства на стрелката върху рамката [b].

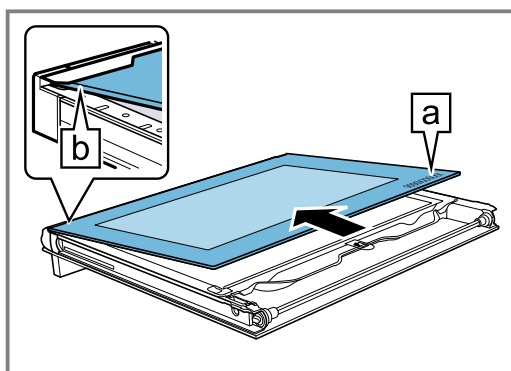
5. Притиснете междинното стъкло в зоната [a] надолу, вкарайте държача [b] скосено и притиснете докато не се фиксира.



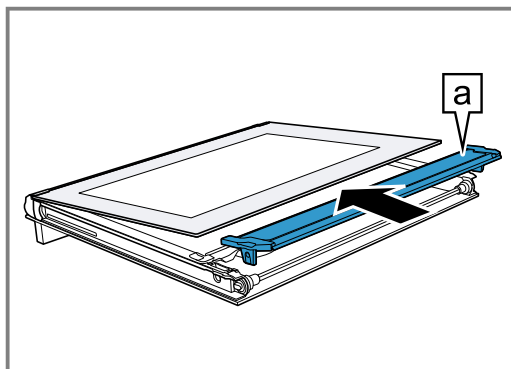
✓ Държачът е поставен.



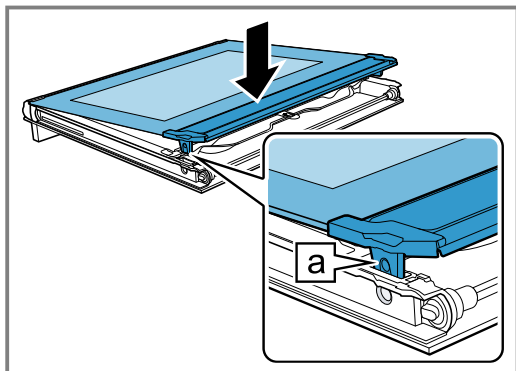
6. Поставете вътрешното стъкло така върху вратата на уреда, че номерът [a] вдясно долу да се чете. Поставете вътрешното стъкло скосено назад в крепежната релса [b].



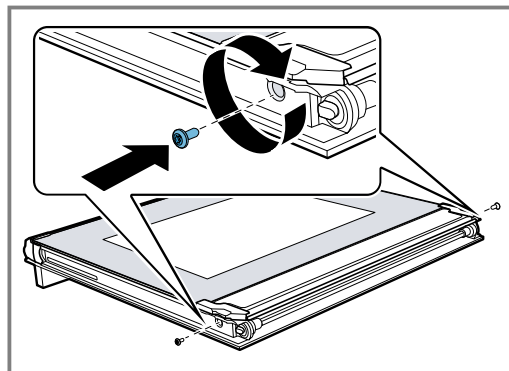
7. Внимателно повдигнете вътрешното стъкло скосено нагоре и пхнете [a] държача.



8. Поставете вътрешното стъкло с държача **a** в отвора.



9. Завийте двата винта вляво и вдясно върху вратата на уреда.



18 Поставка

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

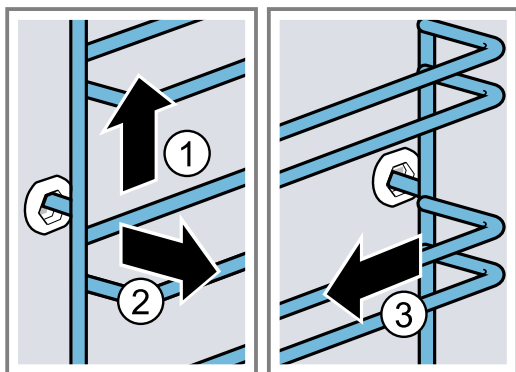
18.1 Откачване на поставките

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Поставките стават много горещи

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

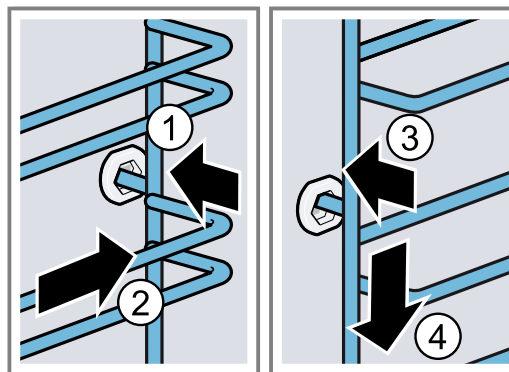
1. Повдигнете поставката леко отпред **①** и я откачете **②**.
2. Изтеглете поставката напред **③** и я свалете.



