



Фурна за вграждане

[bg] Наръчник на потребителя и
инструкции за монтаж

B25CR22N1

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 | 9 |
| 6 | Преди първата употреба..... | 11 |
| 7 | Основни положения при работа с уреда..... | 11 |
| 8 | Времеви функции | 13 |
| 9 | Защита от деца | 14 |
| 10 | Бързо загряване | 14 |
| 11 | Съботна настройка | 15 |
| 12 | Основни настройки..... | 15 |
| 13 | Почистване и поддръжка | 16 |
| 14 | Функции за почистване..... | 19 |
| 15 | Поставка | 21 |
| 16 | Врата на уреда..... | 21 |
| 17 | Отстраняване на неизправности..... | 24 |
| 18 | Предаване за отпадъци..... | 26 |
| 19 | Отдел по обслужване на клиенти..... | 27 |
| 20 | Така става..... | 27 |
| 21 | РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ..... | 32 |
| 21.1 | Общи монтажни указания..... | 32 |

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

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

Използвайте уреда само:

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

1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

1.4 Безопасна употреба

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 9

⚠ 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 допускате контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.
- ▶ Никога не допускате 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 27

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

1.5 Халогенна крушка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

1.6 Функция за почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

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

- ▶ Проветрявайте кухнята добре, докато се изпълнява функцията "почистване".
- ▶ Не оставайте в помещението продължително време.

- ▶ Пазете децата и домашните животни надалеч.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.

- ▶ Никога не отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.
- ⚠ По време на функцията по почистване уредът става много горещ отвън.
- ▶ Никога не докосвайте вратата на уреда.
- ▶ Оставете уреда да се охлади.
- ▶ Дръжте децата далеч.

2 Предотвратяване на материални щети

2.1 По правило

ВНИМАНИЕ!

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 топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
 - ▶ Преди следващото нагриване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда.
- Ако уплътнението е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени.
- ▶ Винаги поддържайте уплътнението чисто.
 - ▶ Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение.

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

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

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

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци 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 загоряла след първото печене. Така се скъсява времето за печене за следващите сладкиши.

При по-дълги времена на готвене изключете уреда 10 минути преди края на времето за готвене.

- Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.

- Излишни части на принадлежностите не бива да се загреват.

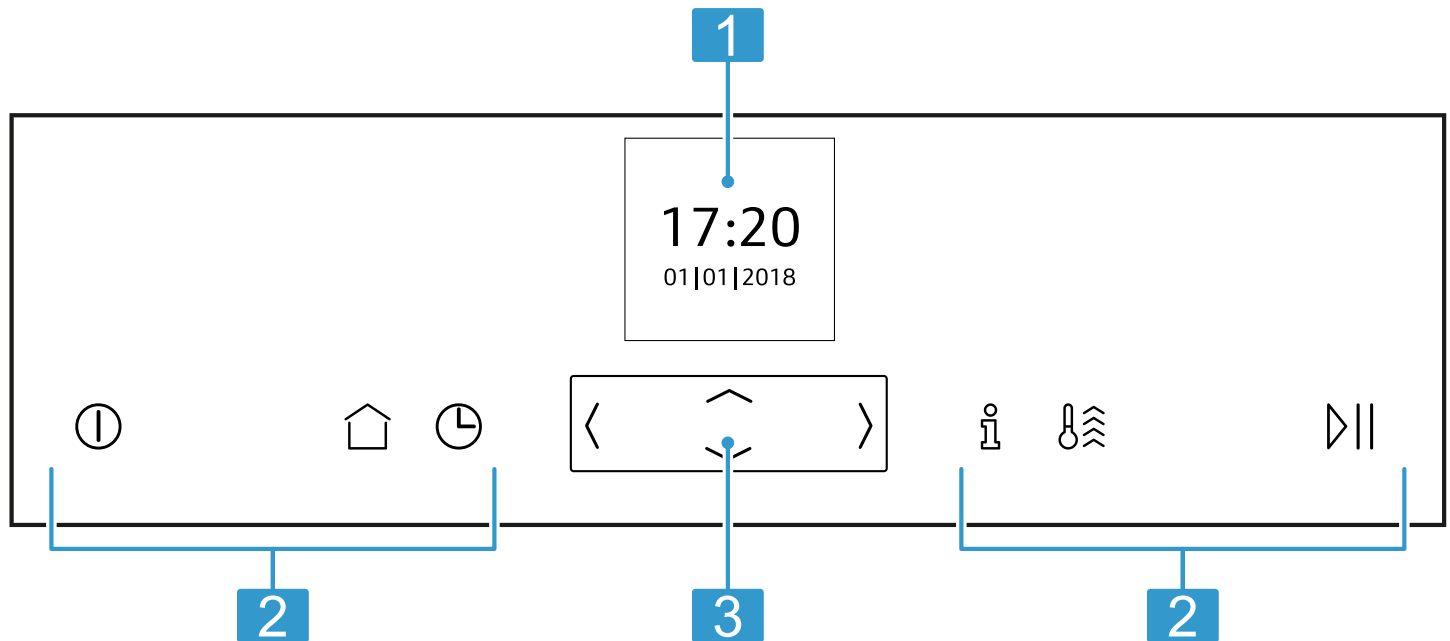
Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- 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

3 Елемент за управление

4.2 Бутони

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

| Символ | Име | Употреба |
|--------|-------------------------------------|---|
| ⓘ | вкл/изкл | Включване или изключване на уреда |
| 🏠 | Основно меню | Избиране на работни режими и настройки |
| 🕒 | 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" |
| ℹ️ | Информация | <ul style="list-style-type: none"> Скриване на допълнителна информация Показване на актуална температура |
| 🔥 | Бързо загряване | <ul style="list-style-type: none"> Активиране или деактивиране на "Бързо загряване" Активиране или деактивиране на "PowerBoost" |
| ▶ | Старт/стоп | Стартиране или спиране на работа |

4.3 Елемент за управление

През елемента за управление настройте всички функции на Вашия уред. По-светлите стойности на настройка можете да промените.

Можете да оставите стойностите на настройка да преминават бързо, ако задържите бутона натиснат. Когато отпуснете бутона, бързото преместване спира.

| Бутон | Име | Употреба |
|-------|--------|------------------------------|
| | Вляво | На дисплея преминете наляво |
| | Вдясно | На дисплея преминете надясно |
| | Горе | На дисплея преминете нагоре |
| | Долу | На дисплея преминете надолу |

4.4 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 |
| | настройки | Адаптиране индивидуално на настройките на уреда |
| | EasyClean | Почистване на камерата от леки замърсявания |
| | Пиролизно самопочистване | Почистване на камерата |

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 |
|--------|--------------------------|--------------|---|
| | CircuTherm 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. |
| | 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. |

| Символ | Вид загряване | Температура | Употреба |
|---|---------------------------|-------------|--|
|  | Степен на готвене | 35 - 55 °C | За втасване на теста и заквасване на кисело мляко. Тестото втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава. |
|  | Горно/долно нагряване Есо | 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. |

4.6 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

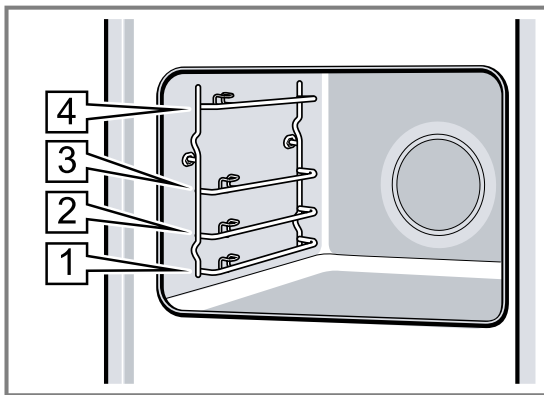
В поставките в камерата можете да вкарвате принадлежности на различни височини.

