



Фурна за вграждане

[bg] Наръчник на потребителя и
инструкции за монтаж

B48FT68.0

Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	5
3	Опазване на околната среда и икономия	6
4	Запознаване	7
5	Принадлежности	10
6	Преди първата употреба	12
7	Основни положения при работа с уреда.....	14
8	Пара	15
9	Времеви функции	19
10	Термометър за печене.....	20
11	Асистент за печене и пържене	22
12	Програми за пара.....	23
13	Защита от деца	24
14	Бързо загряване	25
15	Съботна настройка	25
16	Основни настройки.....	26
17	Home Connect	27
18	Почистване и поддръжка	29
19	Функция за почистване	32
20	Поставка	33
21	Врата на уреда.....	34
22	Отстраняване на неизправности.....	39
23	Предаване за отпадъци	41
24	Отдел по обслужване на клиенти.....	41
25	Декларация за съответствие.....	42
26	Така става.....	42
27	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	54
27.1	Общи монтажни указания.....	54



1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктова 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 повреда поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 10

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

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

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Достъпните части при работа стават горещи.

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

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

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

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ 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 41

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

1.5 Пара

Спазвайте указанията, ако използвате функцията с пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

В камерата се образува гореща пара.

- ▶ По време на работа на уреда с пара не бъркайте в камерата.

При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност.

- ▶ Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

1.6 Термометър за печене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

При неправилен термометър за печене изолацията може да се повреди.

- ▶ Използвайте само предназначените за този уред термометри за печене.

2 Предотвратяване на материални щети

2.1 По правило

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ След работа с високи температури оставете камерата да се охлади само в затворено състояние.
- ▶ Не захващайте предмети с вратата на уреда.
- ▶ След работа с много влага оставете камерата отворена, за да изсъхне.

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

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

Почистващият препарат за фурна в топлата камера поврежда емайла.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

2.2 Пара

Спазвайте указанията, ако използвате функцията с пара.

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Съдът трябва да е топло- и пароустойчив.
- Съдът с ръжда може да причини корозия в камерата. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия.

- ▶ Не използвайте съд с ръжда.

Изтичащите течности замърсяват дъното на камерата.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.

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

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци 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.

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

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

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

- Камерата е загреята 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.

4 Запознаване

4.1 Обслужващ панел

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



1 Дисплей

2 Бутони

4.2 Бутони

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

Символ	Име	Употреба
ⓘ	вкл/изкл	Включване или изключване на уреда
☁	Подпомагане с пара	Включване на подпомагане с пара
🕒	Функции за време/ защита от деца	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Настройване на "Таймер", "Продължителност" или отложен старт "Свършва в" ▪ Активиране или деактивиране на "Защитата от деца"
🏠	Основно меню	Избиране на работни режими и настройки
🔥	Бързо загряване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Активиране или деактивиране на "Бързо загряване" ▪ Активиране или деактивиране на "PowerBoost"
ℹ️	Информация	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Скриване на допълнителна информация ▪ Показване на актуална температура
🚰	Отворете блендата	Напълване или изпразване на резервоара за вода
▶	Старт/стоп	Стартиране или спиране на работа

4.3 Дисплей

През дисплея настройте всички функции на Вашия уред.










За да адаптирате дадена настройка, натиснете върху съответното място на дисплея с пръст. Зоната за настройка става по-светла. Прекарайте пръст в тази зона за настройка на дисплея наляво или надясно докато желаната настройка се увеличи.

Посока	Употреба
Преминете наляво	Прекарайте пръст надясно по дисплея
Преминете надясно	Прекарайте пръст наляво по дисплея
Преминете нагоре	Прекарайте пръст надолу по дисплея
Преминете надолу	Прекарайте пръст нагоре по дисплея

4.4 Основно меню

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







За да отворите основното меню, натиснете бутона .












Функция	Име	Употреба
	Видове загряване	Изберете желания вид на нагряване и температура за Вашето ястие
	Готвене на пара	Готвене с пара
	Асистент за печене и пържене	Препоръки за настройка за печене и пържене
	Програми за пара	Приготвяне на ястия с пара
	MyProfile	Адаптиране индивидуално на настройките на уреда
	Home Connect	Свържете и управлявайте дистанционно фурната с мобилно устройство. → "Home Connect", Страница 27
	Отстраняване на котлен камък	Отстраняване на котлен камък система за пара
	Сушене	Изсушете камерата след използване на пара
	EasyClean	Почистване на камерата от леки замърсявания

4.5 Видове загряване

Тук ще откриете преглед на видовете нагряване. Ще получите препоръки за използването на видовете нагряване.

При температури над 275 °C уредът сваля температурата след ок. 40 минути до ок. 275 °C.

Символ	Вид загряване	Температура	Употреба
	CircoTherm горещ въздух	40 - 200 °C	Печене и пържене на едно или няколко нива. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена равномерно по цялата камера.
	Горно/долно нагряване	50 - 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.
	Термогрил	50 - 250 °C	Печене на птици, цели риби или по-големи парчета месо. Нагревателното тяло на грила и вентилаторът се включват и изключват последователно. Вентилаторът завихря горещия въздух около ястието.
	Степен за пица	50 - 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 голяма повърхност	50 - 290 °C	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.

Символ	Вид загряване	Температура	Употреба
	Грил малка повърхност	50 - 290 °C	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Долно загряване	50 - 250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	Печ. слабо	70 - 120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
	Степен на готвене	2 степени	За втасване на теста и заквасване на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
	Sous-Vide	50 - 95 °C	За готвене на месо, риба, зеленчуци и десерт във вакуум при ниски температури. Преди готвене ястията да се затворят херметично в специални устойчиви на топлина пликосе за готвене с вакуумиращо устройство. Чрез предпазващата обвивка хранителните вещества и ароматите се запазват.
	Степен на размразяване	30 - 60 °C	За щадящо размразяване на замразени ястия.
	Предварително затопляне на съда	30 - 70 °C	За затопляне на съда.
	Запазване на топло	60 - 100 °C	За запазване топли на приготвените ястия.
	Горно/долно нагряване Eco	50 - 275 °C	За щадящо готвене на избрани ястия. Топлината идва отгоре и отдолу. Най-ефективен е видът загряване между 150-250 °C. Този вид на нагряване се използва за установяване на разхода на енергия в конвенционален режим.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	За щадящо готвене на избрани ястия на едно ниво без предварително загряване. Вентилаторът разпределя топлината на кръглото нагревателно тяло в задната стена в камерата. Най-ефективен е видът загряване между 125-200 °C. Този вид на загряване се използва за установяване на разхода на енергия в режим на рециркулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.
	Регенериране	80 - 180 °C	За щадящо повторно загряване на ястия или за изпичане на сладки.

4.6 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

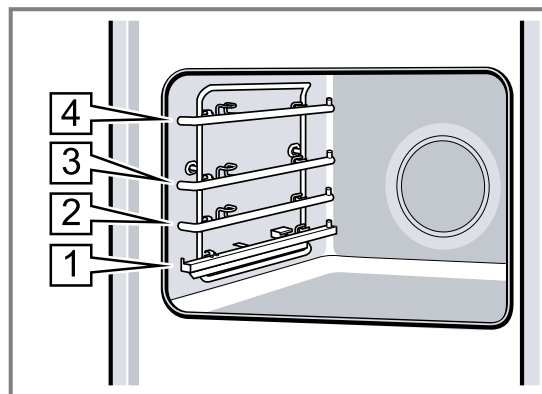
Поставка

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

→ "Принадлежности", Страница 10

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

Поставките можете да откачате напр. за почистване. → "Поставка", Страница 33



Самопочистващи се повърхности

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

Ако уредът работи, самопочистващите се повърхности поемат от печеното и грила пръски мазнина и ги разграждат.

Ако самопочистващите се повърхности по време на работа не се почистват вече достатъчно, камерата се загрева целенасочено.

→ "Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 31

Осветление

Една или няколко лампички във фурната осветяват камерата.

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

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

Охлаждащ вентилатор

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

ВНИМАНИЕ!

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

► Дръжте вентилационните отвори свободни.

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

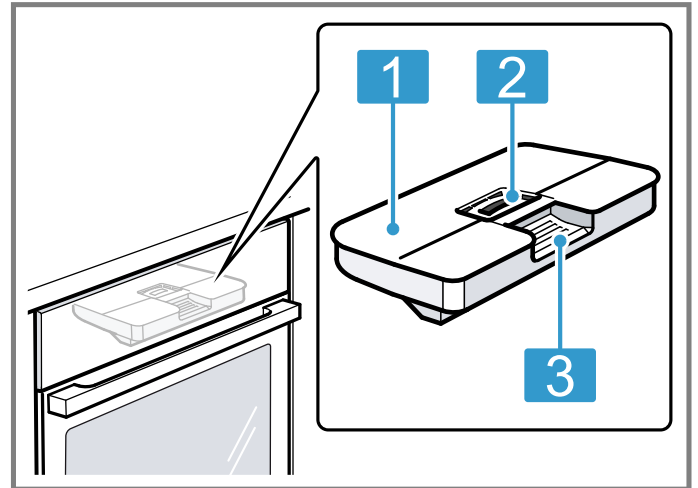
Врата на уреда

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

Съд за вода

Нуждаете се от съда за вода за видовете нагряване с пара.

Съдът за вода се намира зад панела за обслужване.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15



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

5 Принадлежности

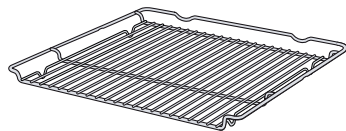
Използвайте оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за Вашия уред.

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

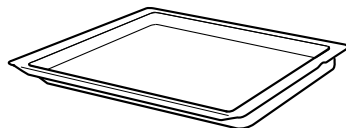
Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Акcesoари

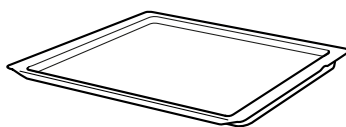
Скара



Универсална тава



Тава за печене

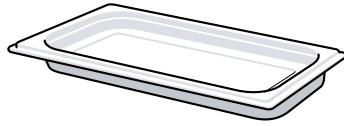


Употреба

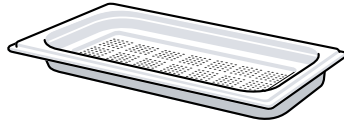
- Форми за сладкиши
 - Форми за пудинг
 - Съдове
 - Месо, напр. печено или парчета грил
 - Дълбокозамразени ястия
-
- Сочен сладкиш
 - Печива
 - Хляб
 - Голямо парче месо за пържене
 - Дълбокозамразени ястия
 - Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара или водата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

Акcesoари

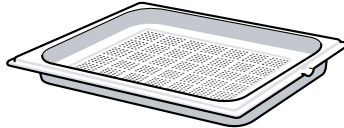
Съд за готвене на пара, неперфориран, размер S



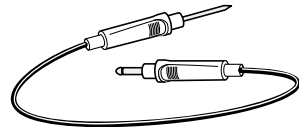
Съд за готвене на пара, перфориран, размер S



Съд за готвене на пара, перфориран, размер XL



Термометър за печене

**Употреба**

Готвене на:

- Ориз
- Шушулки
- Зърнени храни

Поставете контейнера за пара върху скарата.

- Готвене на пара на зеленчуци.
- Изкарване на сока от горски плодове.
- Размразяване.

Поставете контейнера за пара върху скарата.

Готвене на пара на големи количества.

Точно печене или готвене.

→ "Термометър за печене", Страница 20

5.1 Указания за принадлежностите

Някои принадлежности не са подходящи за определени режими на работа.

Съд за готвене на пара

Контейнерите за пара са подходящи за чисти видове нагряване с пара до 120 °C.

За по-високи температури или други видове нагряване с високи температури те не са подходящи. Контейнерите се оцветяват и деформират трайно.

5.2 Функция за фиксиране

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

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

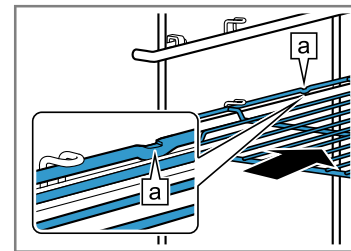
5.3 Вкарване на принадлежностите в камерата

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

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

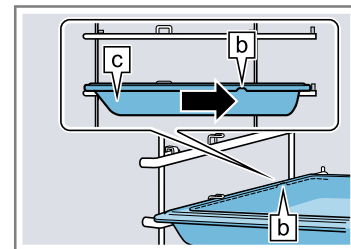
Скара

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



Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене

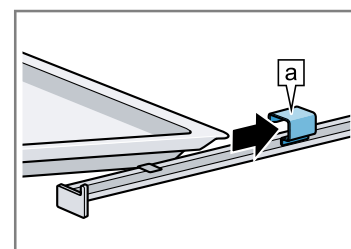
Вкарайте ламарината със скосяването [b] към вратата на уреда.



3. За да поставите принадлежностите при височината на вкарване с телескопични релси, изтеглете телескопичните релси.

Скара или форма за печене

Поставете принадлежностите така, че принадлежността да е под езичето [a] върху телескопичната релса.



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

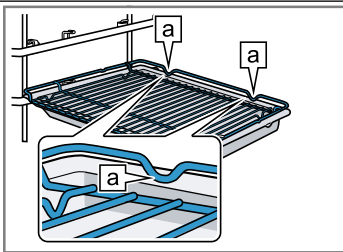
Бележка: Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

Комбиниране на допълнителни принадлежности

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

1. Поставете скарата така върху универсалната тава, че двата разделителя [a] да са отзад върху ръба на универсалната тава.
2. Вкарвайте универсалната тава между двата водача на височината на вкарване. Скарата при това е над горния водач.

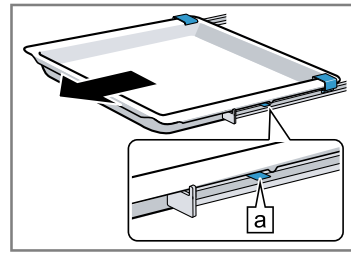
Скара върху универсална тава



5.4 Изваждане на принадлежностите от камерата

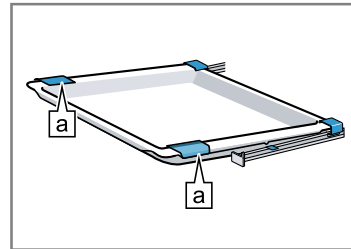
1. Принадлежностите върху телескопичния водач се изтеглят до точката на фиксиране [a].

Скара или форма за печене



2. Хванете и свалете принадлежностите от двете страни в зоната [a].

Скара или форма за печене



5.5 Допълнителни принадлежности

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

Предлаганата широка гама принадлежности за Вашия уред ще намерите в интернет или в нашия проспект:

www.neff-international.com

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

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

6 Преди първата употреба

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

6.1 Преди първото въвеждане в експлоатация

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

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Правилно настройте твърдостта на водата.

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

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

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

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

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

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

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

¹ Настройвайте само ако се използва единствено омекотена вода.

² Настройте също за минерална вода. Използвайте единствено негазирана минерална вода.

6.2 Първо пускане в експлоатация

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

Бележки

- Настройките можете да адаптирате по всяко време в основните настройки.
→ "Основни настройки", Страница 26
- Така можете да извършвате настройки и с Home Connect. Ако Вашият уред е свързан, следвайте указанията в приложението.

Настройка на езика

1. Свържете уреда към електрическата мрежа.
- ✓ След няколко секунди се показва първата настройка.
2. Натиснете върху долния ред.
3. За да изберете езика, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Натиснете върху горния ред.

Настройване на часа

1. Натиснете "Час".
2. Натиснете върху долния ред.
3. За да изберете часа, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Натиснете "Минути".
5. За да изберете минутата, прекарайте пръст наляво или надясно.
6. Запомнете настройката с .

Настройка на датата

1. Натиснете "Дата".
2. Натиснете върху долния ред.
3. За да изберете деня, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Натиснете "Месец".
5. За да изберете месеца, прекарайте пръст наляво или надясно.
6. Натиснете "Година".
7. За да изберете годината, прекарайте пръст наляво или надясно.
8. Запомнете настройката с .