18.2 Закачване на поставките

Бележка: Поставките пасват само отдясно или отляво.

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



19 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ "Отдел по обслужване на клиенти",
Страница 27

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

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

19.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ► Проверете предпазителя в кутията с предпазители. Спиране на електрозахранването. ► Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
Уредът Ви подканва отново към първо въвеждане в експлоатация.	Спиране на електрозахранването. ► Отново извършете първо въвеждане в експлоатация
Уредът не нагрява, дисплеят показва символа .	Демо режимът е активиран. ► Разкачете уреда от мрежата. Деактивирайте след това демо режима в основните настройки в рамките на 5 минути.
Вратата на уреда не се отваря, на дисплея светва  .	Активирана е защитата за деца. ► Деактивирайте механизма за обезопасяване спрямо деца. → "Активиране и деактивиране на защитата от деца", Страница 14
Уредът не може да се настройва. На дисплея свети  .	Активирана е защитата за деца. ► Деактивирайте механизма за обезопасяване спрямо деца. → "Активиране и деактивиране на защитата от деца", Страница 14
На дисплея се показва съобщението с "E" напр. E0502	Повреда в електрониката 1. Натиснете бутона . – Ако е нужно, настройте наново часа. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението за грешка угасва. 2. Ако съобщението за грешка се появи отново, обадете се на службата за обслужване на клиенти. Посочете точното съобщение за грешка и номера на Вашия уред. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 27
Вратата на уреда не се отваря, на дисплея светва  .	Функцията за почистване заключва вратата на уреда. ► Оставете уреда да се охлади докато на дисплея не угасне  .

19.2 Смяна на лампата на фурната

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Стъкленият капак може вече да е счупен от външни влияния или при монтаж или демонтаж да се счупи поради твърде голям натиск.

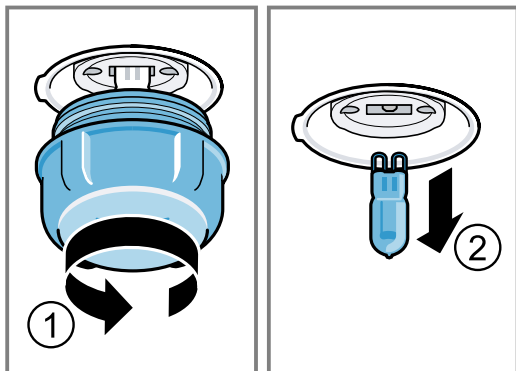
- Внимание при монтаж или демонтаж на стъкления капак.
- Използвайте ръкавици или кърпа за съдове.

Изисквания

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

1. За да избегнете щети, поставете кърпа за съдове в камерата.
2. Развийте плафона наляво .

- Изтеглете халогенната крушка без да я въртите ②.



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

20 Предаване за отпадъци

20.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

- Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- Прережете кабела за свързване към мрежата.
- 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/EC 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.

21 Отдел по обслужване на клиенти

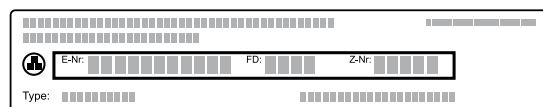
Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и 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.

21.1 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. Типовата табелка с номерата ще намерите долу на пода, когато отворите вратата на уреда.



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

22 Така става

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

22.1 Общи указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на всички ястия.

- Температурата и времето зависят от количеството и рецептата. Ето защо са посочени диапазони на настройка. Опитайте първо с по-ниските стойности.

- Стойностите на настройка важат за вкарването на ястие в студена камера. Ако искате въпреки това да нагрявате предварително, вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата.

ВНИМАНИЕ!

Съдържащите киселина хранителни продукти могат да повредят решетката на скарата

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

Указание за хора с алергии към никел

В редки случаи може малки следи от никел да преминат в хранителните продукти.