→ "Принадлежности", Страница 9

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

Поставките можете да откачате напр. за почистване.

→ "Поставка", Страница 21



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.

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 | Употреба |
|---------------------------------------|--|
| Скара | <ul style="list-style-type: none"> ■ Форми за сладкиши ■ Форми за пудинг ■ Съдове ■ Месо, напр. печено или парчета грил ■ Дълбокозамразени ястия |
| Универсална тава | <ul style="list-style-type: none"> ■ Сочен сладкиш ■ Печива ■ Хляб ■ Голямо парче месо за пържене ■ Дълбокозамразени ястия ■ Улавяйте отцеждащите се течности, напр. мазнината при печене на грил върху скара. |
| Тава за печене | <ul style="list-style-type: none"> ■ Сладкиш в тава ■ Дребни сладки |
| Носачи на допълнителни принадлежности | <p>Почистване на принадлежности при функцията за почистване, напр. универсална тава. → "Функция за почистване Самопочистване", Страница 19</p> |

5.1 Функция за фиксиране

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

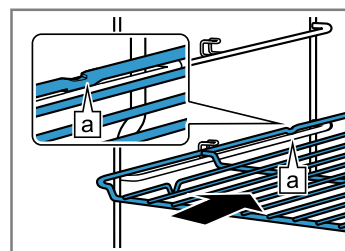
Можете да изтеглите принадлежностите до половината докато се фиксират. Защитата от преобръщане функционира само когато принадлежностите са правилно вкарани в камерата.

5.2 Вкарване на принадлежностите в камерата

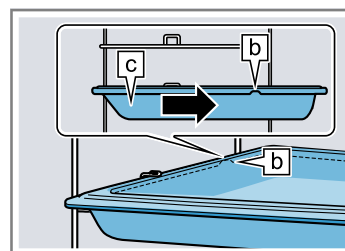
Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата. Само така принадлежностите могат да се изтеглят до половината без преобръщане.

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

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



Форма за печене напр. универсална тава или тава за печене Вкарвайте ламарината със скосяването **b** към вратата на уреда.



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

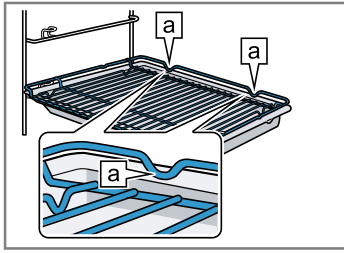
Бележка: Извадете принадлежностите, които няма да са ви нужни при работа, от камерата.

Комбиниране на допълнителни принадлежности

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

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

Скара върху универсална тава



5.3 Допълнителни принадлежности

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

www.neff-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. Почистете уреда и принадлежностите.

6.1 Първо пускане в експлоатация

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

Бележка: Настройките можете да адаптирате по всяко време в основните настройки.
→ "Основни настройки", Страница 15

Настройка на езика

1. Свържете уреда към електрическата мрежа.
- ✓ След няколко секунди се показва първата настройка.
2. Преминете в най-долния ред с \checkmark .
3. Изберете език с \langle или \rangle .
4. Преминете обратно в най-горния ред с \wedge .
5. Изберете следващата настройка с \rangle .

Настройване на часа

1. Преминете в следващия ред с \checkmark .
2. Изберете актуалния час с \langle или \rangle .
3. Преминете обратно в най-горния ред с \wedge .
4. Изберете следващата настройка с \rangle .

Настройка на датата

1. Преминете в следващия ред с \checkmark .
2. Изберете деня с \langle или \rangle .
3. Преминете назад в горния ред с \wedge .
4. Изберете следващата настройка с \rangle .
5. Преминете в следващия ред с \checkmark .
6. Изберете месеца с \langle или \rangle .
7. Преминете назад в горния ред с \wedge .
8. Изберете следващата настройка с \rangle .
9. Преминете в следващия ред с \checkmark .
10. Изберете годината с \langle или \rangle .

11. Преминете назад в горния ред с \wedge .

12. Отворете и затворете веднъж вратата на уреда.

- ✓ Уредът се проверява и след това е функционален.
- ✓ Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

6.2 Почистване на уреда

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

1. Извадете продуктовата информация, принадлежностите и остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
2. Извършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с \odot .
→ "Включване на уреда", Страница 11
4. Настройте вида на загряване и температурата за загряване и стартирайте с \triangleright II.
→ "Настройване на вида на загряване и температурата", Страница 12

Загряване

| | |
|-----------------|--|
| Вид загряване | CircoTherm горещ въздух \mathfrak{L} |
| Температура | максимално |
| Продължителност | 1 час |

5. Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
6. Изключете след 1 час уреда с \odot .
→ "Изключване на уреда", Страница 12
7. Оставете уреда да се охлади.
8. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
9. Почистете принадлежностите основно със сапунен разтвор и кърпа.

7 Основни положения при работа с уреда


7.1 Включване на уреда

- ▶ Включете уреда с \odot .

Бележки

- В основните настройки можете да установите дали след включване се появяват видовете на загреване или основното меню.
→ "Основни настройки", Страница 15
- Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

7.2 Изключване на уреда

- ▶ Изключете уреда с .

Бележки









- Според температурата в камерата на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина.
→ "Индикатор за остатъчна топлина", Страница 12
- Според температурата в камерата охлаждащият вентилатор продължава да работи докато камерата се охлади.
→ "Охлаждащ вентилатор", Страница 9

7.3 Индикатор за остатъчна топлина

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





| Дисплей | Значение |
|---------|--|
| -H- | Остатъчна топлина висока (над 120°C) |
| -h- | Остатъчна топлина ниска (между 60°C и 120°C) |

7.4 Настройване на вида на загреване и температурата

1. Включете уреда с .
- ✓ Показват се видовете загреване.
2. Изберете вида на загреване с  или .
3. Преминете в следващия ред с .
4. Изберете температурата или степента с  или .
5. Стартирайте работата с .
- ✓ На дисплея се показва времето на работа.
- ✓ Лентата за нагриване показва покачването на температурата.
6. Когато ястието е готово, изключете уреда с .








7.5 Промяна на температурата

След като сте стартирали работа, можете да промените температурата.



1. Изберете реда Температура с  или .
2. Променете температурата с  или .
- ✓ Температурата се променя.

7.6 Промяна на вида загреване

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


1. Прекъснете работата с .
2. Изберете желаня вид на загреване с  или .
3. Преминете в следващия ред с .
4. Изберете температурата с  или .
5. Стартирайте работата с .

7.7 Прекъсване на работата

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


7.8 Прекъсване на работата

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

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


7.9 Показване на актуална температура

По време на нагриването 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.