Настройване на твърдостта на водата

1. Натиснете "Твърдост на водата".



2. За да изберете твърдост на водата, прекарайте пръст наляво или надясно.
→ "Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12
3. Приключете първото въвеждане в експлоатация с .
4. Отворете и затворете веднъж вратата на уреда.
- ✓ Уредът се проверява и след това е функционален.
- ✓ Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

6.3 Калибриране и почистване на уреда

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

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

Изискване: Камерата е напълно охладена.

1. Извадете продуктовата информация, принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с .
- "Включване на уреда", Страница 14
4. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15
5. Настройте вида на загряване, температурата и продължителността за калибриране и стартирайте с .
- "Готвене на пара", Страница 16

Калибриране

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

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

- ✓ Калибрирането стартира. При това се образува много пара.

6. ВНИМАНИЕ!

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

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

Оставете уреда да се охлади и след това избършете водата от дъното на камерата.

7. Настройте вида на загреване и температурата за загреване и стартирайте с DII .

→ "Настройване на вида на загреване и температурата", Страница 14

Загреване

Вид загреване	CircoTherm горещ въздух DII
Температура	максимално
Времетра	30 минути

8. Проветрявайте кухнята докато уредът загрева.

9. След 30 минути изключете уреда с DI .
→ "Изключване на уреда", Страница 14

10. Оставете уреда да се охлади.

11. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.

12. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

13. Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа.

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

Съвет: За да адаптирате настройките на калибрирането след преместване, нулирайте уреда в основните настройки до фабричните настройки. След това повторете калибрирането.

→ "Основни настройки", Страница 26

7 Основни положения при работа с уреда

7.1 Включване на уреда

- ▶ Включете уреда с DI .

Бележки

- В основните настройки можете да установите дали след включване се появяват видовете на загреване или основното меню.
→ "Основни настройки", Страница 26
- Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

7.2 Изключване на уреда

- ▶ Изключете уреда с DI .

Бележки

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

7.3 Индикатор за остатъчна топлина

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

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

7.4 Настройване на вида на загреване и температурата

1. Включете уреда с DI .
✓ Показват се видовете загреване.
2. Прекарайте пръст наляво или надясно докато в средата не се покаже видът на загреване.
3. Натиснете температурата.
4. Прекарайте пръст надясно или наляво докато в средата не се покаже температурата.
5. Стартирайте работата с DII .
✓ На дисплея се показва времето на работа.
✓ Лентата за нагриване показва покачването на температурата.
6. Когато ястието е готово, изключете уреда с DI .

7.5 Промяна на температурата

След като сте стартирали работа, можете да промените температурата.

1. Натиснете Температура.
2. Прекарайте пръст наляво или надясно докато в средата не се покаже променената температура.
✓ Температурата се променя.


7.6 Промяна на вида загреване

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

1. Прекъснете работата с DII .
2. Натиснете вида на загреване.
3. Прекарайте пръст наляво или надясно докато в средата не се покаже желаните вид на загреване.
4. Настройте температурата и стартирайте работата.


7.7 Прекъсване на работата

1. Натиснете DII .

2. За да продължите работата, натиснете отново върху .

7.8 Прекъсване на работата

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

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

8 Пара

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

8.1 Пълнене на съда за вода

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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


Изискване: Твърдостта на водата е правилно настроена.

→ "Преди първото въвеждане в експлоатация",
Страница 12

1. Натиснете .
- ✓ Панелът за обслужване се избутва автоматично напред.
2. Изтеглете панела за обслужване с две ръце напред и след това я избутайте нагоре, докато не прищрака .


7.9 Показване на актуална температура


По време на нагряването можете да покажете и актуалната температура.

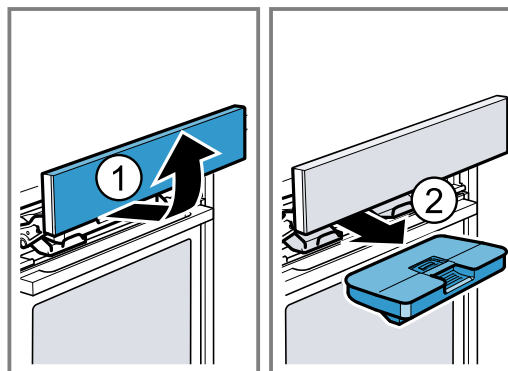
- ▶ Натиснете .
- ✓ Температурата се показва за няколко секунди.


7.10 Показване на информация

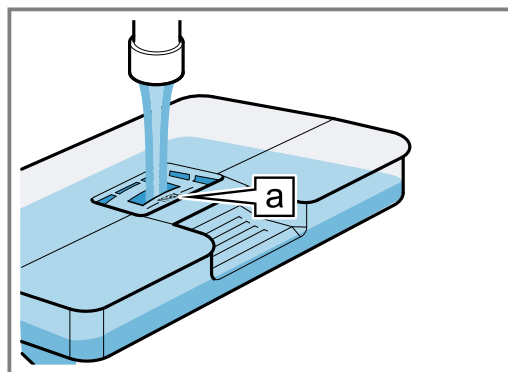
Изискване: Бутонът  светва.

- ▶ Натиснете .
- ✓ Информацията се показва за няколко секунди.

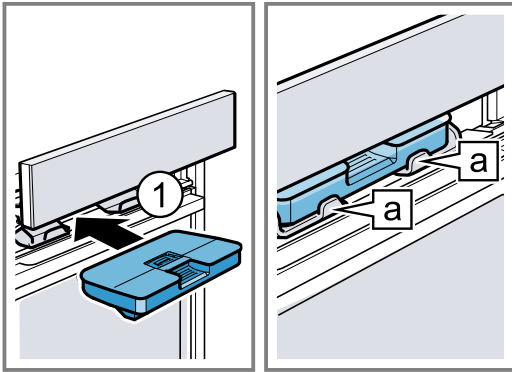
3. Повдигнете резервоара за вода и го извадете от отвора на резервоара .



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



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



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

8.2 Допълване на съда за вода

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

Бележки

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

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

8.3 Видове нагряване с пара

Вашият уред има няколко вида нагряване с пара:

- Готвене на пара ☁
- Степен на готвене ☹
- Sous-Vide ☒
- Степен на размразяване ✱
- Регенериране ☼

Готвене на пара

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

Настройка на готвене с пара

1. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15
2. Включете уреда с ①.
3. Натиснете ☹.
4. За да настроите "Готвене на пара" ☁, прекарайте пръст наляво или надясно.
5. За да изберете температурата, натиснете долния ред.
6. За да изберете температура, прекарайте пръст наляво или надясно.
7. За да изберете продължителността, натиснете долния ред.

8. За да изберете продължителност, прекарайте пръст наляво или надясно.
9. Стартирайте готвенето на пара с ☹.
 - "Прекъсване на работата", Страница 14
 - "Прекъсване на работата", Страница 15
- ✓ Ако резервоарът за вода по време на готвенето на пара се изпразни, работата се прекъсва.
→ "Допълване на съда за вода", Страница 16
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрева.
→ "Изключване на уреда", Страница 14
10. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
11. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Степен на готвене

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

Настройка на степента на готвене

Изискване: Камерата е напълно охладена.

1. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15
2. Включете уреда с ①.
3. За да настроите "Степента на готвене" ☹, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. За да изберете степента, натиснете в долния ред на "1".
5. За да настроите Степен 2, прекарайте пръст наляво.
6. За записване на настройките натиснете ☒.
7. За да изберете продължителността, натиснете |→|.
8. За да изберете продължителност, прекарайте пръст наляво или надясно.
9. За записване на настройките натиснете ☒.
10. Стартирайте степен на готвене с ☹.
 - "Прекъсване на работата", Страница 14
 - "Прекъсване на работата", Страница 15
- ✓ Ако съдът за вода по време на степента на готвене се изпразни, работата се прекъсва.
→ "Допълване на съда за вода", Страница 16
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрева.
→ "Изключване на уреда", Страница 14
11. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
12. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Sous-Vide

"Sous-vide" е вариант на готвенето с ниска температура при вакуумирани хранителни продукти с температура между 50 - 95°C и 100% пара. Вакуумното готвене е подходящо за месо, риба, зеленчуци и десерти.

Ястията се запечатват херметически в специални топлоустойчиви вакуумни пликосе с вакуумиращо устройство. Чрез защитавания вакуумиращ плик хранителните вещества и ароматите се запазват.

Настройка на Sous-Vide

Бележки

- По време на вакуумното готвене се получава повече кондензат върху дъното на камерата за готвене, отколкото при другите видове нагряване.

- Ако резервоарът за вода по време на вакуумно готвене се изпразни, работата се прекъсва.

Изискване: Камерата е напълно охладена.



1. ВНИМАНИЕ!

Опасност от щети по мебелите

- ▶ Не използвате второ пълнене на съда за вода за Sous-Vide готвене.

Напълнете докрай съда за вода.

→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15

2. Включете уреда с .
 3. За да настроите "Sous-Vide" , прекарайте пръст наляво или надясно.
 4. За да изберете температурата, натиснете върху температура.
 5. За да изберете температура, прекарайте пръст наляво или надясно.
 6. За да изберете продължителността, натиснете \rightarrow .
 7. За да изберете продължителност, прекарайте пръст наляво или надясно.
 8. Стартирате Sous-vide с \gg .
→ "Прекъсване на работата", Страница 14
→ "Прекъсване на работата", Страница 15
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
→ "Изключване на уреда", Страница 14
9. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.

10. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Горещата вода се събира по време на готвенето върху вакуумираната торбичка.

- ▶ Внимателно повдигнете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери, така че горещата вода да изтече в универсалната тава или в съда за готвене.
- ▶ След това внимателно свалете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери.




След това внимателно свалете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери.

11. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Степен на размразяване

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

Настройка на степен на размразяване

1. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15
2. Включете уреда с .
3. За настройка на "Степен на размразяване" \times прекарайте пръст наляво или надясно.
4. За да изберете температурата, натиснете върху температура.
5. За да изберете температура, прекарайте пръст наляво или надясно.
6. За записване на настройките натиснете .
7. За да изберете продължителността, натиснете \rightarrow .
8. За да изберете продължителност, прекарайте пръст наляво или надясно.
9. За записване на настройките натиснете .
10. Стартирайте степен на размразяване с \gg .
→ "Прекъсване на работата", Страница 14
→ "Прекъсване на работата", Страница 15

- ✓ Ако съдът за вода по време на степента на размразяване се изпразни, работата се прекъсва.
→ "Допълване на съда за вода", Страница 16
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
→ "Изключване на уреда", Страница 14

11. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.





12. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

Регенериране

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

Настройване на регенериране

Изискване: Камерата е напълно охладена (стайна температура).






1. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15
2. Включете уреда с .
3. За да настроите "Регенериране" , прекарайте пръст наляво или надясно.
4. За да изберете температурата, натиснете върху температура.
5. За да изберете температура, прекарайте пръст наляво или надясно.
6. За записване на настройките натиснете .
7. За да изберете продължителността, натиснете \rightarrow .
8. За да изберете продължителност, прекарайте пръст наляво или надясно.
9. За записване на настройките натиснете .
10. Стартирайте регенериране с \gg .
→ "Прекъсване на работата", Страница 14
→ "Прекъсване на работата", Страница 15
- ✓ Ако резервоарът за вода по време на регенерирането се изпразни, работата се прекъсва.
→ "Допълване на съда за вода", Страница 16
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
→ "Изключване на уреда", Страница 14
11. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
12. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

8.4 Готвене с подпомагане с пара


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

Видове загреване за подпомагане с пара

При тези видове загреване можете да включите подпомагането с пара:

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

Включване на подпомагане с пара

1. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 15
2. Включете уреда с .

3. Настройте подходящ вид на нагряване.
→ "Видове загряване за подпомагане с пара",
Страница 17
 4. Настройте температурата.
 5. Включете подпомагането с пара с ☹.
 6. За да изберете интензивност на парата ☹, прекарайте пръст наляво или надясно:
 - слабо
 - средна
 - силно
 7. За записване на настройките натиснете ☑.
 8. Стартирайте работата с подпомагане с пара с ▷||.
- ✓ Ако съдът за вода се изпразни по време на работата с подпомагане с пара, на дисплея се появява "Напълнете съда за вода". Работата продължава без подпомагане с пара.
→ "Допълване на съда за вода", Страница 16

Прекъсване на подпомагането с пара

1. Натиснете ☹.
 2. Натиснете върху долния ред с интензивността на парата.
 3. За да настроите "Изкл", прекарайте пръст надясно.
- ✓ Работата продължава без подпомагане с пара.

Прекратяване на работата с подпомагане с пара

1. Изключете уреда с ⓪.
2. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.

8.5 След всяка работа с пара

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

Изпразване на съда за вода

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Не сушете съда за вода в горещата камера. Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.
- ▶ Не почиствайте съда за вода в съдомиялна машина.
- ▶ Почиствайте съда за вода с мека кърпа и обикновен миещ препарат.

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

1. Отворете обслужващия панел с ☑.
2. Свалете резервоара за вода.
3. Свалете внимателно капака на резервоара за вода.
4. Изпразнете съда за вода, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.

6. Избършете до сухо уплътнението върху капака.
7. Оставете съда за вода да изсъхне с отворен капак.
8. Поставете капака върху резервоара за вода и го притиснете.
9. Поставете съда за вода и затворете панела за обслужване.

Сушене на камерата

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

Изсушете камерата с функцията Сушене

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отстранете мръсотията в камерата.
 2. Изсушете камерата с гъба.
 3. Включете уреда с ⓪.
 4. Натиснете ☒.
 5. За да изберете "Сушене" ☹☹☹, прекарайте пръст наляво или надясно.
 6. Натиснете върху долния ред.
- ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността не може да се променя.
7. Натиснете върху долния ред.
 8. Стартирайте сушенето с ▷||.
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрява.
9. Изключете уреда с ⓪.
 10. Петната от котлен камък се отстраняват с напое-на в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.
 11. Оставете отворена вратата на уреда за 1-2 минути, за да се изсуши напълно камерата.

Сушене на камерата на ръка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отстранете мръсотията в камерата.
2. Изсушете камерата с гъба.
3. Оставете камерата с отворена врата за 1 час, за да изсъхне.

4. Петната от котлен камък се отстраняват с напое-на в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.
5. Оставете отворена вратата на уреда за 1-2 минути, за да се изсуши напълно камерата.

9 Времени функции

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

9.1 Преглед на функциите за време

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

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

9.2 Таймер

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

Настройка на таймера

1. Натиснете ☹.
2. Ако уредът е включен, натиснете върху "Таймер" ☹.
3. За да изберете времето на таймера, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Стартирайте таймера с ☹.
- ✓ На дисплея се показва ☹. Времето на таймера започва да тече.
- ✓ Когато времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал.
5. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

1. Натиснете ☹.
2. За да промените времето на таймера, прекарайте пръст наляво или надясно.
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на таймера

1. Натиснете ☹.
2. За да настроите времето на таймера "00:00", прекарайте пръст надясно.
- ✓ Времето на таймера се изтрива.

9.3 Продължителност

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

Настройка на продължителност

1. Настройте вида нагриване и температурата.
2. Натиснете ☹.
3. За да изберете продължителността, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Стартирайте работа с продължителност с ↵.
- ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
5. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на продължителност

1. Натиснете ☹.
2. За да промените продължителността, прекарайте пръст наляво или надясно.
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на продължителността


1. Натиснете ☹.
2. За да настроите продължителността "00:00", прекарайте пръст надясно.
- ✓ Продължителността се изтрива.
3. Натиснете ↵, за да продължите работата без продължителност.