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

→ "Допълнителни принадлежности", Страница 11

22.2 Указания за печене

Използвайте при печене посочените височини на вкарване.

Печене на едно ниво	Височина
високи печива респ. форма върху скара	2
плоски печива респ. в тава за печене	3
Печене на две нива	Височина
Универсална тава	3
Тава за печене	1
Форми върху скара:	Височина
първа скара	3
втора скара	1
Печене на три нива	Височина
Тава за печене	4
Универсална тава	3
Тава за печене	1

Бележки

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

22.3 Указания за печене и грил

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

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

Печене на фурна и грил върху скарата

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

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

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

Спазвайте данните на производителя за съда за печене. Най-подходящ е съдът от стъкло.

Отворен съд

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

Затворен съд

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

- ▶ Поставяйте горещите стъклени съдове на суха подложка.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

22.4 Избор на ястие

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

Препоръки за настройка за различни ястия

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Кекс, обикновен	Форма венец или Правоъгълна форма	2	≡	150-170	50-70
Кекс, обикновен	Форма венец или Правоъгълна форма	2	⌚	150-160	70-90
Бъркан кекс, фин (във форма)	Форма венец или Правоъгълна форма	2	≡	150-170	60-80
Бъркан сладкиш, 2 нива	Форма венец или Правоъгълна форма	3+1	⌚	140-150	70-85
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	≡	170-190	55-80
Сладкиш с мая във форма с подвижен борд	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2	⌚	160-170	25-35
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2	≡	150-160 ¹	30-40
Пандишпанено руло	Универсална тава	3	⌚	180-200 ¹	10-15
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка	Универсална тава	2	≡	160-180	55-95
Сладкиш с мая със сочна плън- ка	Универсална тава	3	≡	180-200	30-55
Мъфини	Тава за мъфини	2	≡	170-190	20-40
Дребни сладки с мая	Универсална тава	3	≡	160-180	25-35
Дребни сладки с мая	Универсална тава	3	⌚	160-170	25-45
Сладки	Универсална тава	3	≡	140-160	15-25
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	⌚	140-160	15-25
Сладки, 3 нива	Универсална тава + 2x Тава за печене	4+3+1	⌚	140-160	15-25
Целувки	Универсална тава	3	⌚	80-90 ¹	120-150
Хляб, 1000 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или Правоъгълна форма	2	⌚	1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Хляб, 1000 г (в правоъгълна форма за печене и свободно сложен)	Универсална тава или Правоъгълна форма	2	☞	1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Пица, прясна - върху тава	Универсална тава	3	⌚	180-200	20-30

¹ Загрейте предварително уреда.

² Обърнете ястието след 1/2 - 2/3 от общото време.

³ В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност

⁴ Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 2.

⁵ Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

⁶ В съда добавете вода колкото да покрие дъното.

⁷ Не обръщайте ястието.

⁸ Вкарайте универсалната тава под скарата.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пица	Тава за пица	2		250-270 ¹	8-13
Киш	Форма за тарт или Черна тава	2		190-210	25-35
Бюрек	Универсална тава	1		180-200	40-50
Суфле, пикантно, готвени със- тавки	Форма за запеканки	2		200-220	30-60
Пиле, 1,3 kg, непълнено	Отворен съд	2		200-220	60-70
Пилешки дреболии, по 250 g	Отворен съд	3		220-230	30-35
Гъска, непълнена, 3 kg	Отворен съд	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Свински гръб, крехък, 1 kg	Плоска стъклена форма	2		180	90-120
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 kg	Отворен съд	2		160-170	130-150
Свинско печено без кожичка, напр. гръб, 1,5 kg	Отворен съд	2		190-200	120-150
Средно изпечено говеждо фи- ле, около 1 kg	Универсална тава + Скара	3		210-220	40-50 ²
Говеждо задушено, 1,5 kg ³	Затворен съд	2		200-220	130-150
Говеждо задушено, 1,5 kg	Затворен съд	2		200-220	130-150
Ростбиф, медиум, 1,5 kg	Универсална тава + Скара	3		200-220	60-70 ²
Бургер, дебелина 3-4 cm ⁴	Скара	4		 / 	25-30 ⁵
Агнешки бут без кост, средно опечен, 1,0 kg, вързан ⁶	Отворен съд	2		170-190	70-80 ⁷
Риба, на грил, цяла 300 g, напр. пъстърва ⁸	Скара	2		160-180	20-30
Риба, задушена на пара, цяла 300 g, напр. пъстърва	Затворен съд	2		170-190	30-40
Риба, задушена на пара, цяла 1,5 kg, напр. съомга	Затворен съд	2		180-200	55-65

¹ Загрейте предварително уреда.