8 Времеви функции

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

8.1 Преглед на функциите за време

Ако настроите по-високи стойности, времевият 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 \odot | Можете да настройвате таймера независимо от работата. Таймерът не оказва влияние върху уреда. |
| Продължителност $\rightarrow $ | След изтичане на продължителността уредът прекъсва автоматично работата. |
| Свършва в $\rightarrow $ | Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час. |

8.2 Таймер

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

Настройка на таймера

1. Натиснете \odot .
 2. Ако уредът е включен, изберете "Таймер" \odot с \wedge .
 3. Изберете времето на таймера с \langle или \rangle .
 4. Стартирайте таймера с \odot .
- ✓ На дисплея се показва \odot . 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 \odot .
 2. Променете времето на таймера с \langle или \rangle .
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на таймера

1. Натиснете \odot .
 2. Настройте времето на таймера "00:00" с \langle .
- ✓ Времето на таймера се изтрива.

8.3 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 на загряване и температурата.
2. Натиснете \odot .
3. Изберете примерна стойност.

| Бутон | Примерна стойност |
|-----------|-------------------|
| \langle | 10 минути |
| \rangle | 30 минути |

4. Изберете продължителността с \langle или \rangle
 5. Стартирайте работа с продължителност с \gg .
- ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
6. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на продължителност

1. Натиснете \odot .
 2. Променете продължителността с \langle или \rangle .
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на продължителността

1. Натиснете \odot .
 2. Настройте продължителността "00:00" с \langle .
- ✓ Продължителността се изтрива.
3. Натиснете \gg , за да продължите работата без продължителност.

8.4 Отложен старт - "Свършва в"

Уредът се включва автоматично и в предварително избраното време на край се изключва. За тази цел настройте времетраене и установете края на работата. Можете да използвате отложен 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 на загряване и температурата.
 3. Натиснете \odot .
 4. Изберете продължителността с \langle или \rangle .
 5. Преминете към "Свършва в" $\rightarrow|$ с \vee .
- ✓ На дисплея се показва края на работата.
6. Изберете часа на край с \rangle .
 7. Стартирайте отложен старт с \gg .
- ✓ 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 \odot .
 2. Изберете "Свършва в" $\rightarrow|$ с \vee .
 3. Променете часа на край с \langle или \rangle .
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на отложен старт Свършва в

1. Натиснете \odot .
2. Нулирайте часа на край с \langle .

- ✓ Часът на край отговаря на актуалния час плюс настроената продължителност.

- ✓ Режимът на работа с продължителност стартира.

9 Защита от деца

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

9.1 Блокирания

Вашият уред има 2 различни блокирания:

| Блокиране | Активиране / деактивирание |
|----------------------------|----------------------------|
| Автоматична защита от деца | През меню Настройки |
| Еднократна защита от деца | Чрез бутона |

9.2 Активиране на автоматичната защита от деца

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

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

Изискване: Уредът е включен.

1. Натиснете .
 2. Изберете "Настройки" с или .
 3. Преминете в следващия ред с .
 4. Изберете "Автоматична защита от деца" с или .
 5. Изберете настройките с .
 6. Настройте "Активирано" с .
 7. Натиснете .
 8. Запомнете настройката с .
- ✓ Ако изключите уреда, на дисплея се показва .

9.3 Прекъсване на автоматичната защита от деца

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

9.4 Деактивиране на автоматичната защита от деца

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

9.5 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".

9.6 Деактивиране на еднократната защита от деца

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

10 Бързо загряване

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

10.1 Бързо загряване и PowerBoost

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

10.2 Активиране на бързото загряване

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

10.3 Деактивиране на бързото загряване

- ▶ Деактивирайте бързото загряване с бутона предсрочно.

10.4 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 .

10.5 Деактивиране на PowerBoost

- ▶ Предсрочно деактивирайте PowerBoost с бутона .

11 Съботна настройка

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

11.1 Стартиране на съботна функция

Бележки

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

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

→ "Основни настройки", Страница 15

1. Включете уреда с .
2. Изберете "Съботна функция" с .

3. Преминете в следващия ред с .
 4. Изберете температурата с или .
 5. Преминете в следващия ред с .
 6. Изберете продължителността с или .
 7. Стартирайте съботната функция с .
 - ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
 8. Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея се показва указание, че работата е прекратена. Уредът преставя да нагрява и реагира както обикновено извън съботната функция.
 - Изключете уреда с .
- След ок. 10 до 20 минути уредът автоматично се изключва.

11.2 Прекъсване на съботната функция

- ▶ Прекъсване на съботната функция с .

12 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

12.1 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 |
| Любими → "Промяна на любими", Страница 16 | Установете видовете загряване, които се появяват в меню Видове загряване |
| ¹ Според оборудването на уреда | |



| Основна настройка | Избор |
|---|--|
| Продължителност на звуковия сигнал | <ul style="list-style-type: none"> ■ Кратка ■ Средна ■ Дълга |
| 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"> ■ Дигитално ■ Изкл. |
| Осветление | <ul style="list-style-type: none"> ■ При работа вкл ■ При работа изкл |
| Защита от деца | <ul style="list-style-type: none"> ■ Само блокаж бутони ■ Заклучване на вратата и блокаж на бутоните |
| Автоматична защита от деца | <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирано ■ Активирано |
| ¹ Според оборудването на уреда | |

| Основна настройка Избор | |
|----------------------------------|---|
| Работа след включването | <ul style="list-style-type: none"> ■ Основно меню ■ Видове загряване |
| 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 |
| Удължавачи се релси ¹ | <ul style="list-style-type: none"> ■ Не (рамка или 1-кратно изкарване окачено) ■ Да (2-кратно изкарване или 3-кратно изкарване до оборудвано) |
| Фабрични настройки | Зареждане |

¹ Според оборудването на уреда

12.2 Промяна на основна настройка

1. Включете уреда с .
2. Натиснете .
3. Изберете "Настройка"  с  или .
4. Преминете в следващия ред с .
5. Изберете настройката с  или .
6. Преминете в следващия ред с .
7. Променете настройката с  или .
8. Натиснете .




9. За да запаметите настройките, изберете със  "запамяване".
 - За да отхвърлите настройките, изберете с  "отхвърляне".















12.3 Промяна на любими

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




Бележка:

Някои видове загряване не можете да деактивирате:

- CircoTherm горещ въздух 
- Термогрил 
- Грил, голяма повърхност 

1. Включете уреда с .
2. Натиснете .
3. Изберете "Настройки"  с  или .
4. Преминете в следващия ред с .
5. Изберете "Фаворити" с  или .
6. Преминете в следващия ред с .
7. Изберете вида на загряване с  или .
8. Преминете в следващия ред с .
9. Изберете настройката с  или .

| Настройка | Индикатор в меню Видове загряване |
|--------------|-----------------------------------|
| Активирано | да |
| Деактивирано | не |

10. Натиснете .
11. За да запаметите настройките, изберете със  "запамяване".
 - За да отхвърлите настройките, изберете с  "отхвърляне".

13 Почистване и поддръжка

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

13.1 Препарат за миене

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

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

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емала.

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

Подходящи препарати за почистване

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

Спазвайте указанията за почистване на уреда.

→ "Почистване на уреда", Страница 18

Предна страна на уреда

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

Врата на уреда

| Зона | Подходящи препарати за почистване | Указания |
|---|--|--|
| Стъкла на вратата | <ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор | <p>Не използвайте стъргалка за стъкло или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Съвет: За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → "Врата на уреда", Страница 21</p> |
| 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 21</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 | <p>За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.</p> |
| 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"> ■ Най-добре използвайте функцията за почистване. → "Функция за почистване Самопочистване", Страница 19 ■ Емайлт 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. |
| Стъклен плафон за лампата на фурната | <ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор | <p>При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.</p> |
| 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 21</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> |

13.2 Почистване на уреда

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

Изискване: Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 16

1. Почистете уреда с горещ сапунен разтвор и с кърпа.
 - При някои повърхности можете да използвате алтернативни средства за почистване.
→ "Подходящи препарати за почистване", Страница 16
2. Подсушавайте с мека кърпа.