9.4 Отложен старт - "Свършва в"



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

Настройване на отложен старт Свършва в Бележки

- Не оставяйте лесно развалящите се хранителни продукти твърде дълго в камерата.
 - Не можете да настройвате всеки вид на загряване с отложен старт.
1. Вкарайте ястието в камерата и затворете вратата на уреда.
 2. Настройте вида нагриване и температурата.
 3. Натиснете ☹.
 4. За да изберете продължителността, прекарайте пръст наляво или надясно.
 5. Натиснете "Свършва в" →.
 - ✓ На дисплея се показва края на работата.


6. За да изберете часа на край, прекарайте пръст наляво.
7. Стартирайте отложен старт с .
- ✓ Уредът стартира работа в подходящия момент.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на отложен старт Свършва в

1. Натиснете .
2. Натиснете "Свършва в" .

3. За да промените часа на край, прекарайте пръст наляво или надясно.
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на отложен старт Свършва в

1. Натиснете .
2. За да нулирате часа на край, прекарайте пръст надясно.
- ✓ Часът на край отговаря на актуалния час плус настроената продължителност.
- ✓ Режимът на работа с продължителност стартира.







10 Термометър за печене

Гответе с абсолютна точност, като пъхнете термометъра за печене в продукта и настроите на уреда температура във вътрешността. Когато настроената температура във вътрешността на продукта за готвене се достигне, уредът автоматично престава да нагрява.

10.1 Подходящи видове нагряване с термометъра за печене

За работа с термометъра за печене са подходящи само определени видове нагряване.

Ако сте пъхнали термометъра за печене в камерата, на разположение са следните видове нагряване.

- CircoTherm горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Термогрил 
- Степен за пица 
- Степен за печене на хляб 
- Горно/долно нагряване Eco 
- CircoTherm Eco 
- Регенериране 
- Готвене на пара 

10.2 Пъхане на термометъра за печене

Използвайте доставения термометър за печене или поръчайте подходящ термометър за печене от нашата служба за обслужване на клиенти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

При неправилен термометър за печене изолацията може да се повреди.

- ▶ Използвайте само предназначените за този уред термометри за печене.

ВНИМАНИЕ!

Термометърът за печене може да се повреди.

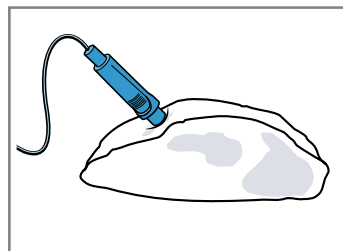
- ▶ Не захващайте кабела на термометъра за печене.
- ▶ За да не се повреди термометъра за печене от твърде голямата топлина, разстоянието между нагревателното тяло на грила и термометъра за печене трябва да е няколко сантиметра. Месото по време на готвене може да се надигне.

1. Пъхнете термометъра за печене в продукта.

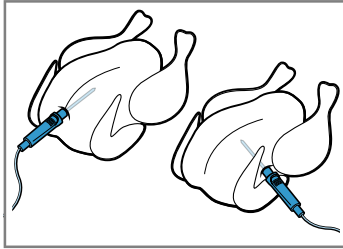
Термометърът за печене има три точки на измерване. Внимавайте минимум средната точка на измерване да е пъхната в продукта.

Тънки Парчета Пъхнете термометъра за печене странично в най-дебелото място на месомесо то.

Дебели Парчета При големи парчета пъхайте термометъра за печене отгоре косо до упор в месото.

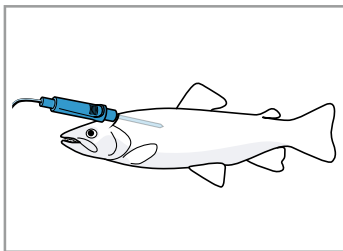


Птиче месо Пъхнете термометъра за печена през най-дебелото място на гърдите на птицата до упор. Според консистенцията на птичето месо пъхнете термометъра за печене напречно или надлъжно.



Завъртете птицата и я поставете с гърдите надолу върху скарата.

Риба При цяла риба пъхнете термометъра за печене зад главата в посока средната перка до упор.



Поставете рибата без обръщане напр. с помощта на половин картоф в естествена позиция върху скарата.

2. Вкарайте в камерата продукта с термометъра за печене.
3. Пъхнете присъединяването на термометъра за печене в буската вляво в камерата.

Бележки

- Ако по време на работа извадите термометъра за печене, всички настройки ще се нулират и трябва да се настройват наново.
- Ако искате да обърнете продукта, не изкарвайте термометъра за печене. След обръщането проверете правилната позиция на термометъра за печене в продукта.

10.3 Температури във вътрешността за различни хранителни продукти

Тук ще откриете ориентировъчни стойности за температурите на вътрешността на различни хранителни продукти.

Ориентировъчните стойности зависят от качеството и свойството на хранителните продукти. Не използвайте дълбокозамразен продукт.

Птиче месо	Температура във вътрешността в °C
Пиле	80 - 85
Пилешки гърди	75 - 80
Патица	80 - 85
Патешки гърди, розови	55 - 60
Пуешко месо	80 - 85

Птиче месо	Температура във вътрешността в °C
Пуешки гърди	80 - 85
Гъска	80 - 90

Свинско месо	Температура във вътрешността в °C
Свински врат	85 - 90
Свинско филе, розово	62 - 70
Свински гръб, добре изпечен	72 - 80

Говеждо месо	Температура във вътрешността в °C
Говеждо филе или ростбиф, по английски	45 - 52
Ростбиф или говеждо филе, розово	55 - 62
Говеждо филе или ростбиф, добре изпечено	65 - 75

Телешко месо	Температура във вътрешността в °C
Телешко печено или лопатка, постно	75 - 80
Телешко печено, рамо	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90

Агнешко месо	Температура във вътрешността в °C
Агнешки бут, розов	60 - 65
Агнешки бут, добре изпечен	70 - 80
Агнешка рибица, розова	55 - 60

Риба	Температура във вътрешността в °C
Риба, цяла	65 - 70
Филе от риба	60 - 65

Други	Температура във вътрешността в °C
Руло от кайма, всички сортове месо	80 - 90
Загряване на ястията, регенериране	65 - 75

10.4 Настройка на температурата в камерата и температурата във вътрешността

Термометърът за печене измерва температурата във вътрешността на продукта за печене между 30 °C и 99 °C.

Изисквания

- Продуктът с термометъра за печене е в камерата.
- Термометърът за печене е пъхнат в камерата.
- 1. Включете уреда с ①.
- 2. Изберете подходящ вид на загряване.
- 3. Натиснете върху "Температура на камерата" в долния ред вляво.
- 4. За да изберете температурата в камерата, прекарайте пръст наляво или надясно.
Настройте температурата в камерата най-малко с 10 °C по-висока от температурата във вътрешността.
Не настройвайте температурата на камерата по-високо от 250 °C.
- 5. Запомнете температурата в камерата с ☑.
- 6. Натиснете върху "Температура във вътрешността" ✂ в долния ред вдясно.
- 7. За да изберете температурата във вътрешността, прекарайте пръст наляво или надясно.
- 8. Стартирайте работата с термометъра за печене с ▶.
- ✓ Когато температурата във вътрешността е достигната, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрява.
- 9. Изключете уреда с ①.

10. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Камерата, допълнителните принадлежности и термометъра за печене стават много горещи.

- ▶ Изваждайте горещите допълнителни принадлежности и термометъра за печене винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

Изтеглете термометъра за печене от буксата в камерата.

10.5 Промяна на температурата в камерата и температурата във вътрешността

1. Натиснете 2 пъти върху температурата в камерата или температура във вътрешността.
2. За да промените температурата, прекарайте пръст наляво или надясно.
3. За записване на настройката натиснете ☑.

10.6 Прекъсване на работата с термометъра за печене

▶ ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Камерата, допълнителните принадлежности и термометъра за печене стават много горещи.

- ▶ Изваждайте горещите допълнителни принадлежности и термометъра за печене винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.

За да продължите работата без термометър за печене, изтеглете термометъра за печене от буксата в камерата и продукта за печене и продължете работата с ▶.

- За да прекъснете работата, изключете уреда с ①.

11 Асистент за печене и пържене

С асистента за печене и пържене Вашият уред Ви помага при приготвянето на различни ястия и предлага автоматично оптималните настройки.

Асистентът за печене и пържене Ви помага при настройването на класически сладкиш, хляб и печено. Уредът избира вместо Вас оптималния вид на загряване. Предложената температура и времето на печене можете да промените според желанията си.

11.1 Преглед на ястията

Можете да изберете следните ястия:

- Бъркано тесто в пружинна/правоъгълна форма
- Пандишпан (6 яйца)
- Пандишпанено руло
- Сладкиш на тава с тесто с мая със суха плънка
- Козуначен венец/козуначена питка
- Дребни сладки листово тесто
- Мъфини, 1 ниво
- Бял хляб в правоъгълна форма
- Полуготови хлебчета или багети, предварително изпечени
- Пица дълб. замр., с тънък блат, 1 бр.
- Пърж. картофи, дълб. замр., 1 ниво


- Огретен с картофи, от сурови картофи
- Картофи на фурна
- Лазаня, прясна
- Свинско печено, прошарено, без кожа
- Руло от кайма (1 кг)
- Ростбиф, медиум, 1,5 кг
- Телешко задушено месо
- Агнешки бут без кост
- Пилета, цели
- Пилешки бутчета
- Гъска, цяла (3 - 4 кг)


11.2 Настройка на асистент за печене и пържене

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


Изискване: Камерата е охладена.

1. Включете уреда с ①.
2. Натиснете ⏏.

3. За да изберете "Асистента за печене и пържене" , прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Натиснете върху долния ред.
5. Натиснете върху желаната категория.
6. За да изберете ястието, прекарайте пръст наляво или надясно.
7. Натиснете желаната храна.
- ✓ На дисплея се появяват препоръките за настройка.
8. **Бележка:** Допълнителните указания не могат да се избират за всички ястия.
Прекарайте пръст наляво, за да се покажат допълнителните указания за ястието.
- ✓ Появяват се допълнителните указания, напр. височина на вкарване, принадлежности, съдове, момент на обръщане, разбъркване или добавяне на течност.
9. За адаптиране на препоръките за настройка натиснете върху "Адаптиране".
 - Натиснете настройката.

- За да адаптирате настройката, прекарайте пръст наляво или надясно.
10. Стартирайте асистента за печене и пържене с .
 - ✓ При някои ястия е нужно обръщане или разбъркване. Ако моментът за обръщане или разбъркване е достигнат, прозвучава сигнал и на дисплея се показва указание.
 - ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрява.
 11. **Бележка:** При някои програми можете да допичате ястието.
→ "Допичане на ястие", Страница 23
Ако сте доволни от резултата от готвенето, натиснете върху "Прекратяване".

11.3 Допичане на ястие

1. Натиснете "Допичане".
2. За да промените настройките, прекарайте пръст надясно или наляво.
3. Стартирайте допичането с .

12 Програми за пара

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

12.1 Съдове

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

Съдовете от следния материал са неподходящи:

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

12.2 Преглед на програмите за пара

Можете да изберете следните програми за пара:

- Бял хляб, свободно вкаран
- Пшен. хляб, пшен. смес. хляб, свободно вкаран
- Пшеничен хляб, пшеничен смесен хляб в правоъгълна форма
- Ръжен смесен хляб с мая във форма
- Пита
- Козунак, непълнен / козуначен венец
- Бисквитена торта
- Свинско печено с коричка
- Свински печен врат без кост
- Пушени котлети без кост / месно рулце
- Говеждо филе, прясно, средно
- Ростбиф, пресен, средно изпечен
- Ростбиф, пресен, алангле
- Пиле, цяло, прясно
- Пилешки разфасовки, пресни
- Пилешки гърди, на пара
- Патица, гъска, непълнена, прясна
- Филе от риба, препечено
- Филе от риба, задушаване

- Риба, цяла
- Риба, цяла, на пара
- Готвене на пара на розички от цветно зеле
- Готвене на пара на розички от броколи
- Готвене на пара на зелен фасул
- Готвене на пара на моркови на шайби
- Зеленчуци замразени
- Варени картофи, средни
- Ориз басмати
- Натурален ориз
- Кускус
- Леща яхния
- Регенериране на готвени гарнитурни
- Кисело мляко в буркани
- Мляко с ориз
- Плодов компот
- Яйца, рожко сварени
- Яйца, твърдо сварени
- Дезинфекциране на шишета

12.3 Подготвяне на ястието за програмата за пара

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




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

12.4 Настройка на програмата за пара


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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


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

1. Напълнете и поставете съда за вода.
2. Включете уреда с .
3. Натиснете .
4. За да изберете "Програми за пара" , прекарайте пръст наляво или надясно.
5. Натиснете върху долния ред.
6. Натиснете желаната категория.
7. За да изберете желаната програма за пара, прекарайте пръст наляво или надясно.
8. Натиснете върху програмата за пара.
 - ✓ На дисплея се появяват настройките.
9. **Бележка:** При някои ястия можете да покажете допълнителни препоръки.
 - За да покажете препоръките за програмата за пара, прекарайте пръст наляво.
 - ✓ Препоръките за височина на вкарване и съд се вкарват.
10. Ако програмата за пара използва теглото на ястието, можете да адаптирате теглото.

- За да адаптирате теглото, натиснете "Адаптиране".
- Натиснете Тегло.
- За да адаптирате теглото, прекарайте пръст наляво или надясно.

11. Стартирайте програмата за пара с .
- ✓ Изчислената продължителност се появява. През първите минути при някои програми с пара продължителността може да се промени, тъй като времето на загряване зависи напр. от температурата на продукта и водата.
- ✓ При някои ястия е нужно обръщане или разбъркване. Ако моментът за обръщане или разбъркване е достигнат, прозвучава сигнал и на дисплея се показва указание.
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрява.
12. **Бележка:** При някои програми с пара можете да допичате ястието.
 - "Допичане на ястие", Страница 24
 - Ако сте доволни от резултата от готвенето, натиснете върху "Прекратяване".

12.5 Допичане на ястие



1. Натиснете "Допичане".
2. За да промените настройките, прекарайте пръст надясно или наляво.
3. Стартирайте допичането с .

13 Защита от деца

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



13.1 Блокирания

Вашият уред има 2 различни блокирания:



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



13.2 Активиране на автоматичната защита от деца

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



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

Изискване: Уредът е включен.





1. Натиснете .
2. За да изберете "MyProfile" , прекарайте пръст наляво или надясно.
3. Натиснете върху долния ред.

4. За да изберете "Автоматична защита от деца", прекарайте пръст отляво надясно.
5. Натиснете върху долния ред.
6. За да настроите "Активирано", прекарайте пръст надясно.
7. Натиснете .
8. Запомнете настройката със "Запомняване".
- ✓ Ако изключите уреда, на дисплея се показва .

13.3 Прекъсване на автоматичната защита от деца

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

13.4 Деактивиране на автоматичната защита от деца



1. Задръжте натиснат бутон  докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Включете уреда с .
3. Натиснете .
4. За да изберете "MyProfile" , прекарайте пръст наляво или надясно.
5. Натиснете върху долния ред.
6. Натиснете върху горния ред.
7. За да изберете "Автоматична защита от деца", прекарайте пръст отляво надясно.
8. Натиснете върху долния ред.
9. За да настроите "Деактивирано", прекарайте пръст наляво.


10. Натиснете .

11. Запомнете настройката със "Запомняване".


13.5 Активиране на еднократна защита от деца

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

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

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




13.6 Деактивиране на еднократната защита от деца

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







14 Бързо замяване

С двете функции Бързо замяване и PowerBoost можете да съкратите времетраенето на замяване. Дали уредът ще се замява с Бързо замяване или PowerBoost, зависи от настроените вид замяване.


14.1 Бързо замяване и PowerBoost

Функция	Вид замяване	Ястие в камерата
Бързо замяване	Горно/долно намяване 	след замяването
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ■ CircoTherm горещ въздух  ■ Степен за печене на хляб  	преди замяването готвене само на едно ниво








14.2 Активиране на бързото замяване

1. Настройте горно/долно замяване  и температура от 100 °C.
2. Стартирайте работата с .
 - ✓ Бутонът  светва.
3. Активирайте бързото замяване с бутона .
 - ✓ На дисплея се показва .
 - ✓ Ако настроената температура е достигната, бързото замяване автоматично се изключва и прозвучава сигнал. На дисплея угасва .
4. Вкарайте ястието в камерата.