² Обърнете ястието след 1/2 - 2/3 от общото време.

³ В началото добавете течност в съда, печеното трябва да лежи най-малко на 2/3 в течност

⁴ Поставете отдолу универсалната тава на ниво на вкарване 2.

⁵ Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

⁶ В съда добавете вода колкото да покрие дъното.

⁷ Не обръщайте ястието.

⁸ Вкарайте универсалната тава под скарата.

Кисело мляко

Приготвяйте кисело мляко с уреда си.

Приготвяне на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от ка-
мерата.
2. Напълнете в малки съдове, напр. чаши или малки
бурканчета, преди това приготвената маса кисе-
ло мляко.

3. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за за-
пазване на пресни храни.
4. Поставете съдовете на пода на камерата.
5. Настройте уреда според препоръката за настрой-
ка.
6. Оставете след приготвянето в хладилника кисе-
лото мляко да престои.

Препоръки за настройка за десерти

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		40-45	8-9 h
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата	—	40-45	8-9 h

22.5 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Печ. слабо

За всички благородни меса, които трябва да бъдат сготвени до порозовяване или до съвършенство. Месото и птиците остават сочни и крехки, когато се готвят бавно при ниски температури.

Меко готвене на ястия**Изисквания**

- Камерата е студена.
 - Използвайте прясно, хигиенично безупречно месо. Най-добре подходящи са меса без кост и без много сухожилия.
1. Загрейте предварително камерата и съда за ок. 15 минути.
 2. Запечете месото върху котлона от всички страни с висока температура.
 3. Веднага поставете месото в предварително загрятия съд в камерата.
 4. Дръжте вратата на уреда затворена, за да запазите равномерен климат на готвене.

Препоръки за настройка за меко готвене

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на за- пичане в мин.	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Патешки гърди, по 300 g	Отворен съд	2	6-8		95 ¹	60-70
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2	4-6		85 ¹	75-100
Говеждо филе, 4-6 см дебело, 1 кг	Отворен съд	2	6-8		85 ¹	90-150
Телешки медальони, 4 см дебели	Отворен съд	2	4		80 ¹	50-70
Агнешка плешка, разрязана, по 200 g	Отворен съд	2	4		85 ¹	30-70

¹ Загрейте предварително уреда.

Air Fry

Гответе ястията с Air Fry хрупкаво и с малко мазнина. Air Fry е особено подходящ за ястия, които се пържат предимно в олио.

Указания за приготвяне с Air Fry

Спазвайте тази информация, ако приготвяте ястия на пара с Air Fry.

- Приготвянето с Air Fry е възможно само на едно ниво.
- Хрупкав резултат ще постигнете с емайлираната Air-Fry тава. Чрез перфорираната повърхност е възможна особено добра циркулация на въздуха около продукта за печене. Ако Air Fry тавата не е включено стандартно към уреда, можете да получите Air Fry тавата като специални принадлежности.
- Не загрявайте фурната предварително.
- Не използвайте хартия за печене. Въздухът трябва да циркулира в камерата.

- Не размразявайте дълбоко охладени ястия.
- Air Fry принадлежностите или универсалната тава се покриват равномерно с ястията. Разпределяйте ястията, когато е възможно, само на един слой върху принадлежностите.
- Пъхнете принадлежностите на ниво 3 в камерата. Ако използвате Air Fry принадлежност, можете да вкарате за защита от замърсявания празна универсална тава на ниво 1.
- След половината от времето на готвене обърнете продукта. При по-големи количества обърнете продукта 2 пъти.

Съвет: Посолете продукта едва след готвенето. Така продуктът става по-хрупкав.

Панираните зеленчуци също са подходящи за приготвяне с Air Fry. За да спестите мазнина, напръскайте панадата с олио чрез дозатор. Така се получава хрупкава коричка с малко мазнина.