14 Функции за почистване

Използвайте функциите за почистване, за да почистите уреда.

14.1 Функция за почистване Самопочистване

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

Подготвяне на уреда за функцията за почистване

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Извадете от камерата принадлежностите и съда.
2. Откачете поставките и ги извадете от камерата. → "Поставка", Страница 21
3. Отстранявайте грубите замърсявания от камерата.
4. Почиствайте със сапунен разтвор и мека кърпа вратата на уреда отвътре и крайните повърхности на камерата в зоната на уплътнението на вратата. Не сваляйте и не протривайте уплътнението на вратата. Отстранявайте силни замърсявания върху вътрешното стъкло на вратата с почистващ препарат за фурни.
5. Извадете от камерата предметите. Камерата трябва да е празна.

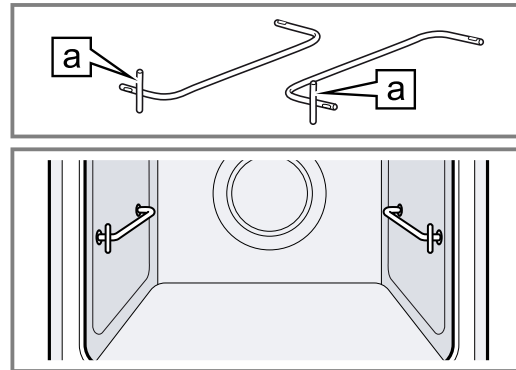
Използване на носачи на принадлежности

С допълнителните принадлежности можете да почиствате принадлежност при функцията за почистване.

1. Носачите на принадлежности се закачат по същия начин като поставките. → "Поставка", Страница 21

Бележка:

Отвесната пръчка **a** върху носачите на принадлежности трябва да е отпред.



2. Отстранявайте грубите замърсявания от принадлежностите.
3. Поставете принадлежностите върху носачите.

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

Настройте функцията за почистване Самопочистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от увреждане на здравето!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на функцията по почистване камерата става много гореща.









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

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

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

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

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





1. Включете уреда с .
2. Натиснете .
3. Настройте "Самопочистване"  с  или .
4. Преминете в следващия ред с .
5. Изберете степента на почистване с  или .

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

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

Не можете да промените продължителността на функцията за почистване.

След като функцията за почистване изтече, не можете да промените степента за почистване.

- ✓ На дисплея се показва продължителността на степента за почистване.
- 6. Бележка:** По време на функцията за почистване проветрявайте кухнята.
- Стартирайте функцията за почистване с .
- ✓ Функцията за почистване стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
 - ✓ За ваша безопасност вратата на уреда се заключва. На дисплея се показва .
 - ✓ Когато функцията за почистване изтече, прозвучава сигнал.
7. Изключете уреда с .
- Вратата на уреда може да се отвори само ако уредът е достатъчно охладен и  угасне.
8. След функцията за почистване подгответе уреда за работа.
→ "Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване", Страница 20

Подготвяне на уреда за работа след функцията за почистване

1. Оставете уреда да се охлади.
2. Останалата пепел в камерата и в зоната на вратата на уреда се избърсва с влажна кърпа.
3. Отстранявайте белите наслагвания с лимонена киселина.
Бележка: Белите наслагвания върху емайлираните повърхности могат да се образуват от твърде груби замърсявания. Тези хранителни остатъци не са от значение. Наслагванията не ограничават функцията на уреда.
4. Закачете поставките.
→ "Поставка", Страница 21

14.2 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 (стаяна 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 действа за малко, преди да стартирате помощта за почистване.
- За да отстраните особено упоритите замърсявания, изтъркайте замърсените места до гладки повърхности с препарат за миене, преди да стартирате помощта за почистване.

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

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

3. Включете уреда с .
4. Натиснете .
5. Изберете "EasyClean"  с  или .
6. Преминете в следващия ред с .
7. Стартирайте помощта при почистване с .
✓ Помощта при почистване стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
✓ Когато помощта при почистване е изтекла, прозвучава сигнал.
8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.
9. След помощта при почистване допълнително почиствате камерата.
→ "Допълнително почистване на камерата", Страница 20

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 се изсуши, оставете врататана уреда във фиксирано положение (ок. 30°) за ок. 1 час.

15 Поставка

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

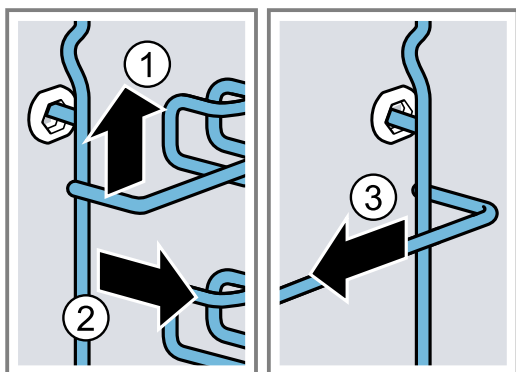
15.1 Откачване на поставките

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Поставките стават много горещи

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

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



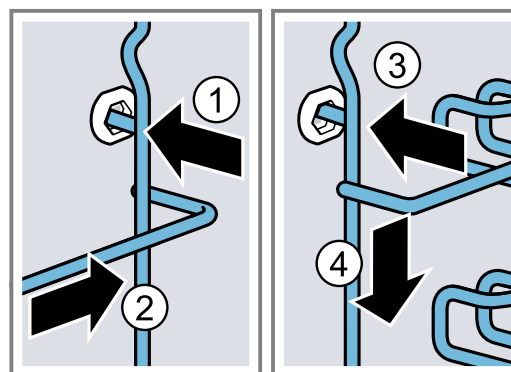
3. Почистете поставката.
→ "Препарат за миене", Страница 16

15.2 Закачване на поставките

Бележки

- Поставките пасват само отдясно или отляво.
- Внимавайте при двете поставки за това, задържащата скоба да е отпред.

1. Пъхнете поставката централно в задната 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.



16 Врата на уреда

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

16.1 Откачване на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

- ▶ Носете защитни ръкавици.

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

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

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

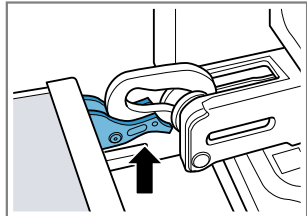
2. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

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

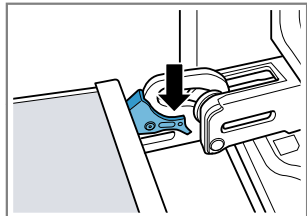
Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.

Блокиращ лост вдигнат



Шарнирът е обезопасен и не може да се затвори.

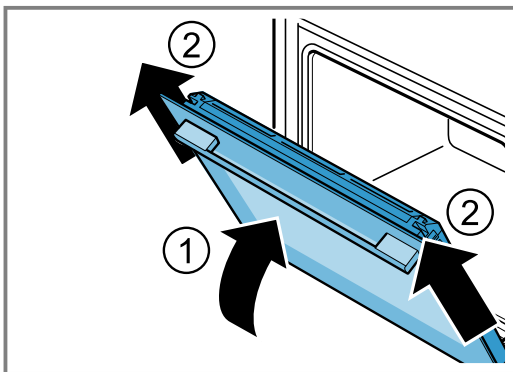
Затворен блокиращ лост



Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откочи.