14.3 Деактивиране на бързото замяване

- ▶ Деактивирайте бързото замяване с бутона  предсрочно.

14.4 PowerBoost активиране

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

14.5 Деактивиране на PowerBoost

- ▶ Предсрочно деактивирайте PowerBoost с бутона .

15 Съботна настройка

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



15.1 Стартиране на съботна функция



Бележки


- Ако отворите вратата на уреда при работа, уредът спира да намява. Когато затворите вратата на уреда, уредът продължава да намява.

- След като стартирате работа, не можете да промените настройките или да прекъсвате работата.

Изискване: Съботната функция е активирана в основните настройките в предпочитаните.

1. Включете уреда с .
2. За да изберете "Съботна функция", прекарайте пръст наляво или надясно.
3. Натиснете "Температура".
4. За да изберете температурата, прекарайте пръст наляво или надясно.
5. За записване на настройката натиснете .
6. Натиснете "Продължителност".

7. За да изберете продължителността, прекарайте пръст наляво или надясно.
8. За записване на настройката натиснете .
9. Стартирайте съботната функция с .
 - ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
10. Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея се показва указание, че работата е прекратена. Уредът престава да нагрява и реагира както обикновено извън съботната функция.

- Изключете уреда с .
- След ок. 10 до 20 минути уредът автоматично се изключва.

15.2 Прекъсване на съботната функция


- ▶ Прекъсване на съботната функция с .

16 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

16.1 Общ преглед на основните настройки

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





Основна настройка	Избор
Език	вж. избора на уреда
Точно време	00:00 - 23:59
Дата	Дата, месец и година
Твърдост на водата → "Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 (омекотена) ■ 1 (мека) ■ 2 (средна) ■ 3 (твърда) ■ 4 (много твърда)
Любими → "Промяна на любими", Страница 26	Установете видовете загревяване, които се появяват в меню Видове загревяване
Звуков сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ■ Къса продължителност ■ Средна продължителност ■ Дълга продължителност
Сила на звука	5 степени
Сигнал на бутоните	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изключено (с изключение на ) ■ Включено
Яркост на дисплея	5 степени
Индикация на часа	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изкл. ■ Дигитално ■ Аналогово
Осветление	<ul style="list-style-type: none"> ■ При работа вкл ■ При работа изкл
Автоматична защита от деца	<ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирано ■ Активирано
Работа след включването	<ul style="list-style-type: none"> ■ Основно меню ■ Видове загревяване ■ Готвене на пара ■ Асистент за печене и пържене ■ Програми за пара

¹ Според оборудването на уреда

Основна настройка	Избор
Нощно затъмняване	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изключено ■ Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого на марката	<ul style="list-style-type: none"> ■ Показвай ■ Не се показва
Вентилатор допълнителен ход	<ul style="list-style-type: none"> ■ Препоръчано ■ Минимално
Удължаващи селси ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не е дооборудвано (поставка или 1-кратно изкарване) ■ Дооборудвано (2-кратно изкарване или 3-кратно изкарване)
Home Connect	Home Connect настройки → "Home Connect", Страница 27
Фабрични настройки	Връщане в начално положение

¹ Според оборудването на уреда

16.2 Промяна на MyProfile

1. Включете уреда с .
2. Натиснете .
3. За да изберете "MyProfile" , прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Натиснете върху долния ред.
5. За да изберете настройката, прекарайте пръст наляво или надясно.
6. Натиснете върху долния ред.
7. За да промените настройката, прекарайте пръст наляво или надясно.
8. Натиснете .
9. За записване на настройката натиснете "запаметяване".
 - За да отхвърлите настройките, натиснете "отхвърляне".

16.3 Промяна на любими

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

Бележка:

Някои видове загревяване не можете да деактивирате:

- CircoTherm горещ въздух 
- Термогрил 

- Грил, голяма повърхност ☞
- 1. Включете уреда с Ⓞ.
- 2. Натиснете ⏏.
- 3. За да изберете "MyProfile" 🏠, прекарайте пръст наляво или надясно.
- 4. Натиснете върху долния ред.
- 5. За да изберете "Фаворити", прекарайте пръст наляво или надясно.
- 6. Натиснете върху долния ред.
- 7. За да изберете вида на загреване, прекарайте пръст наляво или надясно.

8. Натиснете върху желаната настройка.

Настройка	Индикатор в меню Видове загреване
Активирано	да
Деактивирано	не

9. Натиснете ⏏.
10. За записване на настройката натиснете "запаметяване".
 - За да отхвърлите настройките, натиснете "отхвърляне".

17 Home Connect

Този уред може да се свързва с мрежа. Свържете Вашия уред с мобилно крайно устройство, за да обслужвате функциите, да адаптирате основните настройки или да контролирате текущия режим на работа посредством приложението Home Connect.

Услугите Home Connect не са налични във всяка страна. Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във Вашата страна. Информация по темата ще намерите на: www.home-connect.com.

Приложението Home Connect ще Ви ръководи през целия процес на регистрация. За извършване на настройките следвайте указанията в приложението Home Connect.

Съвети

- Вземете под внимание включената в окомплектовката на доставката документацията относно Home Connect.
- Спазвайте също указанията в приложението Home Connect.

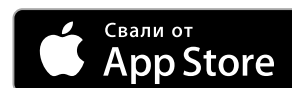
Бележки

- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect.
→ "Безопасност", Страница 2
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението Home Connect.
- В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

17.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

- Вашият уред е свързан с електрическата мрежа и е включен.
 - Имате мобилно устройство с актуалната версия на операционната система iOS или Android, напр. смартфон.
 - Мобилното устройство и уредът се намират в обхвата на WLAN сигнала на Вашата домашна мрежа.
1. Свалете приложението Home Connect.



2. Отворете приложението Home Connect и сканирайте следния QR код.



3. Следвайте указанията в приложението Home Connect.

17.2 Home Connect настройки

В основните настройки на Вашия уред можете да адаптирате настройки и мрежови настройки за Home Connect.

Показването на дисплея настройки зависят от това дали Home Connect е настроено и дали уредът е свързан с домашната мрежа.

Основна настройка	Възможни настройки	Разяснение
WiFi	Включване Изключване	Ако WiFi е активирано, можете да използвате Home Connect. В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 W.

Основна настройка	Възможни настройки	Разяснение
Мрежа	Свързване с мрежата Изключване от мрежата	Когато разкачите уреда от мрежата, цялата мрежова информация се изтрива. Настройката е полезна, ако имате нови данни за достъп за рутера.
Свързване с приложението	-	Настройката стартира свързването между Home Connect приложението и уреда.
Дистанционно управление	вкл изкл	Когато функцията е деактивирана, можете да извиквате в приложението само работното състояние на уреда. Когато функцията е активирана, можете да стартирате и управлявате уреда дистанционно.
Информация за уреда	-	Дисплеят показва информация за мрежата или за уреда.





17.3 Използване на уреда с Home Connect приложението

Когато отдалеченият старт е активиран, можете да настроите и стартирате уреда с Home Connect приложението дистанционно.

Бележка: Някои работни режими можете да стартирате само на фурната.

Изисквания

- Уредът е включен.
- Уредът е свързан с домашната мрежа и с приложението Home Connect.
- За да можете да настроите уреда през Home Connect приложението, основната настройка "Отдалечено управление" трябва да е включена. Ако дистанционният старт е деактивиран, се показват изключително работните състояния на уреда в приложението Home Connect.

1. Включете уреда с .
2. Натиснете върху .
 - ✓ Дисплеят показва основното меню.
3. Преместете пръст наляво или надясно, за да изберете Отдалеч. старт .
4. Натиснете върху "Включване".
 - ✓ Дисплеят показва .
5. Извършете настройка в Home Connect приложението и изпратете към уреда.

Бележки

- Ако в рамките на 15 минути след активирането на дистанционния старт или края на работата отворите вратата на уреда, дистанционният старт се деактивира.
- Ако стартирате режим на фурна на уреда, дистанционният старт се активира автоматично. Можете да промените настройките през Home Connect приложението или да стартирате нова програма.

17.4 Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия уред се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера, напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността.

За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect. Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложението Home Connect и можете да стартирате актуализа-

цията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата WLAN домашна мрежа (WiFi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect.

Бележки

- По време на изтеглянето можете да продължите използването на Вашия уред. В зависимост от индивидуалните настройки в приложението е възможно също автоматично изтегляне на актуализацията на софтуера.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.

17.5 Дистанционна диагностика

Службата за обслужване на клиенти може да достигне до Вашия уред чрез дистанционна диагностика, ако сте се обърнали към службата със съответното желание, Вашият уред е свързан с Home Connect сървъра и дистанционната диагностика е налична в страната, в която използвате уреда.

Съвет: Допълнителна информация и указания за наличност на дистанционна диагностика във Вашата страна ще откриете в сервизната зона/зоната за поддръжка на локалния уебсайт: www.home-connect.com

17.6 Защита на личните данни

Вземете под внимание указанията относно защитата на лични данни.

При първоначалното свързване на Вашия уред към свързана с интернет домашна мрежа Вашият уред предава следните категории данни на сървъра Home Connect (първоначална регистрация):

- Еднозначно обозначение на уреда (състоящо се от кодове на уреда, както и MAC адреса на вградения комуникационен модул Wi-Fi).
- Сертификат за сигурност на комуникационния модул Wi-Fi (за информационно-технологична защита на връзката).
- Текущата версия на софтуера и хардуера на Вашия домакински уред.
- Статус на евентуално предходно възстановяване на фабричните настройки.

Тази първоначална регистрация подготвя използването на функциите Home Connect и е необходима едва когато желаете да използвате за пръв път функциите Home Connect.

Бележка: Обърнете внимание, че функциите Home Connect могат да се използват само във връзка с приложението Home Connect. Информацията относно защитата на лични данни може да се изведе в приложението Home Connect.

18 Почистване и поддръжка

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

18.1 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.

Подходящи препарати за почистване

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

Предна страна на уреда

Повърхност	Подходящи препарати за почистване	Указания
Неръждаема стомана	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.

Врата на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 34

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 нагриване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда. Новите гъби съдържат остатъци от производството.
- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите попивателни кърпи.

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

→ "Почистване на уреда", Страница 31

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Покритие на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана ■ От пластмаса: Горещ сапунен разтвор 	<p>Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло.</p> <p>Не използвайте препарати за неръждаема стомана.</p> <p>Съвет: За основно почистване свалете покритието на вратата. → "Врата на уреда", Страница 34</p>
Вътрешна рамка на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за неръждаема стомана	<p>Оцветяванията могат да се отстраняват с почистващ препарат за неръждаема стомана.</p> <p>Не използвайте препарати за неръждаема стомана.</p>
Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.
Уплътнение на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не сваляйте и не протривайте.

Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор ■ Оцетен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>За да изсушите камерата след почистване, оставяйте вратата на уреда отворена.</p> <p>Бележки</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Самопочистващи се повърхности	-	Спазвайте указанията за самопочистващите се повърхности. → "Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата", Страница 31
Стъклен плафон за лампата на фурната	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Бележка: За основно почистване откачете поставката. → "Поставка", Страница 33</p>
Принадлежности	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Емайлираната принадлежност е подходяща за съдомиялна машина.</p> <p>Не използвайте върху съдове за готвене на пара от неръждаема стомана спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Замърсяванията върху съдовете за готвене с пара, причинени от съдържащи скорбяла хранителни продукти (напр. ориз) да се отстраняват с вода с оцет.</p>

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Съд за вода	<ul style="list-style-type: none"> Горещ сапунен разтвор 	<p>За да отстраните след почистване остатъците от препарат, изплакнете обилно с чиста вода.</p> <p>За да изсушите съда за вода след почистване, оставете съда да изсъхне с отворен капак. Изсушете уплътнението върху капака. Не почиствайте в съдомиялна.</p>
Термометър за печене	<ul style="list-style-type: none"> Горещ сапунен разтвор 	<p>При силно замърсяване използвайте четка.</p> <p>Не почиствайте в съдомиялна.</p>

18.2 Почистване на уреда

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

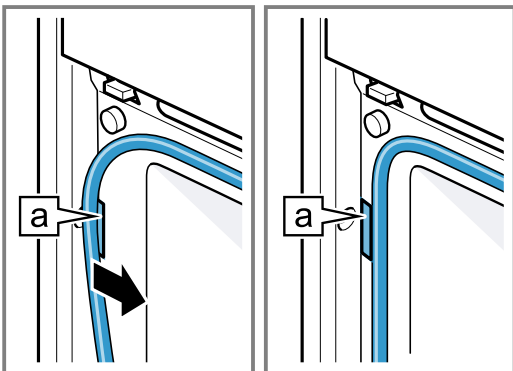
Изискване: Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 29

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 29
2. Подсушавайте с мека кърпа.

18.3 Проверка на уплътнението на камерата след почистването

- ▶ Ако уплътнението на камерата вляво или вдясно е върху дистанционния разделител [a], избутайте уплътнението на камерата дотолкова навътре, че да е до разделителя [a].



18.4 Почистване на самопочистващите се повърхности в камерата

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

ВНИМАНИЕ!

Ако не почиствате редовно самопочистващите се повърхности, по тях могат да се образуват щети.

- ▶ Ако върху самопочистващите се повърхности се виждат тъмни петна, загрейте камерата.
- ▶ Не използвайте препарати за почистване на фурна или абразивни помощни средства за почистване. Ако по погрешка върху самопочистващите се повърхности попадне почистващ препарат за фурни, веднага поийте с вода и гъба. Не търкайте.

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата.
 - "Поставка", Страница 33
3. Отстранявайте грубите замърсявания със сапунен разтвор и мека кърпа:
 - от гладки емайлирани повърхности
 - отвътре на вратата на уреда
 - от стъкления плафон за лампата на фурната
 Така избягвате петна, които не могат да се отстранят.
4. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна.
5. Настройте вид на загряване степен за печене на хляб.
6. Настройка на максимална температура.
7. Стартирайте работата.
8. След 1 час изключете уреда.
9. Ако уредът е добре охладен, избършете камерата с влажна кърпа.

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

10. Закачете поставките.
 - "Поставка", Страница 33

19 Функция за почистване

Използвайте функцията за почистване, за да почистите уреда.

19.1 Помощ при почистване EasyClean

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

Настройте помощта при почистване EasyClean

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

Изисквания





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

2. **ВНИМАНИЕ!**

Дестилираната вода в камерата води до корозия.

- ▶ Не използвайте дестилирана вода.

0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.

3. Включете уреда с .
 4. Натиснете .
 5. Изберете "EasyClean"  с < или >.
 6. Натиснете върху долния ред.
 7. Стартирайте помощта при почистване с .
- ✓ Помощта при почистване стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
 - ✓ Когато помощта при почистване е изтекла, прозвучава сигнал.
8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.
 9. След помощта при почистване допълнително почистете камерата.
→ "Допълнително почистване на камерата",
Страница 32

Допълнително почистване на камерата **ВНИМАНИЕ!**

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

- ▶ След помощта при почистване избършете камерата и я оставете да изсъхне докрай.

Изискване: Камерата е охладена.

1. Отворете вратата на уреда и 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. За да оставите камерата да изсъхне, оставете вратата на уреда отворена за ок. 1 час.

19.2 Отстраняване на котлен камък

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

Честотата на почистването на котлен камък зависи от извършваните режими с пара и твърдостта на водата. Уредът Ви посочва когато са възможни още 5 или по-малко режима с пара. Ако не извършите почистването на котлен камък, не можете да настроите повече режим с пара.

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

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

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

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

Подготвяне на почистване на котлен камък **ВНИМАНИЕ!**

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

- ▶ Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък.