Препоръки за настройка за Air Fry

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Пържени картофи, замразени	Air Fry тава	3		170-190	20-25
Картофени джобове, пълнени, замразени	Air Fry тава	3		170-190	20-25
Картофени ръоци, замразени	Air Fry тава	3		170-190	20-25
Пилешки пръчици, нъгети, замразени	Air Fry тава	3		170-190	10-15
Рибни пръчици, замразени	Air Fry тава	3		170-190	15-20
Броколи, панирани	Air Fry тава	3		170-190	15-25

22.6 Тестови ястия

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: ниво 3
- Втора скара: ниво 1
- Височини за вкарване при печене на 3 нива:
 - Тава за печене: височина 5
 - Универсална тава: ниво 3
 - Тава за печене: височина 1
- Пандишпанено тесто с вода
 - Ако печете на 2 нива, закопчаващите се форми се поставят централно една над друга на скарите.
 - Алтернативно на скара можете да използвате и предлаганата от нас Air Fry тава.

Препоръки за настройка за печене

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- гряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140-150 ¹	25-35
Шприцовани сладки	Универсална тава	3		140 ¹	28-38
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 ¹	30-40
Шприцовани сладки, 3 нива	Универсална тава + 2x Тава за печене	4+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	Универсална тава	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	Универсална тава	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	Универсална тава	3		170	20-30
Small Cakes, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 нива	Универсална тава + 2x Тава за печене	4+3+1		140 ¹	30-40
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2		160-170	30-40

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

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загряване.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	≡	160-170 ²	25-35
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подвижен борд Ø 26 см	3+1	⌘	150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 броя	2х Форма с подвижен борд Ø 20 см	2	⌘	180-190	75-90

¹ Загрейте уреда предварително за 5 минути. Не използвайте функцията Бързо загревяване.
² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загревяване.

Печене на грил

Препоръки за настройка за печене на грил

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	4	⌘	180 / 170 1	5-6

¹ Не загревайте предварително уреда.

23 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.

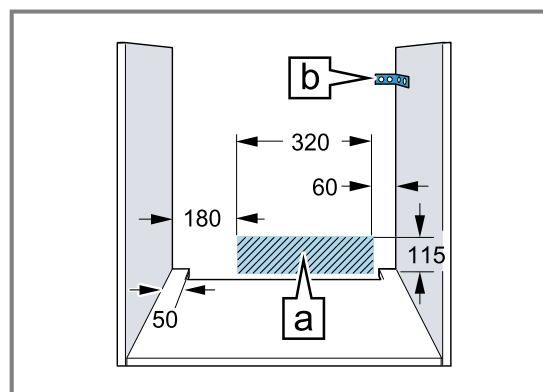


⚠ 23.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтажният.
- Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или монтаж.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 95 °C, а граничните 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.
- Поставете уреда върху хоризонтална повърхност.
- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на застрихованата площ **a** или извън зоната на вграждане. Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел **b** за стената.



- За избягване на порязвания носете защитни ръкавици. Частите, които по време на монтажа са достъпни, могат да са с остри ръбове.
- Данни за размерите на фигурите в мм.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

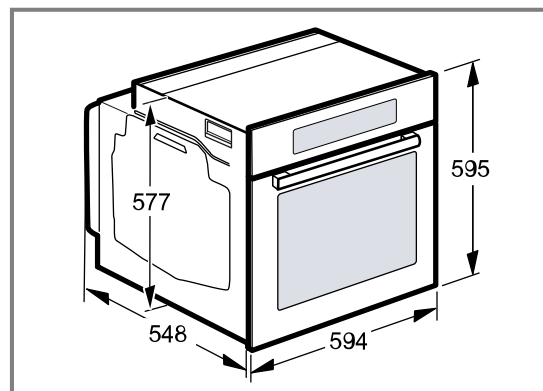
ВНИМАНИЕ!

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

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

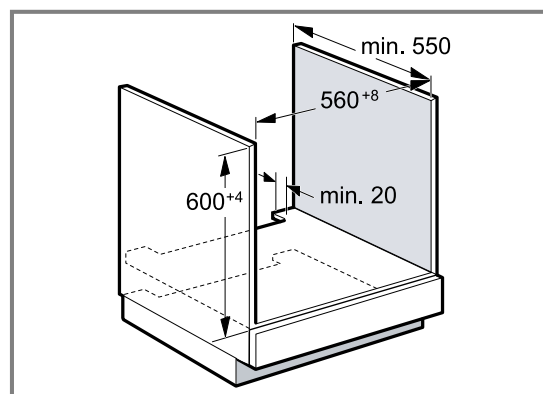
23.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