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

3. Затворете вратата на уреда докрай ①. С двете ръце хванете вляво и вдясно вратата на уреда и изтеглете нагоре ②.



4. Внимателно поставете вратата на уреда върху равна повърхност.

16.2 Закачване на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

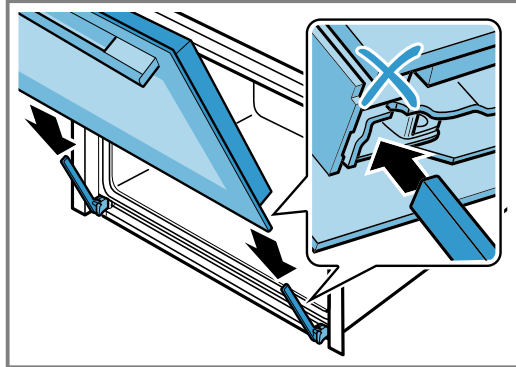
- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

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

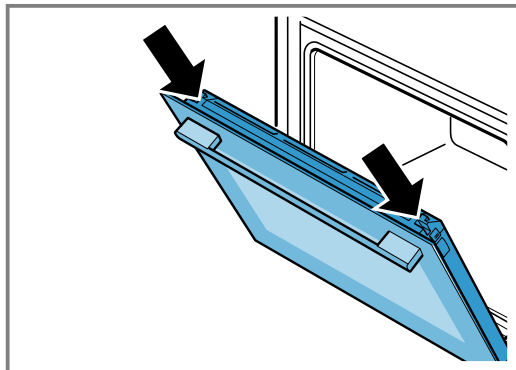
- ▶ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.

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

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

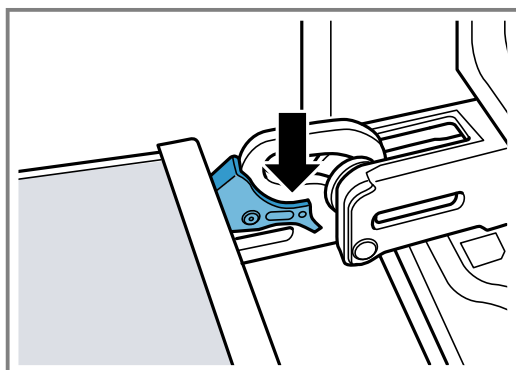


2. С двете ръце натиснете отгоре отляво и отдясно покритието на вратата, за да проверите дали вратата на уреда се вкарва до упор.



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

4. Затворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.



- ✓ Блокиращите лостове са затворени. Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откочи.

5. Затворете вратата на уреда.

16.3 Демонтаж на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

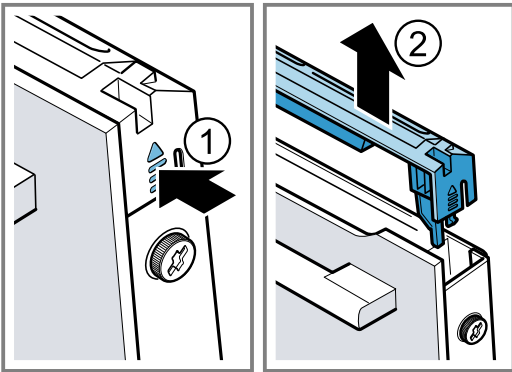
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

► Не бъркайте в областта на пантите.

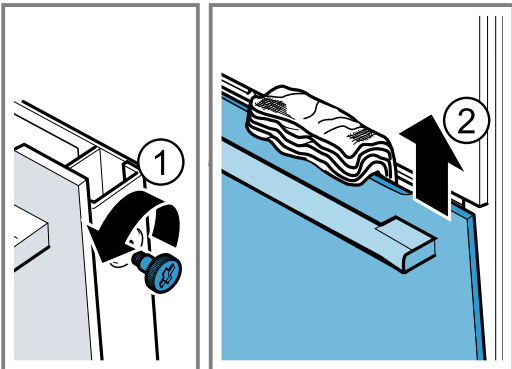
Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.

► Носете защитни ръкавици.

1. Малко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно отвън капака на вратата ① докато не се освободи.
3. Свалете покритието на вратата ②.

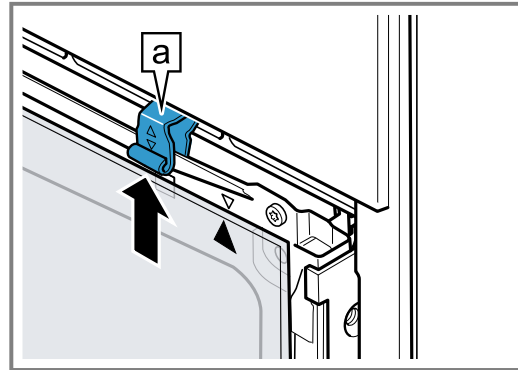


4. Почистване на покритието на вратата.
→ "Подходящи препарати за почистване",
Страница 16
5. Развийте левия и десния винт върху вратата на уреда ① и отстранете.
6. Защипете с вратата на уреда сгъната многократно кухненска кърпа. Изтеглете предното стъкло нагоре ②.



7. Оставете предното стъкло с дръжката за врата надолу върху равна повърхност.

8. Натиснете междинното стъкло с една ръка към уреда и през това време натиснете нагоре левия и десния държач [a]. Не сваляйте държачите [a].



9. Извадете междинното стъкло.
10. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

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

11. Почистете вратата на уреда.
→ "Подходящи препарати за почистване",
Страница 16
12. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

16.4 Вграждане на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

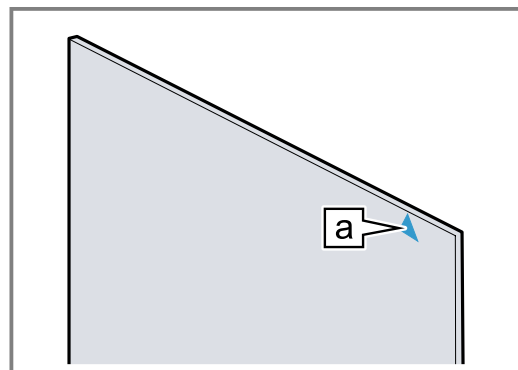
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

► Не бъркайте в областта на пантите.

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

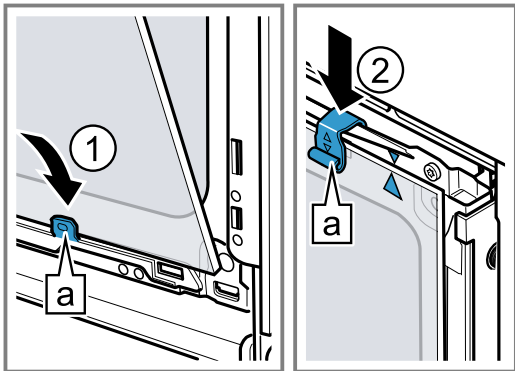
► Носете защитни ръкавици.

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

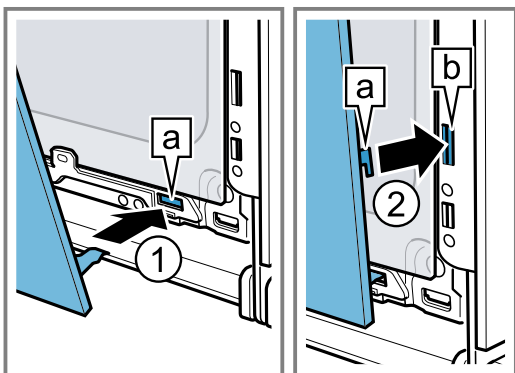


2. Поставете междинното стъкло долу в държача [a] ① и притиснете отгоре и задръжте.