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

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

Настройване на почистване на котлен камък

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Изискване: Подготовка на почистване на котлен камък. → Страница 32

1. Включете уреда с ①.
2. Натиснете ②.
3. За да настроите "Почистване на котлен камък" ✕, прекарайте пръст наляво или надясно.
4. Натиснете върху долния ред.
 - ✓ На дисплея се показва продължителността. Не можете да промените продължителността на почистването на котлен камък.
5. Натиснете върху долния ред.

6. Стартирайте почистване на котлен камък с ③.
 - ✓ Почистването на котлен камък стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
 - ✓ Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

Извършете първия процес на измиване

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

Извършване на втори процес на измиване

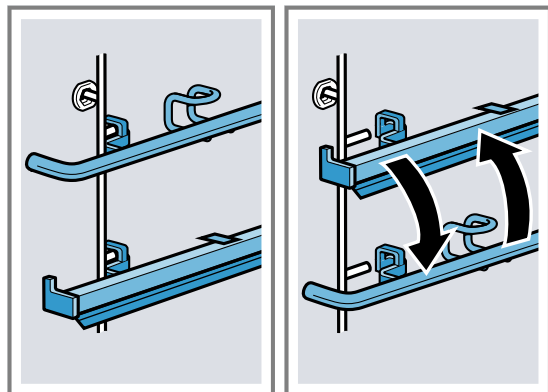
1. Отворете обслужващия панел и свалете съда за вода.
2. Основно изплакнете съда за вода и го напълнете.
3. Вкарайте съда за вода и затворете панела за обслужване.
4. Стартирайте изплакването с ④.
 - ✓ Изплакването стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
 - ✓ Когато изплакването е изтекло, прозвучава сигнал.
5. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
 - "Изпразване на съда за вода", Страница 18

20 Поставка

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

20.1 Промяна на височината на вкарване за телескопичния водач

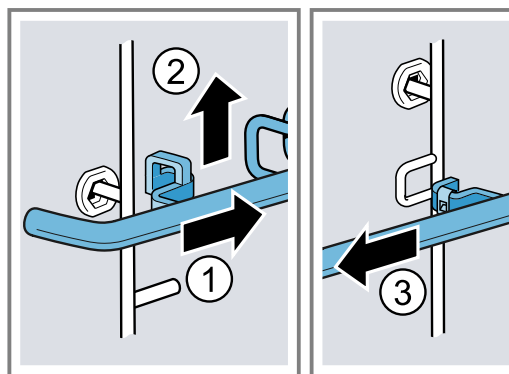
Пръчките и телескопичните водачи могат да се разположат в произволна последователност. Можете например да окачите телескопичния водач на височината на вкарване, която използвате най-често.



Изваждане на пръчката

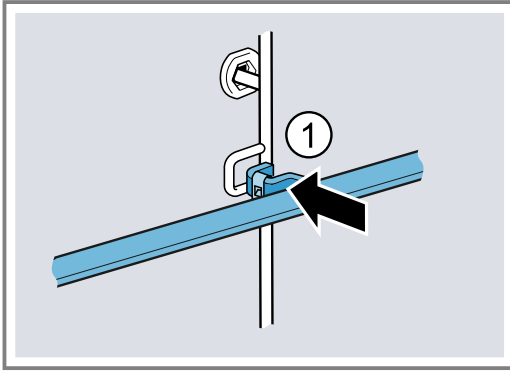
Бележка: Телескопичните дръжки се свалят и качват като пръчки.

1. Притиснете пръчката назад ①, докато не се изтегли нагоре ②.
2. Откачете пръчката отзад ③ и я свалете.

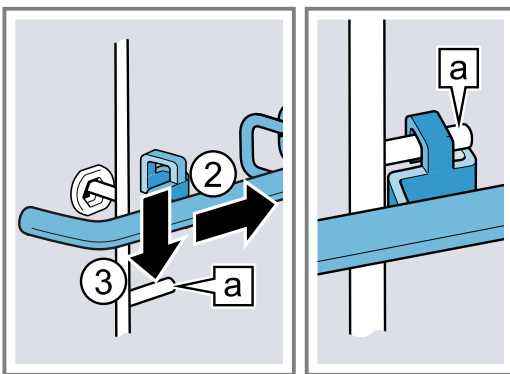


Закачване на пръчка

1. Закачете пръчката отзад ①.



2. Избутайте пръчката назад ② и я закачете надолу върху щифта ③.
3. Внимавайте куката да е закачена върху щифта **a**.



Откачване на поставките

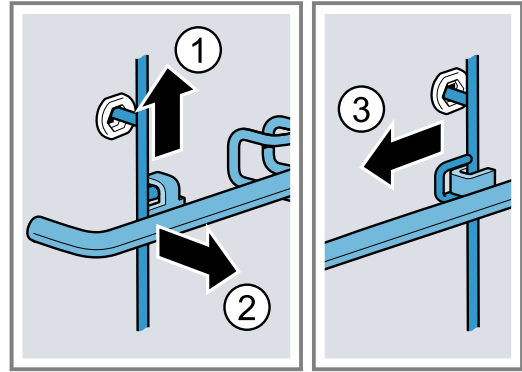
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Поставките стават много горещи

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

1. Повдигнете поставката леко отпред ① и я откачете ②.

2. Изтеглете поставката напред ③ и я свалете.

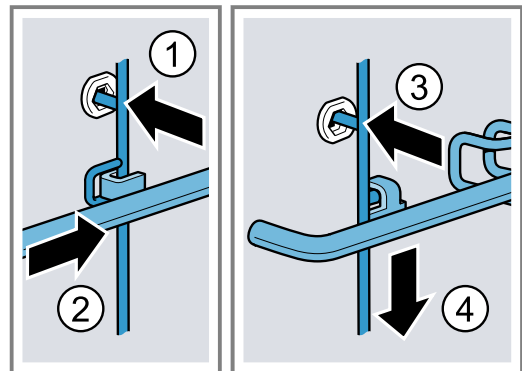


3. Почистете поставката.
→ "Препарат за миене", Страница 29

Закачване на поставките

Бележка: Поставките пасват само вляво или вдясно и трябва да се изтеглят напред.

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.



21 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.

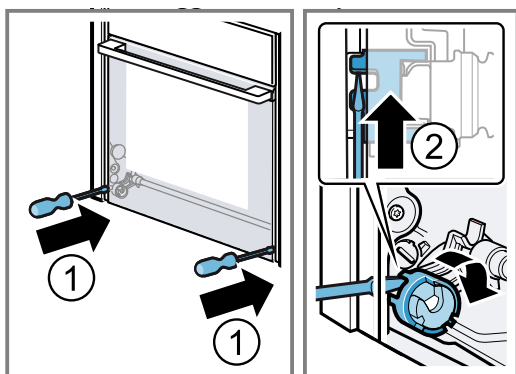
1. За да виждате по-добре обезопасяването на вратата, светнете с джобно фенерче в пролуката до вратата на уреда.

21.1 Откачване на вратата на уреда

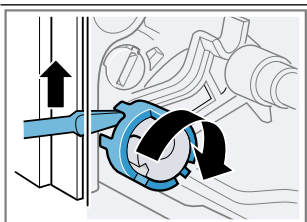
Изисквания

- Подгответе джобно фенерче.
- Осигурете малка права отвертка.
- Подгответе монета.

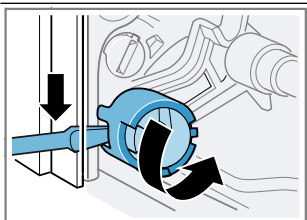
2. За тази цел задръжте отвертката хоризонтално ① и избутайте защитата за вратата (черен компонент) от двете страни нагоре докрай ②.



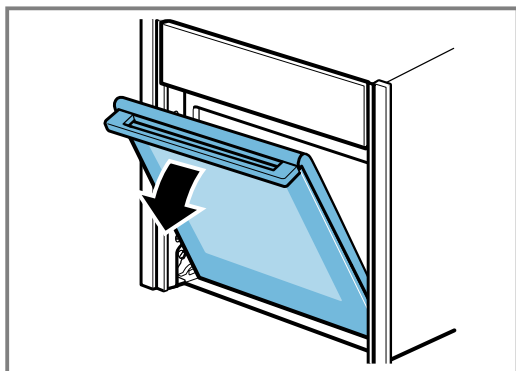
Защатата за врата отворена



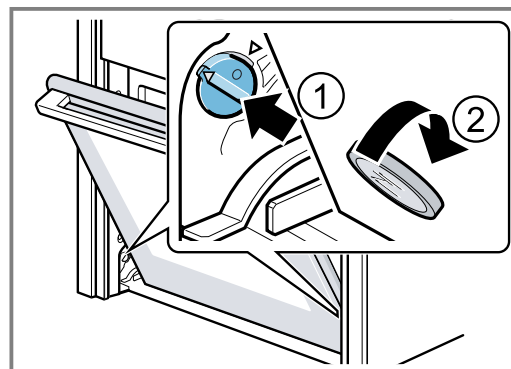
Защита на вратата затворена



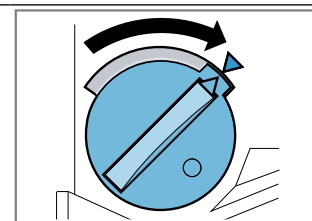
3. Отворете вратата на уреда на ок. 45°.



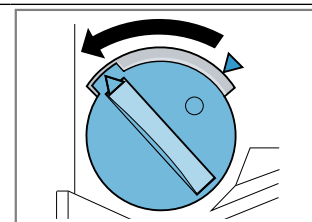
4. Пъхнете монетата в отвора на фиксирането ① и завъртете до упор ②.
- Завъртете фиксирането от лявата страна по часовника.
 - Завъртете фиксирането от дясната страна обратно на часовника.



Фиксиране от лявата страна закрепено
Стрелките сочат една към друга



Фиксиране от лявата страна освободено



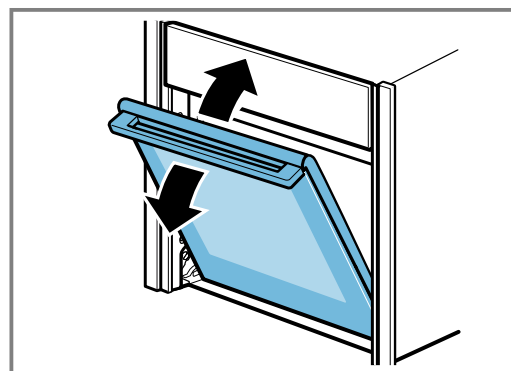
- ✓ Фиксирането се захваща осезаемо.

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 нагоре и надолу докато не се чуе тих щракащ звук. Вратата на уреда може да се движи само минимално.



- ✓ Вратата на уреда е в позиция за фиксиране.

6. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

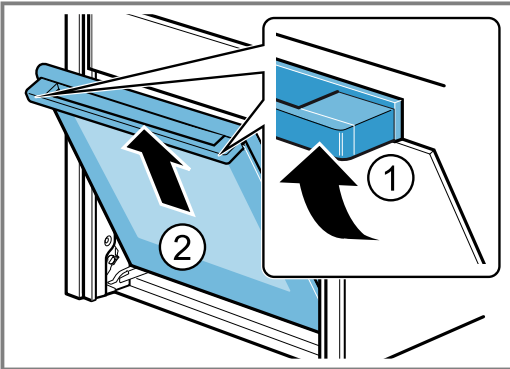
Вратата на уреда има тегло от 7 - 10 кг и може да падне при невнимателно боравене.

► 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.

Обхванете вратата на уреда с две ръце отляво и отдясно и леко завъртете дръжката на вратата нагоре ① докато вратата на уреда не се откачи нагоре ②.

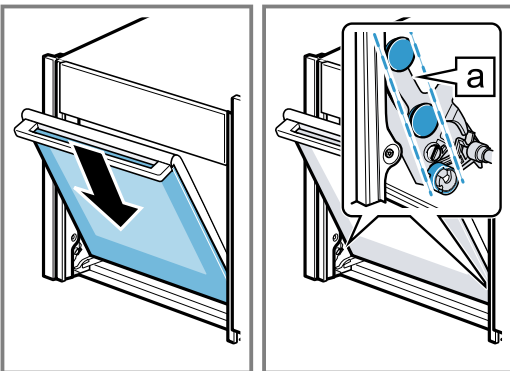


7. Поставете вратата на уреда върху равна, мека и чиста повърхност.

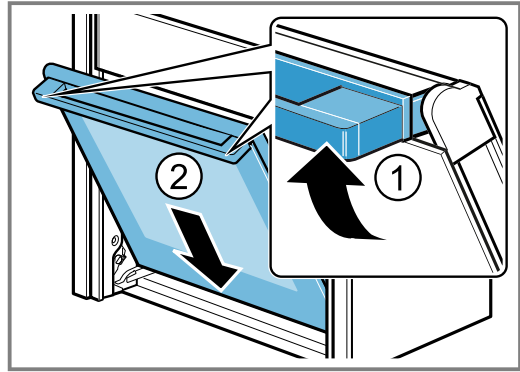
21.2 Закачване на вратата на уреда

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

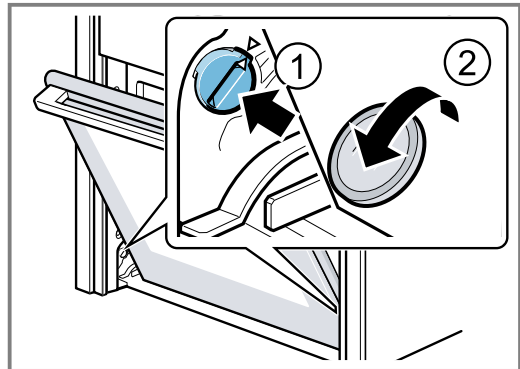
Едновременно окачете вратата на уреда върху дясната и лявата водещи ролки **a**.



2. Завъртете дръжката на вратата леко нагоре ①.



- ✓ Вратата на уреда се плъзга накрая докрай надолу ②.
- 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 обратно на часовника.
 - Завъртете фиксирането от дясната страна по посока на часовника.



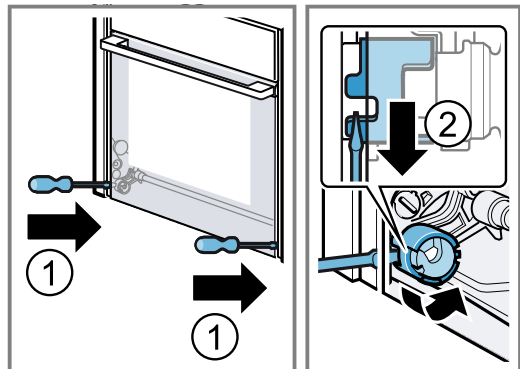
4. Отворете леко вратата на уреда докато не се чуе тих щракащ звук и затворете вратата на уреда.

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.

21.3 Демонтаж на стъклата на вратата

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

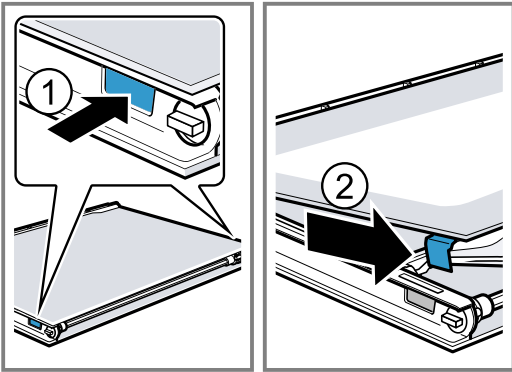
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

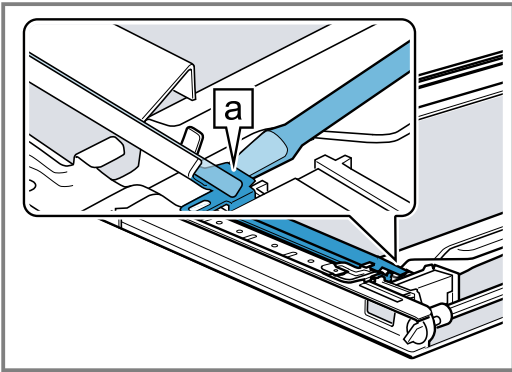
- ▶ Носете защитни ръкавици.