23.3 Монтаж под работен плот

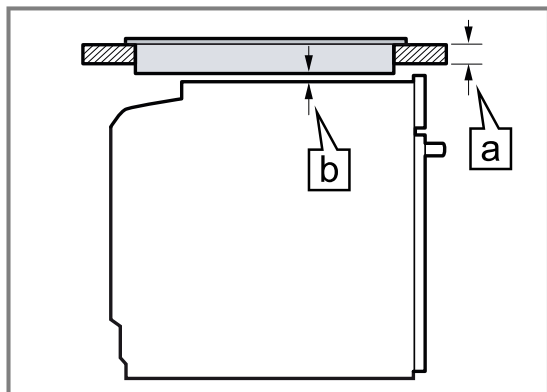
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- В комбинация с индукционни готварски плотове лффтът между работния плот и уреда не трябва да се затваря с допълнителни лайстни.
- Работният плот трябва да се закрепи към шкафа за монтаж.
- Евентуално наличното монтажно ръководство на готварския плот трябва да се спазва.
- Спазвайте отклоняващите се национални указания за монтаж на готварския плот.

23.4 Монтаж под готварски плот

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

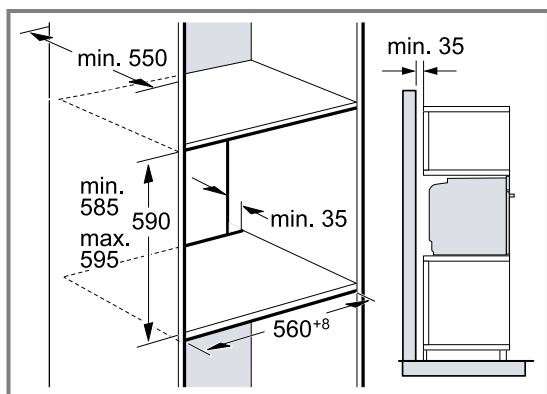


На базата на необходимото минимално разстояние **b** се получава минималната дебелина на работния плот **a**.

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 плот	30	38	5
Електрически готварски плот	27	30	2

23.5 Монтаж във висок шкаф

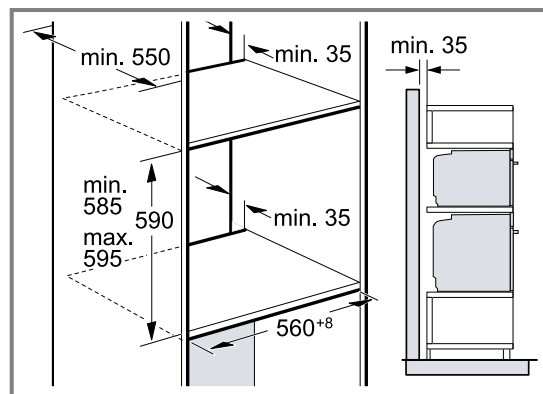
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



- 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.

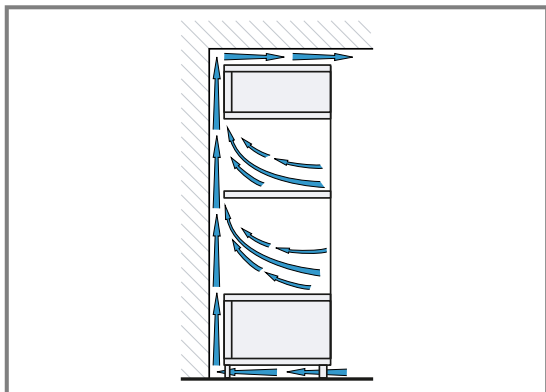
23.6 Монтиране на два уреда един над друг

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.

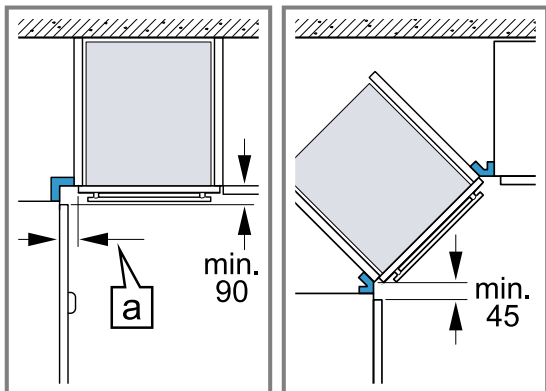
- Трябва да се внимава смяната на въздуха да се гарантира съгласно скицата.