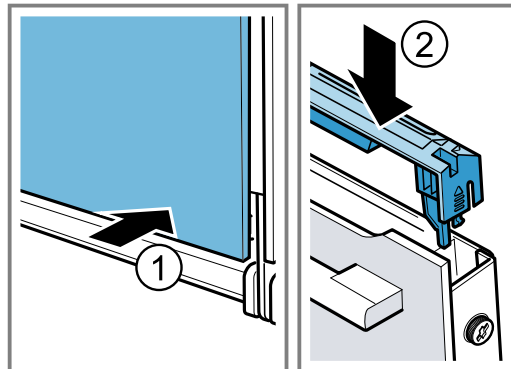
3. Натиснете надолу левия и десния държач [a] докато междинното стъкло не се захване ②.



4. Закачете предното стъкло отдолу в левия и десния държач [a] ①.
5. Натиснете предното стъкло към уреда докато лявата и дясната кука [a] не застанат към поставката [b] ②.



6. Натиснете надолу предното стъкло ①, докато не прищрака.
7. Отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.
8. Завийте двата винта вляво и вдясно върху вратата на уреда.
9. Поставете покритието за врата и притиснете ② докато не прищрака.



10. Затворете вратата на уреда.

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

17 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.

17.1 Функционални неизправности

| Неизправност | Причина и отстраняване на неизправности |
|------------------------|---|
| Уредът не функционира. | Дефектен предпазител. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. |
| | Спиране на електрозахранването. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението. |

| Неизправност | Причина и отстраняване на неизправности |
|---|--|
| На дисплея се показва "Език немски". | Спиране на електрозахранването. ▶ Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. → "Първо пускане в експлоатация", Страница 11 |
| На дисплея се показва "-H-" или "-h-". | Камерата е твърде гореща за вида на работа. 1. Изчакайте докато уредът не се охлади. 2. Стартирайте режима на работа отново. |
| 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 12 |
| | Функционална неизправност |
| | ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 27 |
| 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 15. |
| | 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 15 |
| Вратата на уреда не се отваря. | Функцията за почистване заключва вратата на уреда, на дисплея свети ☒. ▶ Оставете уреда да се охлади докато на дисплея не угасне ☒. → "Функция за почистване Самопочистване", Страница 19 |
| | Защитата от деца заключва вратата на уреда. |
| | ▶ Деактивирайте защитата от деца с бутона ☹. → "Защита от деца", Страница 14 |
| | Заключването можете да изключите в основните настройки. → "Основни настройки", Страница 15 |
| Осветлението на камерата не функционира. | Халогенната крушка е дефектна. ▶ Сменете лампата на фурната. → "Смяна на лампата на фурната", Страница 26 |
| Максималното време на работа е достигнато. | За да избегнете нежелана продължителна работа, уредът след няколко часа преставва автоматично да нагрява, ако настройките не се променят. Указание се показва на дисплея. Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа. |
| | 1. За да продължите работата, натиснете върху произволен бутон. 2. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с ☹. |
| | Съвет: За да не се изключва нежелано уреда при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност. |
| | → "Настройка на продължителност", Страница 13 |
| На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111. | Електрониката е установила грешка. 1. Изключете и включете отново уреда. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. |
| | 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. |
| | → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 27 |

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

17.2 Смяна на лампата на фурната

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

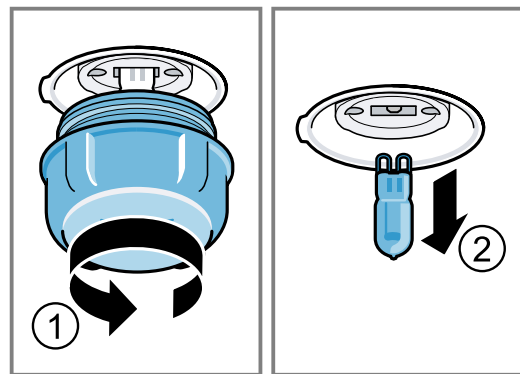
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

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

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

Изисквания

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



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

18 Предаване за отпадъци

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

18.1 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.

19 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.

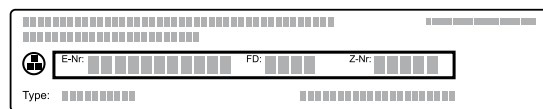
Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

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.

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

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



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

20 Така става

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

20.1 Общи указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на всички ястия.

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

20.2 Указания за приготвяне за печене

- За печене на сладкиши, сладки или хляб най-добрے 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 нагриване 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.

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

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

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

Печено на скара

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

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

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

Общи положения за печене в съд

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

Печене в открит съд

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

Печене в затворен съд

- Използвайте подходящ, добре затварящ се капак.

20.6 Избор на ястие

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

Препоръки за настройка за различни ястия

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

¹ Загрейте предварително уреда.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

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

Бележки

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

20.4 Приготвяне на дълбоко замразени продукти

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

20.5 Приготвяне на готови ястия

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

| Храна | Принадлежности / Съдове | Височина | Вид за- ряване → <i>Стран ица 8</i> | Температура в °C | Продължител- ност в мин. |
|--|---|----------|---|---|--|
| Торта с плодове или извара с блат от пясъчно тесто | Форма с подвижен борд Ø 26 см | 2 | ≡ | 170 - 190 | 60 - 80 |
| Бисквитена торта, 6 яйца | Форма с подвижен борд Ø 28 см | 2 | ⌘ | 150 - 170 ¹ | 30 - 50 |
| 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 | ⌘ ^{eco} | 150 - 160 | 50 - 60 |
| Сладкиш от пясъчно тесто със сочна плънка | Универсална тава | 3 | ≡ | 160 - 180 | 55 - 75 |
| Сладкиш с мая със сочна плънка | Универсална тава | 3 | ≡ | 180 - 200 | 30 - 40 |
| Пандишпанено руло | Тава за печене | 3 | ⌘ | 180 - 200 ¹ | 8 - 15 |
| Пандишпанено руло | Тава за печене | 3 | ≡ | 180 - 190 ¹ | 15 - 20 |
| Мъфини | Тава за мъфини | 3 | ≡ | 170 - 190 | 15 - 20 |
| Дребни сладки с мая | Тава за печене | 3 | ≡ | 160 - 180 | 25 - 35 |
| Сладки | Тава за печене | 3 | ⌘ | 140 - 160 | 15 - 30 |
| Сладки, 2 нива | Универсална тава + Тава за печене | 3+1 | ⌘ | 140 - 160 | 15 - 30 |
| Сладки, 3 нива | 1x Универсална тава + 2x Тава за печене | 4+3+1 | ⌘ | 140 - 160 | 15 - 30 |
| Хляб, сводно сложен, 750 г | Универсална тава или Правоъгълна форма | 2 | ⌘ | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | 1. 10 - 15 2. 25 - 35 |
| Хляб, сводно сложен, 1500 г | Универсална тава или Правоъгълна форма | 2 | ⌘ | 1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190 | 1. 10 - 15 2. 40 - 50 |
| Хляб, сводно сложен, 1500 г | Универсална тава или Правоъгълна форма | 2 | ≡ | 1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210 | 1. 10 - 15 2. 40 - 50 |
| Хляб, сводно сложен, 1500 г | Правоъгълна форма | 2 | ≡ ^{eco} | 200 - 210 | 35 - 45 |
| Пита | Универсална тава | 3 | ≡ | 250 - 270 | 20 - 25 |
| Хлебчета, пресни | Тава за печене | 3 | ≡ | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Пица, прясна - върху тава | Тава за печене | 3 | ⌘ | 200 - 220 | 25 - 35 |
| Пица, прясна - върху тава, 2 нива | Универсална тава + Тава за печене | 3+1 | ⌘ | 180 - 200 | 35 - 45 |
| Пица, прясна, тънък блат, във форма за пица | Тава за пица | 2 | ⌘ | 220 - 230 | 20 - 30 |
| Киш | Форма за тарт , Черна тава | 3 | ⌘ | 190 - 210 | 30 - 40 |
| Тарт фламбе | Универсална тава | 3 | ≡ | 260 - 280 ¹ | 10 - 15 |
| Запеканка, пикантна, печени съставки | Форма за ястия със заливка | 2 | ≡ | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Огретен от картофи, сурови съставки, височина 4 см | Форма за ястия със заливка | 2 | ⌘ | 160 - 190 | 50 - 70 |
| Пиле, 1 кг, непълнено | Скара | 2 | ⌘ ^{eco} | 200 - 220 | 60 - 70 |