Изискване: Вратата на уреда е откачена.

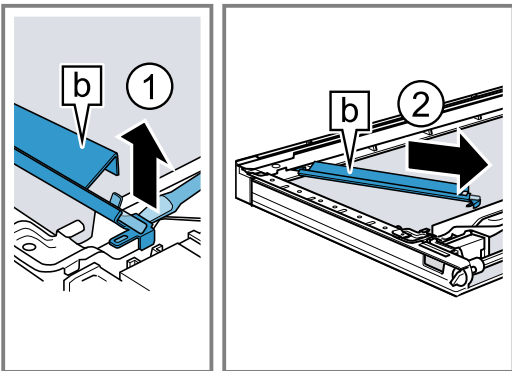
1. Поставете вратата на уреда с предната страна надолу върху равна, мека и чиста повърхност.
2. Натиснете вратата на уреда отляво и отдясно навън ① докато вътрешното стъкло не се освободи от двете страни.
3. Внимателно повдигнете вътрешното стъкло и го извадете по посока на стрелката ②.



4. Пъхнете отвертката между металното езиче **a** и пластмасата.

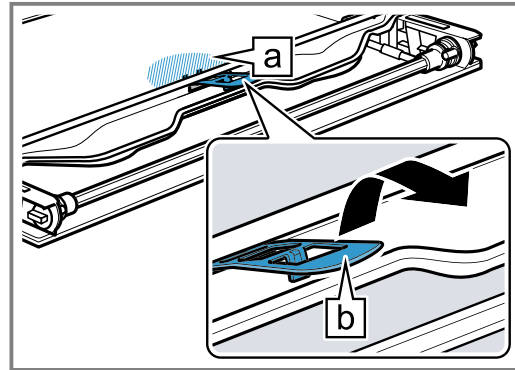


5. Повдигнете рефлектора **b** с отвертката ① докато не се разхлаби, след това повдигнете и изтеглете ②.

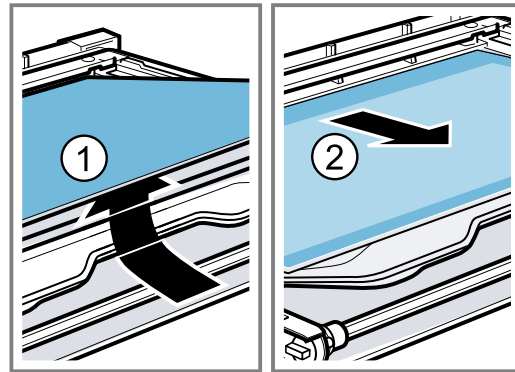


6. Свалете втория рефлектор като първия.

7. Притиснете междинното стъкло в зоната **a** леко надолу и повдигнете внимателно държача **b**, докато не се изтегли.



8. Повдигнете междинното стъкло отдолу ① и го извадете по посока на стрелката ②.



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

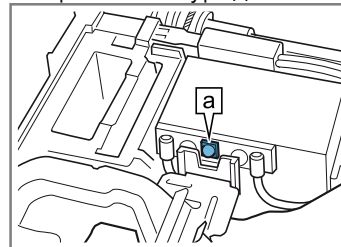
Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ 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.

ВНИМАНИЕ!

Щети по осветлението.

- ▶ Не почиствайте или докосвайте светодиодите **a**. Светодиодите се намират вдясно и вляво от вратата на уреда.



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

10. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

21.4 Вграждане на стъклата на вратата

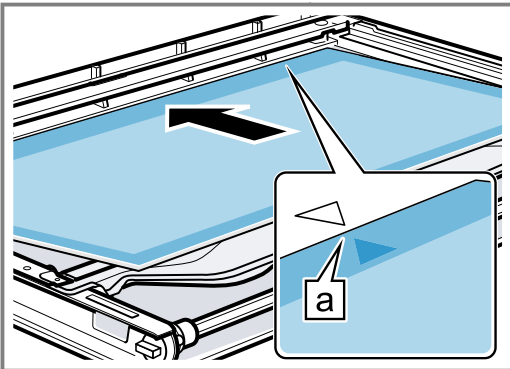
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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.

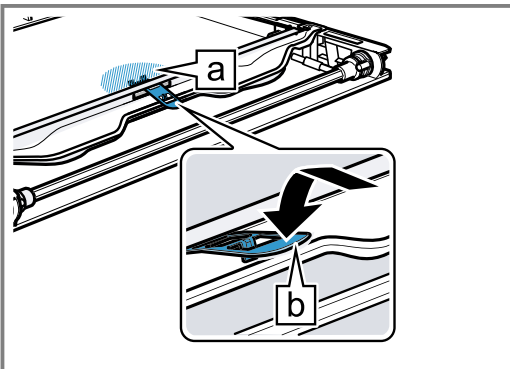
- 1. Съвет:** При монтажа внимавайте стъклата на вратата да се намират в първоначалната последователност.

Поставете междинното стъкло по посока на стрелката и го избутайте по посока на стрелката докато не се вкара в рамката.

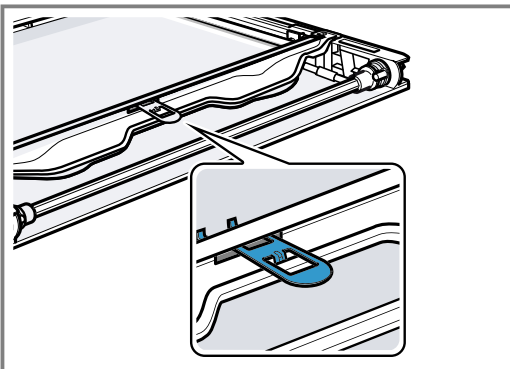


Стрелката върху междинното стъкло трябва да съответства на стрелката върху рамката [a].

- 2.** Притиснете първото междинно стъкло в зоната [a] леко надолу, вкарайте държача [b] скосено и притиснете докато не се фиксира.



- ✓ Държачът е поставен.

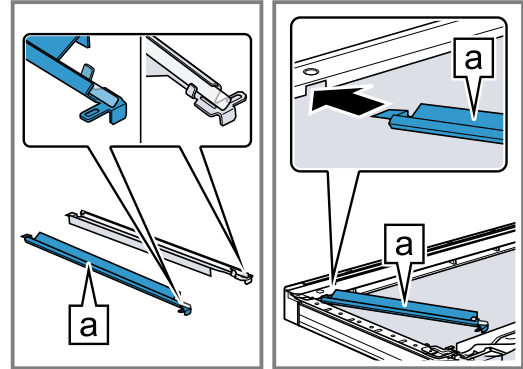


3. ВНИМАНИЕ!

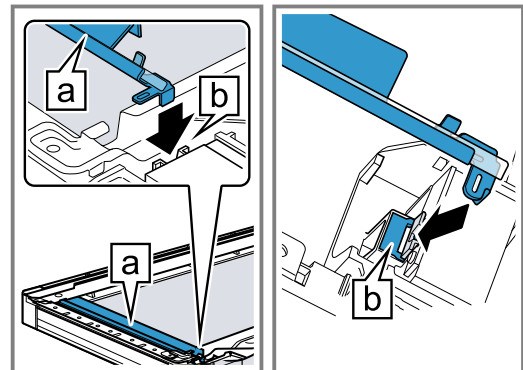
Пропускливостта на въздух при хващане на стъклената пръчка е по-малка.

- ▶ Не докосвайте стъклената пръчка с голи пръсти.
- ▶ Преди поставяне почистете стъклената пръчка с препарат за стъкла.

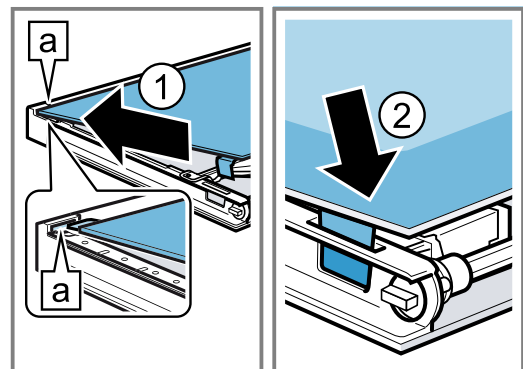
Изберете левия рефlector [a] и го пхнете.



- 4.** Използвайте рефлктора [a] и фиксирайте в колонката [b].



- 5.** Поставете втория рефlector като първия.
- 6.** При нужда отстранете с препарат за почистване на стъкло отпечатъците от пръсти върху рефлкторите.
- 7.** Поставете вътрешното стъкло скосено назад в крепежната релса [a] ①.
- 8.** Притиснете вътрешното стъкло отгоре докато не се фиксира ②.



22 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!


Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

22.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
На дисплея се показва "Език немски".	Спиране на електрозахранването. ▶ Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. → "Първо пускане в експлоатация", Страница 13
Уредът не може да се включи, на дисплея се показва ⏻.	Автоматичната защита от деца или защитата от деца е активирана ▶ Задръжте бутона ⏻ натиснат докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
Работата не стартира или прекъсва.	Възможни са различни причини. ▶ Проверете указанията, които се показват на дисплея. → "Показване на информация", Страница 15
	Функционална неизправност ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 41
Уредът не нагрява, на дисплея се показва □.	Демо режимът е активиран в основните настройки. 1. За кратко разкачете уреда от електрическата мрежа като изключите и отново включите предпазителя в кутията с предпазители. 2. Деактивирайте демо режима в рамките на 3 минути в → "Основни настройки", Страница 26.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Отворете и затворете един път вратата на уреда след спиране на тока. ✓ Уредът се проверява и след това е функционален.
Часът не се показва, ако уредът е изключен.	Основната настройка бе променена. ▶ Променете основната настройка за часа. → "Основни настройки", Страница 26
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. ▶ Отидете на www.home-connect.com .
Панелът за обслужване не се отваря.	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Панелът за обслужване не се отваря.	<p>Функционална неизправност</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 41 2. Ако има вода в съда за вода, изпразнете съда. <ul style="list-style-type: none"> - Отворете вратата на уреда. - Хванете вдясно и вляво под панела. - Бавно изтеглете и избутайте нагоре.
Много силно образуване на пара при готвене с пара.	<p>Уредът се калибрира автоматично. Не е необходимо действие.</p> <p>При твърде къси времена на готвене уредът не се калибрира автоматично. Ако отново се образува много пара, калибрирайте уреда наново.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нулирайте уреда до фабрична настройка. → "Основни настройки", Страница 26 2. Повторете калибрирането. → "Преди първата употреба", Страница 12
При готвене парата излиза от отворите за проветрение	<p>Излизаща пара е нормално явление. Не е необходимо действие.</p>
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът.	<p>Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Почистете уреда от котления камък. → "Отстраняване на котлен камък", Страница 32 2. Проверете твърдостта на водата и я настройте в основните настройки. → "Основни настройки", Страница 26
Уредът подканя за изплакване.	<p>По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изплакнете уреда два пъти. → "Отстраняване на котлен камък", Страница 32
На дисплея се показва "Съд за вода напълване", въпреки че съдът за вода е напълнен.	<p>Съдът за вода не е фиксиран.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Поставете правилно съда за вода, така че да се фиксира в държача. → "Пълнене на съда за вода", Страница 15 <p>Резервоарът за вода е паднал. Поради разтърсване частите във вътрешността на съда за вода са се разхлабили. Съдът за вода има теч.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Поръчайте нов съд за вода.
	<p>Функционална неизправност</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Не използвайте деминерализирана или филтрирана вода. → "Преди първото въвеждане в експлоатация", Страница 12 <p>Сензорът е дефектен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 41
Бутоните мигат.	<p>Зад панела за обслужване има кондензна вода. Не е необходимо действие. Когато кондензатната вода се изпари, бутоните вече не мигат.</p>
"Плякаци" шумове прозвучават при готвене с пара.	<p>Ефектът студено/топло при дълбокозамразените храни се получава от водната пара. Не е необходимо действие.</p>
Уредът бръмчи при работа и след изключване.	<p>Функционалната проверка на помпата причинява работен шум. Не е необходимо действие.</p>
Уредът бръмчи или прищраква при отваряне на панела за обслужване.	<p>Изкарването на панела за обслужване причинява работен шум. Не е необходимо действие.</p>
Осветлението на камерата не функционира.	<p>LED крушката е дефектна.</p> <p>Бележка: Не сваляйте стъкления капак.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 41

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Максималното време на работа е достигнато.	<p>За да избегнете нежелана продължителна работа, уредът след няколко часа престава автоматично да нагрява, ако настройките не се променят. Указание се показва на дисплея.</p> <p>Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. За да продължите работата, натиснете върху произволен бутон. 2. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с . <p>Съвет: За да не се изключва нежелано уреда при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност.</p> <p>→ "Настройка на продължителност", Страница 19</p>
На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111.	<p>Електрониката е установила грешка.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете и включете отново уреда. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. <p>→ "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 41</p>
NeffLight рефлексът във вратата на уреда е оцветен.	<p>Високите температури оцветяват NeffLight рефлексора.</p> <p>Не е необходимо действие.</p>
Резултатът от готвенето не е задоволителен.	<p>Настройките бяха неподходящи.</p> <p>Настроените стойности, напр. температура или време зависят от рецептта, количеството и хранителните продукти.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Следващият път настройте по-ниски или по-високи настройки. <p>Съвет: Много данни за приготвяне и за подходящите настроени стойности ще откриете на нашата начална страница www.neff-international.com.</p>

23 Предаване за отпадъци

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

23.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

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

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



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

24 Отдел по обслужване на клиенти

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

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

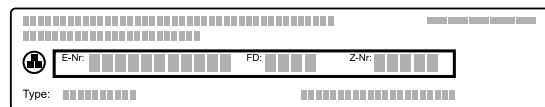
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

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

Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G. Светлинните източници се предлагат като резервна част и трябва да се сменят само от обучен за целта специализиран персонал.

24.1 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. При някои уреди, които са оборудвани с пара, фабричната табелка се намира зад блендата.



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

25 Декларация за съответствие

С настоящото Constructa Neff Vertriebs-GmbH декларира, че уредът с функция Home Connect съответства на съществените изисквания и останалите релевантни разпоредби от Директива 2014/53/EU. Изчерпателна RED декларация за съответствие ще намерите в интернет на адрес www.neff-international.com при допълнителните документи на продуктовата страница на Вашия уред.

2,4-GHz диапазон (2400–2483,5 MHz): макс. 100 mW
5-GHz диапазон (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): макс. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.

26 Така става

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

26.1 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. Вкарайте принадлежностите едва след предварителното загряване в камерата.
- Отстранете неизползваните допълнителни принадлежности от камерата.

26.2 Указания за приготвяне за печене

- За печене на сладкиши, сладки или хляб най-добре са подходящи тъмните форми за печене от метал.

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

Височини на вкарване

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

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

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

Използвайте вид на загряване CircoTherm горещ въздух.

Бележки

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

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

- Препоръките за настройка важат за печено с температура от хладилника, както и за непълна, готова за печене птица.
- Поставете птицата с гърдите или с кожата надолу върху съда.
- Обърнете печеното, продукта за грил или цялата риба след ок. 1/2 до 2/3 от посоченото време.
- С термометъра за печене можете да готвите с точност. Спазвайте важната информация за правилната употреба. → Страница 20

Печено на скара

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

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

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

Общи положения за печене в съд

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

Печене в открит съд

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

Печене в затворен съд

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

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

Бележки

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

26.4 Готвене на пара

Гответе ястията щадящо. Продуктът за готвене остава особено сочен.

За разлика от приготвянето с подпомагане с пара месото не получава коричка.

- Използвайте открит, топлоустойчив и подходящ за пара съд.
- Най-подходящ е съдът за пара с отвори, размер XL. За да улавяте изтичащата течност, избутайте универсалната тава на едно ниво по-надолу в камерата. Можете да използвате също стъклена купа и да я поставите върху скарата.
- Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, напр. с фолио за свежест.