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

23.7 Ъглов монтаж

Спазвайте монтажните размери и указания при ъглов монтаж.



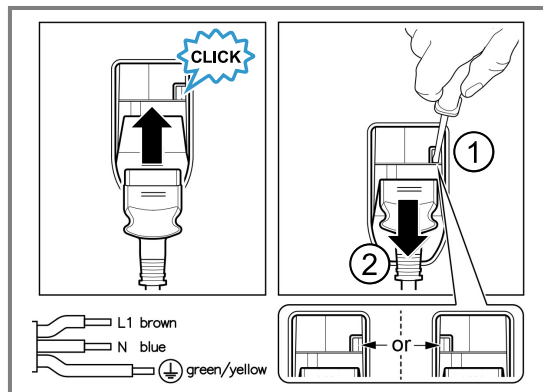
- За да може да се отваря вратата на уреда, при ъглово вграждане спазвайте минималните размери. Размерът [a] зависи от дебелината на предната част на мебелите и от дръжката.

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

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

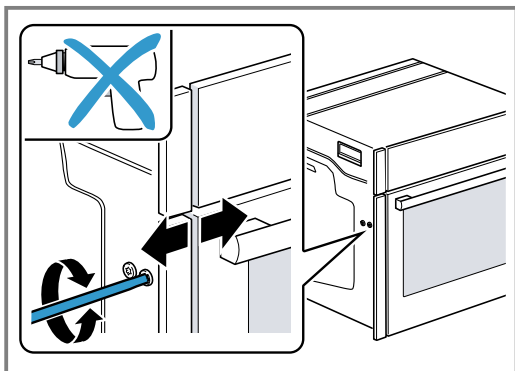
Бележка: Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада. В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление съгласно разпоредбите за монтаж.

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

23.9 Вграждане на уреда

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

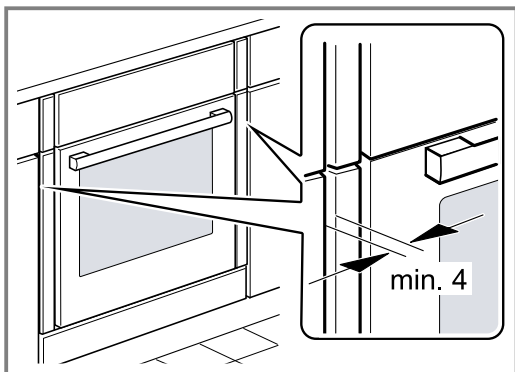
1. Луфтът между вратата на уреда и блендите при нужда може да се регулира чрез винтовете за регулиране вляво и вдясно.



По часовниковата стрелка: увеличаване на отвора

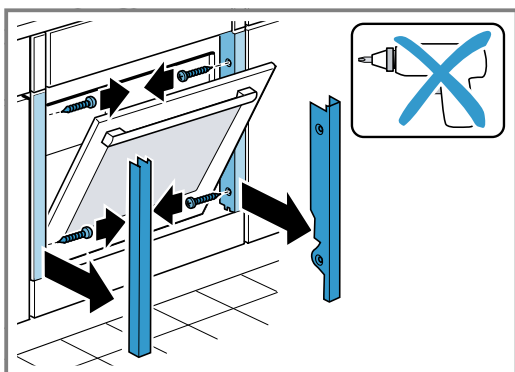
Обратно на часовниковата стрелка: намаляване на отвора

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



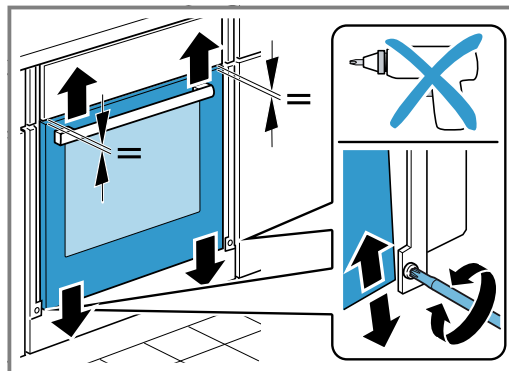
Между уреда и граниещите предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

4. Отворете вратата на уреда леко и отвийте блендите вляво и вдясно.