¹ Загрейте предварително уреда.

| Храна | Принадлежности / Съдове | Височина | Вид за- ряване → <i>Стран ица 8</i> | Температура в °C | Продължител- ност в мин. |
|--|-------------------------|----------|---|---------------------|-----------------------------|
| Пилешки дреболии, по 250 г | Скара | 3 | | 220 - 230 | 30 - 35 |
| Гъска, непълнена, 3 кг | Скара | 2 | | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг | Отворен съд | 2 | | 180 - 190 | 110 - 130 |
| Свинско печено без кожа, напр. врат, 1,5 кг | Отворен съд | 2 | | 190 - 200 | 120 - 140 |
| Средно изпечено говеждо фи- ле, около 1 кг | Скара | 2 | | 210 - 220 | 40 - 50 |
| Говеждо задушено, 1,5 кг | Затворен съд | 2 | | 200 - 220 | 130 - 160 |
| Говеждо задушено, 1,5 кг | Затворен съд | 2 | | 200 - 220 | 140 - 160 |
| Ростбиф, медиум, 1,5 кг | Скара | 2 | | 220 - 230 | 60 - 70 |
| Бургер, дебелина 3-4 см | Скара | 4 | | 290 | 25 - 30 |
| Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг | Отворен съд | 2 | | 170 - 190 | 50 - 80 |
| Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва | Скара | 2 | | 170 - 190 | 20 - 30 |

¹ Загрейте предварително уреда.

Кисело мляко

Пригответе кисело мляко с уреда си.

Приготвяне на кисело мляко

1. Извадете принадлежностите и поставките от камерата.
2. 1 литър мляко (3,5 % масленост) се загрева на котлона до 90 °C и се охлажда до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загреване до 40 °C.
3. 150 г кисело мляко с температура от хладилник се разбъркват в млякото.

4. Напълнете в малки съдове, напр. чаши или малки бурканчета.
5. Покрийте съдовете с фолио, напр. фолио за 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

| Храна | Принадлежности / Съдове | Височина | Вид за- ряване → <i>Стран ица 8</i> | Температура в °C | Продължител- ност в мин. |
|--------------|-------------------------|--------------------|---|---------------------|-----------------------------|
| Кисело мляко | Порционни форми | Под на камерата | | 35 - 40 | 8-9ч |

20.7 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Печ. слабо

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

Меко готвене на птици или месо

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

Изискване: Камерата е студена.

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

Препоръки за настройка за меко готвене

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

¹ Загрейте предварително уреда.

Размразяване

Размразете дълбокозамразените ястия с Вашия уред.

Указания за приготвяне за размразяване

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

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

Затопляне**Указания за приготвяне за затопляне**

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

20.8 Тестови ястия

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

Печене

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

Тава за печене: височина 1

– Форми върху скара:

Първа скара: височина 3

Втора скара: ниво 1

- Височини за вкарване при печене на 3 нива:
 - Тава за печене: височина 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

| Храна | Принадлежности / Съдове | Височина | Вид за- ряване → <i>Стран ица 8</i> | Температура в °C | Продължител- 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 |
| Мини сладкиши, 2 нива | Универсална тава + Тава за печене | 3+1 | ⌘ | 150 ¹ | 25 - 35 |
| Мини сладкиши, 3 нива | 2x Тава за печене + 1x Универсална тава | 4+3+1 | ⌘ | 140 ¹ | 35 - 45 |
| Пандишпанено тесто с вода | Форма с подвижен борд Ø 26 см | 2 | ≡ | 160 - 170 ² | 25 - 35 |
| Пандишпанено тесто с вода | Форма с подвижен борд Ø 26 см | 2 | ⌘ | 160 - 170 ² | 30 - 40 |
| Пандишпанено тесто с вода, 2 нива | Форма с подвижен борд Ø 26 см | 3+1 | ⌘ | 150 - 170 ² | 30 - 50 |

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

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загревяване.

Препоръки за настройка за печене на грил

| Храна | Принадлежности / Съдове | Височина | Вид за- ряване → <i>Стран ица 8</i> | Температура в °C | Продължител- ност в мин. |
|---------------------------------|-------------------------|----------|---|---------------------|-----------------------------|
| Запичане до зачервяване на хляб | Скара | 4 | ⌘ | 290 ¹ | 4 - 6 |

¹ Не загревайте предварително уреда.

21 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.

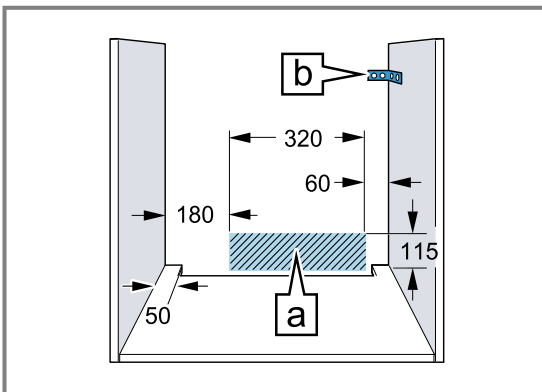


21.1 Общи монтажни указания

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 зашрихованата площ **a** или извън зоната на вграждане. Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел **b** за стената.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

см до обслужващия панел или обслужващите елементи при монтажа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

- ▶ Не използвайте разклонители или удължители.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери.

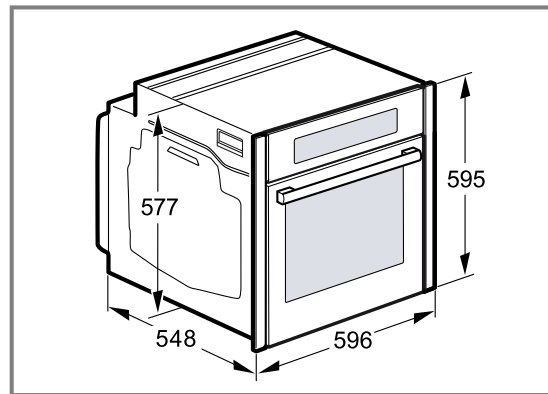
ВНИМАНИЕ!