- Не трябва да обръщате хранителния продукт.
- Като вариант за овкусяване можете да запържите месото, птичето или рибата преди готвене с пара. Скъсете времето на готвене.
- По-големи парчета месо изискват по-дълго време за нагриване и по-дълга продължителност на готвене.
- Ако използвате няколко еднакво тежки парчета, се удължава времето на загреване, а не продължителността на готвене. Продължителността на готвене остава същата.
- В главната част на ръководството за употреба ще откриете информация за това, как да настроите готвенето на пара.
→ "Пара", Страница 15

Зеленчуци на няколко нива

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

26.7 Избор на ястие

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

Препоръки за настройка за различни ястия

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 8	Температура в °C	Интензивност на парата	Продължителност в мин.
Кекс, 2 нива	Форма венец или Правоъгълна форма	3+1	☞	140 - 160	-	60 - 80
Кекс, фин	Правоъгълна форма	2	≡	150 - 170	-	60 - 80
Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто	Форма с подвижен борд Ø 26 см	2	≡	170 - 190	-	60 - 80
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2	☞	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2	☞	1. 150 - 160 2. 150 - 160	слабо изкл	1. 10 2. 25 - 35
Бисквитена торта, 6 яйца	Форма с подвижен борд Ø 28 см	2	☞ ^{esp}	150 - 160	-	50 - 60
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	3	≡	160 - 180	-	55 - 75
Сладкиш с мая със сочна пълнка	Универсална тава	3	≡	180 - 200	-	30 - 40
Пандишпанено руло	Тава за печене	3	☞	180 - 200 ¹	-	8 - 15
Пандишпанено руло	Тава за печене	3	☞	180 - 200 ¹	слабо	10 - 15
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3	≡	160 - 180	-	25 - 35
Дребни сладки с мая	Тава за печене	3	☞	160 - 180	Средно	25 - 35
Сладки	Тава за печене	3	☞	140 - 160	-	15 - 30

¹ Загрейте предварително уреда.

² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

Ориз и зърнени храни





















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

26.5 Приготвяне на дълбоко замразени продукти

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

26.6 Приготвяне на готови ястия

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

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Интен- зивност на парата	Продължи- телност в мин.
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 160	-	15 - 30
Сладки, 3 нива	1x Универсална тава + 2x Тава за печене	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Силно изкл	1. 10-15 2. 25-35
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Силно изкл	1. 10-15 2. 45-55
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Правоъгълна фор- ма	2		200 - 210	-	35 - 45
Пита	Универсална тава	3		220 - 230	Силно	20-30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	3		200 - 220	Средно	20 - 30
Пица, прясна - върху та- ва	Тава за печене	3		200 - 220	-	25 - 35
Пица, прясна - върху та- ва, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пи- ца	Тава за пица	2		220 - 230	-	20 - 30
Киш	Форма за тарт , Черна тава	3		190 - 210	-	30 - 40
Тарт фламбе	Универсална тава	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	2		150 - 170	Средно	40 - 50
Огретен от картофи, су- рови съставки, височи- на 4 см	Форма за ястия със заливка	2		160 - 190	-	50 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		200 - 220	-	60 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Скара	2		190-210	Средно	50-60
Филе от пилешки гърди, на пара	Съд за готвене на пара	3		100	-	15 - 25
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		220 - 230	-	30 - 35

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

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Интен- зивност на парата	Продължи- телност в мин.
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	3		200 - 220	Средно	30 - 45
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2		160 - 180	-	120 - 150
Гъска, непълнена, 3 кг	Скара	2	1. 2. 3.	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Средно Средно изкл	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		180 - 190	-	110 - 130
Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	-	120 - 140
Свинско печено с кожа, напр. плешка, 2 кг	Отворен съд	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	изкл слабо изкл	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Скара	2		210 - 220	-	40 - 50
Средно изпечено говеждо филе, около 1 кг	Отворен съд	2		190 - 200	слабо	50 - 60
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	-	130 - 160
Говеждо задушено, 1,5 кг ²	Отворен съд	2	1. 2.	1. 150 2. 130	Силно Средно	1. 30 2. 120-150
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	2		200 - 220	-	140 - 160
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Скара	2		220 - 230	-	60 - 70
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	2		190 - 200	слабо	65 - 80
Бургер, дебелина 3-4 см	Скара	4		275	-	25 - 30
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 190	-	50 - 80
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	2		170 - 180	слабо	80 - 90
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2		170 - 190	-	20 - 30
Риба, печена, цяла 300 г, напр. пъстърва	Универсална тава	2	1. 2.	1. 170-180 2. 160-170	слабо изкл	1. 15-20 2. 5-10
Риба, на пара, цяла 300 г, напр. пъстърва	Съд за готвене на пара	3		80 - 90	-	15 - 25
Филе от риба, натюр, на пара	Съд за готвене на пара	3		80 - 100	-	10 - 16
Цветно зеле, цяло, на пара	Съд за готвене на пара	3		100	-	25 - 35
Готвене на пара на моркови на шайби	Съд за готвене на пара	3		100	-	10 - 20
Готвене на пара на спанак	Съд за готвене на пара	3		100	-	2 - 3
Варени картофи (с обелките), цели	Съд за готвене на пара	3		100	-	35 - 45
Дългозърнест ориз, 1:1,5	Плосък съд	3		100	-	20 - 30
Яйца, твърдо сварени	Съд за готвене на пара	3		100	-	10 - 12

¹ Загрейте предварително уреда.

² В началото сипете около 100 ml течност в съда. Резервоарът за вода трябва да се допълва по време на работа.

Десерт

Приготвяне на крем карамел или крем брюле

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

Приготвяне на кисело мляко

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

Препоръки за настройка за десерти и компот

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

26.8 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Печ. слабо

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

Меко готвене на птици или месо

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



Изискване: Камерата е студена.

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

Препоръки за настройка за меко готвене

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на запичане в мин.	Вид загряване → Страница 8	Температура в °C	Продължителност в мин.
Патешки гърди, розови, по 300 г	Отворен съд	2	6 - 8	☼	90 ¹	45 - 60
Свинско филе, цяло	Отворен съд	2	4 - 6	☼	80 ¹	45 - 70
Говеждо филе, 1 кг	Отворен съд	2	4 - 6	☼	80 ¹	90 - 120

¹ Загрейте предварително уреда.

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на запичане в мин.	Вид заграждане → Страница 8	Температура в °C	Продължителност в мин.
Телешки медальони, 4 см дебели	Отворен съд	2	4		80 ¹	30 - 50
Агнешка плешка, разрязана, по 200 г	Отворен съд	2	4		80 ¹	30 - 45

¹ Загрейте предварително уреда.

Вакуумно готвене

Вакуумното готвене означава готвене "под вакуум" при ниски температури между 50 - 95°C и при 100% пара.

Вакуумното готвене е щадящ начин за приготвяне на месо, риба, зеленчуци и десерти.

Ястията се запечатват херметически в специални топлоустойчиви вакуумирани торбички с вакуумиращо устройство.

Чрез предпазващата обвивка на вакуумираната торбичка хранителните вещества и ароматите се запазват. Ниските температури и директното предаване на топлина позволяват достигане по контролиран начин на произволна точка на готвене. Почти е невъзможно да се прекали с готвенето на ястията.

Указания за приготвяне за готвене Sous-Vide

- Порции
 - Спазвайте посочените в препоръките за настройка количества и размери. Адаптирайте при по-големи количества и парчета времето на печене.
 - С уредът може да се сготвят максимум 2 кг ястия вакуумно.
 - Посочените количества за риба, месо и птици отговарят на 1-2 порции.
 - За зеленчуци и десерти количеството е посочено за 4 души.
- Можете да готвите на до 2 нива. За целта вкарайте универсалната тава за улавяне на изтичащия кондензат винаги на ниво 1. Скарите съответно отгоре.
- Свойствата на изходната стока влияят на 100% на качеството на резултата от готвенето. Използвайте само пресни продукти от най-добър клас. Само така можете да постигнете сигурно и безупречно постигане на вкусен резултат при готвене.

Вакуумиране на ястия

За да постигнете равномерно предаване на топлината и оптимизиран резултат от готвенето, използвайте за вакуумиране устройство за вакуумиране, което може да генерира 99% вакуум.

Съвет: За да предотвратите излизането на газове от хранителни продукти, напр. от зеленчуци, вакуумирайте хранителните продукти максимум един ден преди процеса на готвене. Газовете влошават преноса на топлина или водят чрез вакуумното налягане до промяна в структурата на ястията и по този начин поведението им при готвене.

Бележка: Не използвайте сензор за температура във вътрешността.

1. Подправете ястието с половината от обичайното количество.

Чрез готвенето с вакуум не могат да избягат ароматите. Обичайните количества аромати, като напр. подправки, билки или чесън, значително по-сулно влияят върху вкуса и го правят по-интензивен.

Съвет: Можете с малко парче масло и мъничко сол в плика за вакуумиране да усилите естествените аромати на висококачествените хранителни продукти.

Различните съставки влияят на приготвянето на ястието:

- Солта и захарта скъсяват времето на готвене.
 - Съдържащите киселина хранителни продукти правят ястията по-здрави, напр. лимонов сок или оцет.
 - Алкохолът и чесънът придават на ястията неприятен страничен вкус.
2. За да напълните пликчето за вакуумиране, прегънете ръба на пликчето на 3 - 4 см и поставете в съд, напр. в измервателна купа. При пълнене на пликчето за вакуумиране внимавайте пликчето в зоната на шева да не е покрито с остатъци от храни.
 3. Преди готвене проверявайте дали вакуумът в торбичката е наред. За целта спазвайте следните точки:
 - В торбичката за вакуумиране няма въздух.
 - Затварянето е безупречно.
 - В торбичката за вакуумиране няма отвори.
 - Съвместно вакуумираните месо и риба не бива да се притискат директно едно върху друго.
 4. Ако торбичката за вакуумиране не е идеално напълнена, продуктът за готвене се пълни в нова торбичка и отново се вакуумира.

Приготвяне на ястия за готвене Sous-Vide

По почти всички повърхности на хранителни продукти има микроби.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

Sous-vide готвенето става при ниски температури на готвене и може да доведе при неспазване на указанията за работа и хигиена до вреди за здравето.

- ▶ Използвайте само пресни хранителни продукти с безупречно и най-добро качество.
- ▶ Мийте и дезинфекцирайте ръцете.
- ▶ Използвайте ръкавици за еднократна употреба, щипки за готвене или за грил.
- ▶ Критичните хранителни продукти, като напр. птици, яйца и риба да се приготвят с особено внимание.
- ▶ Зеленчуците и плодовете да се измиват добре и да се белят.
- ▶ Дръжте повърхностите и дъските за рязане чисти.
- ▶ За различни хранителни видове използвайте различни дъски за рязане.
- ▶ Прекъснете охлаждащата верига само за кратко за приготвяне на хранителните продукти.
- ▶ Вакуумираните ястия се съхраняват в хладилник преди да започнете с процеса на готвене.
- ▶ След процеса на готвене ястията веднага да се консумират и да не се съхраняват повече, дори и в хладилник. Те не са подходящи за повторно за топяне.
- ▶ За да убиете микробите, задръжте за макс. 3 часа вакуумираните и още несготвени ястия във вряща вода.
- ✓ Съставките са бедни на микроорганизми и хигиенично подготвени за готвене Sous-Vide.

Готвене на ястия Sous-Vide

Изисквания

- Ястието е вакуумирано. → *Страница 48*
- Ястието е приготвено. → *Страница 48*

1. Поставете ястието върху скарата.
За да получите равномерно разпределение на топлината на ястието, не поставяйте вакуумираното ястие едно върху друго или плътно едно до друго върху скарата.
2. За да уловите капещия кондензат, вкарайте универсалната тава на ниво 1.

3. ВНИМАНИЕ!

Опасност от щети по мебелите

- ▶ Не използвате второ пълнене на съда за вода за Sous-Vide готвене.

Настройте уреда съгласно препоръките за настройка.

Препоръките за настройка са проектирани за едно пълнене на резервоара за вода. Като цяло при изцяло напълнен резервоар за вода според температурата важи следното максимално време на готвене:

Температура в °C	Макс. продължителност в минути
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Горещата вода се събира по време на готвенето върху вакуумираната торбичка.











- ▶ Внимателно повдигнете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери, така че горещата вода да изтече в универсалната тава или в съда за готвене.
- ▶ След това внимателно свалете вакуумираната торбичка с ръкавица за тенджери.

След процеса на готвене първо оставете камерата за готвене да се охлади и след това избършете с гъба водата.

5. Изсушете вакуумираната торбичка и поставете в чист съд.
6. Отворете вакуумиращата торбичка с ножица. Поставете в съда целия продукт и течността. От бульона или маринатата можете да пригответе сос.
7. Направете ястията готови за сервиране.

Ястие	Указания за приготвяне
Месо	<ul style="list-style-type: none"> ■ За да избегнете пръски мазнина, подсушете месото с кухненска кърпа преди да го пускате в горещото олио. ■ Запечете за няколко секунди от всяка страна месото при много горещ котлон. Така месото получава коричка и обичайните аромати на печено, без да прегаря.
Риба	<ul style="list-style-type: none"> ■ Подправете и полейте с горещо масло рибата. ■ За да получите корички и аромати на печено, запържете за няколко секунди рибата от всяка страна. ■ Удължете времето на запичане, ако чрез Sous-Vide готвенето желаната степен на сготвяне още не е достигната. ■ Сервирайте рибата в предварително загряти чинии и с горещ сос или масло, тъй като вакуумното готвене се извършва при относително ниски температури.
Зеленчуци	<ul style="list-style-type: none"> ■ За да получите аромати на печено, за кратко запържете зеленчуците. ■ Опитайте от зеленчуците или ги смесете с други съставки.

Препоръки за настройки за готвене Sous-Vide

Храна	Принадлежности / Съдове	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност в мин.	Указания за Sous Vide
Говеждо филе, парче, алангле, 3-4 см дебело	Скара + Универсална тава		58	100	Вакуумирайте с масло и розмарин
Говеждо филе, парче, средно изпечено, 3-4 см дебело	Скара + Универсална тава		62	90	Вакуумирайте с масло и розмарин
Патешки гърди, по 350 г	Скара + Универсална тава		62	70	Нарежете слоя мазнина, поръсете месото с малко пипер и сол и вакуумирайте с малко парче портокалова кора
Треска по 140 г	Скара + Универсална тава		58	25	Вакуумирайте с масло и малко сол
Гъби, четвъртинки, 500 г	Скара + Универсална тава		85	20-25	Вакуумирайте с масло, розмарин, малко чесън и сол
Моркови, на шайби 0,5 см, 600 г	Скара + Универсална тава		90	70-80	Съвет за рецепта: Вакуумирайте с портокалов сок, къри и масло.
Картофи, белени, на четвъртини, 800 г	Скара + Универсална тава		95	35-45	Съвет за рецепта: Вакуумирайте с масло и сол. Добро за по-нататъшна обработка, напр. за салата.
Ананас, на шайби 1,5 см, 400 г	Скара + Универсална тава		85	70-80	Съвет за рецепта: Вакуумирайте с масло, мед и ванилия.
Ябълки, белени, на шайби 0,5 см, 2-4 броя	Скара + Универсална тава		85	15-25	Съвет за рецепта: Вакуумирайте с карамелен сос. Времето на готвене може да варира според сорта на ябълките.
Ванилов сос 0,5 л	Скара + Универсална тава		80	15-25	Съвет за рецепта: 0,5 л мляко, 1 яйце, 3 жълтъка, 80 г захар, сърцевината на стръкче ванилия се разбъркват и вакуумират.

Дезинфекциране и хигиена

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

Дезинфекциране на шишета

1. Почистете шишетата директно след пиене с четка за шишенца.