5. Затворете вратата на уреда.

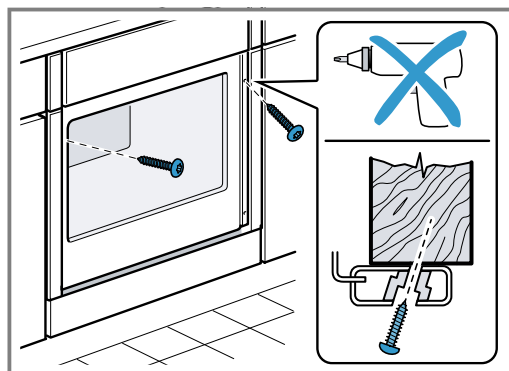
6. Настройте височината на вратата на уреда с винтовете за регулиране вляво и вдясно.



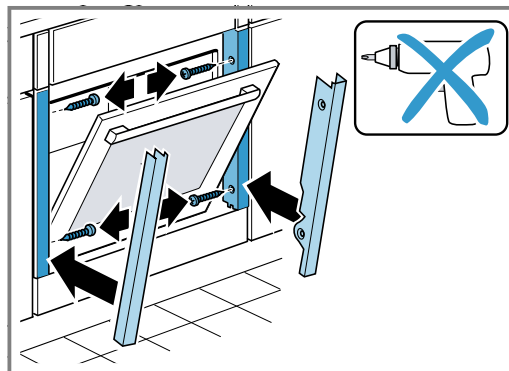
По часовниковата стрелка: намаляване на отвора

Обратно на часовниковата стрелка: увеличаване на отвора

7. Закрепете с винтове уреда.



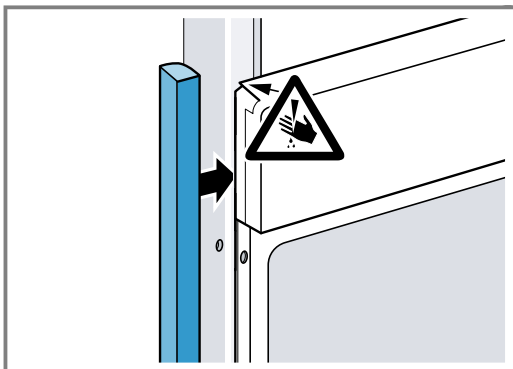
8. Леко отворете вратата на уреда, поставете блендите и първо завинтете отгоре, а после отдолу.



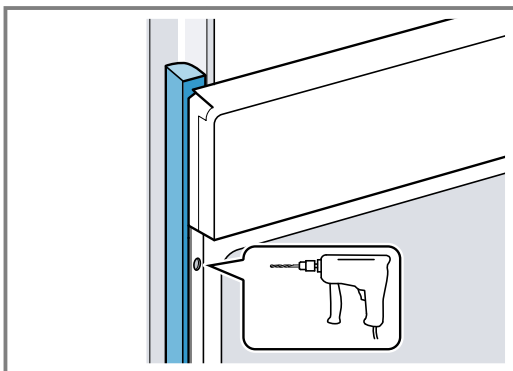
Бележка: Луфтът между работния плот и уреда не бива да се затваря с допълнителни лайстни. Към страничните стени на свалящия се шкаф не бива да се поставят топлозащитни лайстни.

23.10 При кухни без дръжки с отвестна лайстна за хващане:

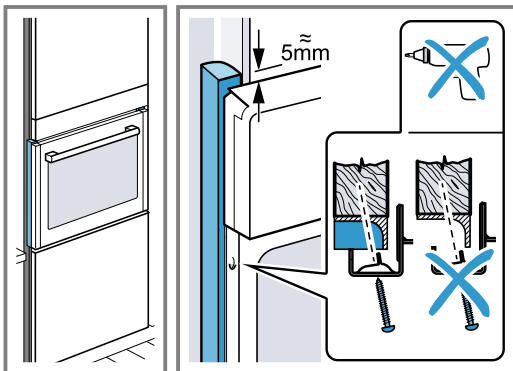
1. Поставете двустранно подходящ пълнител с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.



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



4. Закрепете уреда с адекватен винт.



23.11 Демонтаж на уреда

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Register your product online
neff-home.com

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



9001938721
040730
bg