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.

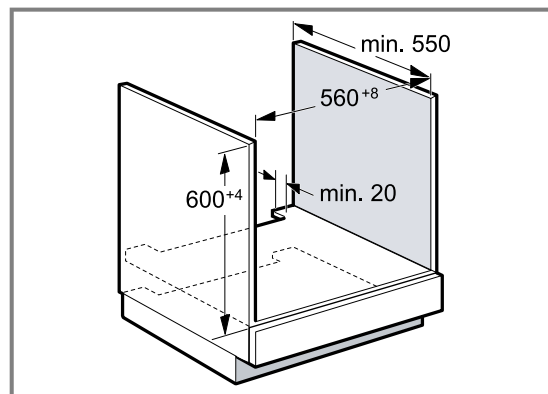
21.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



21.3 Монтаж под работен плот

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



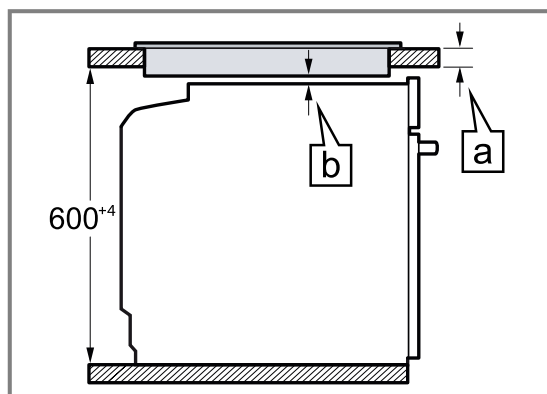
- За проветряване на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.

- Работният плот трябва да се закрепя към шкафа за монтаж.

- Евентуално наличното монтажno ръководство на готварския плот трябва да се спазва.

21.4 Монтаж под готварски плот

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

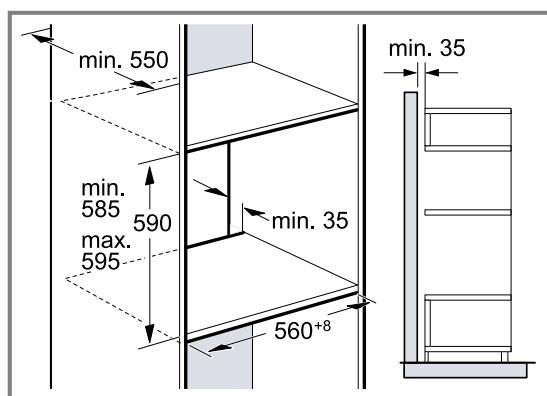


На базата на необходимото минимално разстояние [b] се получава минималната дебелина на работния плот [a].

| 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 |

21.5 Монтаж във висок шкаф

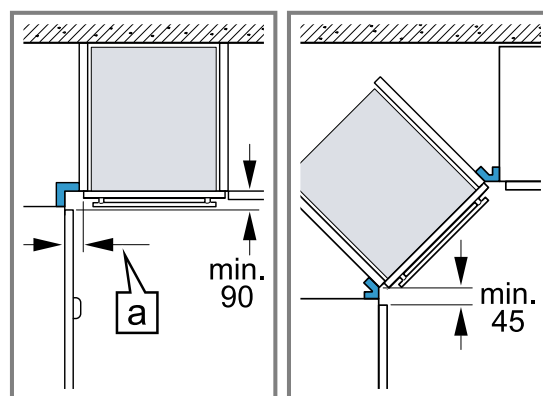
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



- 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.

21.6 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.

21.7 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.

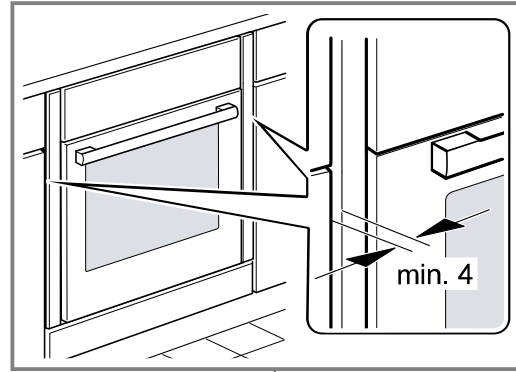
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема. За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
 - жълто-зелено = защитен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

21.8 Вграждане на уреда

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

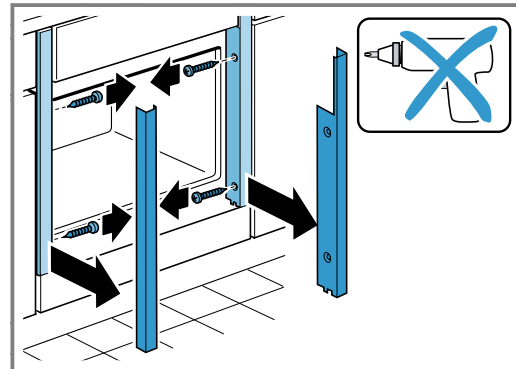
1. Вкарайте уреда докрай. Не прегъвайте захранващия кабел, не го защипвайте и не го прекарвайте през остри ръбове.

2. Нивелирайте уреда централно.

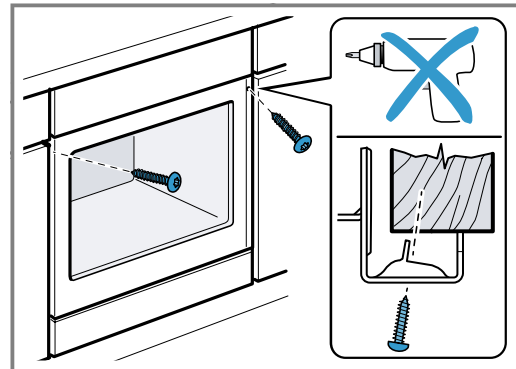


Между уреда и граниещите предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

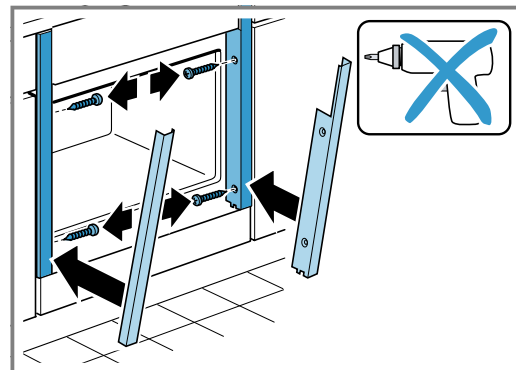
3. Отворете вратата на уреда и отвийте блендите вляво и вдясно.



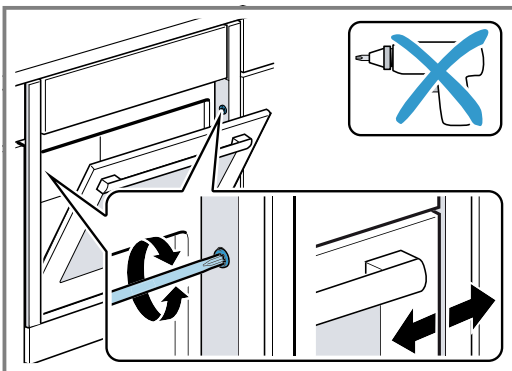
4. Затворете вратата на уреда.
5. Закрепете с винтове уреда.



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



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



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

21.9 Демонтаж на уреда

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001621030
010507
bg