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

Препоръки за настройка за хигиена

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Интензив- ност на па- рата	Продъл- жител- ност в мин.
Приготвяне на буркани за мармалад или консерви	Съд за готвене на пара, размер XL	2	☹☹	100	-	10-15
Последваща обработка на буркани с мармалад	Съд за готвене на пара, размер XL	2	☹☹	100	-	15-20
Стерилизиране на чисти съдове ¹	Съд за готвене на пара, размер XL	2	☹☹	100	-	15-20

¹ Този процес съответства на обикновеното изваряване.

Втасване на тестото

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

Изискване: Камерата е студена.

1. Втасване на тесто:

- Вкарайте скарата.
- Поставете тестото в купа върху скарата.

- Настройте уреда според препоръката за настройка.
 - По време на втасването не отваряйте вратата на уреда, тъй като иначе ще излезе влагата.
- 2. Втасване на тестени заготовки:**
- Обработете допълнително тестото и го поставете в крайната форма за печене.
 - Пъхнете тестото на посочената височина на вкарване.
- 3. Камерете преди печене да се избърше до сухо.**

Препоръки за настройка за втасване на тесто

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страниц а 8	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
мазно тесто, напр. панетоне	Купа върху скара	1. 2	1. ☹	1. 2	1. 40 - 90
	Форма върху скарата	2. 2	2. ☹	2. 2	2. 30 - 60
Бял хляб	Купа върху скара	1. 2	1. ☹	1. 1	1. 30 - 40
	Универсална тава	2. 2	2. ☹	2. 1	2. 15 - 25

Размразяване

Размразете дълбокозамразените ястия с Вашия уред.

Указания за приготвяне за размразяване

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

- Препоръките за настройка важат за ястия с температура от фризер (-18 °C).

Регенериране

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

Указания за приготвяне за регенериране

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

Препоръки за настройка за регенериране

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Интензив- ност на па- рата	Продъл- жител- ност в мин.
Пица, изпечена	Скара	2		170 - 180 ¹	-	5 - 15
Хлебчета, багети, изпе- чени	Скара	2		160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Загрейте предварително уреда.

Затопляне

Указания за приготвяне за затопляне

- Ако използвате вид на замяване "Поддържане на топло", избягвайте образуване на кондензат. Не трябва да избърсвате камерата.
- Не покривайте ястията.
- Не поддържайте топли ястията за повече от 2 часа.

- Имайте предвид, че някои ястия при поддържането топли продължават да се готвят.

Различните степени на подаване на пара са подходящи за поддържане на топли на:

- Степен 1: Пържено месо и запържено
- Степен 2: Ястия със заливка и гарнитурни
- Степен 3: Яхнии и супи

26.9 Тестови ястия

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

Печене

- Стойностите на настройка важат за вкарването в студена камера.
- Спазвайте указанията за предварително замяване в препоръките за настройка. Стойностите на настройка важат без бързо замяване.
- За печене използвайте първо по-ниската от посочените температури.
- Едновременно вкараните сладки върху тави или във форма не трябва да са едновременно готови.
- Височини за вкарване при печене на 2 нива:
 - Универсална тава: ниво 3

Тава за печене: височина 1

– Форми върху скара:

Първа скара: височина 3

Втора скара: ниво 1

- Височини за вкарване при печене на 3 нива:

– Тава за печене: височина 4

– Универсална тава: ниво 3

– Тава за печене: височина 1

- Пандишпанено тесто с вода

– Ако печете на 2 нива, закопчаващите се форми се поставят една над друга на скарите.

Препоръки за настройка за печене

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 8	Температура в °C	Интензив- ност на па- рата	Продъл- жител- ност в мин.
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Шприцовани сладки	Тава за печене	3		140 - 150 ¹	-	25 - 40
Шприцовани сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		140 - 150 ¹	-	30 - 40
Шприцовани сладки, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	4+3+1		130 - 140 ¹	-	35 - 55
Мини сладкиши	Тава за печене	3		160 ¹	-	20 - 30
Мини сладкиши	Тава за печене	3		150 ¹	-	25 - 35

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

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо замяване.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни- ца 8	Температура в °C	Интензив- ност на па- рата	Продъл- жител- ност в мин.
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		150 ¹	-	25 - 35
Мини сладкиши, 3 нива	2x Тава за печене + 1x Универсална тава	4+3+1		140 ¹	-	35 - 45
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подви- жен борд Ø 26 см	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подви- жен борд Ø 26 см	2		160 - 170 ²	-	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подви- жен борд Ø 26 см	2		1. 150 - 160 2. 150 - 160	слабо изкл	1. 10 2. 20-25
Пандишпанено тесто с вода, 2 нива	Форма с подви- жен борд Ø 26 см	3+1		150 - 170 ²	-	30 - 50

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

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загреване.

Готвене на пара

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

Височини на вкарване

Височини за вкарване при готвене на пара на едно ниво

- Използвайте максимално 2,5 кг.

- Перфориран съд за готвене на пара, размер XL: ниво 2

Височини за вкарване при готвене с пара на две нива

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

Препоръки за настройка за готвене на пара

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страниц а 8	Температура в °C	Продължител- ност в мин.
Граха, замразен, два съда	2x Съд за готвене на пара, размер XL + Универсална тава	4+3+1		100	- ^{1,2}
Броколи, пресни, 300 г	Съд за готвене на пара, размер XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴
Броколи, пресни, един съд	Съд за готвене на пара, размер XL	3		100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1).

² Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1).

³ Загрейте предварително уреда.

⁴ Съпоставима степен на приготвяне между референтната и главната проба се постига, когато референтната проба се готви в продължение на 5 минути (съгласно описанието в IEC 60350-1).

Препоръки за настройка за печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загрева-ване → Страница а 8	Температура в °С	Продължителност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	4	☞	275 ¹	4 - 6

¹ Не загревайте предварително уреда.

27 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.

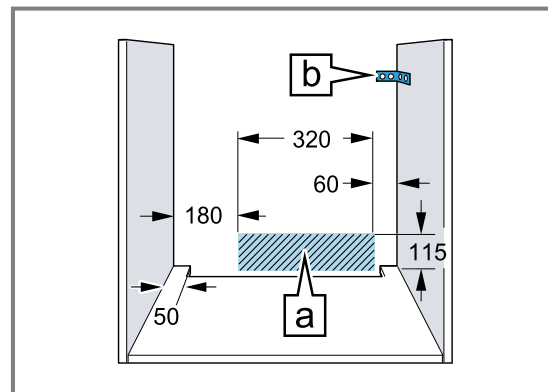


⚠ 27.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтажният.
- Не използвайте дръжката на вратата за транспортиране или монтаж.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 95 °С, а граничните предни части на мебели - на температури до 70 °С.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.

- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на застрихованата площ [a] или извън зоната на вграждане. Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел [b] за стената.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

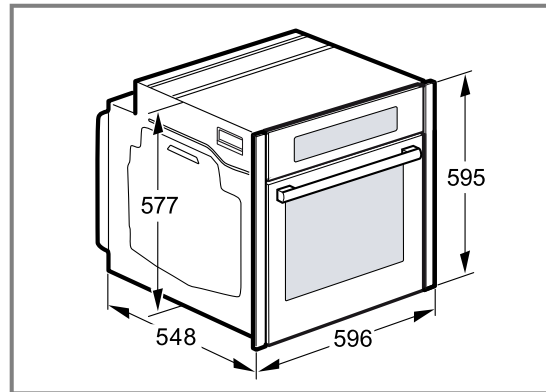
ВНИМАНИЕ!

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

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

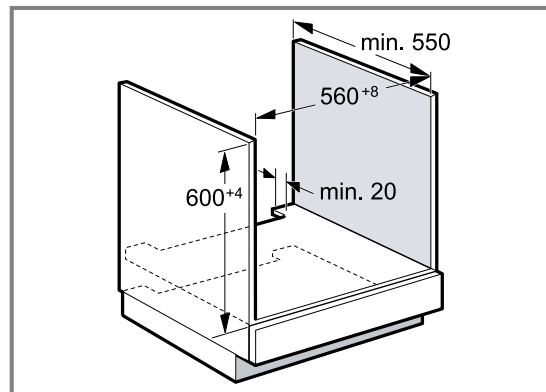
27.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



27.3 Монтаж под работен плот

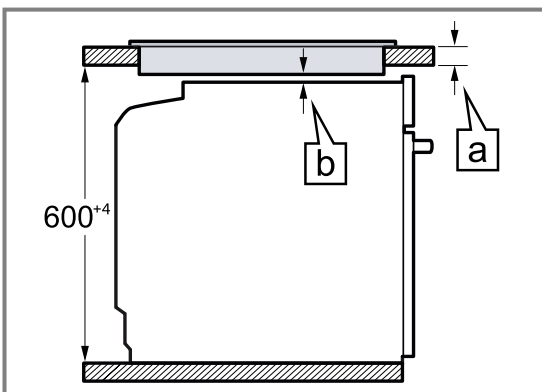
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



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

27.4 Монтаж под готварски плот

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

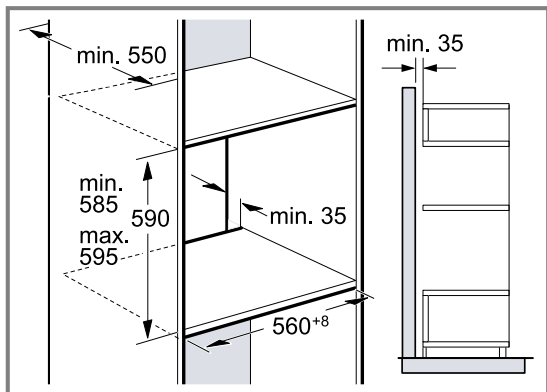


На базата на необходимото минимално разстояние **[b]** се получава минималната дебелина на работния плот **[a]**.

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	27	38	5
Електрически готварски плот	27	30	2

27.5 Монтаж във висок шкаф

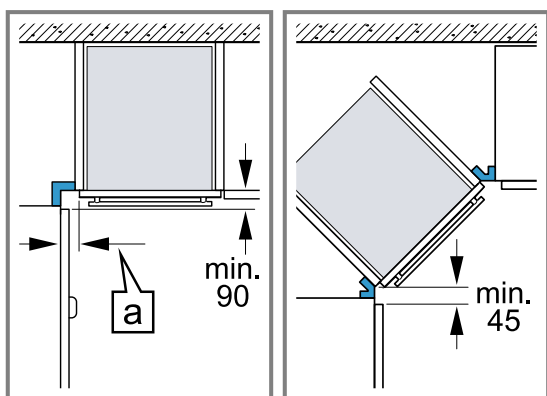
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



- 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.

27.6 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.

27.7 Електрическо свързване

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

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

Електрическо свързване на уреда с шуко контакт

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

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

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

Бележка: Само оторизиран специалист може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

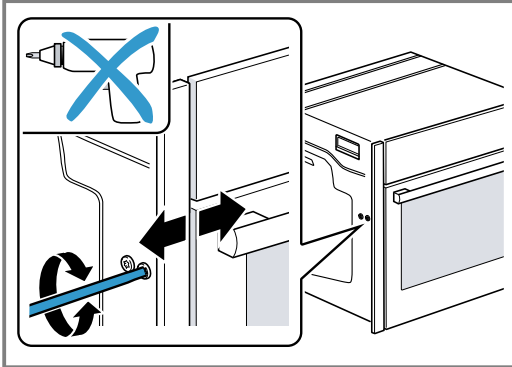
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта.
При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема. За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
 - жълто-зелено = защитен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

– кафяво = фаза (външен проводник)

27.8 Вграждане на уреда

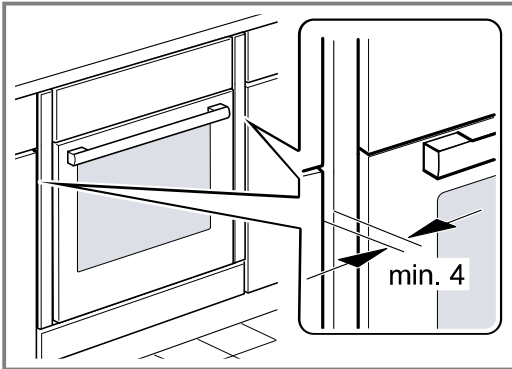
Бележка: Не закрепвайте блендите с акумулаторен винтоверт. Блендите могат да се повредят.

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



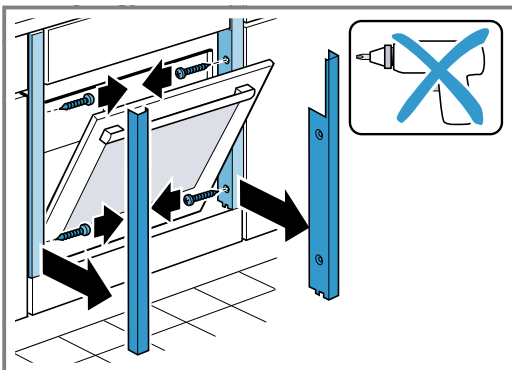
По часовниковата стрелка: увеличаване на отвор
Обратно на часовниковата стрелка: намаляване на отвор

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



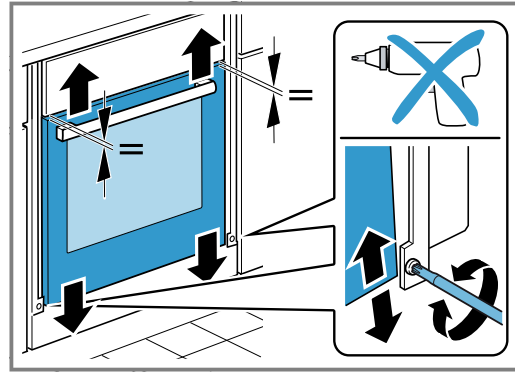
Между уреда и граничните предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

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



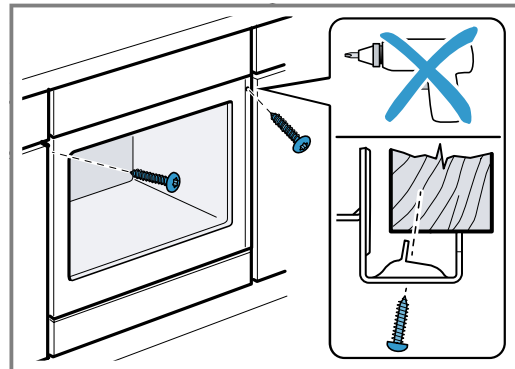
5. Затворете вратата на уреда.

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



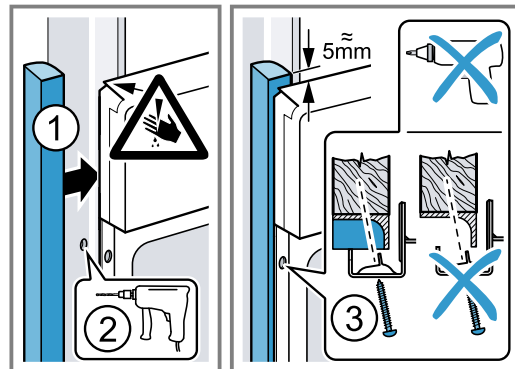
По часовниковата стрелка: намаляване на отвора
Обратно на часовниковата стрелка: увеличаване на отвора

7. Закрепете с винтове уреда.

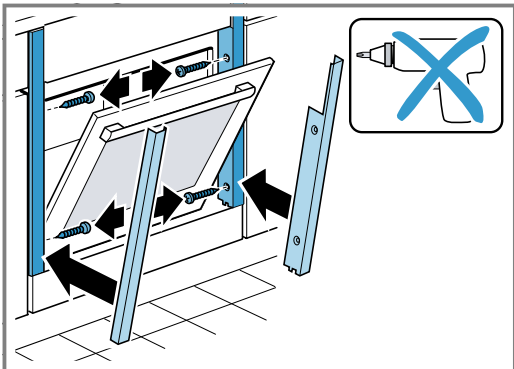


8. При кухни без дръжки с отвестна лайстна за хващане:

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



9. 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.

27.9 Демонтаж на уреда

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001613725
010812
bg